



Horno eléctrico industrial de cocción acelerada Mychef QUICK 1, una opción perfecta para cocinar, tostar, asar a la parrilla, hornear y preparar una amplia variedad de alimentos. Los QUICK ofrecen un resultado inmejorable en un tiempo récord. Diseño robusto, compacto y fácil de usar.

[Ver más hornos industriales de la marca Mychef](#)

Características técnicas del horno profesional QUICK:

Cuando todo tiene que ser rápido, se necesita un horno que pueda rendir al máximo para conseguir la mejor calidad en el menor tiempo.

Con los hornos de cocción acelerada Mychef QUICK 1 encontraremos potencia y velocidad para numerosas necesidades de cocción.

Los hornos QUICK son una elección ideal para una restauración dinámica y rápida con un abanico de propuestas cada vez más numerosas e innovadoras en locales con preparación a la vista, oficinas con espacios reducidos, cocinas pequeñas, bares, cafeterías, gasolineras, chiringuitos, food trucks y más.

Los hornos ultra rápidos se presentan como una muy buena solución para quien busca un horno compacto de altas prestaciones.

Sistema Plug & Play: Es posible poner en marcha rápidamente el servicio porque no requiere ninguna instalación. Con solo enchufarlo, puede empezar a cocinar en cualquier lugar de su negocio.

La nueva tecnología impingement: El aire ciclónico permite que el horno tenga el plato listo para ser servido al usuario final en pocos minutos o menos. Menos colas y poco tiempo de espera, lo que beneficia al negocio porque aumenta la satisfacción de los usuarios finales y la facturación del negocio.

Diseño compacto y apilable: Permite duplicar o cuadruplicar la producción en el mismo espacio, como por ejemplo encima de la barra o del mostrador.

Easy to clean, convenient y accessible: Dispone de un interior totalmente desmontable para poder lavar cada pieza en profundidad, evitando la contaminación, problemas técnicos y logrando un buen mantenimiento del equipo. En incluso es posible lavar la cavidad (AISI 304) en el lavavajillas.

No se necesita sistema de extracción: Gracias a los filtros catalíticos el espacio donde el horno está libre de humos y olores. Además, no se necesita una campana de extracción de humos (opcional).

Cocción simultánea para resultados rápidos: La ventaja de cocinar platos combinados, como hamburguesas y patatas fritas al mismo tiempo, es que se reducen los tiempos de espera, ya que se cocinan simultáneamente cocinar más de un tipo de alimento.

Paneles de control con pantalla táctil o de acceso rápido botones: Los paneles de control configurables le permiten guardar sus recetas favoritas y acceder a ellas rápidamente para cocinar de forma excelente con la máxima precisión sin dejar de ser fácil de usar.

Estandarización de resultados y calidad en cada cocción: Con el horno QUICK, el proceso de cocción se realiza con la mejor calidad, consiguiendo siempre el mismo resultado final. Esto optimiza los procesos y ayuda a evitar desperdicios y desechos.



Características del panel digital:


- Dispone de ocho memorias de acceso rápido para cocinar de forma rápida y sencilla.
- Permite almacenar hasta 100 programas de cocción, ajustar parámetros como la temperatura y el tiempo, ver el estado de la temperatura, utilizar la opción CoolDown para enfriar el horno después de una jornada de trabajo, y mucho más,

haciendo que el Mychef QUICK sea realmente fácil de usar.

- Panel digital luminoso: Indica todos los parámetros y procesos.
- Estado de la temperatura: Cada icono se ilumina para indicar: Precalentamiento, Listo para usar y Enfriamiento.
- CoolDown: Permite enfriar el horno después de una jornada de trabajo y antes de limpiarlo.
- Ajuste de los valores: Establece los valores deseados para cada parámetro.
- Memorias de acceso rápido: 8 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más comunes
- Parámetros de cocción : Permite seleccionar la temperatura y el tiempo
- Encendido / Apagado: Enciende/apaga el horno y inicia/ detiene el precalentamiento y el proceso de cocción.

Características técnicas:

- Modelo: QUICK 1
- Tipo de bandeja: 30x30 cm
- Capacidad: 1
- Medidas totales (ancho x fondo x alto): 410 x 397 x 598 mm
- Peso: 60 kg
- Recomendado para (n) raciones por hora: 20
- Potencia: 3,6 Kw
- Voltaje (V/Ph/Hz): 230 V/L+N/50-60
- La tecnología de cocción acelerada combina 2 tecnologías de calentamiento: Sistema de distribución de aire 3D Impingement y Convección (ajustes de temperatura de 100°C a 275°C en pasos de 1°C)
- Indicadores de temperatura: precalentamiento, listo para usar, enfriamiento
- Plug&play, para una rápida puesta en marcha del servicio
- Pantalla LED
- Programas + Acceso rápido a programas: 100+8
- CoolDown. Programa de enfriamiento de la cavidad interior de cocción (antes de retirarla para la limpieza)
- Filtro de aire de fácil acceso
- Funcionamiento silencioso
- Señalización de fin de cocción visual y acústica
- Fácil de limpiar, interior totalmente desmontable
- Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta resistencia, totalmente soldada con bordes redondeados
- Exterior frío al tacto
- Exterior de acero inoxidable en diferentes colores: beige, negro o rojo

 Solicítanos presupuesto de los accesorios, picha link, para que podamos hacerte un

presupuesto a medida con descuento en todos los accesorios.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 410 x 397 x 598 mm