~~6,408.00 €~~

5,126.40 €



Horno eléctrico de convección **Distform EVOLUTION S 6GN 1/1 T.** 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 industrial **Distform MyChef EVOLUTION S** con capacidad para 6GN 1/1 y las siguientes características:

Características técnicas Horno eléctrico industrial Distform MyChef EVOLUTION S

- Horno eléctrico de convección.
- Capacidad: 6GN 1/1.(prof. 40mm) / 12 GN 1/1 (prof 20mm)/4 GN 1/1 (prof. 65mm)
- Multisteam: Sistema de vapor de alta eficiencia, vapor más rápido y más denso.
- MYCARE: SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO
- WIFI INCLUIDO
- 3 modos de cocción:
- Convección (de 30º a 300ºC)
- Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC)
- Vapor saturado (de 30º a 130ºC)
- Cocción con sonda al corazón.
- Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente Preheat & Cooldown.
- Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción
- MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa
- 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 SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas 4 velocidades.
- MySmartCooking. 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
- Multilevel. Gestiona 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 MyCloud. 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. Programas + Fases de cocción en cada programa 400 + 10
- FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual
- NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro
- MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático 4 niveles + aclarado

- Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas
- Conexión USB para registro de datos HACCP
- Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)
- Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza
- Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
- Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua
- **IMPORTANTE:**

  Kit Descalcificador (Cartucho incluido) MYCHA061 285 €

- **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 76 €**
  - **Pack de 4 unidades MYCHA354 298 €**
  - **Pack de 24 unidades MYCHA355 1.751 €**

OPCIONAL BAJO PEDIDO:

- TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC) 290 €
- UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta 340 €
- Apertura de puerta a mano izquierda 295 €
- Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi MYCHA196 240 €

Solicítanos presupuesto personalizado, y cotizaremos de forma global tu horno Mychef con descuentos en todo y todos los complemnetos que necesites; SOLICITA PRESUPUESTO PERSONALIZADO

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760X595X662