



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK PRO 6.

El aliado de los mejores resultados de cocción. **Ideal para Restaurantes, Hoteles, Caterings, Colectividades**

Mychef Cook es el horno mixto profesional que cocina como tú: sin complicaciones. Su tecnología de cocción innovadora, control optimizado, materiales resistentes lo hacen un equipo esencial versátil y de alto rendimiento.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK PRO 6 con bandejas gn1/1.

El aliado de los mejores resultados de cocción.

Ideal para Restaurantes, Hoteles, Caterings, Colectividades.

Mychef Cook es el horno mixto profesional que cocina como tú: sin complicaciones, con practicidad.

Su tecnología de cocción innovadora, control optimizado y materiales resistentes lo convierten en un equipo esencial para los restaurantes, caterings, hoteles y colectividades que requieren un horno versátil y de alto rendimiento.

Tan solo márcate un reto.

Sea cual sea, Mychef Cook te ofrece múltiples posibilidades para conquistarlo bajo el sello inconfundible de la premiada gama Mychef.

¿Te sumas al nuevo horizonte de la cocina profesional?

Si lo pides como opcional controla el horno con tu voz: Con Mychef Cook 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 Cook PRO 6 Gn 1/1

- **Tamaño de bandeja** (mm) Gn1/1
- **Capacidad** 6
- **Sistema de apertura** Lateral
- **Medidas totales** (ancho x fondo x alto) (mm) 760 x 710 x 750 mm
- **Distancia entre guías** (mm) 68
- **Comidas recomendadas por día:**40-110
- **Potencia** (kW) 9,3
- **Tensión** (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50-60 .
- Es posible pedirlo en versión 230/3L/50-60 * (***solicitar al momento del pedido tiene un suplemento en precio**)
- 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.

- CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido.
- Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos: manual.
- Cocción a baja temperatura: manual
- Guías en C con sistema antivuelco de fácil limpieza
- Pantalla LED
- **Con sistema de autolimpieza**
- 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 IPX4 contra salpicaduras y chorros de agua

IMPORTANTE:

Kit Descalcificador (Cartucho incluido) **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

Fiabilidad que responde a la perfección

Opcional (Solicítanos presupuesto personalizado y te aplicaremos descuentos en opcionales y accesorios)

- 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
- Apertura de puerta a mano izquierda
- UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología

patentada de rayos ultravioleta 6 GN 1/1

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 710 x 750 mm