

HORNO ELECTRICO MYCHEF BAKERSHOP AIR-S 10 PRECIO FERIA EHC FEST



Horno eléctrico de convección MYCHEF BAKERSHOP AIR-S 10. PRECIO ESPECIAL FERIA EHC FEST

OFERTA EXCLUSIVA EHC FEST HASTA 30-10-2024

Horno para panadería de 10 bandejas de 600x400. Ideal para **Cafeterías Cadenas de panadería, Bakery, Coffees, Bares Tiendas de alimentación**

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



Catálogo de hornos eléctricos industriales para panadería PRECIO ESPECIAL FERIA EHC FEST

UNIDADES LIMITADAS

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 **hornear** a contrarreloj y con parámetros sencillos.

Este nuevo horno de convección con aporte de humedad es un equipo rápido y fácil de usar, una apuesta segura para que tus elaboraciones estén siempre disponibles.

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

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 y fácil instalación**
- **Dorados y texturas crujientes gracias a DryOut**

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 10


- **Tamaño de bandeja** (mm) 400 x 600 400 x 600
- **Capacidad** 10
- **Sistema de apertura** Lateral
- **Medidas totales** (ancho x fondo x alto) (mm) 760 x 762 x 946
- **Distancia entre guías** (mm) 75
- **Potencia** (kW) 15,6
- **Tensión** (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50-60 / Opcional: 230/3L/50-60 *

Equipamiento de serie:

- **SmartWind.** Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido de giro del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas
- **Inyección directa de humedad**
- **DryOut.** Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión.

- Crujientes y dorados perfectos
- Modos de cocción: convección con aporte de humedad
- Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido
- Programas 40
- Fases de cocción 3 + precalentamiento
- Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo
- Conexión Wi-Fi
- Cloud
- Control remoto desde smartphone o tablet
- Control por voz compatible con Google Home
- Regeneración manual
- Pantalla LED
- Velocidades del ventilador 2
- Sifón integrado con refrigeración automática
- Control fermentadora
- wifi incluido

Opcional

- Como opcional puedes solicitarlo con apertura de puerta izquierda (consúltanos) 
- 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

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 762 x 946 mm