



Horno eléctrico de convección **Mychef Icook Max 20GN 1/1**. Ideal Hostelería  
Sistema de cocción inteligente con su recetario interactivo. Conexión a la nube permite estar siempre conectado a tu equipo. Optimiza el ahorro energético. Un horno inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio

## **Catálogo de hornos eléctricos industriales**

Horno eléctrico de convección **Mychef Icook Max 20 GN 1/1** y las siguientes características:

### **Características técnicas Horno eléctrico industrial Distform Mychef Icook Max 20 GN 1/1**

- Capacidad: 20 x 1/1 gn

- Distancia entre guías: 67 mm
- Potencia(kw): 34,7 kW
- Peso: 311 kg
- Voltaje(v/ph/hz): 400/3L+N/50-60
- Comidas recomendadas por día: 160-320
- Medidas exteriores: 893 x 1018 x 1923 mm
- 3 Modos de cocción: Convección: de 30°C a 280°C) / mixto, convección + vapor (de 30°C a 280°C) / vapor saturado (de 30°C a 130°C)
- Preheat & cooldown: Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción.
- SmartWind: 6 velocidades para Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas.
- Multisteam: Tecnología patentada de doble inyección de vapor.
- SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos
- DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades
- Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto
- Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta.
- Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús
- Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo
- Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización
- 400 Programas + 10 fases de cocción en cada programa
- Fast Menu: Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas
- Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual: Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro
- Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático: 4 niveles + aclarado
- Sonda interna multipunto
- Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza
- Panel de control TFT táctil 10"
- Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP
- Señalización de fin de cocción visual y acústica
- Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración

- Puerta de triple cristal bajo emisor, batiente 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
- Carro portabandejas GN 1/1. Capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y distancia entre guías de 67mm, fabricado en acero inoxidable AISI 316L.

- **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

- **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**

### **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 893 x 1018 x 1923 mm