

GAMA mychef.®



CALIDAD E INNOVACIÓN

Gama optimizada para
hacer la vida en las
cocinas más fácil

Te damos la bienvenida al mundo Mychef, donde diseñamos, desarrollamos y fabricamos equipamiento para profesionales de la restauración, la hostelería y la industria alimentaria.

Nuestra gama incluye hornos combinados, envasadoras automáticas y hornos de cocción acelerada, presentes en negocios de referencia internacional que demandan tecnología precisa, fiabilidad y un control absoluto de cada elaboración. Nos impulsa la búsqueda de la excelencia en los resultados de cocción. La calidad de nuestros productos ha sido reconocida con premios de prestigio internacional, reflejo del compromiso que guía todo lo que hacemos.



ÍNDICE

Hornos de
cocción
acelerada



PÁG. 4

Hornos
combinados



PÁG. 11

Hornos
combinados
para pastelería y
panadería



PÁG. 19

Envasadoras al
vacío



PÁG. 29

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA



QUICK WAVE

Pensado para quienes necesitan incrementar productividad, maximizar agilidad y eliminar esperas de su servicio.



QUICK

Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos.

QUICK WAVE

mychef.®

El horno
ultrarrápido

x4

veces más
productivo

EL HORNO MÁS PRODUCTIVO DEL MUNDO

QUICK WAVE, la nueva generación de la cocción hiperacelerada

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

Tecnología
Impingement

+

Cocción
Convección

+

Microondas

NEXTGEN HIGH SPEED

Hornos de cocción acelerada

QUICK WAVE 1

mychef®

Multiplica tu productividad

Opción monofásica

Su innovadora tecnología combina velocidad y productividad, multiplicando tus elaboraciones y garantizando texturas crujientes, interiores jugosos y resultados homogéneos para un servicio NON-STOP. Gracias a sus patentes exclusivas Continuous Cooking y Multiple Cooking eliminarás cuellos de botella y tiempos de espera en tu servicio.

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

 **RESTAURACIÓN ORGANIZADA**

 **BARES**

 **CAFETERÍAS**

 **FOOD TRUCKS**

 **RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA**

 **SUPERMERCADOS**

 **HOTELES**



Equipamiento tecnológico

Combinación de **3 sistemas de cocción:**

- Tecnología Impingement
- Convección
- Microondas

Continuous Cooking. Multiproducción continuada. Gestiona hasta 4 pedidos a la vez, introducidos en momentos distintos

Multiple Cooking. Hasta 4 raciones a la vez. La IA ajusta los parámetros automáticamente para 2, 3 y 4 raciones de la misma receta

Pantalla táctil con menú personalizable y acceso rápido a más de 1.000 recetas

Mychef Cloud asistido con IA. Consulta análisis de datos y reportes inteligentes, visualiza tus recetas o crea otras nuevas y envíasalas a tu horno al instante

Visión y Control Remoto. 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

Sistema Plug&Play. Conexión monofásica, no requiere de instalación

No requiere de sistema de extracción de humos



reddot winner 2025



DESIGN
AWARD
2025

DISPONIBLE EN
3 COLORES



Hornos de cocción acelerada

QUICK WAVE 2 / 2XL

mychef®

Multiplica tu productividad

Opción trifásica

Su innovadora tecnología combina velocidad y productividad, multiplicando tus elaboraciones y garantizando texturas crujientes, interiores jugosos y resultados homogéneos para un servicio NON-STOP. Gracias a sus patentes exclusivas Continuous Cooking y Multiple Cooking eliminarás cuellos de botella y tiempos de espera en tu servicio.

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

La conexión trifásica de los modelos QUICK WAVE 2 y 2XL aporta mayor potencia y velocidad de producción, impulsando el rendimiento en negocios de gran volumen.

 **RESTAURACIÓN ORGANIZADA**

 **BARES**

 **CAFETERÍAS**

 **FOOD TRUCKS**

 **RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA**

 **SUPERMERCADOS**

 **HOTELES**



¡También en
versión XL!

Equipamiento tecnológico

Combinación de **3 sistemas de cocción:**

- Tecnología Impingement
- Convección
- Microondas

Continuous Cooking. Multiproducción continuada. Gestiona hasta 4 pedidos a la vez, introducidos en momentos distintos

Multiple Cooking. Hasta 4 raciones a la vez. La IA ajusta los parámetros automáticamente para 2, 3 y 4 raciones de la misma receta

Pantalla táctil con menú personalizable y acceso rápido a más de 1.000 recetas

Mychef Cloud asistido con IA. Consulta análisis de datos y reportes inteligentes, visualiza tus recetas o crea otras nuevas y envíalas a tu horno al instante

Visión y Control Remoto. 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

No requiere de sistema de extracción de humos


reddot winner 2025

 **DESIGN AWARD 2025**

DISPONIBLE EN
3 COLORES



Hornos de cocción acelerada

QUICK 1T

mychef®

Cocciones en tiempo récord

Pantalla táctil e inteligente

Horno de cocción acelerada donde velocidad y calidad se fusionan para crear resultados realmente sorprendentes. Realiza cocciones en cuestión de minutos, ¡incluso en segundos! sin comprometer la calidad de los alimentos y manteniendo sus propiedades organolépticas. Resultados homogéneos y crujientes perfectos gracias a la combinación de la tecnología de aire ciclónico 3D Impingement y cocción por convección.

Mychef QUICK 1T presenta una pantalla táctil con un panel de control inteligente que permite acceder rápidamente a las recetas y configurar el equipo de forma rápida e intuitiva.



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



BARES



RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA



CAFETERÍAS



SUPERMERCADOS



Equipamiento tecnológico

Combinación de **2 sistemas de cocción:**

- Tecnología 3D Impingement
- Convección

Multicook. Cocciones simultáneas

Pantalla táctil con menú personalizable:

- Acceso rápido a 32 recetas
- Posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas

Mychef Cloud. Conexión con el horno desde el móvil o tablet

Sistema Plug&Play. No requiere instalación

Fácil de limpiar gracias a su interior totalmente desmontable

Diseño **compacto y apilable**

No requiere de sistema de extracción de humos



reddot winner 2022



Bronze Design
Award 2022



DESIGN
AWARD
2022

DISPONIBLE EN
3 COLORES



Hornos de cocción acelerada

QUICK 1

Cocciones en tiempo récord

Pantalla digital

Horno de cocción acelerada donde velocidad y calidad se fusionan para crear resultados realmente sorprendentes. Realiza cocciones en cuestión de minutos, ¡incluso en segundos! sin comprometer la calidad de los alimentos y manteniendo sus propiedades organolépticas. Resultados homogéneos y crujientes perfectos gracias a la combinación de la tecnología de aire ciclónico 3D Impingement y cocción por convección.

Mychef QUICK 1 presenta un panel de control digital que lo hace muy fácil y rápido de utilizar, dando soporte y agilidad a los profesionales que lo requieren.



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



BARES



RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA



CAFETERÍAS



SUPERMERCADOS

Equipamiento tecnológico

Combinación de **2 sistemas de cocción:**

- Tecnología 3D Impingement
- Convección

Panel de control digital fácil e intuitivo:

- Acceso rápido a 8 recetas
- Posibilidad de guardar hasta 100 recetas

Sistema Plug&Play. No requiere instalación

Fácil de limpiar gracias a su interior totalmente desmontable

Diseño **compacto y apilable**

No requiere de sistema de extracción de humos



DISPONIBLE EN
3 COLORES



	QUICK WAVE	QUICK
TECNOLOGÍA DE COCCIÓN		
Rango de temperatura	100°C - 275°C	100°C - 275°C
Impingement	●	3D
Convección	●	●
Microondas	●	-
Velocidad de cocción	●●	●
TECNOLOGÍAS Y PATENTES MYCHEF		
Continuous Cooking. Multiproducción continuada.	●	-
Multiple Cooking. Ajuste automático de parámetros de cocción para varias raciones mediante IA.	●	-
MultiCook. Sistema de cocciones simultáneas para platos combinados.	●	●
MyCare. Enfriamiento rápido para una limpieza eficiente.	Proceso guiado	●
CONECTIVIDAD		
Conexión Wi-Fi. Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet.	●	●
Mychef Cloud. 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.	●	●
Visión Remota. Visualiza la pantalla de tu equipo en tiempo real.	●	-
Control Remoto. Gestiona tu horno como si estuvieras frente a él.	●	-
Asistente IA. Notificaciones y supervisión inteligente.	●	-
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
Pantalla TFT táctil en color con menú personalizable.	13,5 pulgadas	10 pulgadas
Conexión monofásica	○	●
Conexión trifásica	○	-
Filtro catalizador integrado. No requiere sistema de extracción externa.	●	●
Funcionamiento silencioso	●	●
Señalización de fin de cocción visual y acústica	●	●

● De serie ○ Opcional - No compatible

HORNOS COMBINADOS



iCOOK ⚡

El horno realmente inteligente
Cocciones inigualables



COOK MASTER ⚡

Horno profesional
Control simple con altas prestaciones

El horno realmente inteligente

Cocciones inigualables

Mychef iCOOK no tiene límites y cocinar con él es totalmente intuitivo gracias a sus sistemas de cocción inteligentes: cocciones asistidas, cocciones simultáneas, recetario interactivo, etc. Realiza cualquier tipo de cocción. Asa, fríe, dora, ahuma, cocina a la parrilla, al vapor y mucho más. Prepara pescados, carnes, aves, verduras y elaboraciones de huevo con muchas variedades de texturas y sabores. Funciones avanzadas para cocciones perfectas.



iCOOK COMPACT

6 GN 1/1 ⚡

10 GN 1/1 ⚡

6 GN 1/1 T ⚡

6 GN 2/3 ⚡

Solo 52 cm de ancho

Solo 64 cm de fondo

iCOOK

6 GN 2/1 - 6 GN 1/1 ⚡🔥

10 GN 2/1 - 10 GN 1/1 ⚡🔥

iCOOK MAX

20 GN 2/1 - 20 GN 1/1 ⚡🔥

Equipamiento tecnológico

PATENTADO **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin oscilaciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)

PATENTADO **MultiSteam.** Tecnología de doble inyección directa de vapor

PATENTADO **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza

Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:

- Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
- **Funcionalidades inteligentes:** recetario interactivo, cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.

3 modos de cocción: convección, mixto y vapor

Cocción con sonda interna multipunto

SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas

(iCOOK COMPACT: 4 velocidades / iCOOK: 4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas / iCOOK MAX: 6 velocidades)

DryOut Plus. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna después de un corte en el suministro

SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos

Mychef Cloud. Mantente conectado desde tu móvil, ordenador o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas y consulta los datos de tu horno estés donde estés



reddot winner 2020



Premios ADI 2020
Diseño de Bronce



Horno profesional

Control simple con altas prestaciones

Mychef COOK MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre equipamiento tecnológico y sencillez de uso. Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil favorece un uso intuitivo gracias a su sencillez y teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.



COOK COMPACT

6 GN 1/1 ⚡

10 GN 1/1 ⚡

6 GN 1/1 T ⚡

6 GN 2/3 ⚡

Solo 52 cm de ancho

Solo 64 cm de fondo



COOK

6 GN 2/1 - 6 GN 1/1 ⚡🔥



10 GN 2/1 - 10 GN 1/1 ⚡🔥



COOK MAX

20 GN 2/1 - 20 GN 1/1 ⚡🔥

Equipamiento tecnológico

PATENTADO **MultiSteam.** Tecnología de doble inyección directa de vapor

Panel de **control MASTER**, sencillo, ágil e intuitivo que además permite:

- Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
- Acceder directamente a **7 programas de cocción**

Sistema automático de limpieza

3 modos de cocción: convección, mixto y vapor

Cocción con sonda interna monopunto

SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas

(COOK COMPACT MASTER: 4 velocidades / COOK MASTER: 4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas / COOK MAX MASTER: 6 velocidades)

DryOut Plus. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

Conexión Wi-Fi. Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google



	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥
MODALIDAD DE COCCIÓN		
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	Inteligente	Manual
TECNOLOGÍAS Y PATENTES MYCHEF		
CoolDown. Enfriamiento automático	●	●
Preheat. Precalentamiento automático	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	-
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	●	-
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades**	4 velocidades**
Gestión inteligente de la velocidad, sentido de giro y pulsación de la turbina	●	-
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automática al finalizar la cocción	●	-
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	-
SmartCooking. Sistema automático 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	●	-
CookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	-

● De serie ○ Opcional - No compatible

* No compatible con modelos de gas
** 6 velocidades modelos de gas

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥
CONECTIVIDAD		
Mychef Cloud. 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	●	–
Conexión Wi-Fi. Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet.	–	●
DOTACIONES DE CONTROL		
Programas / fases de cocción	400/10	40/3
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	–	7
Acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●
Sonda interna monopunto	–	●
Sonda interna multipunto	●	–
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	●	–
Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	–	●
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN		
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara. Consumo mínimo y máxima duración	●	●
Refrigeración de desagüe. Refrigerera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías	○*	○*
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	–
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	–
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	–	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●

● De serie ○ Opcional – No compatible

* No compatible con modelos de gas
** 6 velocidades modelos de gas



HORNOS COMBINADOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA



iBAKE ⚡

El horno realmente inteligente
Cocciones inigualables

BAKE MASTER ⚡

Horno profesional
Control simple con altas prestaciones

Para los pasteleros más exigentes

Resultados homogéneos y precisos

Mychef iBAKE no tiene límites y cocinar con él es totalmente intuitivo gracias a sus sistemas de cocción inteligentes: cocciones asistidas, cocciones simultáneas, recetario interactivo, etc. Un horno con las más altas prestaciones tecnológicas al servicio de los panaderos y pasteleros más exigentes; un horno realmente inteligente. Consigue la uniformidad deseada en cada horneado.



PASTELERÍAS



OBRADORES



PANADERÍAS



SUPERMERCADOS



iBAKE

6 Bandejas 600x400 ⚡🔥



10 Bandejas 600x400 ⚡🔥



iBAKE MAX

16 Bandejas 600x400 ⚡🔥

Equipamiento tecnológico

PATENTADO **TSC.** Máxima estabilidad térmica sin oscilaciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)

PATENTADO **MultiSteam.** Tecnología de doble inyección directa de vapor

PATENTADO **MyCare.** Sistema automático e inteligente de limpieza

Interfaz inteligente con pantalla táctil de alta definición que ofrece:

- Capacidad para guardar **400 programas y hasta 10 fases de cocción** en cada programa
- **Funcionalidades inteligentes** como: recetario interactivo, realización de cocciones inteligentes simultáneas, sistema de cocción inteligente, recopilación de datos técnicos, etc.

3 modos de cocción: convección, mixto y vapor

Cocción con sonda interna multipunto

SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas
(iBAKE: 4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas / iBAKE MAX: 6 velocidades)

DryOut Plus. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna después de un corte en el suministro

SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y humedad de la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos

Mychef Cloud. Mantente conectado desde tu móvil, ordenador o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas y consulta los datos de tu horno estés donde estés



reddot winner 2020



Premios ADI 2020
Diseño de Bronce



Hornos combinados para panadería y pastelería

BAKE MASTER

mychef®

Horno profesional

Control simple con altas prestaciones

Mychef BAKE MASTER es un horno combinado profesional que responde a la combinación perfecta entre alto equipamiento tecnológico y sencillez de uso.

Sus tecnologías de última generación proporcionan una calidad superior en las cocciones y su panel de control simple pero ágil y competente hacen de BAKE MASTER un modelo perfecto para los profesionales de la panadería y pastelería.



PASTELERÍAS



OBRADORES



PANADERÍAS



SUPERMERCADOS



BAKE MASTER

6 Bandejas 600x400 ⚡🔥



10 Bandejas 600x400 ⚡🔥



BAKE MAX MASTER

16 Bandejas 600x400 ⚡🔥

Equipamiento tecnológico

PATENTADO **MultiSteam.** Tecnología de doble inyección directa de vapor

Panel de **control MASTER**, sencillo, ágil e intuitivo que además permite:

- Configurar hasta **40 programas de cocción + 3 fases de cocción** en cada programa
- Acceder directamente a **7 programas de cocción**

Sistema automático de limpieza

3 modos de cocción: convección, mixto y vapor

Cocción con sonda interna monopunto

SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas

(BAKE MASTER: 4 velocidades en modelos eléctricos, 6 velocidades en modelos de gas / BAKE MAX MASTER: 6 velocidades)

DryOut Plus. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

Conexión Wi-Fi. Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet. Compatible con el asistente de voz de Google



	iBAKE ⚡ 🔥	BAKE MASTER ⚡ 🔥
MODALIDAD DE COCCIÓN		
Modo convección	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Modo mixto: convección + vapor	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●
Programa de fermentación parametrizable	●	-
TECNOLOGÍAS Y PATENTES MYCHEF		
CoolDown. Enfriamiento automático	●	●
Preheat. Precalentamiento automático	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	●	-
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	●	-
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y N velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	4 velocidades*	4 velocidades*
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automática al finalizar la cocción	●	-
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	-
SmartCooking. Sistema automático 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	●	-
CookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	-

● De serie ○ Opcional - No compatible

* 6 velocidades modelos de gas

	iBAKE 	BAKE MASTER 
CONECTIVIDAD		
Mychef Cloud. 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	●	–
Conexión Wi-Fi. Control remoto del horno y gestión de recetas desde tu smartphone o tablet.	–	●
DOTACIONES DE CONTROL		
Programas / fases de cocción	400/10	40/3
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	–
Teclado multiprograma con teclas de acceso directo	–	7
Acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●
Pantalla TFT táctil panorámica de 10 pulgadas con símbolos intuitivos	●	–
Pantalla LED	–	●
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	–
Sonda interna monopunto	–	●
Sonda interna multipunto	●	–
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente con 4 niveles de lavado y aclarado, con detección del grado de suciedad y aviso automático	●	–
Sistema automático de limpieza con 1 nivel de lavado	–	●
DETALLES TÉCNICOS Y DE FABRICACIÓN		
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	●	–
Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	●	–
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza	–	●
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe	●	●
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	●	●

Conectividad de todos los equipos

MYCHEF CLOUD

mychef®

Sumérgete en el mundo

Mychef Cloud

Gestiona y mantente conectado a tu horno desde cualquier lugar con tu móvil, ordenador o tablet. Visualiza el horno en tiempo real, el estado actual de cocción, consulta el análisis de datos, visualiza tus recetas o crea otras nuevas y envíasalas a tu horno, ¡simplemente pulsando un botón!

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



Disponible para iOS y Android

Contenidos siempre disponibles

Recetas guiadas paso a paso

Actualizaciones periódicas

Datos de consumo de agua, energía, tiempos de cocción, etc.

Servicio de asistencia

Visión remota

Fast menu. Menú personalizado

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

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

myche





ENVASADORAS AL VACÍO



iSENSOR ⚡

La única envasadora al vacío 100% automática



goSENSOR ⚡

El envasado al vacío
práctico y competitivo

Envasadoras al vacío inteligentes

iSENSOR

mychef®

La única envasadora al vacío

100% automática

Mychef iSENSOR es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado gracias a sus tecnologías patentadas: iVac, que ajusta de forma inteligente el vacío para cada producto sin necesidad de supervisión, e iSeal, que regula automáticamente los parámetros de tiempo y temperatura de sellado.

Un equipo profesional e inteligente que ha revolucionado el sector del envasado al vacío con un práctico control de 3 botones y pantalla LCD con iluminación.



RESTAURANTES



SUPERMERCADOS



HOTELES



GASTROBARES



iSENSOR

Modelo S

Modelo M

Modelo L

De sobremesa



Modelo S

Modelo M

Modelo L

De pie

Equipamiento tecnológico

- PATENTADO** **iVac.** Envasado automático inteligente
- PATENTADO** **iSeal.** Sellado automático inteligente
- PATENTADO** **MCV (Multi Cycle Vacuum).** Repetición de ciclos de vacío consecutivos
- PATENTADO** **Vacuum Standby.** Función que permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido
- PATENTADO** **SCS (Self Calibration System).** Sistema de calibrado automático

Función ExtraVacuum. Hasta 5 segundos de vacío extra para alimentos porosos

Soft Air. Función para el envasado de alimentos delicados

Capacidad para guardar **10 programas de envasado**

Tecnología de sensor

Modos de uso: **manual, automático y autolimpieza**

Bomba de vacío Becker

Avisos de mantenimiento preventivo y sistema de autolimpieza del aceite (AutoClean Oil)

Bluetooth integrado + App de control iOS/Android para la impresión de etiquetas adhesivas

Conexión de vacío externo

Conexión con gas inerte



reddot design award
winner 2018



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019

El envasado al vacío práctico y competitivo

Mychef goSENSOR es una envasadora profesional de sensor que está especialmente recomendada para los establecimientos que necesitan realizar envasados diarios, sin complicaciones y a un precio competitivo.



CARNICERÍAS



PESCADERÍAS



GASTROBARES



CHARCUTERÍAS



RESTAURANTES



OTROS SECTORES



goSENSOR

Modelo S



Modelo M



Modelo L

De sobremesa

Equipamiento tecnológico

PATENTADO

Vacuum Standby. Función que permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido

PATENTADO

SCS (Self Calibration System). Sistema de calibrado automático

Tecnología de sensor

Función ExtraVacuum. Hasta 5 segundos de vacío extra para alimentos porosos

Soft Air. Función para el envasado de alimentos delicados

Programa específico de envasado de líquidos

Capacidad para guardar **1 programa de envasado**

Avisos de mantenimiento preventivo y sistema de autolimpieza del aceite (AutoClean Oil)

COMPARATIVA

	iSENSOR	goSENSOR
Tipo de sellado	Sellado doble 2 x 3 mm	Sellado simple 1 x 4 mm
Programas	10	1
Modo manual	●	●
Modo automático	●	–
iVac. Envasado automático inteligente	●	–
iSeal. Sellado automático inteligente	●	–
MCV (Multi Cycle Vacuum). Repetición de ciclos de vacío consecutivos	●	–
Vacuum Standby. Función que permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido	●	●
SCS. Sistema de calibrado automático	●	●
AutoClean Oil. Sistema de autolimpieza del aceite	●	●
Función Stop. Bloqueo del porcentaje de vacío en la cámara	●	●
Función ExtraVacuum. Hasta 5 segundos de vacío extra para alimentos porosos	●	●
Soft Air. Función para el envasado de alimentos delicados	●	●
Tecnología de sensor	●	●
Conexión de vacío externo	●	–
Conexión con gas inerte	●	–
Bluetooth integrado. Para conectar con la impresora de etiquetas térmicas	●	–
App de control iOS/Android	●	–
Pantalla LCD con 3 botones	●	–
Pantalla LED con 3 botones	–	●

● De serie ○ Opcional – No compatible



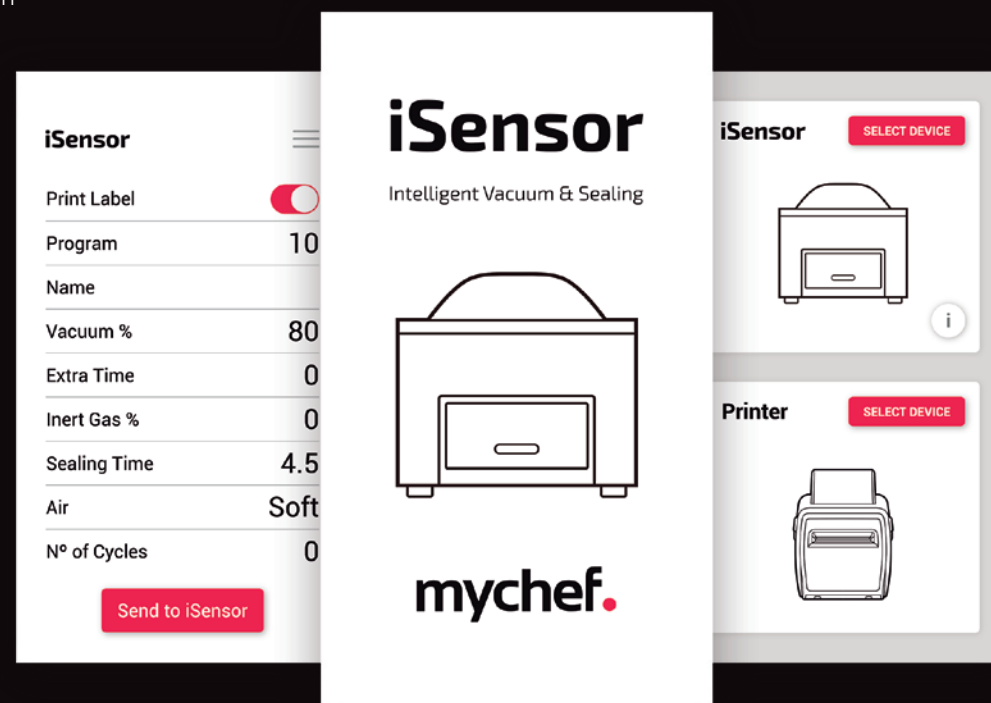
GESTIONA LA ENVASADORA DESDE TU MÓVIL E IMPRIME ETIQUETAS

mychef.®

Con la app gratuita Mychef iSENSOR puedes conectar tu teléfono móvil a tu envasadora vía Bluetooth. Maneja cómodamente tu equipo a distancia y sin dificultad.

Además, gracias a la impresora (accesorio opcional) puedes generar etiquetas adhesivas con información relevante y pegarlas a las bolsas de vacío. Documenta el nombre de tus elaboraciones, las fechas de envasado y expiración, la temperatura de mantenimiento e incluso crea un código de barras para que tengas un registro completo de tu producción.

Logra una mejor organización y control del stock de alimentos en tu cocina.



Disponible para iOS y Android



mychef.

13.5

iSensor

ZEBRA



mychef.[®]

GREAT CHOICE!

 [mychef.pro](https://www.instagram.com/mychef.pro)

 www.mychefpro.com

 info@mychefpro.com

 800 654 341