

mychef.



COOKING PRACTICE



HOST 2017
SMART
LABEL



reddot design award
winner 2018



Le cotture migliori in pochissimo spazio

I forni combinati professionali Mychef Compact riuniscono le più esclusive tecnologie di cottura in dimensioni ridotte per ottenere risultati eccellenti.

Con due interfacce, Evolution con touch-screen e Concept con controllo digitale, Mychef Compact realizza produzioni elevate con grande uniformità e occupando il minimo spazio in cucina. È sufficiente scegliere il forno che si adatta a ciascun ambiente, e con Mychef Compact tutto è possibile.



Ristoranti



Gastrobars



Hotel



COMPACT

Longitudinale



1/1 GN: 800 mm
2/3 GN: 623 mm

520 mm

Ideale per le cucine piccole:
ottimizza lo spazio di lavoro fino al 40%
mantenendo un'elevata capacità produttiva

COMPACT

Trasversale



• Ottimale per le cucine più strette, consente di inserire un forno su una superficie di 600 mm

Tecnologia esclusiva per una cottura eccellente

TSC

✓ PATENTED

Stabilità termica unica nelle cotture a bassa temperatura e sottovuoto

Il sistema brevettato TSC (Thermal Stability Control) garantisce la massima stabilità termica durante la cottura con oscillazioni minime ($\pm 0,2$ °C). Il risultato è una precisione senza pari nelle cotture a bassa temperatura, sottovuoto, nelle disidratazioni, pastorizzazioni e nella cucina a vapore.

Regolazione automatica del livello di umidità

SmartClima Plus è il sistema di generazione e gestione del vapore più avanzato sul mercato. I sensori Mychef Compact monitorano l'umidità nella camera di cottura, iniettando o estraendo vapore per ottenere il risultato desiderato.

Finiture croccanti e dorate

Grazie alla sua esclusiva tecnologia a bassa pressione, **DryOut Plus** consente l'estrazione attiva dell'umidità dalla camera di cottura per una struttura più croccante e una doratura perfetta.



✓ PATENTED

Il vapore più denso in tempo record

L'innovativa tecnologia a doppia iniezione di vapore **MultiSteam** è cinque volte più veloce dei sistemi tradizionali (caldaia o iniezione diretta). MultiSteam rilascia un vapore denso nella camera di cottura a partire da 30 °C in soli 45 secondi.

✓ PATENTED

Garanzie di sicurezza alimentare

I forni Mychef Compact generano vapore assolutamente puro e sterilizzato, esente da agenti patogeni anche a basse temperature grazie a **UltraViolet-Steam**, la tecnologia a raggi ultravioletti.

Realizzati con materiali resistenti e durevoli

Camera ad alta inerzia termica

Camera costruita in acciaio inox AISI 304 18/10, in grado di resistere fino a 300 °C di temperatura. La sua robustezza garantisce risultati perfetti con un grande risparmio energetico.

Connettore magnetico Plug&Play

Con il nuovo connettore magnetico, collegare la sonda che meglio si adatta al prodotto che si desidera cucinare non è mai stato così facile e veloce.

Turbina SmartWind di ultima generazione

Il design termodinamico della turbina SmartWind, insieme alla gestione intelligente del senso di rotazione e delle velocità del ventilatore, garantisce l'omogeneità in tutte le cotture.

Sifone integrato con raffreddamento automatico

Raffredda il sistema ad acqua in uscita riducendo il consumo di energia. Inoltre, impedisce la comparsa di odori nella camera e consente di ottenere una cottura più efficiente.

Vassoio raccogliacqua

Raccogliacqua frontale con scarico integrato e svuotamento automatico incluso anche con lo sportello del forno aperto. Impedisce la formazione di acqua sotto l'apparecchio.

Lavaggio automatico MyCare di serie

Sistema di pulizia intelligente brevettato che elimina i residui dalla camera di cottura. Il forno rileva automaticamente il livello di sporco e propone il programma di pulizia appropriato.

Comando rotativo illuminato

Illuminazione intelligente a 5 colori che avverte vividamente dello stato del processo di cottura o lavaggio, senza doverlo tenere sempre sott'occhio.

Maniglia e componenti in plastica igienica

Additivo antibatterico che fornisce una maggiore protezione contro la proliferazione di germi e batteri, garantendo superfici pulite e igieniche.

Vetro a basse emissioni

La più recente tecnologia del vetro a basse emissioni fornisce un maggiore isolamento, riducendo la perdita di calore. Il design dello sportello lo rende facile da pulire e sicuro da utilizzare.



mychef evolution

Interfaccia intelligente con la massima semplicità

Touch-screen ad alta definizione da 6,5 pollici con un design comodo e intuitivo, come quello dello smartphone.



MyCloud

Grazie al sistema MyCloud, potrai creare e salvare le tue ricette sul cellulare, tablet o computer e inviarle al forno, consultare le proposte di altri chef, visualizzare lo stato di cottura o programmare le opzioni più utilizzate (Fast Menu), tra le altre funzioni.



Modalità Chef

Personalizza le tue cotture impostando manualmente i parametri desiderati.



CookingPlanner

Cuoce più alimenti in contemporanea su teglie diverse. Questa funzione visualizza le ricette compatibili tra loro e calcola automaticamente il tempo di cottura. È possibile programmarle affinché inizino o terminino tutte nello stesso momento.



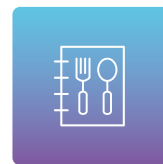
Assistente alla rigenerazione

Rigenera i tuoi alimenti refrigerati o surgelati in modo guidato e con risultati ottimali.



SmartCooking

Sistema di cottura intelligente per cucinare in modo assistito. Selezionare la categoria di alimento, il tipo di cottura e il risultato desiderato. Il forno regola automaticamente i parametri di temperatura, umidità e tempo necessari.



Ricettario integrato

Accedi alle tue ricette e a quelle di altri chef o cerca le preparazioni in base alla selezione degli ingredienti. Il forno ricalcola automaticamente le quantità di ogni alimento in base al numero di ospiti.

mychef evolution

Longitudinale



Compact 6GN 2/3

Compact 6GN 1/1

Compact 9GN 1/1

Misure (larghezza x profondità x altezza)	520 x 623 x 662 mm	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Capacità GN Prof. 20 mm	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 40 mm	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 65 mm	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Pasti al giorno	20-80	30-100	50-150
Peso	60 Kg	72 Kg	89 Kg
Potenza	5,60 kW	7 kW	10,40 kW
Tensione (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 400/3L+N/50-60

Trasversale



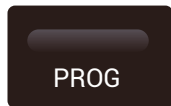
Compact 6GN 1/1 T

Misure (larghezza x profondità x altezza)	760 x 595 x 662 mm
Capacità GN Prof. 20 mm	12 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 40 mm	6 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 65 mm	4 x 1/1GN
Pasti al giorno	30-100
Peso	76 Kg
Potenza	7 kW
Tensione (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 - 230/3L/50-60 - 400/3L+N/50-60

mychef concept

Controllo digitale per una cottura più precisa

Display LCD centrale con tasti di accesso rapido ai programmi di cottura e lavaggio per un controllo semplice e veloce.



99 programmi di cottura

Con fino a 5 fasi di cottura ciascuno.



Accesso diretto ai programmi di lavaggio MyCare

4 programmi automatici e un risciacquo



9 tasti di accesso rapido

Salva i tuoi programmi di cottura o di lavaggio più comuni.



Modalità di cottura:

a convezione, combinata e a vapore



Panoramica di tutti i processi

Tempo, temperatura, temperatura al cuore, umidità, programmi, lavaggio, risciacquo, avvertenze, ecc.



Fast Cooking

Preriscaldamento o raffreddamento rapido della camera a seconda della temperatura alla quale si trova all'inizio di una nuova cottura.



Cottura a tempo o con sonda

Controlla la cottura a tempo o con sonda in base alla temperatura al cuore dell'alimento.



DryOut Plus / SmartClima

Regolazione manuale dei parametri di umidità per ottenere risultati eccezionali.

mychef concept

Longitudinale



520 mm



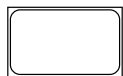
Compact 6GN 2/3

Compact 6GN 1/1

Compact 9GN 1/1

Misure (larghezza x profondità x altezza)	520 x 623 x 662 mm	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Capacità GN Prof. 20 mm	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 40 mm	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 65 mm	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Pasti al giorno	20-80	30-100	50-150
Peso	60 Kg	72 Kg	89 Kg
Potenza	5,60 kW	7 kW	10,40 kW
Tensione (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 400/3L+N/50-60

Trasversale



760 mm



Compact 6GN 1/1 T

Misure (larghezza x profondità x altezza)	760 x 595 x 662 mm
Capacità GN Prof. 20 mm	12 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 40 mm	6 x 1/1GN
Capacità GN Prof. 65 mm	4 x 1/1GN
Pasti al giorno	30-100
Peso	76 Kg
Potenza	7 kW
Tensione (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 - 230/3L/50-60 - 400/3L+N/50-60

Un forno premiato dal suo design unico

I Professionisti di tutto il mondo sono d'accordo: Mychef Compact Evolution è un forno impressionante. Ecco perché ha vinto i più prestigiosi premi di design del mondo, come l'iF Design Award o il Red Dot Design Award.



reddot design award
winner 2018



La rivoluzionaria tecnologia UltraVioletSteam genera vapore assolutamente puro e sterilizzato, completamente privo di agenti patogeni anche a basse temperature grazie ai raggi ultravioletti.

L'interfaccia utente intelligente di Mychef Compact Evolution ha un aspetto attraente, oltre ad offrire una grande facilità d'uso. La sua connessione Wi-Fi permette di gestire il forno dall'applicazione mycloud.

Riconoscimento del miglior design di prodotto per l'alta qualità e l'innovazione. Si distingue per il suo touch screen da 6,5", la sua forma cubica e la combinazione di parti metalliche e plastiche nel suo pannello di controllo.

Il forno Mychef Compact Evolution ha un design contemporaneo che riflette professionalità e qualità sia nell'estetica che nelle magnifiche superfici.

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, Spagna