

QUICK
WAVE



NEXTGEN HIGH SPEED

ES

mychef.

QUICK WAVE

El horno
ultrarrápido

x4

veces más
productivo



Tecnología Impingement:

Proyección directa de aire caliente sobre el alimento, envolviéndolo y elevando su temperatura de forma instantánea.

Convección:

Control preciso y personalizable de la temperatura hasta 275°C.

Microondas:

Distribución óptima de energía que acelera el calentamiento interno del alimento.

Tecnología
Impingement

+

Cocción
Convección

+

Microondas

EL HORNO MÁS PRODUCTIVO DEL MUNDO

QUICK WAVE, la nueva generación
de la cocción hiperacelerada

Su innovadora tecnología combina velocidad y productividad, multiplicando tus elaboraciones y garantizando texturas crujientes, interiores jugosos y resultados homogéneos para un servicio NON-STOP.

Diseñado para maximizar la agilidad en horas punta y eliminar tiempos de espera, QUICK WAVE incorpora **IA avanzada y gestión remota desde Mychef Cloud**, permitiendo controlar y optimizar todos los equipos desde cualquier lugar.

Pensado para negocios que necesitan incrementar **productividad, estandarizar procesos y mantener la máxima calidad en cada pedido**, QUICK WAVE ofrece un servicio más rápido que nunca para una experiencia a la altura de las expectativas.

X4

OPORTUNIDAD NEXTGEN

1

Incrementa la productividad
Mismo espacio,
x4 elaboraciones simultáneas

2

Gestión integral
Cloud asistido con IA



**MULTIPLICA TU
PRODUCTIVIDAD
INCLUSO EN
HORAS PUNTA**

AGILIZA TU SERVICIO

Cada segundo cuenta



Gofre

≡ ⌚ **20 seg**



Triple sandwich

≡ ⌚ **50 seg**



Croissant relleno

≡ ⌚ **30 seg**



Croquetas

≡ ⌚ **30 seg**



Bocadillo de pollo completo

≡ ⌚ **30 seg**



Wrap

≡ ⌚ **1 min y 10 seg**



Alitas de pollo

≡ ⌚ **45 seg**



Nachos con queso

≡ ⌚ **30 seg**



Tequeños

≡ ⌚ **1 min y 30 seg**



Nuggets

≡ ⌚ **1 min 30 seg**



Empanadillas

≡ ⌚ **40 seg**



Coulant

≡ ⌚ **50 seg**

Y mucho más...

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia total entre

2,9kW
y **5,7kW**

Conexión
monofásica
o **trifásica**

*Según modelo

Rango de
temperatura
de los **100°C** hasta
los **275°C**



No requiere de sistema de extracción de humos

Dispone de un filtro catalítico que asegura un ambiente libre de humos y olores.

Este complemento elimina la necesidad de instalar un sistema de extracción externa.



Impingement



Convección



Microondas



reddot winner 2025

DISPONIBLE EN 3 COLORES

Elige el modelo que mejor se adapte a tu negocio.

QUICK WAVE 1

Medidas cámara: 397 x 619 x 645 mm

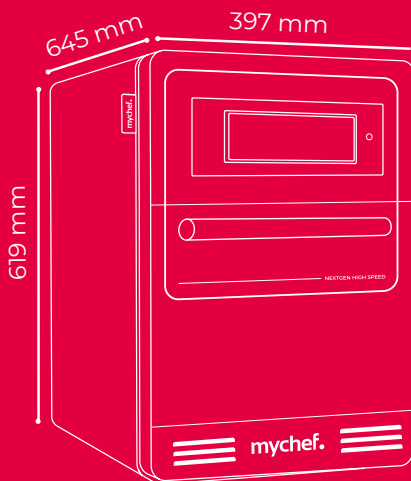
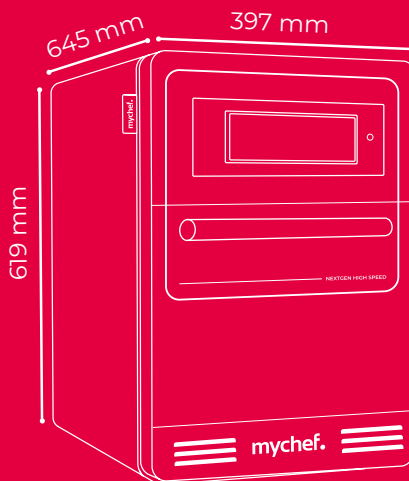
Peso: 61 Kg

Potencia: 2,9 kW

Temperatura máxima: 275°C

1 magnetrón

MONOFÁSICO →  **Plug&Play**



QUICK WAVE 2

Medidas cámara: 397 x 619 x 645 mm

Peso: 66 Kg

Potencia: 5,7 kW

Temperatura máxima: 275°C

2 magnetrones

TRIFÁSICO

*¡También en
versión XL!*

QUICK WAVE 2XL

Medidas cámara: 497 x 619 x 719 mm

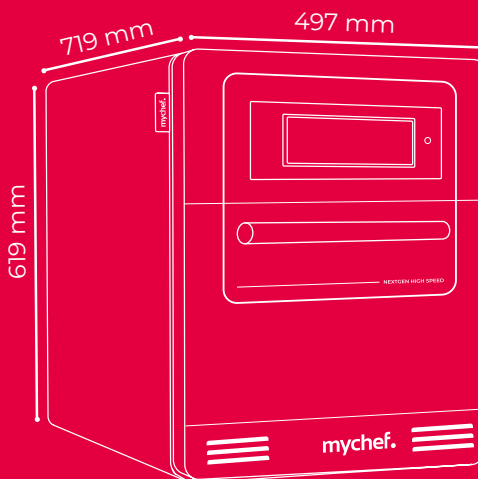
Peso: 71 Kg

Potencia: 5,7 kW

Temperatura máxima: 275°C

2 magnetrones

TRIFÁSICO



PRODUCTIVIDAD NON-STOP



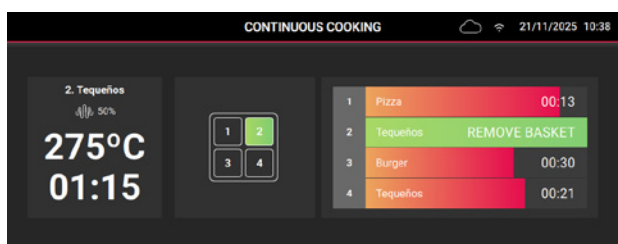
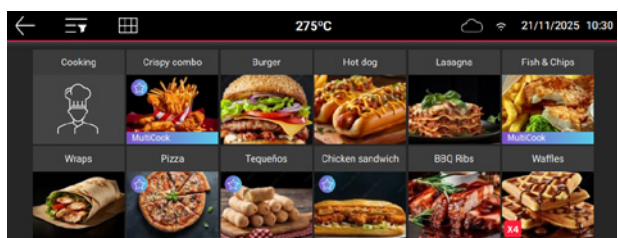
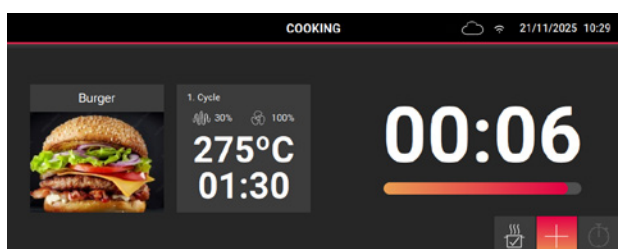
CONTINUOUS COOKING

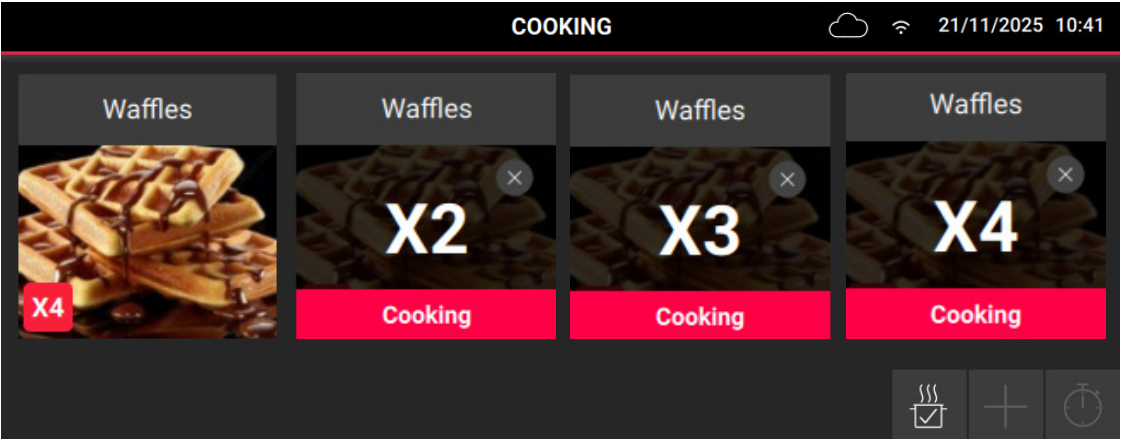
Multiproducción continuada

Gestiona varios pedidos a la vez, sin esperar a que termine la cocción en curso. Al añadir una nueva cocción, **la IA de QUICK WAVE recalcula automáticamente los parámetros** de la que ya tienes en marcha permitiéndote trabajar de manera continua y acelerada.

Pedidos sin pausas.

Hasta 4 elaboraciones introducidas en momentos distintos.



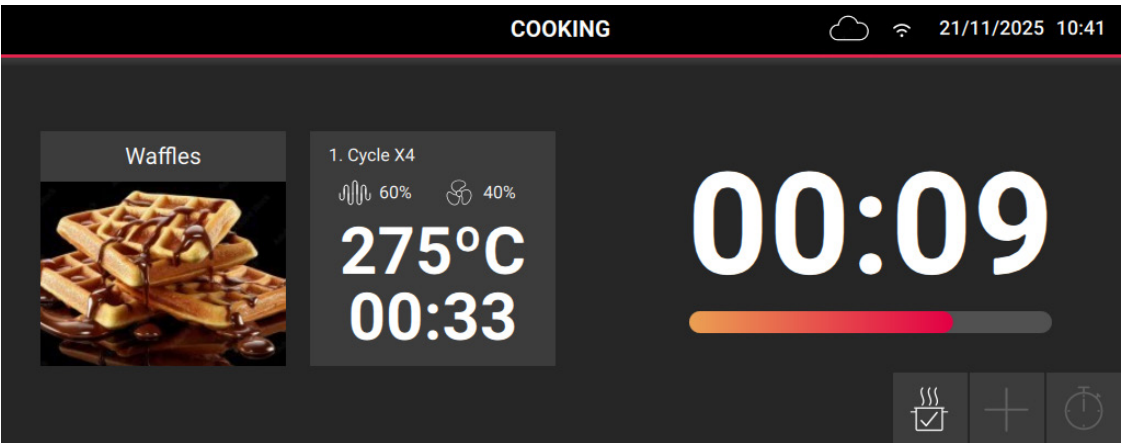


MULTIPLE COOKING

Hasta 4 raciones a la vez

El horno, mediante inteligencia artificial, recalcula y ajusta los parámetros para varias raciones, siempre de la misma receta. Fijas los parámetros de la receta principal y el horno adapta los parámetros para dos, tres y hasta cuatro raciones.

**La IA ajusta
los parámetros
por ti.
Una receta,
varias raciones.**



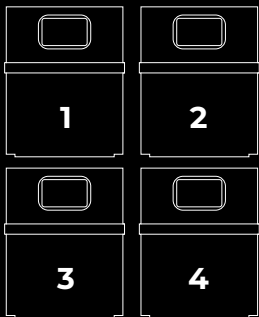
RENTABILIDAD REAL **x4**

Mientras otros necesitan cuatro,
tú solo necesitas uno.



1 QUICK WAVE

= **200**
bocadillos/hora



4 hornos de otras marcas

= **200**
bocadillos/hora



INVERSIÓN
ESPACIO
CONSUMO

SERVICIO
RENDIMIENTO
BENEFICIO



CONECTADO A TU HORNO ESTÉS DONDE ESTÉS

Gestiona y mantente conectado a tu horno desde cualquier lugar. Tu horno en tu mano: visualiza la pantalla y gestiona tu horno como si estuvieras frente a él.

Accede a su geolocalización, consulta análisis de datos, visualiza tus recetas o crea otras nuevas y envíasalas a tu horno al instante; ¡simplemente pulsando un botón!

Además, puedes sincronizar todos los contenidos con el resto de tus equipos Mychef.



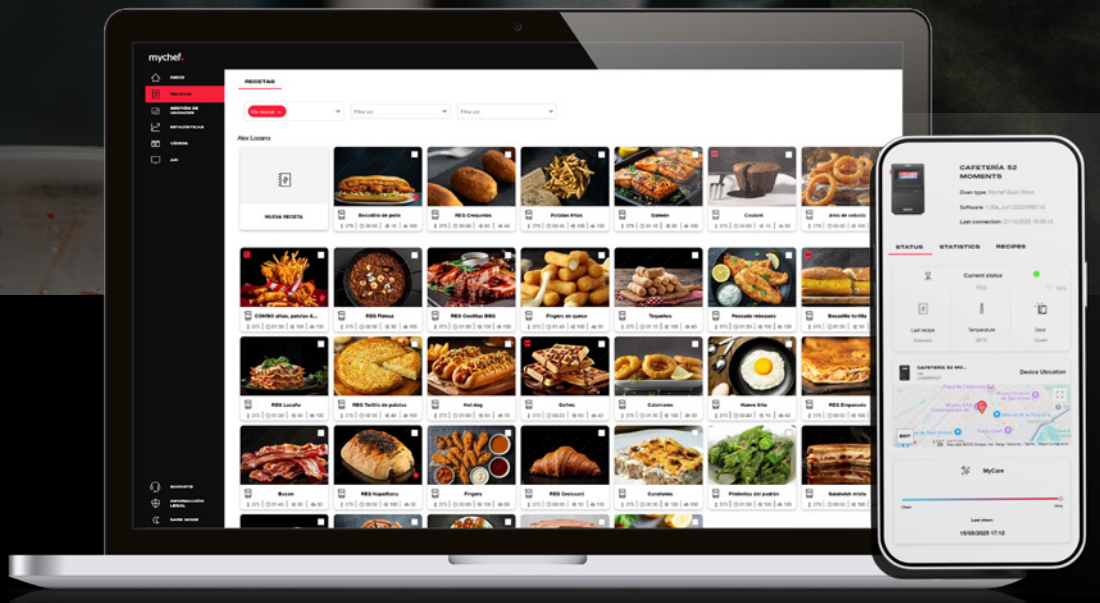
Accesible para iOS y Android

Todo el control de los equipos en **una sola web**

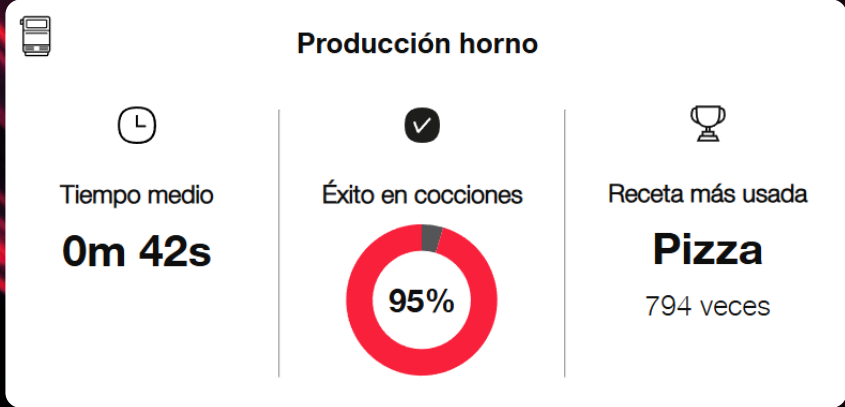
Ofrece **información personalizada** gracias a la recopilación de datos y su procesamiento

Contribuye a la gestión y éxito de tu negocio

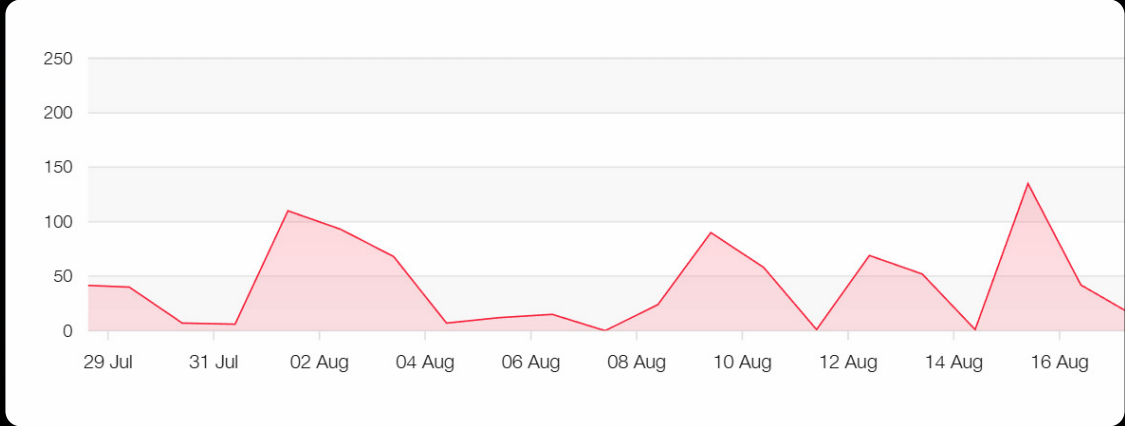
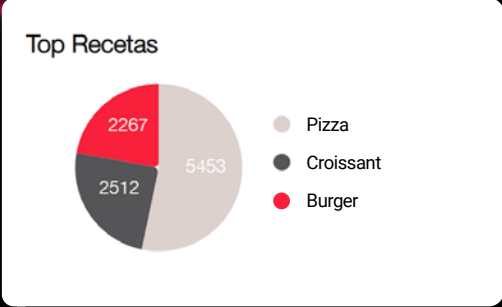
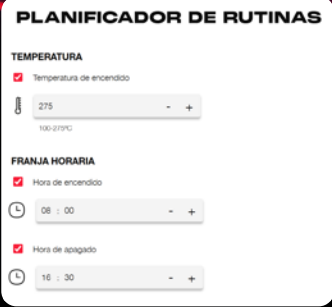
Optimiza el tiempo de trabajo



TRANSFORMA DATOS EN DECISIONES INTELIGENTES



Más que un
horno, una
fuente de
información



- **Estadísticas y reportes inteligentes**

Analiza consumos, horas de uso, recetas más servidas o picos de demanda. Filtra y exporta informes para optimizar procesos y anticiparte a la demanda.

- **Jerarquía de usuarios personalizada**

Define roles y controla accesos.

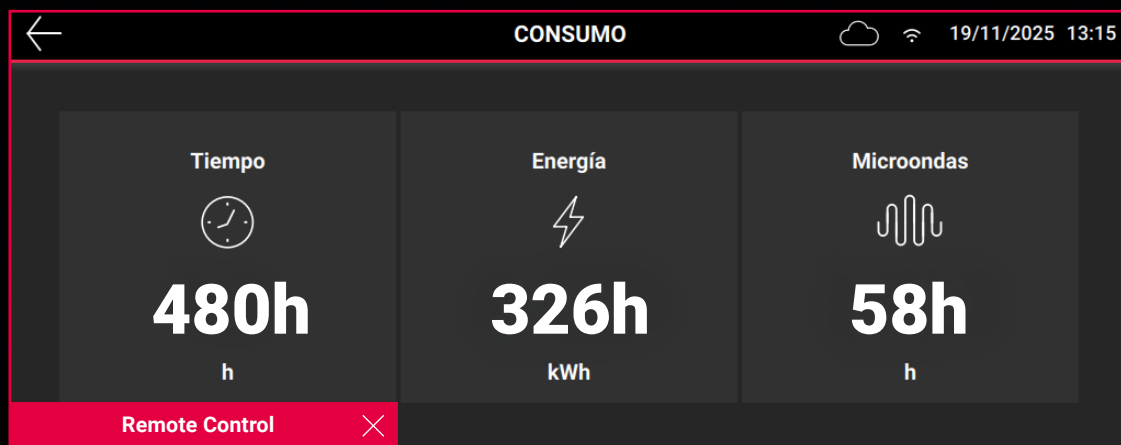
- **Integración API con softwares de gestión**

Unifica tu operativa.

- **Supervisión automática con IA en la nube**

Controla cocciones, verifica lavados y ajusta parámetros para garantizar resultados perfectos en todo momento.

CONTROL TOTAL en tiempo real



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Pala de aluminio

Introduce los productos en el horno con seguridad.

Medidas: 280x280 mm / 380x380 mm



Pala de aluminio alargada

Facilita la manipulación de alimentos largos con seguridad.

Medidas: 280x140 mm



Espátula

Facilita la introducción o extracción de alimentos de la cámara de cocción.



Asa/pinza

Ideal para manipular recipientes calientes y evitar quemaduras



Revestimiento antiadherente

Hoja de teflón antiadherente para placa de cocción.

Medidas: 280x280 mm / 380x380 mm



Alfombrilla de silicona

Alfombrilla antiadherente para disposición de utensilios.



Detergente horno líquido

Cantidad: 1 litro.



Producto protector de conservación líquido

Cantidad: 1 litro.



QUICK WAVE Liner

Revestimiento interior antiadherente extraíble que protege la cámara de cocción y facilita la limpieza diaria. Recoge salpicaduras y residuos para mantener el interior impecable.



LAS 3 RAZONES POR LAS QUE ELEGIR QUICK WAVE



1 Tecnología x4 veces más productiva

La combinación de **Impingement + Convección + Microondas** asistida por **IA** multiplica tus elaboraciones manteniendo texturas crujientes, interiores jugosos y resultados homogéneos en tiempo récord.

2 Rentabilidad y conectividad para tu negocio

Cocina o regenera varios productos a la vez y mantén un **servicio non-stop**. Además, la conexión a Mychef Cloud permite supervisar, controlar y optimizar todos tus equipos desde cualquier lugar.

3 Diseño premiado y totalmente adaptable

Estética, robustez y máxima eficiencia operativa en un diseño versátil. Disponible en varios tamaños y conexiones, se integra fácilmente a cualquier espacio.

mychef.[®]

GREAT CHOICE!



mychef.pro



www.mychefpro.com



info@mychefpro.com



800 654 341