



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF BAKERSHOP AIR-S 4 monofásico.

Horno para panadería de 4 bandejas de 600x400. Ideal para **Cafeterías Cadenas de panadería, Bakery, Coffees, Bares Tiendas...**

Es un horno de control intuitivo diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.

Catálogo de hornos eléctricos industriales para panadería

El frontcooking más ágil. Para ofrecer un servicio ágil es necesario un equipo práctico y de fácil instalación.

Mychef Bakershop es un horno concebido para facilitar al máximo el trabajo en **cafeterías, cadenas de panaderías y bakery coffees, bares y tiendas de**

alimentación que **hornean** a contrarreloj y con parámetros sencillos.

Hornos de convección con humedad regulable para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados, ideales para cafeterías, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida o cadenas de panadería.

Hornos fáciles de usar, con la posibilidad de añadir la humedad necesaria durante el ciclo de cocción.

Mychef Bakershop, tu equipo para hornear pan y bollería congelada al instante.

si se solicita como OPCIONAL : Controla el horno con tu voz: Con Mychef Bakershop podrás controlar la actividad de tu horno y cambiar parámetros de forma remota con tu teléfono móvil. Además, puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá hornear solamente con tu voz.

Enciéndelo, apágalo, pregúntale a qué temperatura está o cuánto falta para que termine la cocción. Y todo sin dejar de hacer lo que estés haciendo. Con un simple "Ok Google" pídele estas y muchas más acciones. Increíble, ¿verdad?

Potencia y efectividad concentradas en un horno

- **Ideal para hornear pan y bollería congelada**
- **Distancia entre guías de 75 mm**
- **Corriente monofásica O trifásica y fácil instalación**

Tus recetas favoritas a un solo botón


- **Elaboraciones siempre uniformes:** Gracias al reparto homogéneo del aire que realiza su ventilador con dos velocidades y modo 'AutoReverse', obtendrás producciones uniformes y homogéneas.
- **Apetecibles coberturas crujientes y doradas:** El sistema DryOut extrae activamente la humedad de la cámara de cocción para conseguir una textura crujiente y apariencia dorada.
- **Tostar, calentar, deshidratar, hornear...Hornea pan y bollería congelada** Obtén el máximo sabor en cocciones de masas congeladas y en producciones elevadas.
- **Memoriza hasta 40 programas de cocción diferentes**
- **Sistema de precalentamiento ultrarrápido** Saca partido a tu tiempo con el sistema de precalentamiento ultrarrápido Preheat, que alcanza la temperatura deseada en la cámara de cocción con la máxima brevedad favoreciendo el ahorro energético.
- **Resultados tiernos y esponjosos** Su sistema automático de inyección directa de humedad aporta la cantidad de vapor necesaria durante la cocción para evitar que los alimentos queden secos en su interior.

Características técnicas del Mychef Bakershop AIR-S 4 apertura superior

- **Tamaño de bandeja** (mm) 400 x 600
- **Capacidad** 4
- **Sistema de apertura: superior**

- **Medidas totales** (ancho x fondo x alto) (mm) 760 x 760 x 522 mm
- **Distancia entre guías** (mm) 75
- **Potencia** (kW) 6,3 kW
- **Tensión** (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60 * 230/3L/50-60 * (* tensiones especiales bajo pedido)
- 2 Modos de cocción:
Convección (de 30º a 260ºC)
Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)
- Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades
- Inyección directa de humedad
- SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción.
- Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido
- Programas: 40
- Fases de cocción: 3 + precalentamiento
- Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo
- Regeneración manual
- Pantalla LED
- Señalización de fin de cocción visual y acústica
- Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración
- Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza
- Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada.
- Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
- Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua

Opcional: (solicitar presupuesto si se desea opcionales)

- Como opcional puedes solicitarlo con apertura de puerta izquierda (consúltanos) 
- Conexión Wi-Fi:
- Incluye:
 - Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
 - Control remoto del horno desde smartphone o tablet
 - Control del horno por voz compatible con Google Home

Estamos a vuestra disposición para cualquier consulta. Nos encontrareis al otro lado

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL DISTFORM MYCHEF BAKERSHOP AIR-S 4 APERTURA SUPERIOR



del chat que aparece en la parte inferior derecha de la pantalla, nos podeis consultar también en el formulario de contacto, o por teléfono 630668204

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 760 x 522 mm