~~9,175.00 €~~
7,340.00 €

Horno de convección a gas Distform MYCHEF COOK MASTER 10 GN 1/1

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Catálogo de hornos a gas industriales

Horno de convección a gas Distform MYCHEF COOK MASTER con 10 bandejas gn1/1.

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Mychef Cook es el horno mixto profesional que cocina como tú: sin complicaciones, con practicidad.
Su tecnología de cocción innovadora, control optimizado y materiales resistentes lo convierten en un equipo esencial para los restaurantes, caterings, hoteles y colectividades que requieren un horno versátil y de alto rendimiento.
Tan solo márcate un reto.
Sea cual sea, Mychef Cook Master te ofrece múltiples posibilidades para conquistarlo bajo el sello inconfundible de la premiada gama Mychef.
¿Te sumas al nuevo horizonte de la cocina profesional?

Características técnicas del Mychef COOK MASTER 10 GN 1/1

- Capacidad: GN 10 x 1/1 GN
- Medidas totales (ancho x fondo x alto): 760 x 842 x 1144 mm
- Peso: 147 kg
- Recomendado para (n) raciones al día: 80-160
- Distancia entre guías: 80 mm
- Potencia eléctrica: 805 W
- Voltaje (V/Ph/Hz): 230V/L+N/50-60
- Potencia de gas: 20 kW
- Entrada de gas: Hembra G½”
- 3 modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC), Vapor saturado (de 30º a 130ºC)
- SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas: 6 Velocidades
- MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor
- 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.
- Programas + fases de cocción en cada programa: 40+3
- Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo
- Sonda interna monopunto
- MyCare. Sistema automático de limpieza
- CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare
- Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido
- Regeneración manual
- Guías en “C” con sistema antivuelco y de fácil limpieza
- Pantalla LED
- Señalización de fin de cocción visual y acústica
- Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración
- Puerta de doble 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

Opcional (Solicítanos presupuesto personalizado y te aplicaremos descuentos en opcionales y accesorios)

Estamos a vuestra disposición para cualquier consulta. Nos encontrareis al otro lado del chat que aparece en la parte inferior derecha de la pantalla, nos podeis consultar también en el formulario de contacto, o por teléfono 630668204

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 842 x 1144 mm