~~7,889.00 €~~

6,311.21 €

Horno eléctrico de convección Distform Mychef CONCEPT L 10 GN 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

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.

Horno eléctrico industrial **Distform** MyChef CONCEPT L con capacidad para 10GN 1/1 y las siguientes características:

- Horno eléctrico de convección.
- Capacidad: 10GN 1/1.
- Medidas: 760 x 700 x 1122 mm
- Potencia: 18,4 kW.
- Tensión (V/N/Hz): 400/3L+N/50-60
- Acometida de agua: R 3/4"X2
- Desagüe: DN40
- Peso: 113Kg.
- 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 homogéeas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas: 6 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 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 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 € (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

- **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.**

- **opcionales**
- 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: 10 GN 1/1 680 €
- Apertura de puerta a mano izquierda 295 €
- DETEGENTE 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 €

Consúltanos si tienes cualquier duda, estamos al otro lado del chat que encontraras en la parte inferior derecha de tu pantalla, o escríbenos mediante el formulario de contacto. o por teléfono: 630 668 204

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): 760X700X1122