mychef.



GAMA MYCHEF 2023

Mychef.
Calidad, innovación y respeto: nuestro compromiso

Le damos la bienvenida al mundo de Mychef. Diseñamos, desarrollamos y fabricamos equipamientos para los profesionales de la restauración, hostelería y alimentación.

Nuestro portafolio de productos incluye hornos, envasadoras y abatidores y se encuentran en las cocinas profesionales más exigentes en todo el mundo.

Nos impulsa la pasión y la búsqueda constante de la excelencia en los resultados de cocción.

El reconocimiento a la calidad y excelencia de los productos Mychef queda reflejado en los premios de prestigio internacional otorgados a lo largo de los años.



ÍNDICE

mychef.



HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA 6

HORNOS GASTRONÓMICOS 10





HORNOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA 19

ENVASADORAS AL VACÍO 27





EQUIPOS DE CONTROL DE TEMPERATURA 31

HORNOS
DE COCCIÓN ACELERADA



mychef.



QUICK

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

- QUICK 1T (Panel de control Touch screen)
- QUICK 1 (Panel de control digital)

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK 1T

mychef.

TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de alta velocidad. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño espectacular y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK 1T dispone de una pantalla táctil con un panel de control inteligente que permite acceder a las recetas y configuración del equipo de forma rápida e intuitiva gracias a su interfaz tipo smartphone. Mychef QUICK 1T obtiene resultados espectaculares de forma inmediata.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Bares · Cafeterías · Food trucks · Restaurantes de comida rápida · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



reddot winner 2022

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Tecnología de cocción acelerada** que combina 2 tecnologías de calentamiento:
  - Sistema de distribución de aire 3D impingement
  - Convección
- ✓ **Multicook.** Sistema de cocción simultánea
- ✓ **Pantalla táctil** con menú personalizable:
  - Acceso rápido a 32 recetas
  - Posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas
- ✓ **Mychef Cloud.** Conexión con el horno desde el móvil o tablet
- ✓ **Sistema Plug&Play.** No requiere instalación
- ✓ **Fácil de limpiar** gracias a su interior totalmente desmontable
- ✓ Diseño **compacto y apilable**

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK 1

mychef.

TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de alta velocidad. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño espectacular y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK 1 está equipado con un panel de control digital que lo hace muy fácil y rápido de utilizar, dando soporte y agilidad a los profesionales que lo requieren.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Bares · Cafeterías · Food trucks · Restaurantes de comida rápida · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Tecnología de cocción acelerada** que combina 2 tecnologías de calentamiento:
  - Sistema de distribución de aire 3D impingement
  - Convección
- ✓ **Panel de control digital** fácil e intuitivo:
  - Acceso rápido a 8 recetas
  - Posibilidad de guardar hasta 100 recetas
- ✓ **Sistema Plug&Play.** No requiere instalación
- ✓ **Fácil de limpiar** gracias a su interior totalmente desmontable
- ✓ Diseño **compacto y apilable**

HORNOS
GASTRONÓMICOS





mychef.

COOK

HORNOS COMBINADOS



- iCOOK MAX (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1)
- iCOOK (6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1)
- iCOOK COMPACT (6 GN 2/3, 6, 10 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T) **NUEVO**
- COOK MAX MASTER (20 GN 1/1 y 20 GN 2/1)
- COOK MASTER (4, 6, 10 GN 1/1 y 6, 10 GN 2/1)
- COOK COMPACT MASTER (6 GN 2/3, 6, 10 GN 1/1 y 6 GN 1/1 T) **NUEVO**
- COOK PRO (4, 6, 10 GN 1/1)

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES DE CARRO

iCOOK MAX

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef iCOOK MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, iCOOK MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

Su panel de control compuesto por una pantalla táctil de alta definición y una interfaz inteligente de última generación, proporcionan tecnología y simplicidad para los profesionales de la gastronomía.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

Hospitales · Escuelas · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



20 GN 1/1 **20 GN 2/1**

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) — PATENTED
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (accesorio) — PATENTED
- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
  - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
  - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **Mychef Cloud.** Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno

* Carro portabandejas incluido

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES

iCOOK

mychef.

UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE

Mychef iCOOK no tiene límites y cocinar con él es totalmente intuitivo gracias a sus sistemas de cocción inteligentes: cocciones asistidas, cocciones simultáneas, recetario interactivo, etc. Un horno con las más altas prestaciones tecnológicas al servicio de los chefs más exigentes; un horno realmente inteligente.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades · Bares · Gastrobares · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 1/1 · 6 GN 2/1 · 10 GN 1/1 · 10 GN 2/1

reddot winner 2020 · DESIGN AWARD 2021 · HOST 2021 SMART LABEL

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) — PATENTED
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) — PATENTED
- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
  - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
  - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **Mychef Cloud.** Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES

iCOOK COMPACT NUEVO

LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO

Especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación, el nuevo horno mixto profesional iCOOK COMPACT reúne las tecnologías de cocción más exclusivas bajo unas dimensiones reducidas.

Su interfaz inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca gracias a su sistema de cocción inteligente, su asistente para cocinar simultáneamente alimentos con distintos tiempos de cocción, un recetario interactivo entre otras muchas funcionalidades que tienen un claro objetivo: hacer las mejores cocciones con la máxima simplicidad.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Gastrobares · Hoteles · Carnicerías · Charcuterías · Pescaderías · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 2/3 · 6 GN 1/1 · 10 GN 1/1 · 6 GN 1/1 T

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) — PATENTED
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) — PATENTED
- ✓ **Panel de control** para una cocción inteligente con la máxima simplicidad. Te proporciona:
  - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
  - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **NightWatch.** Continúa automáticamente una cocción nocturna después de un corte en el suministro
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **Mychef Cloud.** Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno

HORNOS COMBINADOS DE CARRO

COOK MAX MASTER

mychef.

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef COOK MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, COOK MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

El control MASTER proporciona la tecnología y la simplicidad que más valoran los profesionales de la gastronomía.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Restaurantes
- Hoteles
- Caterings
- Colectividades
- Hospitales
- Escuelas
- Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



20 GN 1/1 **20 GN 2/1**

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**
- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
  - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
  - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **Sistema automático de limpieza**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google

* Carro portabandejas incluido

HORNOS COMBINADOS

COOK MASTER

LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef COOK MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de COOK MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la gastronomía.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades · Bares · Gastrobares · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



4 GN 1/1 · 6 GN 1/1 · 6 GN 2/1 · 10 GN 1/1 · 10 GN 2/1

reddot winner 2020

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) — PATENTED
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) — PATENTED
- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
  - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
  - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **Sistema automático de limpieza**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google

HORNOS COMBINADOS

COOK COMPACT MASTER NUEVO

mychef.

LAS MEJORES COCCIONES EN EL MÍNIMO ESPACIO

Especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación, el nuevo horno mixto profesional COMPACT MASTER reúne las tecnologías de cocción más exclusivas bajo unas dimensiones reducidas.

El panel de control MASTER favorece un uso ágil e intuitivo gracias a su sencillez y teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Gastrobares · Hoteles · Carnicerías · Charcuterías · Pescaderías · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



6 GN 2/3 · 6 GN 1/1 · 10 GN 1/1 · 6 GN 1/1 T

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) — PATENTED
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) — PATENTED
- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
  - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
  - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **Sistema automático e inteligente de limpieza**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **NightWatch.** Continúa automáticamente una cocción nocturna después de un corte en el suministro
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google

HORNOS COMBINADOS

COOK PRO GN 1/1

INFINITAS POSIBILIDADES. CERO COMPLICACIONES

Mychef COOK PRO es un horno combinado profesional que cocina sin complicaciones, con practicidad. Su innovadora tecnología de cocción, su panel de control sencillo y su sistema de autolavado incorporado, lo convierten en un equipo ideal para los profesionales de la gastronomía que requieren de un horno que les conceda infinitas posibilidades de cocción y un alto rendimiento, sin complicaciones.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades · Bares · Gastrobares · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



4 GN 1/1 · 6 GN 1/1 · 10 GN 1/1

reddot winner 2020

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) — PATENTED
- ✓ **Panel de control PRO:** sencillo, ágil e intuitivo
- ✓ **Sistema automático de limpieza**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (2 velocidades)
- ✓ **SteamOut.** Eliminación de la humedad de la cámara de cocción
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)



HORNOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS



mychef.



BAKE

HORNOS COMBINADOS

- iBAKE MAX (16 bandejas 600 x 400)
- iBAKE (4, 6, 10 bandejas 600 x 400)
- BAKE MAX MASTER (16 bandejas 600 x 400)
- BAKE MASTER (4, 6, 10 bandejas 600 x 400)
- BAKE PRO (4, 6, 10 bandejas 600 x 400)



BAKERSHOP

HORNOS DE CONVECCIÓN

- BAKERSHOP AIR-S (Convección + humedad ajustable) (3 y 4 bandejas 460 x 330 / 3, 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400)

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES DE CARRO

iBAKE MAX

mychef.

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef iBAKE MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, iBAKE MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

Su panel de control compuesto por una pantalla táctil de alta definición y una interfaz inteligente de última generación, proporcionan tecnología y simplicidad para los profesionales de la panadería y pastelería.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Pastelerías · Panaderías · Obradores · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



16 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) — PATENTED
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) — PATENTED
- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
  - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
  - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **Mychef Cloud.** Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno

* Carro portabandejas incluido

HORNOS COMBINADOS INTELIGENTES

iBAKE

mychef.

UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE

Mychef iBAKE no tiene límites y hornear con él es totalmente intuitivo gracias a sus sistemas de cocción inteligentes: cocciones asistidas, cocciones simultáneas, recetario interactivo, etc. Un horno con las más altas prestaciones tecnológicas al servicio de los panaderos y pasteleros más exigentes; un horno realmente inteligente.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Pastelerías Panaderías Obradores

MODELOS DISPONIBLES



4 bandejas (600x400)

6 bandejas (600x400)

10 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**
- ✓ Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:
  - Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
  - **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, posibilidad de realizar cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna multipunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **SmartClima Plus.** Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- ✓ **Guías mixtas.** Accesorio que permite colocar bandejas GN y bandejas de 600 x 400.
- ✓ **Mychef Cloud.** Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno

reddot winner 2020 · DESIGN AWARD 2021 · HOST 2021 SMART LABEL

HORNOS COMBINADOS DE CARRO

BAKE MAX MASTER

mychef.

EL MÁS GRANDE. EL MÁS POTENTE

Mychef BAKE MAX es el horno combinado profesional más grande, más robusto y más potente de la gama, con alta capacidad de producción y carro extraíble. Equipado con las últimas tecnologías de cocción y un diseño espectacular, BAKE MAX está especialmente diseñado para soportar cargas de trabajo pesadas y lograr excelentes resultados de cocción.

El control MASTER proporciona la tecnología y la simplicidad que más valoran los profesionales de la panadería y pastelería.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Pastelerías · Panaderías · Obradores · Supermercados

MODELOS DISPONIBLES



16 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**
- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
  - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
  - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **Sistema automático de limpieza**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (6 velocidades)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google

* Carro portabandejas incluido

HORNOS COMBINADOS

BAKE MASTER

LA COMBINACIÓN PERFECTA

Mychef BAKE MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de BAKE MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la panadería y pastelería.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Pastelerías Panaderías Obradores

MODELOS DISPONIBLES



4 bandejas (600x400)

6 bandejas (600x400)

10 bandejas (600x400)

reddot winner 2020

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin a penas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C) (Tecnología opcional) **PATENTED**
- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor **PATENTED**
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) **PATENTED**
- ✓ **Panel de control MASTER:** sencillo, ágil e intuitivo que además permite:
  - Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
  - Acceder directamente a **7 programas de cocción**
- ✓ **Sistema automático de limpieza**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **Cocción con sonda interna monopunto**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas)
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google
- ✓ **Guías mixtas.** Accesorio que permite colocar bandejas GN y bandejas de 600 x 400.

HORNOS COMBINADOS

BAKE PRO

INFINITAS POSIBILIDADES. CERO COMPLICACIONES

Mychef BAKE PRO es un horno combinado profesional que hornea sin complicaciones, con practicidad. Su innovadora tecnología de cocción, su panel de control sencillo y su sistema de autolavado incorporado, lo convierten en un equipo ideal para los profesionales de la gastronomía que requieren de un horno que les conceda infinitas posibilidades de cocción y un alto rendimiento, sin complicaciones.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Pastelerías Panaderías Obradores

MODELOS DISPONIBLES



4 bandejas (600x400) 6 bandejas (600x400) 10 bandejas (600x400)

reddot winner 2020

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **MultiSteam.** Tecnología patentada de doble inyección directa de vapor — PATENTED
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (Accesorio) — PATENTED
- ✓ **Panel de control PRO:** sencillo, ágil e intuitivo
- ✓ **Sistema automático de limpieza**
- ✓ **3 modos de cocción:** convección, mixto y vapor
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas (2 velocidades)
- ✓ **SteamOut.** Eliminación de la humedad de la cámara de cocción
- ✓ **Conexión Wi-Fi.** Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google (Accesorio)
- ✓ **Guías mixtas.** Accesorio que permite colocar bandejas GN y bandejas de 600 x 400.

BAKERSHOP AIR-S

PAN Y BOLLERÍA CONGELADA MÁS TIERNA Y CRUJIENTE QUE NUNCA

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección con humedad regulable especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo en cafeterías y pequeñas tiendas que hornean a contra reloj y con parámetros sencillos. BAKERSHOP ofrece un servicio ágil y asegura un pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Cafeterias | Pequeñas tiendas | Supermercados | Restaurantes de comida rápida | Cadenas de panaderías

MODELS AVAILABLE



3 bandejas (460x330)



4 bandejas (460x330) Apertura superior



4 bandejas (460x330) Apertura lateral



3 bandejas (600x400) Apertura superior



3 bandejas (600x400) Apertura lateral



4 bandejas (600x400) Apertura superior



4 bandejas (600x400) Apertura lateral



6 bandejas (600x400)



10 trays (600x400)

reddot winner 2020

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- **Panel de control AIR-S** que permite:
  - Guardar hasta **40 programas de cocción + 3 fases** en cada programa
  - 8 programas de **acceso rápido**
- **Modo de cocción:** convección con aporte de humedad (de 30° a 260°)
- **Fan Plus.** Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales (2 velocidades)
- **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- **Sistema apertura superior o lateral**



ENVASADORAS
AL VACÍO



mychef.



iSENSOR

ENVASADORAS INTELIGENTES DE SENSOR

- iSENSOR de sobremesa
- iSENSOR de pie



goSENSOR

ENVASADORAS DE SENSOR

- goSENSOR

ENVASADORAS INTELIGENTE DE SENSOR

iSENSOR

LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Mychef iSENSOR es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado gracias a sus 2 patentes inteligentes iSeal e iVac combinadas: un equipo profesional inteligente que ha revolucionado el mundo del envasado al vacío.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Hoteles · Supermercados · Gastrobares

MODELOS DISPONIBLES



iSENSOR S · iSENSOR M · iSENSOR L



iSENSOR S De pie · iSENSOR M De pie · iSENSOR L De pie

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **iVac.** Envasado automático inteligente — PATENTED
- ✓ **iSeal.** Sellado automático inteligente — PATENTED
- ✓ **MCV (Multi Cycle Vacuum).** Repetición de ciclos de vacío consecutivos — PATENTED
- ✓ **Vacuum Standby.** Función que permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido — PATENTED
- ✓ **SCS.** Sistema de calibrado automático — PATENTED
- ✓ **Tecnología de sensor**
- ✓ **Modos de uso:** manual y automático
- ✓ **Bomba de vacío Busch o Becker**
- ✓ **Avisos de mantenimiento preventivo y sistema de autolimpieza del aceite**
- ✓ **Bluetooth integrado + App de control iOs/Android** para la impresión de etiquetas adhesivas
- ✓ **Conexión con gas inerte** (opcional)

reddot design award winner 2018 · Delta Selection Adi Awards 2018 · GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2019

ENVASADORAS DE SENSOR

goSENSOR

EL ENVASADO AL VACÍO PRÁCTICO Y COMPETITIVO

Mychef goSENSOR es una envasadora profesional de sensor que está especialmente recomendada para los establecimientos que necesitan realizar envasados diarios, sin complicaciones y a un precio competitivo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Carnicerías · Charcuterías · Pescaderías · Restaurantes · Gastrobares · Otros sectores

MODELOS DISPONIBLES



goSENSOR S · goSENSOR M · goSENSOR L

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Vacuum Standby.** Función que permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido — PATENTED
- ✓ **SCS.** Sistema de calibrado automático — PATENTED
- ✓ **Tecnología de sensor**
- ✓ **Programa específico de envasado de líquidos**
- ✓ **Función ExtraVacuum.** Hasta 5 segundos de vacío extra para alimentos porosos
- ✓ **Soft Air.** Función para el envasado de alimentos delicados
- ✓ **Bomba de vacío Becker o Value**
- ✓ **Avisos de mantenimiento preventivo y sistema de autolimpieza del aceite**



EQUIPOS DE CONTROL DE **TEMPERATURA**





MYCHILL

ABATIDOR DE TEMPERATURA

- Mychill

ABATIDOR DE TEMPERATURA

MYCHILL

mychef.

UN VALIOSO ALIADO EN LAS COCINAS PROFESIONALES

El compañero perfecto en cocinas profesionales, que permite mantener la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar el desperdicio de alimentos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes · Hoteles · Caterings · Colectividades

MODELOS DISPONIBLES



3 GN 2/3 · 3 GN 1/1 · 5 GN 1/1 Longitudinal · 5 GN 1/1 Transversal · 10 GN 1/1 · 15 GN 1/1

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Control por tiempo o por sonda** (sonda corazón incluida)
- ✓ **Ciclo de pre-enfriamiento a -30°C**
- ✓ **Pase automático a fase de mantenimiento** al final del ciclo
- ✓ **Sistema automático de descarche**
- ✓ Incorpora **desagüe** en la parte inferior
- ✓ **Guías extraíbles y cantos redondeados** para una fácil limpieza
- ✓ Fabricado en **acero inoxidable AISI 304** en estructura monobloc
- ✓ **Panel de control digital**
- ✓ **ideal para el sistema Cook&Chill**

PANELES DE CONTROL

PANELES DE **HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA**

mychef.



QUICK 1T



QUICK 1

PANELES DE **HORNOS GASTRONÓMICOS**

mychef.



iCOOK



COOK MASTER



COOK PRO

PANELES DE **HORNOS COMBINADOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

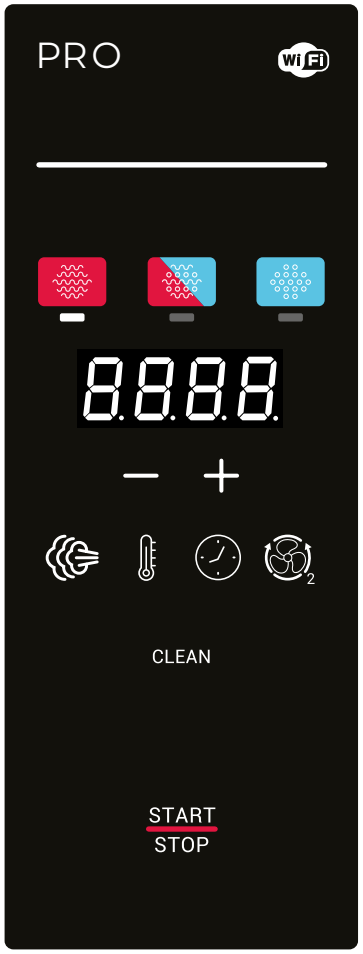
mychef.



iBAKE



BAKE MASTER



BAKE PRO

PANELES DE **HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

mychef.



BAKERSHOP AIR-S

PANELES DE
ENVASADORAS AL VACÍO

mychef.





COMPARATIVAS

COMPARATIVA GAMA COOK

	iCOOK	iCOOK	COOK MASTER	COOK MASTER	COOK PRO
MODALIDAD DE COCCIÓN					
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 280°C	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Inteligente	Inteligente	Manual	Manual	Manual
TECNOLOGÍAS Y PATENTES MYCHEF					
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	–	–	–
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	○	–	○	–	–
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	2 velocidades
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	●	●	–	–	–
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/ inyección directa)	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos UV	○	–	○	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de las cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●	–
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	–	–	–	–	●
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	●	–	–	–
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	●	●	–	–	–
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	●	–	–	–
Mychef Cloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno	●	●	–	–	–
Conexión Wi-Fi. Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet.	–	–	●	●	○
Refrigeración de desagüe. Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○	–	○	–	○
DOTACIONES DE CONTROL					
Programas / fases de cocción	400/10	400/10	40/3	40/3	–
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	–	–	7	7	–
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	●	●	–
Sonda interna monopunto	–	–	●	●	–
Sonda interna multipunto	●	●	–	–	–
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO					
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	●	●	–	–	–
Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	–	–	●	●	●
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN					
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●	●
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	●	–	–	–
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	–	–	–
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	–	–	●	●	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●	●	●

● **De serie** ○ **Opcional** – **No compatible**

COMPARATIVA GAMA BAKE

	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	BAKE PRO ⚡
MODALIDAD DE COCCIÓN					
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 280°C	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●	●
Programa de fermetación parametrizable	●	●	–	–	–
TECNOLOGÍAS Y PATENTES MYCHEF					
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	–	–	–
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	○	–	○	–	–
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades	6 velocidades	4 velocidades	6 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/ inyección directa)	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○	○
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de las cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●	–
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	–	–	–	–	●
RealiableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	●	–	–	–
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	●	●	–	–	–
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	●	–	–	–
Mychef Cloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno	●	●	–	–	–
Conexión Wi-Fi. Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet.	–	–	●	●	○
DOTACIONES DE CONTROL					
Programas / fases de cocción	400/10	400/10	40/3	40/3	–
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	●	–	–	–
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	–	–	7	7	–
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	●	●	–
Pantalla TFT táctil panorámica de 10 pulgadas con símbolos intuitivos	●	●	–	–	–
Pantalla LED	–	–	●	●	●
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	●	–	–	–
Sonda interna monopunto	–	–	●	●	–
Sonda interna multipunto	●	●	–	–	–
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO					
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	●	●	–	–	–
Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	–	–	●	●	●
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN					
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	●	–	–	–
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	●	–	–	–
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	–	–	●	●	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●	●	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●	●	●	●

● **De serie** ○ **Opcional** – **No compatible**

COMPARATIVA ENVASADORAS

	iSENSOR	goSENSOR
Bomba de vacío	**Bomba Busch o Becker**	**Bomba Becker o Value**
Tipo de sellado	Sellado doble 2 x 3 mm	Sellado simple 1 x 4 mm
Programas	10	1
Modo manual	●	●
Modo automático	●	–
iVac. Envasado automático inteligente	●	–
iSeal. Sellado automático inteligente	●	–
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	●	–
Vacuum Standby. Función que permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido	●	●
SCS. Sistema de calibrado automático	●	●
Conexión de vacío externo	●	–
Posibilidad de imprimir etiquetas con la impresora	●	–