

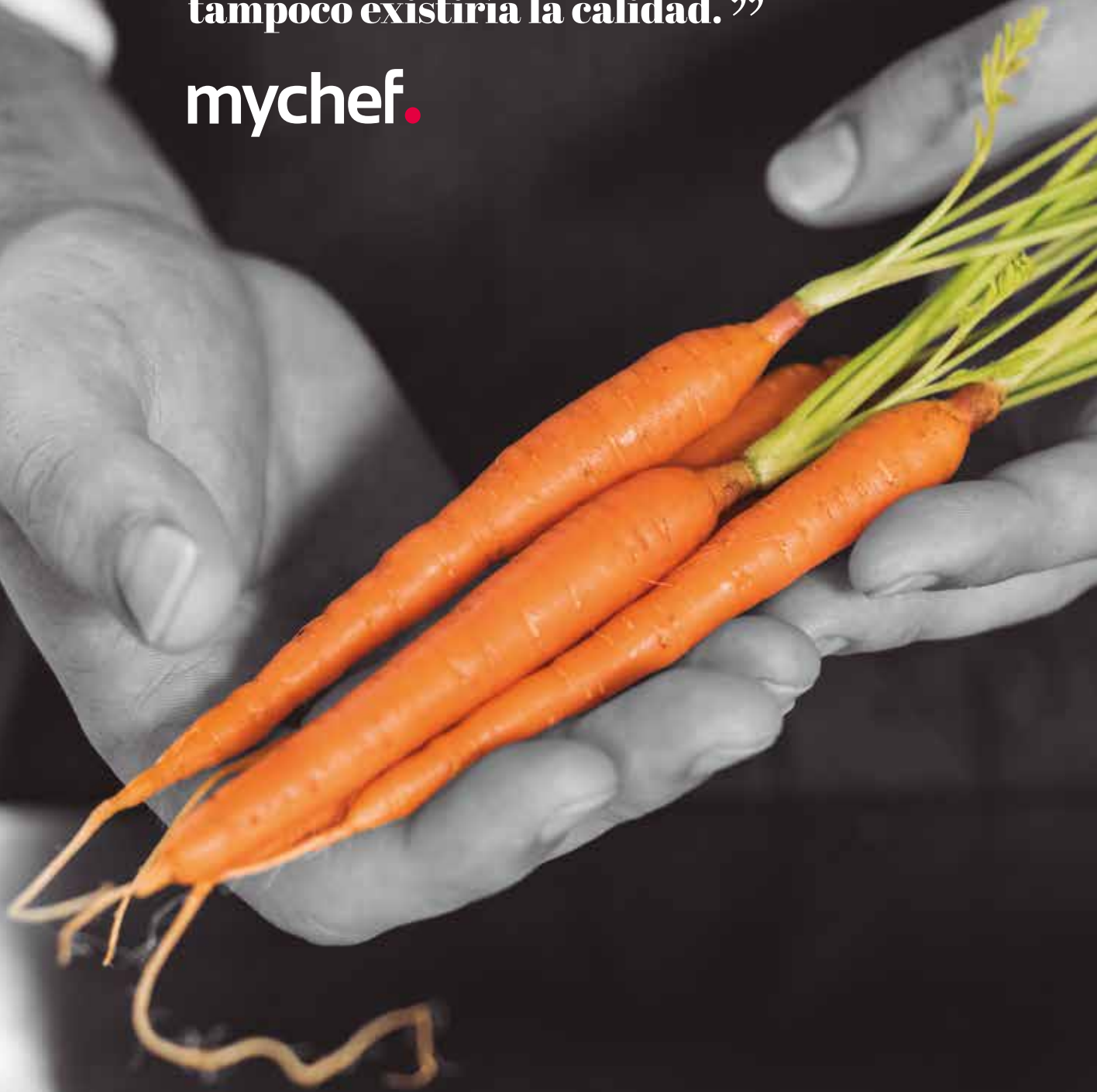
mychef evolution



mychef.

“El respeto va más allá del producto final. Es todo aquello que va de la aurora al ocaso y del origen al paladar. Porque si este respeto no existiera, tampoco existiría la calidad.”

mychef.





mychef respeta lo que tú respetas

En mychef trabajamos enfocando nuestros esfuerzos en conocer las necesidades del profesional hostelero, investigando y desarrollando equipos de cocción para cocineros exigentes. Nuestro reto consiste en conseguir que experimenten los mejores resultados y alcancen la excelencia en cocción de manera sencilla, eficiente y de forma inteligente. Con más tiempo para su vida y más rentabilidad para su negocio.

Nos impulsan la pasión, la búsqueda de la excelencia y el respeto.

Respeto por la materia prima, por las formas de cultivo, por los proveedores. Respeto por los que quieren conseguir un mundo más sostenible. Respeto por la cocina. Respeto por los cocineros. Respeto por lo nuevo, por la calidad, y por la constancia.

mychef respeta lo que tú respetas.

#RESPECT

La cocción excelente para todas las cocinas profesionales.

El nuevo horno mychef evolution no tiene límites. Puede realizar cualquier tipo de cocción. A la plancha. Al vapor. A la parrilla. Al vacío. Puede ahumar, asar, hornear, freír, gratinar, pochar, rehogar y regenerar. Puede preparar pescados, carnes, aves, verduras, elaboraciones de huevo, panadería, repostería y postres.

Además, mychef evolution cocina a baja temperatura con una estabilidad inigualable ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$), respetando el producto más que ningún otro horno del mercado gracias a la patente **TSC (Thermal Stability Control)**. Se trata de un horno que representa la excelencia en cocción, tanto para un pequeño restaurante a la carta como para una cocina de producción para colectividades.

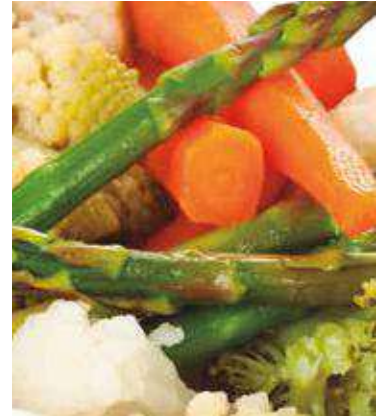
mychef evolution te brinda la posibilidad de combinar calor y vapor en un mismo equipo. Una flexibilidad que te permite obtener mayor variedad de texturas y sabores, y conseguir los mejores resultados en tus platos y en tu negocio.

mychef evolution configura automáticamente la temperatura, el tiempo de cocción y la humedad y se encarga además del control de todo el proceso de cocción sin ningún tipo de supervisión. Se trata del horno inteligente más fácil de usar del mercado, y del más rentable.

4



mychef evolution



Cocción en calor seco **De 30 a 300°C**

Para cocciones que requieren un aporte continuo de aire caliente seco hasta una temperatura de 300°C, sin humedad. Consigue texturas crujientes, esponjosas y jugosas en carnes asadas, filetes, pescados, precocinados, pizzas y productos de panadería.



Cocción en modo mixto **De 30 a 300°C**

Para cocciones con calor seco y húmedo a la vez. Permite cocciones más rápidas, más respetuosas con el alimento y con menos mermas, evitando que se resequen los alimentos. El mejor resultado en guisados, asados y gratinados.



Cocción al vapor **De 30 a 130°C**

mychef evolution genera con la mayor rapidez el vapor más denso del mercado. Además, es el único horno que genera un vapor puro y esterilizado totalmente libre de patógenos. Cocina a baja temperatura, al vapor, pocha, rehoga o blanquea. Obtendrás resultados excelentes en verduras y pescados respetando sus cualidades organolépticas y nutricionales. Y todo ello con un aspecto y color brillantes.



mychef.

mychef.



Conexión wifi o ethernet
Manejo fácil e intuitivo
con pantalla táctil TFT



Cocción inteligente por
selección de alimentos



Recetas integradas,
guiadas paso a paso,
con un solo clic

mychef evolution

La máxima inteligencia. La máxima simplicidad.

El nuevo mychef evolution es el mejor asistente para tu cocina. Su sistema de cocción inteligente hace que cocinar sea más fácil que nunca. Con su recetario interactivo puedes conseguir platos increíbles con una simplicidad asombrosa. Su conexión a la nube te permite estar siempre conectado a tu equipo, estés donde estés. Y su innovadora tecnología optimiza el ahorro energético. Finalmente, un horno realmente inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio.

Un asistente de primera categoría

mychef evolution simplifica la gestión y el trabajo más que ningún otro equipo, cocinando de forma inteligente y detectando la cantidad, tamaño y estado del producto para ofrecerte la mejor cocción. Simplemente elige el resultado deseado y lo demás es cosa de mychef.

Pero la comodidad que ofrece mychef no acaba aquí. Si buscas inspiración, mychef evolution tiene lo que necesitas: un recetario creado por y para chefs. Elige entre deliciosas recetas para tu menú, guiadas paso a paso y con sugerencias de emplatado para conseguir un resultado inigualable sin preocuparte por nada. Selecciona una de las muchas recetas incluidas y mychef evolution hace el resto. Además, la búsqueda de recetas por ingredientes te permitirá aprovechar al máximo los alimentos de los que dispones. Selecciona uno o varios ingredientes y mychef evolution te sugiere recetas que se pueden hacer con ellos.

Todo esto, accesible desde una pantalla táctil de alta definición de 6.5 pulgadas y mando rotativo iluminado. Usarlo es tan cómodo y tan intuitivo como manejar tu smartphone. Desde el panel de control podrás ver valiosa información de consumos de energía, agua y detergente. mychef monitoriza y analiza la información para rentabilizar tu negocio.

La libertad de hacer lo que quieras desde donde quieras

Con mychef evolution, controla a distancia tu horno mediante el sistema cloud. Crea y modifica recetas y gestiona tus hornos a distancia. mychef se comunica contigo y te muestra lo que está haciendo en todo momento.

mychef evolution. Inteligencia al servicio de tu cocina.

Finalmente, un horno realmente inteligente



Búsqueda de recetas por ingredientes



Controla tu horno desde la app mychef cloud y desde la web



Ahorro constante, utilizando solo la energía necesaria



reddot design award
winner 2018



Las mejores cocciones, de manera fácil y eficiente.

En un horno profesional, lo más importante es la calidad de los platos. La tecnología de mychef evolution hace posible que también sea fácil de usar y eficiente.



MySmartCooking

Sistema de cocción inteligente

Con MySmartCooking, cocinar es más fácil que nunca. Selecciona el alimento por categoría, elige el tipo de cocción y el resultado deseado, y mychef evolution se encarga del resto.

mychef evolution detecta la cantidad, tamaño y estado del producto, procesa la información y ajusta automáticamente la temperatura, la humedad y el tiempo de cocción, recalculando si fuera necesario los parámetros, para obtener el resultado perfecto.

Y por supuesto, también puedes realizar la cocción de forma manual, ajustando tú mismo los valores.



MyCookingPlanner

Cocciones simultáneas inteligentes

Cocina simultáneamente alimentos con diferentes tiempos de cocción para aprovechar al máximo la productividad de tu horno y ahorrar energía. mychef evolution te muestra en la pantalla los alimentos compatibles. El horno ajusta automáticamente de forma óptima el tiempo de cocción de los alimentos, dependiendo de la cantidad de carga de producto, del tiempo y las veces que ha estado abierta la puerta del horno.

Elige la opción *Multilevel* para recetas con cocciones independientes y recibirás una notificación cuando sea necesario extraer cada bandeja. O escoge la opción *Just in time* para cocciones que quieres que terminen al mismo tiempo.



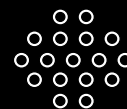
MyCloud

Conectado a la nube, estés donde estés

Mantente conectado a tu horno mychef con tu móvil, tablet u ordenador. Visualiza el estado de cocción, consulta los datos de los análisis HACCP, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, o consulta el amplio recetario creado por y para chefs en constante actualización. Además, podrás compartir todos los contenidos con varios equipos mychef. Con el sistema MyCloud, controlas tu horno estés donde estés.



mychef evolution



SmartClima Plus

Vapor rápido, denso y seguro

Los sistemas tecnológicos inteligentes de mychef evolution permiten realizar cocciones de gran precisión y ahorrar energía gracias a su sofisticado control del vapor y la humedad.

Consigue cocciones más homogéneas que con cualquier otro equipo del mercado y obtén una mejor textura, jugosidad y color en tus platos.

La innovadora tecnología **MultiSteam** genera vapor más denso y más rápido que los sistemas tradicionales del mercado. Y con el sistema patentado **UltraVioletSteam**, el vapor que se genera es completamente puro y esterilizado, incluso a muy baja temperatura, gracias a un sistema de rayos ultravioleta que elimina todos los microorganismos. Realiza cocciones delicadas hasta ahora imposibles con unos costes de mantenimiento, limpieza y energéticos mucho más bajos.



TSC

Thermal Stability Control

Cocciones inigualables a baja temperatura

El sistema patentado **TSC** asegura una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Una gran precisión para las cocciones a baja temperatura o al vacío, y una manera inteligente de ahorrar energía. El resultado son texturas finales sobresalientes, con menos pérdida de peso y un color brillante.



MyCare

La limpieza automática más eficiente

MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara, MyCare te propone el programa de limpieza más eficiente.

Gracias al sistema patentado **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria. Reduce las emisiones tóxicas y el consumo de detergente y de energía con MyCare.





MySmartCooking

SISTEMA DE COCCIÓN INTELIGENTE

Cocinar nunca había sido tan fácil.

El sistema de cocción inteligente MySmartCooking hace que cocinar sea más fácil que nunca. Solo tienes que seleccionar el alimento por categoría, escoger el tipo de cocción, y ajustar parámetros como dorado, tamaño y punto. mychef calcula automáticamente el resto. Un resultado de la máxima calidad, con el mínimo esfuerzo.

El avanzado sistema de sensores en la cámara de cocción detecta la cantidad, tamaño y estado del producto y ajusta automáticamente la temperatura, la humedad y el tiempo de cocción, recalculando los parámetros si es necesario, según los modos de uso de cada cocinero, para obtener el resultado perfecto.

Y por supuesto, también puedes realizar la cocción de forma manual, ajustando tú mismo los parámetros.

Además, puedes guardar las recetas con los ajustes que hayas seleccionado, y mychef evolution te mostrará las nuevas cantidades necesarias si ajustas el número de comensales o de bandejas. Con MySmartCooking, cocinar es tan simple como pedir un deseo.

El sistema de cocción más inteligente, fácil e intuitivo



1. Selecciona la categoría



2. Selecciona el tipo de alimento y tipo de cocción

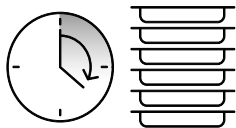


3. Configura el resultado final



4. Controla en todo momento el proceso de cocción





MyCookingPlanner

COCCIONES SIMULTÁNEAS INTELIGENTES

**La máxima
productividad.
El máximo ahorro**

Multitarea. Sin atarearse.

Con MyCookingPlanner, puedes cocinar simultáneamente alimentos con diferentes tiempos de cocción. La mejor solución para aprovechar al máximo la productividad de tu horno y ahorrar energía.

mychef evolution te muestra en la pantalla los alimentos compatibles para cocinar. El horno ajusta y recalcula automáticamente el tiempo de cocción de los alimentos, dependiendo de la cantidad de carga de producto, del tiempo y de la frecuencia que ha estado abierta la puerta del horno.

Realiza la cocción de varias recetas independientes que se inician al mismo tiempo pero que tienen momentos de finalización diferentes con la opción *Multilevel*. Cada bandeja tendrá su cocción independiente, y recibirás una notificación a través de la pantalla del horno o de tu móvil cuando sea necesario extraerlas.

Con la opción *Just in time* podrás realizar múltiples recetas con diferentes tiempos de cocción que necesitas que finalicen al mismo tiempo. mychef evolution te indicará el momento oportuno de carga de cada bandeja, asegurando de esta manera que acaben todas al mismo tiempo y con un resultado perfecto.

Un horno a plena carga significa un rendimiento óptimo y un ahorro energético. Y poder preparar primeros y segundos al mismo tiempo significa menos tiempos de espera y más satisfacción para tus clientes.



**Tu horno, a pleno
rendimiento en todo
momento**

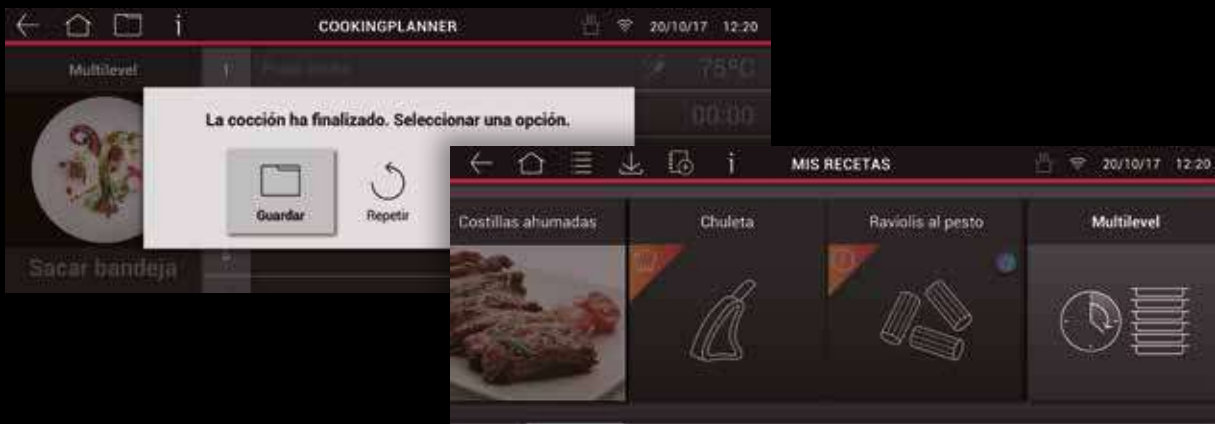
1. Carga las bandejas deseadas con cocciones Chef, MySmartCooking y recetas



2. Visualiza en todo momento el proceso de cocción (inicio, cocción y finalización)



3. Al finalizar el cooking planner, podrás guardarlo para ahorrar tiempo en planificación





MyCloud

GESTIONA TU HORNO DESDE TU SMARTPHONE

La mejor manera de controlar tu horno. De lejos.

Con el sistema MyCloud, tu mychef evolution está siempre conectado a la nube y siempre a tus órdenes.

El sistema MyCloud conecta tu horno con tu móvil, tu tablet o tu ordenador. Descárgate la aplicación mychef cloud y gestiona tu horno desde cualquier lugar. O accede al sistema cloud desde el área privada de la web MyCloud, donde puedes también crear, guardar o modificar recetas y enviarlas a tu horno simplemente pulsando un botón.

Y si buscas inspiración, en el cloud encontrarás deliciosas recetas creadas por y para chefs con actualizaciones periódicas. Deliciosas opciones con todos los ingredientes, pasos de elaboración, parámetros de cocción y sugerencias de emplatado que garantizan un resultado óptimo. Selecciona una de las muchas recetas incluidas y deja que mychef te asombre con el resultado.

Además, gracias a la inteligencia de mychef evolution, el software recalcula automáticamente las cantidades por ingrediente si ajustas el número de comensales o de bandejas.

Con la conexión a la nube el control está contigo, estés donde estés.

Conectado a la nube, estés donde estés



Descarga la aplicación mychef cloud para tu smartphone



MyCloud



Conexión Wifi o Ethernet
Acceso al cloud mediante registro
Contenidos siempre disponibles
Recetas guiadas paso a paso
Cocciones inteligentes
Búsqueda de recetas por ingredientes

Fast Menu. Menú personalizado
Actualizaciones periódicas
Sincronización con varios equipos
Datos de consumo
Servicio de asistencia
Control remoto
Sugerencias de emplatados

Todas las recetas mychef disponibles en MyCloud

RECETAS 20/10/17 12:20

Pollo con pimientos Merluza en salsa verde Rodaballo a la plancha Carrillera de ternera...

Merluza en salsa... Detalles receta 01:22 Plancha / Pizza

Ingredientes

410 g.	Merluza
25 g.	Almejas
2,5 g.	Perejil
1 l.	Nata
0,25 g.	Sal
15 g.	Cilantro
0,4 g.	Pimienta

- 1 Limpiar la merluza. Colocar junto con las almejas, el cilantro, el agua y la pimienta en la bandeja Plancha / Pizza.
- 2 Por otra parte, preparar la salsa verde, unificar la nata, el perejil, la sal y el limón en la batidora y picar hasta obtener una masa homogénea.

4 Comensales

SmartClima Plus



EL SISTEMA DE GENERACIÓN Y GESTIÓN DE VAPOR MÁS AVANZADO

Vapor rápido, denso y seguro.

Gracias a los avanzados sensores de **SmartClima Plus**, el horno monitoriza hasta diez veces por segundo las condiciones reales de humedad en la cámara de cocción, en función del tipo y la cantidad de alimentos. **SmartClima Plus** ajusta automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado, una cocción siempre perfecta.

Los tres sistemas tecnológicos inteligentes de **SmartClima Plus**, el sistema **MultiSteam**, **UltraVioletSteam** y **DryOut**, se coordinan para lograr los mismos objetivos, cocciones más homogéneas para conseguir los platos más suculentos, con un consumo mínimo de agua y un rendimiento más eficiente.





MultiSteam

Con la innovadora tecnología de inyección de vapor **MultiSteam**, el vapor se genera de una forma mucho más rápida y con la máxima densidad, muy superior a los sistemas tradicionales de generación de vapor por inyección directa o calderín.

Realiza cocciones delicadas, hasta ahora imposibles, con unos costes de energía, agua y mantenimiento mucho más bajos.



UltraVioletSteam

La innovadora tecnología patentada **UltraVioletSteam** significa una auténtica revolución en la seguridad alimentaria de tu cocina.

mychef evolution es el único horno del mercado capaz de generar un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy bajas temperaturas, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta (tecnología opcional).

El resultado: un vapor rápido, denso y totalmente seguro. El vapor perfecto.



DryOut

El sistema **DryOut** permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su innovadora tecnología de baja presión. Asados perfectos en carnes y productos a la parrilla; dorados uniformes en fritos. Además, con las parrillas para grill conseguirás el aspecto de carne asada en pocos minutos.



SafeSteam

Con el fin de evitar quemaduras o molestias por vapor al abrir la puerta, los hornos mychef evolution pueden realizar una extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción, garantizando un ambiente limpio y la máxima seguridad laboral.

TSC



CONTROL DE ESTABILIDAD TÉRMICA

Una estabilidad de temperatura jamás experimentada en un horno.

El sistema patentado opcional TSC (Thermal Stability Control) ofrece una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin rival. El resultado son platos con texturas más apetitosas y un gran ahorro energético.

El sistema TSC mide la temperatura en la cámara de cocción varias veces por segundo y transfiere la cantidad de energía necesaria para ofrecer la máxima estabilidad de la temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

El resultado es una precisión inigualable en las cocciones a baja temperatura, la cocina al vacío, las deshidrataciones, la pasteurización, y la cocina al vapor. El producto final mantiene todas sus propiedades organolépticas y unos colores más brillantes, todo ello con una menor pérdida de peso, respetando el producto al máximo.

Además, la precisión del sistema TSC significa que tu horno mychef sólo consume la energía necesaria para mantener la temperatura estable, evitando que se produzcan picos de temperatura. El resultado: un ahorro energético de hasta un 23%.

**Cocciones
inigualables
a baja temperatura**



SmartWind

SmartWind garantiza la máxima homogeneidad en la cocción, gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro del ventilador. SmartWind decide de modo inteligente cuál de las 4 o 6 velocidades del ventilador es la más adecuada en cada momento. Asegura una cocción perfecta en productos delicados de pastelería, bollería, deshidrataciones...



Night Watch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con tiempos largos con total tranquilidad. La función **NightWatch** permite continuar automáticamente la cocción en curso justo en el punto dónde se paró tras un corte en el suministro. Y en el caso de que la temperatura baje a menos de 56°C, el horno te avisará visual y acústicamente y mediante una notificación en tu móvil para garantizar la seguridad alimentaria.





MyCare

SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA INTELIGENTE

Una solución brillante contra la suciedad

El sistema de autolimpieza inteligente MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión.

Según el estado de suciedad de la cámara, MyCare te propone el programa de limpieza más eficiente.

Además, gracias al sistema patentado opcional **UltraVioletSteam**, el último ciclo de lavado genera vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria.

MyCare hace posible un mayor ahorro energético con un menor consumo de detergente y menos emisiones tóxicas.

Cámara de cocción siempre brillante y esterilizada



Más limpieza y menos consumo, de forma automática

CleanDuo

**Desengrasante y abrillantador
en una sola pastilla**

CleanDuo es una nueva composición desarrollada especialmente para los hornos mychef. Se trata de un detergente de doble acción, desengrasante y abrillantador, en una sola pastilla. La formulación de CleanDuo contiene el doble de concentración de producto activo que la de otras marcas, y un aditivo abrillantador para un acabado perfecto. Todo esto, en una sola pastilla por lavado.

El resultado: un acabado perfecto con el coste por lavado más bajo del mercado.

Selecciona en el menú principal MyCare y elige el tipo de lavado



Fast Menu

MENÚ PERSONALIZADO DESDE DONDE QUIERAS

Menú personalizado según cada necesidad

Olvídate de programar constantemente las funciones que utilizas con frecuencia. Con mychef evolution podrás configurar el menú de forma que te facilitará un acceso rápido a aquellas funciones más usadas. Además podrás restringir el uso al menú principal y sus funciones, dando acceso al personal de cocina únicamente a lo que tu decidas.

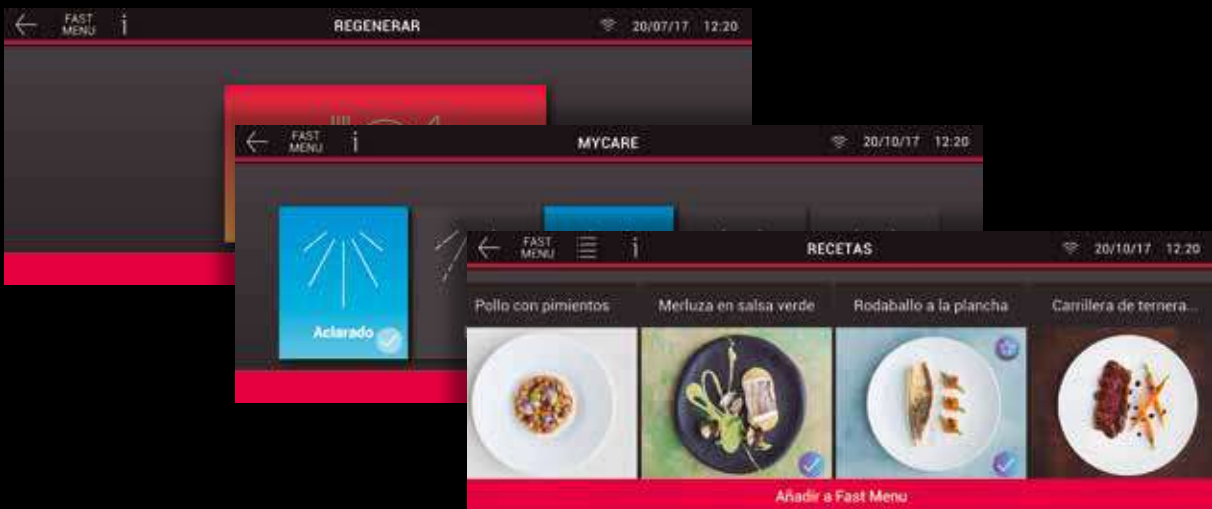
Y por supuesto, puedes sincronizar tu menú personalizado con todos tus hornos mychef con un simple click desde el móvil, tablet u ordenador.



1. Acceso directo al encender tu mychef



2. Añade las funciones deseadas a tu Fast Menu



3. Acceso restringido con contraseña para el personal de cocina



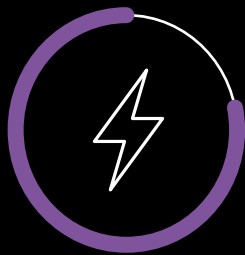
4. Comparte Fast Menu con cuantos mychef desees



Guarda tu energía

Consumir menos también es cuestión de respeto. mychef evolution combina varios sistemas para optimizar su rendimiento y conseguir la máxima productividad con el mínimo consumo.

23%
de ahorro
energético



TSC

Esta solución tecnológica patentada asegura una **gran estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción**, sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Gracias a este sistema, el horno solo consume la energía necesaria para mantener la temperatura estable, evitando que se produzcan picos de temperatura. El resultado es un ahorro energético de hasta un 23%.

-25%
de consumo
de agua



**SmartClima Plus +
MultiSteam**

El control de humedad **SmartClima Plus**, combinado con el innovador sistema de generación de vapor **MultiSteam**, asegura la cantidad de vapor necesaria en cada momento para mantener el grado de humedad exacto. Esto supone un ahorro en el consumo de agua de hasta un 25%.

Tecnología para ahorrar

-10%
de tiempo
en dorados



DryOut + SmartWind

El diseño especial de la turbina y la constructividad interna de la cámara hacen posible un rendimiento termodinámico altamente eficiente. Combinado con una gestión inteligente de la velocidad y la dirección de giro de la turbina se consigue una distribución de la temperatura de la cámara totalmente uniforme. Trabajando en tándem, las tecnologías **DryOut** y **SmartWind** permiten obtener dorados de forma ultra rápida.

100%
seguro,
siempre



NightWatch

Realiza **cocciones nocturnas con total tranquilidad** con el sistema de seguridad **NightWatch**. Esta función, ampliamente solicitada por los chefs, permite continuar automáticamente la cocción en curso justo en el punto dónde se paró tras un corte en el suministro eléctrico o una bajada de tensión. En el caso de que la temperatura bajara a menos de 56°C, el horno te avisará visual y acústicamente y mediante una notificación en tu móvil para garantizar la seguridad alimentaria.

Tecnología pensada hasta el último detalle

Garantía de calidad. Construidos para durar



Nuestros hornos están avalados por los más rigurosos controles de calidad, por eso poseen una garantía de calidad de un año, extensible a dos registrando tu equipo en nuestra web. Construidos en acero inoxidable de alta calidad y con una cámara de cocción que garantiza una alta inercia térmica hasta los 300°C, consiguen una cocción perfecta y un gran ahorro energético. Un horno con las más altas prestaciones del mercado.

Mando rotativo iluminado



Diseño de iluminación inteligente en 5 colores que te avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento.

Visión panorámica del panel de control



Innovador control táctil panorámico de 6,5 pulgadas. Su situación y visibilidad permiten un control fácil e intuitivo del horno, y permiten seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina.

Maneta y componentes plásticos higiénicos



mychef evolution proporciona las máximas garantías higiénicas gracias al exclusivo tratamiento antibacteriano y ecológico de la maneta y de todos los componentes plásticos.

Cristales de baja emisión



La última tecnología en cristales de baja emisión proporciona un mayor aislamiento térmico y reduce las pérdidas de calor al mínimo.

El diseño de la puerta facilita la limpieza y la seguridad operativa.

Iluminación LED de alta tecnología



Iluminación óptima en la totalidad de la cámara de cocción, diseñada especialmente para altas temperaturas, con un mínimo consumo y una máxima duración.

Sondas con conexión magnética



Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar (accesorios: sonda sous-vide y multipunto).

Control remoto desde el móvil



Controla a distancia tu horno desde la app mychef cloud. Empieza o para una cocción incluso cuando no estés en la cocina. mychef evolution se comunica contigo y te muestra lo que está haciendo en todo momento.

Control de consumos de agua y electricidad



Con mychef estarás informado del consumo diario, mensual o anual de agua y electricidad, ayudando a optimizar la gestión de tu negocio.

Turbina eficiente SmartWind



Con **SmartWind**, la homogeneidad en la cocción está garantizada gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina, combinado con una gestión inteligente del sentido del giro. **SmartWind** decide de modo inteligente cuál de las 4 o 6 velocidades del ventilador es la más adecuada en cada momento.

Sifón integrado con refrigeración automática



Refrigera el sistema de agua de salida reduciendo el consumo de energía. Evita olores en la cámara y aumenta la eficiencia de la cocción.

mychef evolution

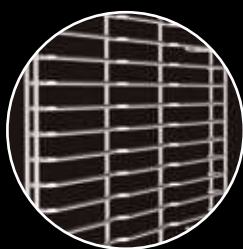
La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio.

Serie S

La Serie S se adapta a tu espacio. Sus modelos son la solución ideal para las cocinas de tamaño reducido, optimizando el espacio de trabajo y manteniendo una alta capacidad de producción.

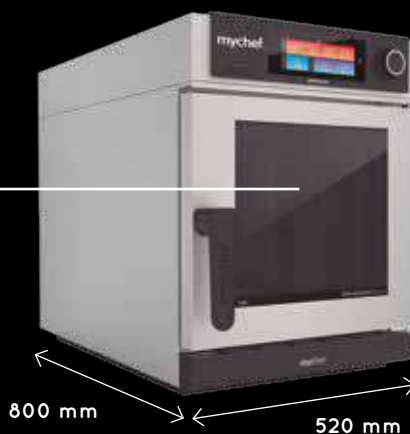
Los modelos mychef evolution de la serie Serie S proporcionan todas las prestaciones en un 40% menos de espacio.

¿Instalar un horno en una superficie de 520 mm de ancho? Con la Serie S, es posible.



Guías multinivel

Posiciona fácilmente cubetas o bandejas planas a diferentes alturas y maximiza la carga del horno



Para las cocinas estrechas, la solución ideal es la versión transversal. Permite instalar un horno en una superficie de 595 mm de fondo, por ejemplo, en una mesa de 600 mm.

Serie S. Posibilidades ilimitadas en espacios reducidos.





Modelo	S 4GN 1/1	S 4GN 1/1 T	S 6GN 2/3	S 6GN 1/1	S 6GN 1/1 T	S 9GN 1/1
Capacidad GN Prof. 20 mm	8 x 1/1GN	8 x 1/1GN	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	3 x 1/1GN	3 x 1/1GN	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	20-80	20-80	30-100	30-100	50-150
Temperatura máxima	300°C	300°C	300°C	300°C	300°C	300°C
Ancho	520 mm	760 mm	520 mm	520 mm	760 mm	520 mm
Fondo	800 mm	595 mm	623 mm	800 mm	595 mm	800 mm
Alto	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	822 mm
Peso	72 Kg	76 Kg	60 Kg	72 Kg	76 Kg	89 Kg
Potencia kW	5,60	5,60	5,60	7	7	10,40
Tensión	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

mychef evolution

Toda la potencia. Toda la capacidad. Ninguna concesión.

Serie **L**

La Serie L es la opción ideal para grandes restaurantes y hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad específicamente pensados para atender a un gran número de comensales, 24 horas al día, 7 días a la semana, garantizando una cocción siempre perfecta. Con la Serie L, los grandes retos no lo son tanto.



Guías extraíbles

Sistema de guías extraíbles que permite la instalación de guías con distancia de 80 mm especiales para panadería y pastelería



Modelo	L 6GN 1/1	L 6GN 2/1	L 10GN 1/1	L 10GN 2/1
Capacidad GN	6 x 1/1GN	12 x 1/1GN	10 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías	71 mm	71 mm	71 mm	731 mm
Capacidad EN (600 X 400) (Opcional)	6 X EN	-	9 X EN	--
Distancia entre guías EN (Opcional)	80 mm	-	80 mm	-
Comidas por día	40-110	60-180	80-160	150-300
Temperatura máxima	300°C	300°C	300°C	300°C
Ancho	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Fondo	700 mm	950 mm	700 mm	950 mm
Alto	822 mm	822 mm	1122 mm	1122 mm
Peso	91 Kg	110 Kg	113 Kg	144 Kg
Potencia kW	10,70	17,20	18,40	34,40
Tensión*	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

* Tensions spéciales sur demande

Funciones

	S	L
Modo convección. De 30°C a 300°C	●	●
Modo mixto. De 30°C a 300°C	●	●
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido hasta 300°C	●	●
TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C)	○	○
SmartClima Plus. Sensor de humedad inteligente dentro de la cámara que ajusta y regula el vapor necesario	●	●
MultiSteam. Sistema de generación de vapor de alta eficiencia	●	●
UltraVioletSteam. Vapor libre de patógenos, incluso a muy baja temperatura	○	○
DryOut. Extracción activa de la humedad de la cámara	●	●
SmartWind. Máxima homogeneidad de cocción	●	●
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	●	●
NightWatch. Cocciones nocturnas sin supervisión seguras	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción	●	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	●
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente	●	●
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes	●	●
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes	●	●
Just In Time. Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo	●	●
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	●
Control remoto desde el móvil	●	●
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	●
FastMenu. Teclas de acceso rápido a programas	●	●
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos	●	●
Programas	400	400
Fases de cocción	10	10
Pantalla táctil panorámica de 6,5 pulgadas	●	●



De serie



Opcional

– No compatible

	S	L
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente	●	●
Melodías. Avisos acústicos configurables	●	●
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●
Señalización del fin de la cocción visual y acústicamente	●	●
Velocidades de ventilador	4	6
Cambio de giro del ventilador	●	●
Parada del ventilador al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP	●	●
Conexión externa para sonda sous-vide y multipunto con conector magnético	●	●
Iluminación de la cámara con luz LED	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	-
Guías GN extraíbles	-	●
Guías EN o pasteleras 600 x 400	-	○
Cámara de alta inercia térmica de acero inoxidable AISI 304 18/10	●	●
MyCare. Sistema de limpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	●
Maneta y componentes plásticos higiénicos y ecológicos	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○
Puerta de doble cristal abatible bajo emisor , especial para alta temperatura	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●
Recogeaguas frontal con desagüe	●	●
Recogeaguas integrado en la puerta	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●
Sifón integrado	●	●
Kit de apilado	○	○
IPX5	●	●
Acceso a electrónica de forma sencilla “carátula extraíble”	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●

La mejor solución servida en bandeja.

BANDEJAS Y PARRILLAS MYCHEF

Con las bandejas mychef, conseguir una cocción perfecta está a la orden del día. Fríe, asa, hornea y dora con la seguridad de que el producto final será el deseado.

Además, mychef evolution te facilita el trabajo indicándote qué bandeja es la más idónea para realizar las recetas incluidas en mychef y en las cocciones inteligentes de MySmartCooking.



mychef evolution te indica qué tipo de bandeja es la más adecuada para cada receta y cocción de MySmartCooking



mychef.



Los accesorios ideales, a la carta.

ACCESORIOS MYCHEF EVOLUTION

Cada cocción y alimento necesita del mejor accesorio para conseguir unos resultados inigualables.

Mesas de soporte



Coloca el horno mychef a la altura deseada, incluso con dos hornos apilados. Descubre todas las posibilidades.

Carro autónomo



Autonomía para tu horno, hasta 3 horas y media en modo vapor a 90°C. Ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre.

Soportes de pared



Si el espacio de tu cocina es reducido, coloca tu horno en la pared. Diseño exclusivo para hornos mychef modelo S.

Kit de superposición



Accesorio que permite apilar dos hornos mychef para aprovechar el espacio y combinar diferentes cámaras de cocción.

Soporte con grifo de agua extensible



Disponibilidad de agua constante para limpiar o añadir agua a la cocción de la forma más ergonómica.

Soporte regulable



Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. Facilita la limpieza de la parte inferior.

Campana de condensación de vapor



Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea y puerta del horno. Evita la transmisión de vahos al ambiente de la cocina. De fácil instalación.

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono



Reduce los olores y vapores expulsados por la chimenea y puerta del horno. Evita la transmisión de vahos y olores al ambiente de la cocina. De fácil instalación.

Guías pasteleras



Guías extraíbles con distancia de 80 mm especialmente indicadas para pastelería y panadería. Sólo para modelos L.

Blindaje térmico



Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit desviación de vapores chimenea



Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

MySmoker



Ahorra tiempo y espacio transformando tu horno mychef en un perfecto ahumador. Además, podrás cocinar y ahumar a la vez de un modo fácil y limpio.

Los accesorios ideales, a la carta.

Sonda sous-vide



Sonda sous-vide de \varnothing 1,5 mm con un único punto de medición. Conector magnético de última generación. Indicada para cocciones al vacío o de piezas pequeñas o delicadas.

Sonda monopunto



Sonda monopunto de \varnothing 4 mm con un único punto de medición. Conector magnético de última generación. Indicada para cocciones de piezas pequeñas.

Sonda multipunto



Sonda multipunto de \varnothing 4 mm con 4 puntos de medición. Conector magnético de última generación. Indicada especialmente para piezas grandes.

Cleanduo



Detergente en pastilla de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto.

Ducha de lavado



Grifo ducha para procesos de aclarado manual, con soporte.

Cartucho descalcificador (recambio)



Dependiendo de la dureza del agua, el descalcificador garantiza el correcto funcionamiento y alarga la vida de su horno mychef.

Cuenta con nosotros

Tener un equipo mychef significa ganar en tranquilidad. Porque saber que trabajas con una marca de confianza es la mejor seguridad.

Puesta en marcha en tus instalaciones



Si lo prefieres, uno de nuestros experimentados chefs realizará la puesta en marcha del horno en tu establecimiento para que puedas sacarle todo su potencial.

Conecta con mychef



Benefíciate de los conocimientos y la experiencia de otros cocineros conectando con nosotros por internet.

En nuestra página web, mychef.distform.com, encontrarás un amplio recetario y un blog con técnicas y consejos, entre otros interesantes contenidos.

Estamos contigo durante todo el ciclo de vida del horno

Servicio post-venta



Nuestra amplia red de Servicios Técnicos Oficiales (SAT) y nuestra línea telefónica de soporte técnico garantizan una rápida respuesta frente a cualquier problema técnico: eficiencia en la atención de urgencias y agilidad en el suministro de repuestos.

¿Quieres probar un equipo en tu cocina?



Préstamo de un equipo.
Contacta con nosotros si deseas probar mychef evolution en tu propia cocina.
Llámanos sin ningún compromiso

Tel. 902 101 890
info@distform.com

Cocina con nosotros

Sesiones de asesoramiento

Comprueba las prestaciones de mychef evolution en persona inscribiéndote en una sesión gastronómica gratuita.

Únete a uno de nuestros grupos reducidos y pon a prueba las funciones que más se adaptan a tu cocina: cocina al vacío, aplicaciones con sonda, cocciones nocturnas, nuevas técnicas... sin olvidar el recetario tradicional. ¡Te esperamos!

Inscríbete en
mychef.distform.com/eventos

Hablemos...

Si quieres saber más sobre mychef evolution, o estás listo para adquirir uno, ponte en contacto con...

info@distform.com
902 101 890
mychef.distform.com



mychef.distform.com



mychef.

respects what you respect

mychef.distform.com

info@distform.com / 902 101 890