

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF CONCEPT COMPACT 6GN 1/1



~~5,141.00 €~~

4,112.80 €



Horno eléctrico de convección Distform COMPACT CONCEPT 6GN 1/1.

Ideal Hostelería.

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

Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes
¡Ahora incluye de serie el autolavado!

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Podrás preparar todo tipo de elaboraciones. A la plancha. Al vapor. A la parrilla. Al vacío. Puede ahumar, asar, hornear, freír, gratinar, pochar, rehogar y regenerar. Puede preparar pescados, carnes, aves, verduras, elaboraciones de huevo, panadería, repostería y postres.

Kit de 1ª instalación INCLUIDO: Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

Horno eléctrico industrial **Distform** MyChef COMPACT CONCEPT con capacidad para 6GN 1/1 y las siguientes características:

Características técnicas Horno eléctrico industrial Distform MyChef CONCEPT COMPACT 6GN 1/1

- Horno eléctrico de convección.
- Capacidad: 6GN 1/1.(prof. 40mm) / 12 GN 1/1 (prof 20mm)/ 4 GN 1/1 (prof. 65mm)
- Potencia: 7 kW.
- Tensión (V/N/Hz): 230/L+N/50-60 ó 230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60.
- Acometida de agua: R 3/4"X2
- Desagüe: DN40
- Peso: 72 Kg.
- Dimensiones exteriores: 520x800x662mm
- 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

- 9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados
- Programas + Fases de cocción en cada programa 108 + 5
- 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 4 niveles + aclarado
- Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas
- Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados
- Conexión USB para la actualización del equipo y 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 emisor, 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 € (APLICAREMOS DESCUENTO) **SOLICITA PRESUPUESTO PERSONALIZADO**

- **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: SOLICITA PRESUPUESTO PERSONALIZADO** (para poder ofrecerte descuentos en los opcionales y prescribir la opción que más se adapte a ti)

- TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) 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 €

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 520x800x662mm