



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF BAKE PRO 6.

La dulce experiencia de hornear a otro nivel: Mychef Bake es el horno ideal para los pasteleros y panaderos que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración.

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Catálogo de hornos eléctricos industriales para panadería

Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF BAKE PRO 6.

Ideal Pastelerías Panaderías Obradores

La dulce experiencia de hornear a otro nivel: Mychef Bake es el horno ideal para los pasteleros y panaderos que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración.

El reparto homogéneo del aire y la humedad en la cámara de cocción consiguen la uniformidad deseada en pastelería y panadería. Su control optimizado y tecnologías de cocción exclusivas dan paso a un nuevo concepto de hornear con seguridad y máximo ahorro energético.

Con Mychef Bake déjate seducir por la dulce experiencia de hornear a otro nivel.

si lo pides como opcional Controla el horno con tu voz: Con **Mychef Bake** 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?

Características técnicas del Mychef Bake PRO 6

- **Tamaño de bandeja** (mm) 400 x 600
- **Capacidad** 6
- **Sistema de apertura** Lateral
- **Medidas totales** (ancho x fondo x alto) (mm)760 x 785 x 865
- **Distancia entre guías** (mm) 85
- **Potencia** 12,6 kW
- **Tensión** (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50-60 o 230/3L/50-60* (***Voltaje opcional se solicita al momento del pedido**)
- 3 modos de cocción:
 - Convección (de 30º a 260ºC)
 - Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)

- Vapor saturado (de 30º a 130ºC)
- SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 2 velocidades de las turbinas: 2 velocidades
- MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa.
- DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes ultrarrápidos y dorados perfectos.
- MyCare. Sistema automático de limpieza.
- CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare.
- Regeneración manual
- Guías en L de fácil limpieza.
- Pantalla LED
- Señalización de fin de cocción visual y acústica.
- Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración.
- Puerta de doble cristal bajo emisor, abatible y de fácil limpieza.
- Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado.
- Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta.
- Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
- Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua

- **IMPORTANTE:**

Kit Descalcificador (Cartucho incluido) MYCHA061 **SOLICITA PRESUPUESTO PERSONALIZADO**

- **Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:**
 - Dureza entre 3º y 6º FH
 - PH 6.5 a 8.5 ·
 - Cloruros < a 30 ppm
 - **Detergente CleanDuo: Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.**
 - 1 unidad MYCHA063
 - Pack de 4 unidades MYCHA354
 - Pack de 24 unidades MYCHA355

Opcional (solicítanos presupuesto personalizado, te aplicaremos descuentos también en

opcionales y accesorios)

- Kit de 1ª instalación
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente
- Apertura de puerta a mano izquierda
- Conexión Wi-Fi. Incluye:
 - Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y envíasalas a tu horno
 - Control remoto del horno desde smartphone o tablet
 - Control del horno por voz compatible con Google Home
- UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta: 6 (600 x 400)

A destacar de la serie de hornos mychef Bake

- Calidad y robustez en todas sus dimensiones
- Sistema de autolimpieza MyCare incluido
- Vapor 5 veces más rápido con MultiSteam
- Dorados y texturas crujientes gracias a DryOut
- Sifón interno refrigerado de serie
- **Texturas crujientes, dorados perfectos y deshidrataciones óptimas. El sistema de extracción activa de humedad DryOut consigue que los alimentos tengan una apariencia dorada y una textura crujiente. Además, puedes deshidratarlos manteniendo todo su sabor.**
- **Generación de vapor denso en solo 45 segundos MultiSteam es el revolucionario sistema de generación de vapor más rápido del mercado. Disfruta de cocciones con un vapor denso a partir de 30°C, en tan solo 45 segundos y sin costes de mantenimiento.**
- **Tres modos de cocción: convección, mixto y vapor**
- **Producciones elevadas con homogeneidad y uniformidad**
- **Cocciones precisas y controladas**
- **La limpieza automática más eficiente, incluida Mychef Bake incluye de serie el sistema de autolavado inteligente MyCare, que elimina cualquier tipo de suciedad de forma automática, sin supervisión y con el coste por lavado más económico del mercado.**
- **Aporta la humedad necesaria a postres, tartas, bizcochos esponjosos...**

Estamos a vuestra disposición para cualquier consulta. Nos encontrareis al otro lado 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 785 x 865 mm