Horno a gas de convección **Mychef Icook 6GN 1/1**. 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 industriales a gas

Horno de convección a gas **Mychef Icook 6GN 1/1** y las siguientes características:

Características técnicas Horno a gas industrial Distform Mychef Icook 6GN 1/1

- Capacidad: 6 x 1/1 gn
- Distancia entre guías: 85 mm

- Potencia(kw): 9,3kW

- Peso: 130 kg
- Potencia eléctrica (W): 805W
- Potencia gas(kw): 13kw

- Voltaje(v/ph/hz): 230V/L+N/50-60
- Entrada de gas: Hembra G1/2"
- Comidas recomendadas por día: 55 – 120
- Medidas exteriores: 760x842X854mm
- 3 Modos de cocción: Convección: de 30ºC a 280ºC) / mixto, convección + vapor (de 30ºC a 280ºC) / vapor saturado (de 30ºC a 130ºC)
- Preheat & cooldown: Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción.
- SmartWind: 6 velocidades: Cocciones rápidas y homogéneas grácias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas.
- Multisteam: Tecnologia patentada de doble inyección de vapor.
- 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
- Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 4 velocidades
- 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
- 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
- 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
- 400 Programas + 10 fases de cocción en cada programa
- Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas
- Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual: Continúa

automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro
- Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático
- Sonda interna multipunto
- Guías en “C” con sistema antivuelco y de fácil limpieza
- Panel de control TFT táctil 10″
- Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP
- Señalización de fin de cocción visual y acústica
- Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración
- Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza
- Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrado
- 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) **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**
  - **Pack de 4 unidades MYCHA354**
  - **Pack de 24 unidades MYCHA355**

- **ACCESORIOS RECOMENDADOS:**
- **Te mostramos los accesorios recomnedados, solicítanos presupuesto personalizado para poder presupuestar un horno a tu medida**
- Kit de instalación hidráulica iCOOK Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno

inmediatamente. iCOOK MYCHA245.
- Kit reductor de presión Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars. Cartucho descalcificador (Recambio) Capacidad de filtrado: 3.945 litros.
- ACCESORIOS RECOMENDADOS ACCESORIOS iCOOK GN 1/1 ACCESORIOS iCOOK GN 1/1 ACCESORIOS iCOOK GN 1/1
- Kit de instalación hidráulica iCOOK Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.
- Kit de refrigeración de desagüe: Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.
- **OPCIONAL BAJO PEDIDO**:
- Kit de aspiración frontal Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.
- Kit de ducha de lavado Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.
- Campana de condensación de vapor Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.
- Campana de condensación frontal de vapor Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación
- Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación
- Kit de desviación de vapores de la chimenea Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos
- Ahumador MySmoker Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.
- Sonda sous-vide De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético
- Kit para conexión externa de sonda magnética Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda no incluída).

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760x842X854mm