~~6,995.00 €~~
5,596.00 €

Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK COMPACT MASTER 10 GN 1/1

¡Las mejores cocciones en el mínimo espacio! El mychef Cook Compact Master es un horno especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación ya que reúne las mejores tecnologías de cocción en el mínimo espacio.
Ideal para restaurantes, hoteles, servicios de catering, etc.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK COMPACT MASTER con bandejas gn1/1.

¡Las mejores cocciones en el mínimo espacio! El mychef Cook Compact Master es un horno especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación ya que reúne las mejores tecnologías de cocción en el mínimo espacio. 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 Compact 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 COMPACT MASTER 10 GN 1/1

- Capacidad: GN 10 x 1/1 GN
- Medidas totales (ancho x fondo x alto): 520 x 835 x 800 mm
- Peso: 89 kg
- Recomendado para (n) raciones al día: 50-150
- Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel) 20 / 10 / 7 x 1/1 GN
- Voltaje(V/Ph/Hz) 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
- Apertura de puerta a mano derecha de serie
- Sistema de autolimpieza y Wi-Fi incluido
- 3 modos de cocción manual:
  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: 4 Velocidades
- MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble entrada de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler inyección directa)

- 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 y fases de cocción: Capacidad para guardar 40 programas y hasta 3 fases de cocción en cada programa
- 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
- 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 IPX4 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): 520 x 835 x 800 mm