

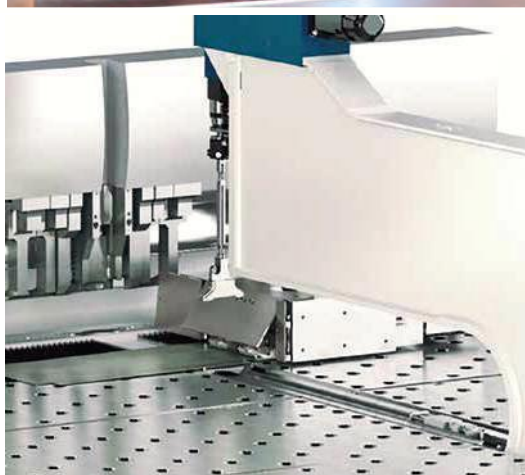
mychef.

GASTRO



CENNIK

2023





Innowacje, jakość i doskonałość kulinarna: nasze zobowiązanie.

Witamy w świecie firmy Mychef. Projektujemy, rozwijamy i produkujemy urządzenia dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, hotelarskiej i spożywczej.

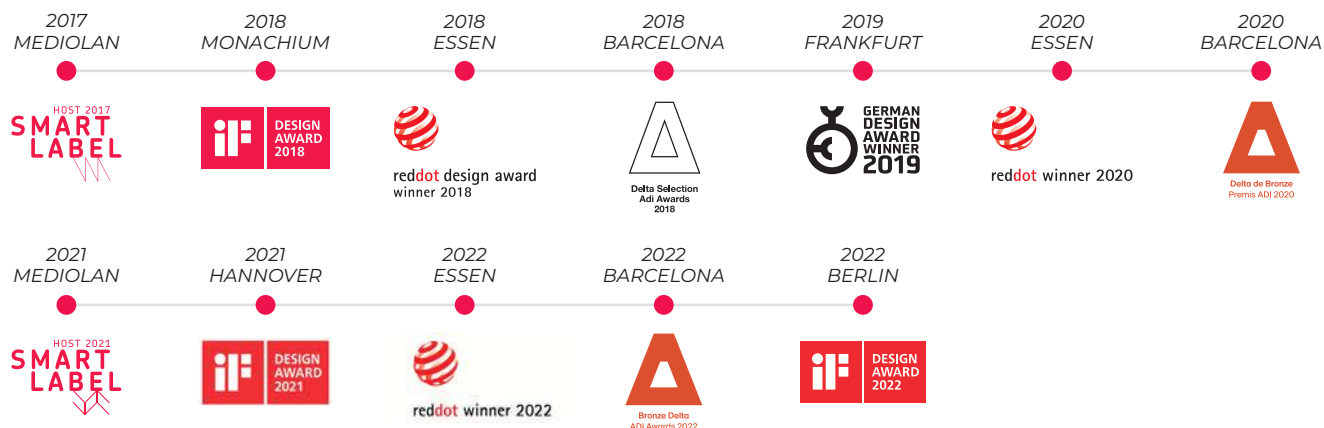
Nasze portfolio produktów obejmuje piece, pakowarki próżniowe i schładzarki szokowe. Najbardziej wymagający, profesjonaliści szefowie kuchni mają już nasze urządzenia w swoich kuchniach.

Kierujemy się pasją, aby pomóc najbardziej wymagającym szefom kuchni osiągnąć doskonałe rezultaty, dzięki najwyższej jakości produktom i najlepszym technologiom.

Uznanie dla jakości i doskonałości produktów Mychef znajduje odzwierciedlenie w prestiżowych międzynarodowych nagrodach, które otrzymaliśmy na przestrzeni lat.

Ponadto posiadamy 9 patentów, które zapewniają nam korzyści w zakresie oszczędności wody i energii, jak również poprawę doskonałości gotowania i doświadczenia użytkownika.

WIELOKROTNIENAGRADZANA GAMA PRODUKTÓW



CERTYFIKATY JAKOŚCI





mychef.

185



PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

7



PIECE GASTRONOMICZNE

23



PIECE CUKIERNICZO-PIEKARNICZE

95



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

143



SCHŁADZARKI SZOKOWE

163



MACCHIATO	2.50	3.00	3.50	4.00	4.50
LATTE	2.50	3.00	3.50	4.00	4.50
MOCHA	3.00	3.25	3.50	3.75	4.00
COLD BREW	3.25	3.50	3.75	4.00	4.25
HOT TEA	2.50	2.75	3.00	3.25	3.50
HOT CHOCOLATE					
	8oz	12oz	16oz		
	2.50	3.50	4.50		
HOUSE SYRUP					
+50¢ vanilla / caramel / peppermint					
SWEET					
FRESH BAKE					

PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA



ZALETY	8
STEROWANIE	10
QUICK IT	14
QUICK	18

ZALETY PIECÓW SZYBKIEGO GOTOWANIA Mychef



Dostępne w kolorze beżowym, czarnym i czerwonym





System Plug & Play

Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe!



Nowa technologia nadmuchu

Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw co przekłada się na **wzrost sprzedaży**.



Kompaktowa i solidna konstrukcja

Piec QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej. Dodatkowo piec można piętrować – nawet do czterech sztuk jednocześnie! Zewnętrzna część konstrukcji pieca pozostaje chłodna w dotyku, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie.



Proste czyszczenie

Posiada **całkowicie wymowalne wnętrze**, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wymowalne elementy **możemy umyć w zmywarce**. Łatwy dostęp do filtrów powietrza.



Bez okapu

Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu! Filtry katalityczne są do osobnego zakupu (patrz akcesoria).



Równoczesne gotowanie

Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych składników w jednym czasie!



Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu

Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich.



Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem

W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK IT.

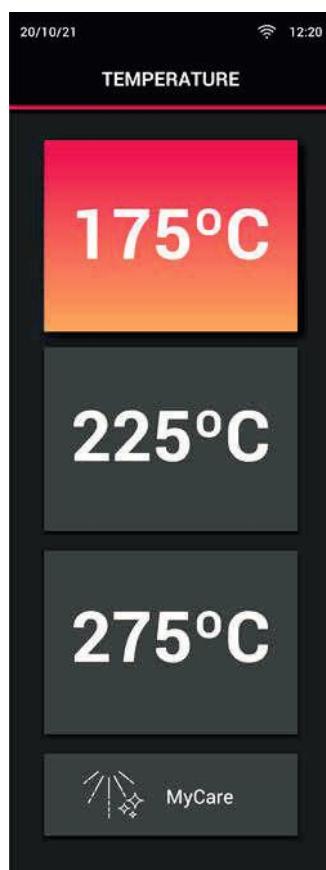
PANELE STEROWANIA

QUICK 1T

INTELIGENTNY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA

Panel sterowania Mychef QUICK 1T posiada inteligentny i przystępny interfejs, na którym można uzyskać natychmiastowe rezultaty za jednym dotknięciem. Ekran dotykowy posiada wiele opcji, dopasowanych do potrzeb biznesowych.

Posiada kilka ekranów, takich jak ustawienia temperatury, szybkie menu, program Multicook, w którym można gotować kilka składników jednocześnie, różne parametry gotowania oraz system CoolDown (opcja pozwalająca na szybkie schłodzenie pieca po użyciu).



Ustawienia temperatury

Pierwszym krokiem do rozpoczęcia pracy z QUICK jest wybór zakresu temperatur.



Wstępne nagrzewanie

QUICK rozpoczyna automatyczne ustawianie wybranej temperatury.



QUICK Menu

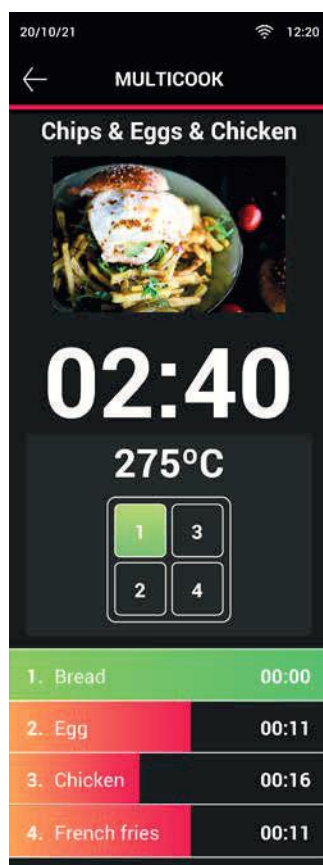
Łatwy i szybki dostęp do wszystkich receptur. Możliwość zapisania 1024 programów + 32 programy szybkiego dostępu, uruchamianych jednym przyciskiem.



Mychef Cloud

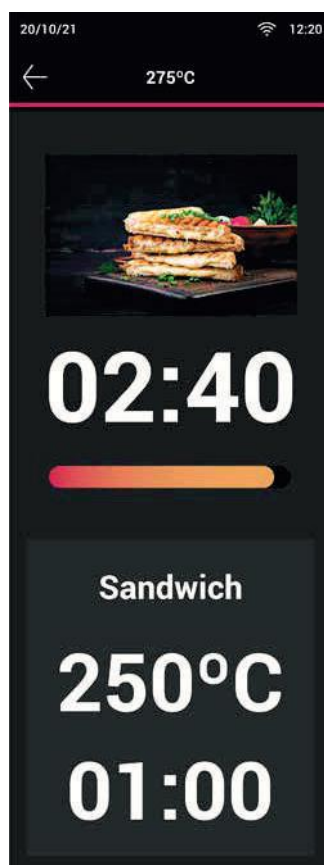
Odkryj zupełnie nowy sposób zarządzania swoim piecem, dzięki połączeniu z chmurą poprzez Mychef Cloud. Teraz masz dostęp do wszystkich danych i statystyk w czasie rzeczywistym, a dodatkowo możesz łatwo tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.

Dostępna wkrótce.



Funkcja MULTICOOK

Umożliwia jednoczesne gotowanie różnych składników dania w tym samym czasie. Alerty powiadomią Cię o gotowości każdej blachy do wyjęcia z pieca.



Parametry gotowania

Wygodny dostęp i podgląd do temperatury i ustawionego czasu dla każdego przepisu.



System CoolDown

QUICK ma tę zaletę, że schładza się w ciągu kilku minut. Po zakończeniu dnia pracy zaleca się schłodzenie QUICK'a przed wyjęciem komory i umyciem jej w zmywarce.

PANELE STEROWANIA

QUICK 1

PANEL STEROWANIA Z PRZYCISKAMI SZYBKIEGO DOSTĘPU

Panel sterowania z przyciskami bezpośredniego dostępu jest tak łatwy w obsłudze, że wystarczy skonfigurować i zapisać ulubione lub najczęściej używane przepisy. Posiada osiem programów szybkiego dostępu, dzięki czemu gotowanie jest szybkie i łatwe.

Wyświetlacz ten pozwala na zapisanie do 100 programów gotowania, regulację parametrów takich jak temperatura i czas, podgląd stanu temperatury, użycie opcji CoolDown do schłodzenia pieca po dniu pracy i wiele innych, co sprawia, że Mychef QUICK 1 jest naprawdę łatwy w obsłudze.

1. Podświetlany panel sterowania

Wyświetla wszystkie parametry i procesy

2. Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 100 programów gotowania

3. Ustawienia parametrów

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

4. Parametry gotowania

Wybierz temperaturę i czas



5. Programy szybkiego dostępu

8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania

6. Stan temperatury

Każda ikona świeci się, aby wskazać:

- Wstępne nagrzewanie
- Stan gotowości
- Szybkie schładzanie

7. System CoolDown

Umożliwia schłodzenie pieca po pracy i przed czyszczeniem

8. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna/kończy nagrzewanie i proces gotowania

is STYLE BAKERY



PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

QUICK 1T



PRZYGOTUJ POTRAWY W KILKA MINUT, A NAWET SEKUND, W ŁATWY I INTUICYJNY SPOSÓB

Mychef QUICK to nowy, rewolucyjny piec o wysokiej prędkości działania. Specjalnie zaprojektowany dla prostego i szybkiego gotowania w ciągu minut, a nawet sekund. Z wielokrotnie nagradzanym designem, dostępny w 3 kolorach Mychef QUICK, pozwala na uzyskanie wysokiej jakości potraw za każdym razem.

Mychef QUICK 1T posiada ekran dotykowy z inteligentnym panelem sterowania przypominającym smartfon, który umożliwia szybki i intuicyjny dostęp do przepisów oraz ustawień urządzenia. Mychef QUICK 1T natychmiast osiąga spektakularne rezultaty.



IDEALNY DO:



Restauracji



Barów



Kawiarni



Food
trucków



Restauracji
typu fast food



Supermarketów

PANEL STEROWANIA



Ekran dotykowy TFT
6,8-calowy ekran dotykowy
z możliwością konfigurowania menu.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:

- System nadmuchu powietrza 3D
- Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C)

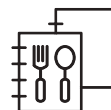
PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Szybki dostęp do przepisów
Możliwość przechowywania do 1024 przepisów.



MultiCook
System jednoczesnego gotowania kilku składników dania.



Grupowanie przepisów
Możliwość grupowania przepisów dla lepszego zarządzania według śniadania, lunchu lub kolacji.



Programator zadań
Codzienne i tygodniowe programowanie włączenia/wyłączenia pieca z kontrolą czasu i temperatury.



CoolDown
Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).



Wskaźniki temperatury
- Wstępne podgrzewanie
- Gotowość do użycia.
- Chłodzenie.



System Plug&Play
Nie wymaga instalacji.



Mychef Cloud
Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą telefonu lub tabletu. Zobacz status gotowania, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub przeglądaj statystyki.



Wi-Fi
Połącz swój piec z Mychef Cloud.



Techniczne badania diagnostyczne

PARAMETRY TECHNICZNE



Kompaktowa konstrukcja, umożliwiająca piętrowanie pieców



Połączenie USB
Aby wgrać do pieca wszystkie swoje przepisy.



Cicha praca



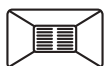
Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania



Łatwo wyjmowany filtr katalityczny



Łatwe do czyszczenia,
w pełni wyjmowane wnętrze.



Wysoko odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.



Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna



Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach:
beżowym, czarnym lub czerwonym.

PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

QUICK 1T



Wymiary komory: (szer. x dł. x wys.) 310 x 310 x 138 mm

Pojemność: 1 poziom

Wymiary zewnętrzne (szer. x dł. x wys.): 397 x 629 x 410 mm

Waga: 45 kg

Rekomendowane do 20 porcji na godzinę

Moc: 3.6 kW (UE) / 2.9 kW (UK)

Zasilanie (V/Ph/Hz): 230 V/L+N/50-60

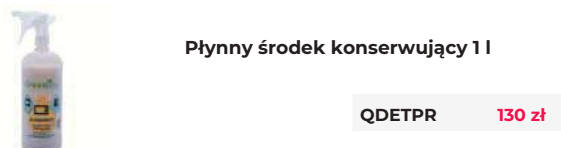
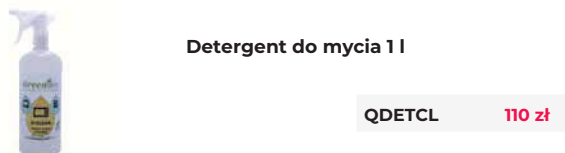
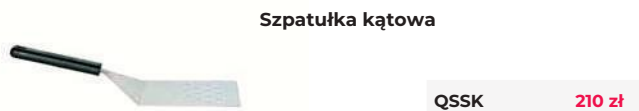
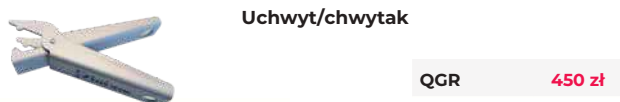
Aksesoria w zestawie:

- Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm
- Pojemnik teflonowy perforowany 280x280x25 mm
- Płyta z powłoką nieprzywierającą 280x280 mm

Kod produktu	Kolor	Filtr katalityczny	Cena
QUICK 1T BLACK	Czarny		20 270 zł
QUICK 1T RED	Czerwony		20 700 zł
QUICK 1T BEIGE	Beżowy		20 700 zł
QUICK 1T BLACK F	Czarny	●	22 090 zł
QUICK 1T RED F	Czerwony	●	22 520 zł
QUICK 1T BEIGE F	Beżowy	●	22 520 zł



AKCESORIA DO PIECA QUICK



POJEMNIKI DO PIECA QUICK



PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

QUICK 1



PRZYGOTUJ POTRAWY W KILKA MINUT, A NAWET SEKUND

Mychef QUICK to nowy piec szybkiego gotowania. Został specjalnie zaprojektowany do przygotowywania prostych i szybkich potraw w ciągu minut, a nawet sekund, dzięki nowej technologii nawiewu powietrza cyklonicznego, która pozwala uzyskać danie gotowe do podania końcowemu użytkownikowi w ciągu kilku minut. W każdym gotowaniu osiąga zawsze te same powta i wysokiej jakości rezultaty.

Mychef QUICK 1 wyposażony jest w elektroniczny panel sterowania, dzięki któremu jest bardzo łatwy i szybki w obsłudze.

IDEALNY DO:



PANEL STEROWANIA



Wyświetlacz LED

łatwy i intuicyjny w obsłudze.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:

- System nadmuchu powietrza 3D
- Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C).

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Szybki dostęp do przepisów

Możliwość przechowywania do 40 przepisów.



CoolDown

Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).



System Plug&Play

Nie wymaga instalacji.



Wskaźniki temperatury

- Wstępne podgrzewanie.
- Gotowość do użycia.
- Chłodzenie.

PARAMETRY TECHNICZNE



Kompaktowa konstrukcja, umożliwiającą piętrowanie pieców



Cicha praca



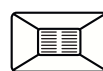
Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania



Łatwo wyjmowany filtr katalityczny



Łatwe do czyszczenia, w pełni wyjmowane wnętrze.



Wysoko odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.



Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna



Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach: beżowym, czarnym lub czerwonym.

PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

QUICK 1



Wymiary komory: (szer. x dł. x wys.) 310 x 310 x 138 mm

Pojemność: 1 poziom

Wymiary zewnętrzne (szer. x dł. x wys.): 397 x 629 x 410 mm

Waga: 45 kg

Rekomendowana liczba porcji/1h: 20

Moc: 3.6 kW (UE) / 2.9 kW (UK)

Napięcie (V/Ph/Hz): 230 V/L+N/50-60

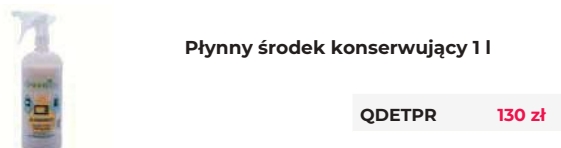
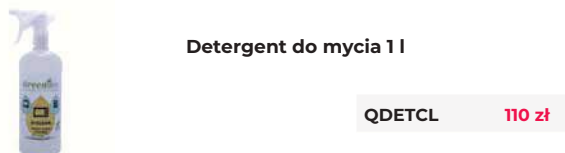
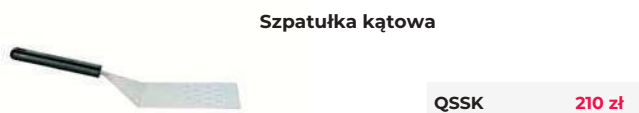
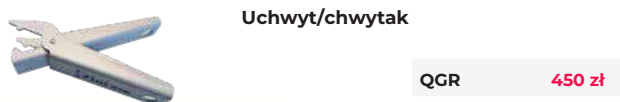
Aksesoria w zestawie:

- Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm
- Pojemnik teflonowy perforowany 280x280x25 mm
- Płyta z powłoką nieprzywierającą 280x280 mm

Kod produktu	Kolor	Filtr katalityczny	Cena
QUICK 1 BLACK	Czarny		15 370 zł
QUICK 1 RED	Czerwony		15 810 zł
QUICK 1 BEIGE	Beżowy		15 810 zł
QUICK 1 BLACK F	Czarny	●	17 170 zł
QUICK 1 RED F	Czerwony	●	17 600 zł
QUICK 1 BEIGE F	Beżowy	●	17 600 zł



AKCESORIA DO PIECA QUICK



POJEMNIKI DO PIECA QUICK



mychef.



180

- +



CLEAR

START
STOP



PIECE GASTRONOMICZNE

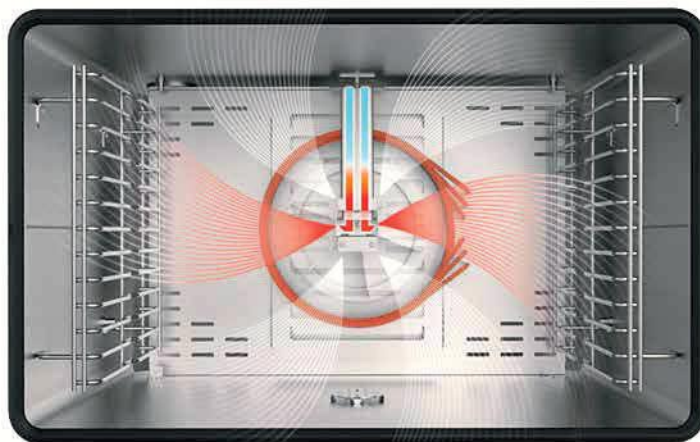


ZALETY	24
STEROWANIE	28
PORÓWNANIE MODELI Z SERII COOK	32
iCOOK	
iCOOK MAX	34
iCOOK	40
iCOOK COMPACT	50
COOK MASTER	
COOK MAX MASTER	60
COOK MASTER	66
COOK COMPACT MASTER	76
COOK PRO	86
TACE, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY	92

ZALETY PIECÓW MYCHEF

MultiSteam

OPATENTOWANY



Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary oraz wstępnego podgrzewania wody w komorze pieca

Dzięki tej technologii osiągamy:

Para 5 razy szybszą niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni).

Znaczną oszczędność wody i energii, bez utraty wydajności.

Nie wymaga konserwacji.

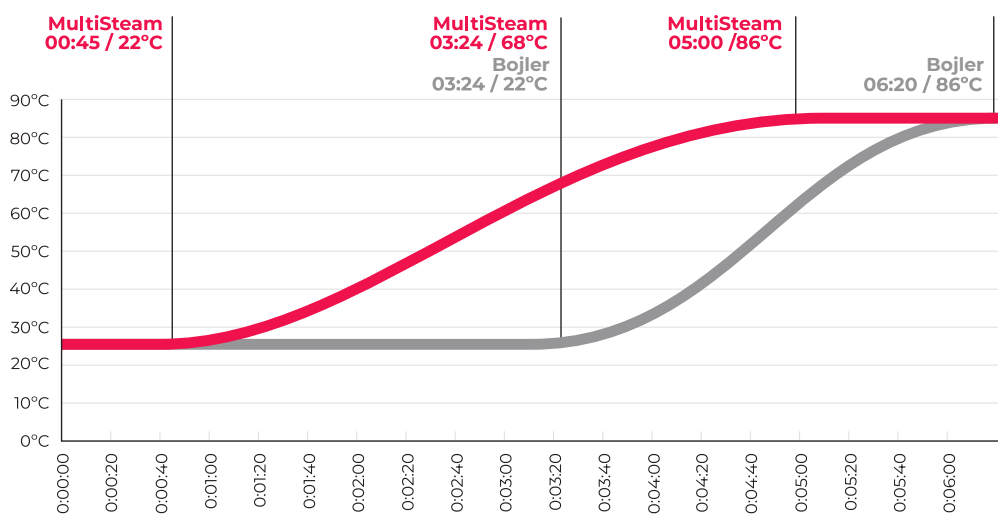
Dzięki zintegrowanemu syfonowi w połączeniu z technologią Multisteam, zapobiegamy utracie pary w komorze, co pozwala uzyskać lepszą wydajność.

Wytwarzanie pary od 30°C.

Całkowita homogenizacja pary w komorze.

Ultraszybkie odzyskiwanie nasycenia pary w komorze po otwarciu drzwi.

PORÓWNANIE TECHNOLOGII



Oszczędność energii do 9,2% w połączeniu z SmartClima Plus*

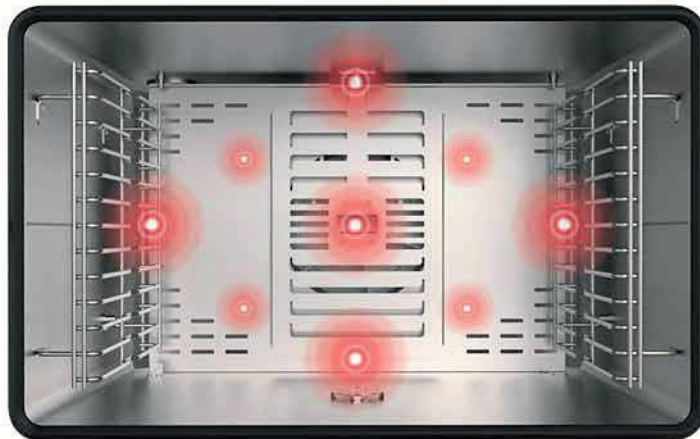


Do 25% mniejsze zużycie wody z SmartClima Plus *

* Porównanie oszczędności wody i energii ze średnimi rynkowymi przy takich samych warunkach pracy.

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

OPATENTOWANY



Unikalny, opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z minimalnymi odchyleniami ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Dzięki tej technologii osiągamy:

Wysoka precyzja przy niskich temperaturach lub gotowaniu próżniowym.

System TSC mierzy temperaturę w komorze pieca kilka razy na sekundę i przekazuje wymaganą ilość energii.

Oszczędność energii, bez odchyień temperatur wynika z zużycia energii niezbędnej tylko do utrzymania stabilnej temperatury podczas każdego gotowania.

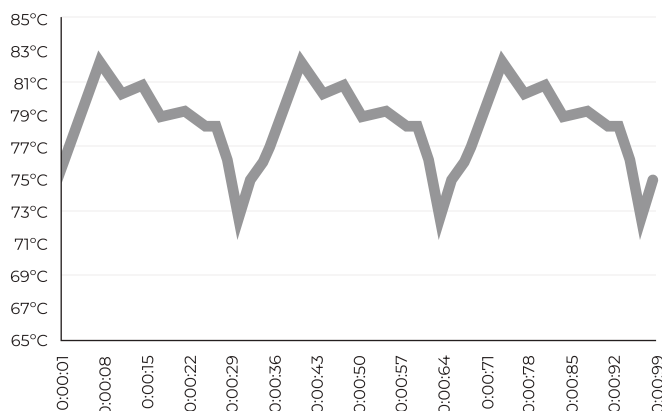
Znakomite rezultaty gotowania.

Mniejsza utrata wagi gotowanych potraw.

PORÓWNANIE Z CERTYFIKATEM TÜV

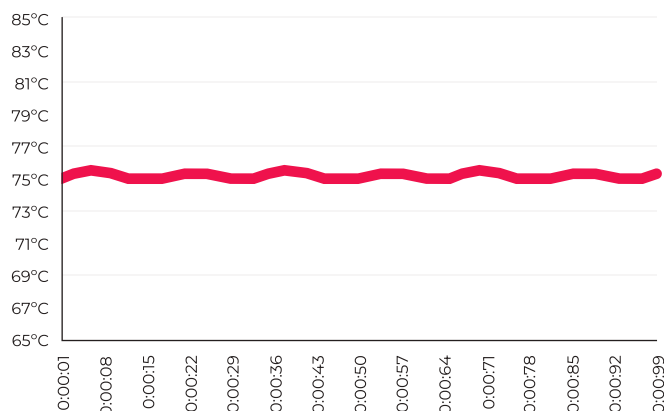
Bez TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory gotowania. Komercyjny piec konwekcyjno-parowy.



Z TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory pieczenia. Piec konwekcyjno-parowy Mychef.



Oszczędność
23% energii

ZALETY PIECÓW MYCHEF

OPATENTOWANE TECHNOLOGIE

MyCare

OPATENTOWANY



Opatentowany, inteligentny i automatyczny system czyszczenia. Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory gotowania. System wykrywa stopień zabrudzenia i dopasowuje najbardziej odpowiedni program.

Dzięki tej technologii uzyskujemy oszczędności w zużyciu wody i energii elektrycznej.

Dodatkowo, dzięki tabletkom CleanDuo koszt mycia jest o 60% mniejszy w porównaniu do konkurencji, dzięki zmniejszeniu zużycia detergentu i płynu do płukania.

UltravioletSteam

OPATENTOWANY



Innowacyjna opatentowana technologia UltravioletSteam jest prawdziwą rewolucją w bezpieczeństwie żywności w Twojej kuchni.

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę wolną od patogenów nawet przy niskich temperaturach, dzięki zastosowaniu systemu promieniowania ultrafioletowego.

Rezultat: szybka, gęsta i całkowicie bezpieczna para. **Doskonała para.**

1

=

3

Tabletka CleanDuo
(Detergent + nablyszczacz)

Konkurencyjne tabletki
(2 detergenty + 1 nablyszczacz)

**Czysta para w 100%
wysterylizowana**

TECHNOLOGIE GOTOWANIA



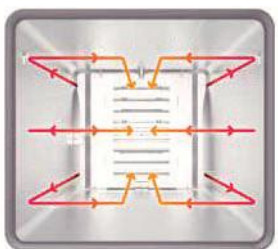
Smart Clima Plus

Inteligentny system generowania pary oraz zarządzania ustawieniami pieca. Piec kontroluje poziom wilgotności w komorze, za pomocą zaawansowanych czujników. System wprowadza lub odprowadza parę, dzięki czemu zawsze uzyskamy doskonały rezultat pieczenia.



DryOut Plus

System pozwala na szybkie usuwanie pary z komory przy użyciu unikalnej technologii niskociśnieniowej, w celu uzyskania idealnie chrupiącej skórki czy panierki w bardzo szybkim czasie.



Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

Termodynamiczna konstrukcja wentylatora wraz z inteligentnym sterowaniem jego prędkością i kierunkiem obrotów pozwalają na szybkie gotowanie i równomiernie rozłożoną temperaturę w komorze pieca.



NightWatch

Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym spokojem o swoje dania. W przypadku wyłączenia prądu piec wznowi program gotowania oraz poinformuje komunikatem.



Wbudowana sonda wewnętrzna

Wielopunktowa sonda wewnętrzna zapewnia pożądany rezultat dzięki wielokrotnym odczytom temperatury wewnątrz potrawy. Ten system automatycznie koryguje i kalibruje temperaturę, aby uzyskać jednolity wynik przy gotowaniu dużych porcji.

PARAMETRY TECHNICZNE



Zintegrowana rynienka ociekowa

System odprowadzania wody, z odpływem i automatycznym opróżnianiem, które zapobiega zbieraniu się wody pod piecem.



Złącze USB

Umożliwia rejestrowanie danych HACCP, aktualizację oprogramowania oraz wysyłanie i pobieranie programów, rejestrowanie temperatur i zdarzeń. Dostępne w modelach Compact Concept, Compact Evolution, iCook, iBake, iCook Max oraz iBake Max.



Wbudowane oświetlenie LED

Optymalnie oświetla komorę pieca, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się bardzo niskim zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy.



Wysokiej jakości izolacja termiczna

Komora grzewcza wykonana jest ze stali 18/10 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe pieczenie oraz znaczną oszczędność energii.



Szkló niskoemisyjne

Najnowsza technologia szkló niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację i zmniejsza straty ciepła. Konstrukcja drzwi sprawia, że szyby można wyczyścić w łatwy sposób.



Tworzywa o właściwościach antybakteryjnych

Dodany komponent antybakteryjny umożliwia lepszą ochronę przed rozprzestrzenianiem się zarazków i bakterii, zapewniają w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię na rączce i komponentach pieca.

PANELE STEROWANIA

iCOOK

INTELIGENTNY INTERFEJS UMOŻLIWIAJĄCY WPROWADZANIE ZMIAN W PRZEPISACH

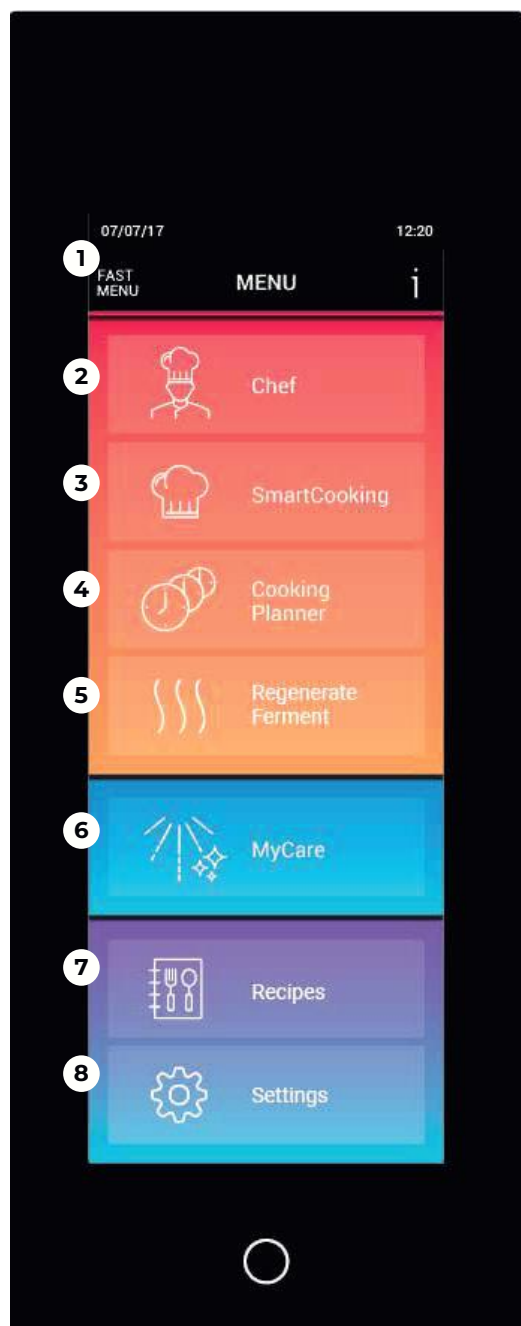
Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK.

Umożliwia on dostosowanie menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, zapamiętanie do 400 programów po 10 kroków każdy, oraz możliwość jednoczesnego gotowania różnych rodzajów potraw w tym samym czasie na oddzielnych poziomach.



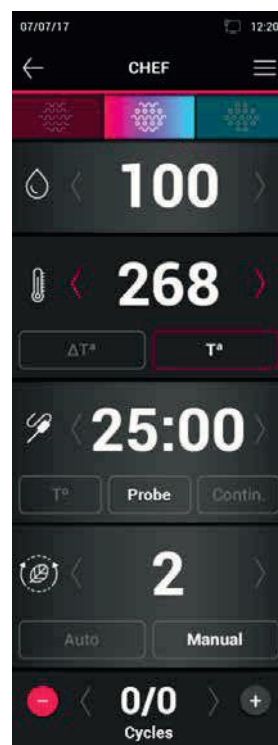
Mychef Cloud

Odkryj zupełnie nowy sposób zarządzania swoim piecem, dzięki połączeniu z chmurą poprzez Mychef Cloud. Teraz masz dostęp do wszystkich danych i statystyk w czasie rzeczywistym, a dodatkowo możesz łatwo tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.



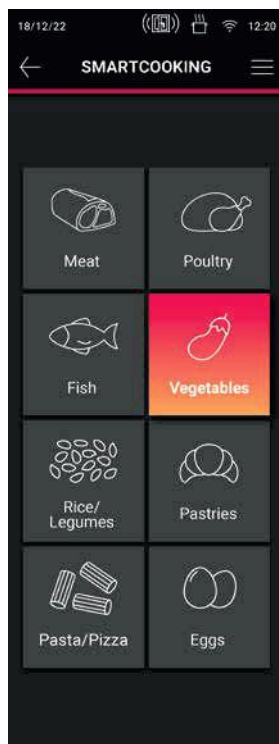
1. Szybkie Menu

Spersonalizowane menu z najczęściej używanymi funkcjami podczas przygotowywania posiłków.



2. Tryb Szefa Kuchni

Dostosuj ustawienia gotowania regulując żądane parametry ręcznie.



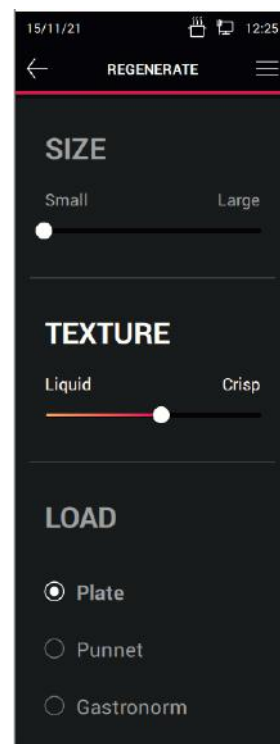
3. SmartCooking

Inteligentny system wspomagający gotowanie.



4. Zarządzanie gotowaniem wielopoziomowym

Gotuj potrawy jednocześnie na różnych poziomach.



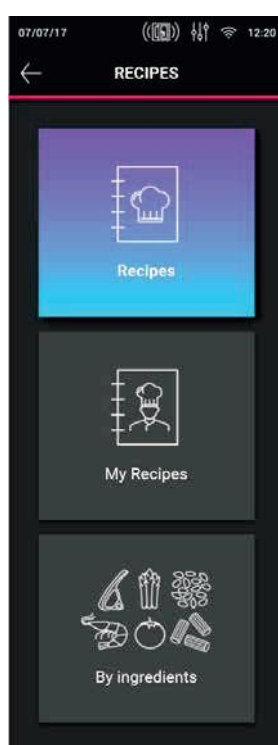
5. Regeneracja/Trwałość

Zregeneruj zamrożoną lub schłodzoną żywność w sposób kontrolowany.



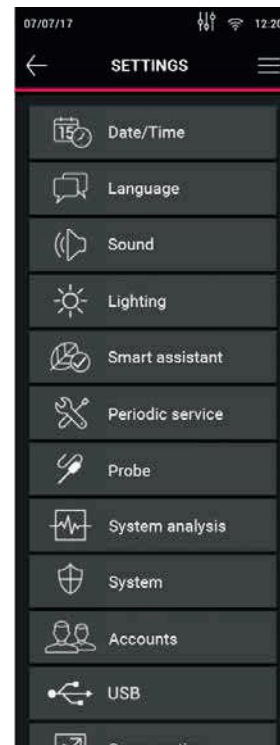
6. MyCare

Inteligentny system samoczyszczący. 4 programy mycia i płukania.



7. Przepisy

Uzyskaj dostęp do przepisów swoich oraz innych szefów kuchni lub wyszukuj potrawy poprzez wybieranie składników.



8. Konfiguracja

Dostęp do wszystkich ustawień pieca.

PANELE STEROWANIA

COOK MASTER

WIĘKSZA PRECYZJA GOTOWANIA

Zarządzaj swoimi piecami COOK MASTER i BAKE MASTER z łatwością i kontrolą. Wyposażony w intuicyjnie zaprojektowany wyświetlacz LED, umożliwiając gotowanie na wysokim poziomie z maksymalną precyzją.

Dostosuj parametry pieca poprzez wybór pary, temperatury, czasu lub sondy oraz prędkości wentylatora, aby zapewnić doskonałe gotowanie.

Dzięki pamięci szybkiego dostępu można zapisać najczęściej używane programy gotowania i uruchamiać je automatycznie. Ponadto można zapisać do 40 różnych programów gotowania.

1. Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub sama para.

2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

3. Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania.

4. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

5. Fazy gotowania

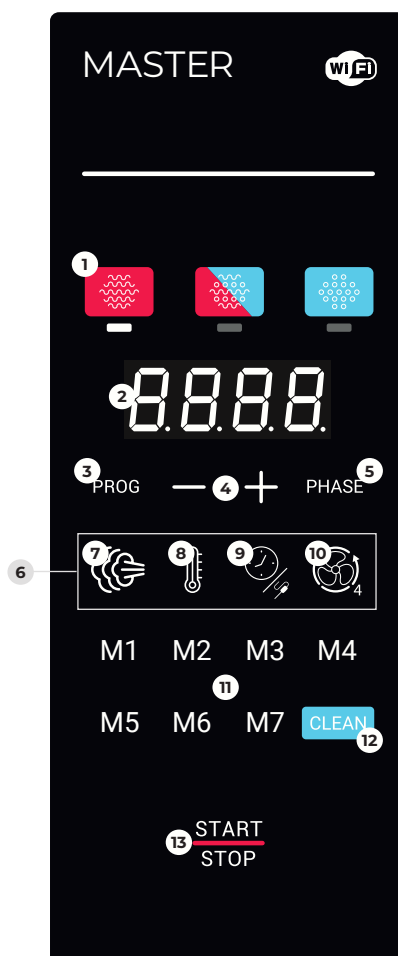
Można skonfigurować do 3 kroków gotowania.

6. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

7. Regulacja naparowania

Reguluje naparowania w komorze pieca w zależności od rodzaju i ilości potraw.



8. Regulacja temperatury

Reguluje temperaturę w piecu w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy.

9. Programowanie czasowe lub poprzez sondę

Gotowanie może być kontrolowane poprzez czas lub według temperatury wewnątrz potrawy.

10. Prędkość wentylatora

4 prędkości wentylatora umożliwiają idealne dostosowanie jego prędkości do przygotowywanego produktu.

11. Pamięć szybkiego dostępu

7 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania.

12. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

13. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna /zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

POŁĄCZENIE WI-FI

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



COOK PRO

ŁATWE UŻYTKOWANIE, DOSKONAŁE I PRECYZYJNE WYNIKI

Panel sterowania jest łatwy w użyciu, posiada tylko te przyciski, które są niezbędne do szybkiego i efektywnego gotowania.

Wybierz tryb gotowania, ustaw niezbędne parametry i rozpocznij - to wszystko.

Łatwy w użyciu i skuteczny w gotowaniu.

1. Tryby gotowania

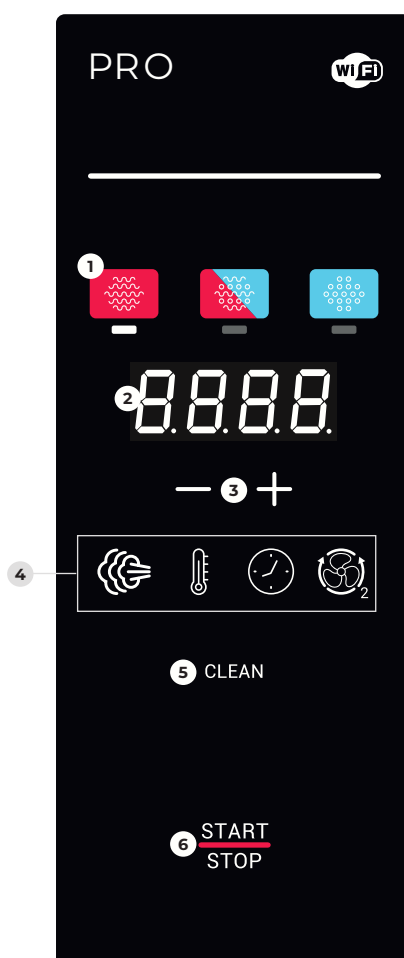
Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub naparowanie.

2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

3. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.



4. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

5. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

6. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna /zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

POŁĄCZENIE WI-FI (OPCJA)

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



PORÓWNANIE MODELI Z SERII COOK

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥	COOK PRO ⚡
TRYBY GOTOWANIA			
Tryb konwekcji.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Tryb mieszany: konwekcja + para.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Tryb pary: od 30°C do 130°C.	●	●	●
Regeneracja: Asystent regeneracji gotowanej żywności. Gotowe i konfigurowalne programy	Inteligentny	Ręczny	Ręczny
Edytowalny program fermentacji.	●	–	–
Gotowanie w niskiej temperaturze.	Inteligentny	Ręczny	Ręczny
NightWatch: Bezpieczne gotowanie przez całą noc.	●	–	–
Wielopunktowa sonda wewnętrzna.	●	–	–
Jednopunktowa sonda wewnętrzna.	–	●	–
FUNKCJE			
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	●	–	–
SmartCooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Piec dostosowuje parametry do produktu, rodzaju obróbki, wielkości, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych parametrów.	●	–	–
CookingPlanner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi.	●	–	–
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.	●	–	–
Just In Time. Wszystkie potrawy przygotowywane w tym samym czasie.	●	–	–
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania.	●	●	●
Preheat. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca.	●	●	●
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	●	–	–
ZARZĄDZANIE POWIETRZEM I WILGOTNOŚCIĄ			
TSC. Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi i wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C).	OPATENTOWANY ○*	○*	–
MultiSteam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (boiler/wtrysk bezpośredni).	OPATENTOWANY ●	●	●
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania UV.	OPATENTOWANY ○	○	○
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	●	●	–
Steam Out. Usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieczenia.	–	–	●
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości **	4 prędkości **	2 prędkości **
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora.	●	–	–
SafeSteam. Automatyczne usuwanie pary na koniec gotowania (konfigurowalne).	●	–	–
Zależne od załadowania pieca dobranie odpowiedniej energii i wilgoci. Automatyczne wykrywanie załadunku komory.	●	–	–
PROGRAMY			
Programy / kroki gotowania.	400/10	40/3	–
Przepisy krok po kroku z regularnymi aktualizacjami.	●	–	–
Wyszukiwanie przepisów według składników.	●	–	–
Automatyczne przeliczanie składników przepisu w zależności od liczby gości.	●	–	–
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju.	●	–	–
Status gotowania. Graficzny podgląd aktualnego procesu gotowania. Końcowe wyświetlanie danych.	●	–	–
Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich obsługi.	●	–	–
Ekran startowy szybkiego menu, programowalny zgodnie z potrzebami i wymaganiami klienta.	●	–	–
Edytowalny i zdalnie aktywowany ekran główny szybkiego menu.	●	–	–
Liczne możliwości konfiguracyjne pieca, ustawienia serwisowe, wyświetlanie zużycia energii, język, dźwięk itp...	●	–	–

iCOOK
⚡ 🔥

COOK MASTER
⚡ 🔥

COOK PRO
⚡

ŁĄCZNOŚĆ

Połączenie Wi-Fi.

●

●

○

Mychef Cloud. Kontroluj piec za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami.

●

–

–

Zdalne sterowanie piecem ze smartfona lub tabletu.

–

●

○

Sterowanie głosowe za pomocą Asystenta Google.

–

●

○

Złącze USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.

●

–

–

PANEL STEROWANIA

10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami.

●

–

–

Ekran LED.

–

●

●

Programowalna klawiatura z klawiszami skrótów.

–

7

–

Nawigacja dotykowa z menu głównego.

●

–

–

Klawisze szybkiego dostępu do programów lub cykli czyszczenia.

●

●

–

Pokrętko sterujące trybami gotowania, temperaturą i czasem.

●

●

–

Blokada obsługi i programu ustawiana przez użytkownika.

●

–

–

Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca.

●

–

–

Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej.

●

●

●

Funkcja pomocy do obsługi pieca.

●

–

–

Wbudowana funkcja pomocy, instrukcje obsługi i przykłady.

●

–

–

Interfejs użytkownika dostępny w 21 językach.

●

–

–

Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu, czasu do końca cyklu, temperatury sondy, zużycia itp. temperatury, zużycia.

●

–

–

Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu i wartości pary.

–

●

–

Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury i czasu.

–

–

●

Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych wartości.

●

●

●

Skrócona instrukcja obsługi.

●

●

●

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu.

OPATENTOWANY

●

–

–

Self-cleaning. Automatyczny system czyszczenia.

–

●

●

Realiable System. Program konserwacji zapobiegawczej.

●

–

–

WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Ostrzeżenia dźwiękowe z możliwością konfiguracji.

●

–

–

Wizualna i dźwiękowa sygnalizacja zakończenia gotowania.

●

●

●

Nowoczesne oświetlenie LED. Optymalne oświetlenie całej komory, minimalne zużycie i maksymalna żywotność.

●

●

●

Ustawienie czasu podświetlania komory.

●

–

–

Połączenie USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.

●

–

–

Potrójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.

●

–

–

Podwójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.

–

●

●

Wytrzymała komora gotowania wykonana ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami, całkowicie spawana i z odpływem.

●

●

●

Wbudowany syfon.

●

●

●

Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom rur.

○*

○*

○

Prowadnice typu C - Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechytowym.

●

●

●

Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antibakteryjną.

●

●

●

Stopień ochrony IPX5.

●***

●***

–

Stopień ochrony IPX4.

●

●

●

* Nie kompatybilne z modelami gazowymi

** 6 prędkości w modelu gazowym

*** Tylko w modelach MAX (20GN)

● Standard

○ Opcja

– Niedostępne

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

iCOOK MAX



NAJWIĘKSZY, NAJMOCNIEJSZY PIEC

Mychef iCOOK MAX to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności.

Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, iCOOK MAX został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Jego panel sterowania, składający się z ekranu dotykowego o wysokiej rozdzielczości i inteligentnego interfejsu, zapewnia wysoki poziom technologii i prostotę obsługi.



IDEALNY DO:



FUNKCJE



SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANY

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący:

4 stopnie + płukanie



10-calowy ekran dotykowy LCD



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

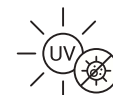
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 300°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Gotowanie z sondą wielopunktową



Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowane w tym samym czasie.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.



Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Chłodzenie odpływu.

Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.



Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 316L, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX5



Wózek z prowadnicami na GN 2/1 lub GN 1/1

Pojemność 20 pojemników GN 2/1 lub GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

iCOOK MAX GN 2/1



20 GN 2/1

**Pojemność GN 20 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm**Waga** 343 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 300-640**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 65,7 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie***** Pojemność GN 20 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm**Waga** 418 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 300-640**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 1.610 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 70 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

* Wózek z prowadnicami w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iCook MAX 202E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		120 460 zł
	iCook MAX 202E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		126 930 zł
	iCook MAX 202E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	122 340 zł
	iCook MAX 202E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	128 480 zł
	iCook MAX 202G		230/L+N/50-60		132 000 zł
	iCook MAX 202G LD		230/L+N/50-60	●	133 760 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA421	3 430 zł

* Dostępne od września 2023

ZALECANE AKCESORIA



iCOOK MAX - zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA397 550 zł



Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK MAX ⚡ MYCHA061 1 750 zł



Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA062 1 120 zł

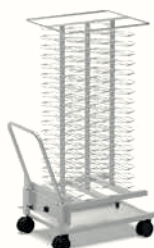


Wózek z prowadnicami na GN 2/1

Pojemność 20 x GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA415 12 940 zł



Wózek na talerze GN 2/1

Pomieści 102 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA416 16 240 zł



Osłona termiczna GN 2/1

Do wózków na tace z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA417 5 510 zł

iCOOK MAX GN 2/1 AKCESORIA



Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA385 3 760 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA181 1 890 zł



Zestaw prysznicowy

iCOOK MAX ⚡ MYCHA172 860 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

iCOOK MAX GN 1/1



20 GN 1/1

**Pojemność GN 20 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga** 311 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 160-320**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 34,7 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie****Pojemność GN 20 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga** 386 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 160-320**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 1.610 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 40 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G $\frac{1}{2}$ "**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

* Wózek z prowadnicami w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iCook MAX 201E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		89 360 zł
	iCook MAX 201E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		92 690 zł
	iCook MAX 201E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	91 150 zł
	iCook MAX 201E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	94 250 zł
	iCook MAX 201G		230/L+N/50-60		101 630 zł
	iCook MAX 201G LD		230/L+N/50-60	●	103 430 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA420	3 070 zł

* Dostępne od września 2023

ZALECANE AKCESORIA

**iCOOK MAX - zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA397 550 zł

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK MAX ⚡ MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA062 1 120 zł

**Wózek z przewodnikami na GN 1/1**

Pojemność 20 x GN 1/1 i odległość między przewodnikami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA412 9 500 zł

**Wózek na talerze GN 1/1**

Pomieści 51 talerzy o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA413 11 380 zł

**Ośłona termiczna GN 1/1**

Do wózków na tace z przewodnikami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA414 3 730 zł

iCOOK MAX GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA385 3 760 zł

**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA181 1 890 zł

**Zestaw prysznicowy**

iCOOK MAX ⚡ MYCHA172 860 zł

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iCOOK



PRAWDZIWIE INTELIGENTNY PIEC

Mychef iCOOK nie ma ograniczeń, a gotowanie z nim jest całkowicie intuicyjne dzięki prostym funkcjom: gotowanie równoczesne (w jednym czasie 2-3 dania można gotować).

Piec najbardziej zaawansowany technologicznie dla wymagających kucharzy.



IDEALNY DO:



Restauracji



Hoteli



Firm
cateringowych



Stołówek



Barów



Punktów
gastronomicznych



Supermarketów

FUNKCJE



SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANY

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący
4 stopnie + płukanie



10-calowy ekran dotykowy TFT



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

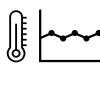
TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

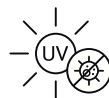
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 280°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)



Gotowanie z sondą wielopunktową



Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



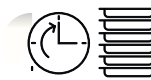
Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.



Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Prowadnice typu C

Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.



Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX4

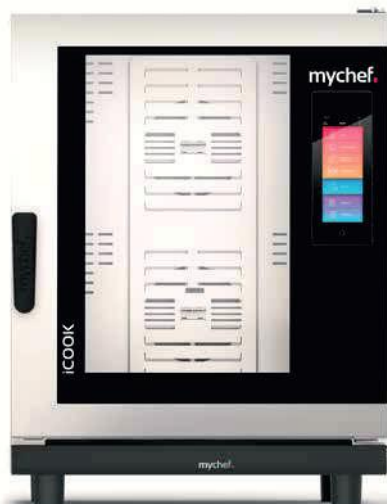


Automatyczny system odprowadzania wody

Działa nawet przy otwartych drzwiach.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iCOOK GN 2/1



10 GN 2/1

**Pojemność GN 10 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 1155 mm**Waga** 146 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 150-300**Dystans między prowadnicami** 80 mm**Moc elektryczna** 27,9 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie***** Pojemność GN 10 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 1144 mm**Waga** 150 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 160-320**Dystans między prowadnicami** 80 mm**Moc elektryczna** 805 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 35 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iCook 102E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		67 190 zł
	iCook 102E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		71 950 zł
	iCook 102E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	68 870 zł
	iCook 102E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	73 530 zł
	iCook 102G		230/L+N/50-60		75 040 zł
	iCook 102G LD		230/L+N/50-60	●	76 740 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA292	3 430 zł

* Dostępne od lipca 2023

6 GN 2/1



Pojemność GN 6 x 2/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 865 mm

Waga 118 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 60-180

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 18,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie



Pojemność GN 6 x 2/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 854 mm

Waga 135 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 110-240

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 20 kW

Przyłącze gazowe Złącze G½"

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iCook 062E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		49 570 zł
	iCook 062E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		51 170 zł
	iCook 062E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	51 190 zł
	iCook 062E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	52 750 zł
	iCook 062G		230/L+N/50-60		56 240 zł
	iCook 062G LD		230/L+N/50-60	●	57 850 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA287	1 900 zł

* Dostępne od lipca 2023

ZALECANE AKCESORIA

**iCOOK- zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iCOOK	⚡	MYCHA245	530 zł
iCOOK	🔥	MYCHA397	550 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

iCOOK	⚡	MYCHA219	380 zł
-------	---	----------	--------

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 + COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	1 880 zł
iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 6 GN 2/1 *	🔥	MYCHA410	2 490 zł

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	1 750 zł
-------	----	----------	----------

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	1 120 zł
-------	----	----------	----------

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK	⚡	MYCHA358	720 zł
-------	---	----------	--------

iCOOK GN 2/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 760 zł
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 760 zł

**Podstawa z przewodnikami GN 2/1**

Do ustawienia pieca.
Odległość między przewodnikami: 68 mm.

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA227	4 160 zł
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA400	4 210 zł
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 przewodnic	MYCHA228	3 790 zł
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 600 mm	5 przewodnic	MYCHA402	3 850 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	2 850 zł
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	2 940 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	530 zł
-------	----	----------	--------

iCOOK GN 2/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu
Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

iCOOK ⚡ MYCHA260 710 zł



Zestaw prysznicowy

iCOOK ⚡ MYCHA172 860 zł



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/1 ⚡ MYCHA395 8 050 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/1 ⚡ MYCHA266 9 950 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/1 ⚡ MYCHA269 11 570 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 860 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK ⚡ MYCHA181 1 890 zł

iCOOK GN 2/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	640 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 940 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	10 060 zł



Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK ⚡ MYCHA480 1 970 zł



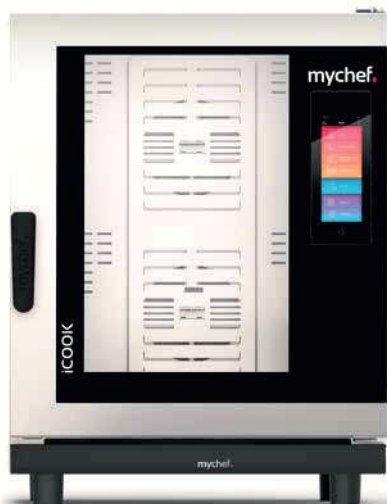
Sonda Sous-vide

Ø 1,5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

iCOOK ⚡ MYCHA185 1 310 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iCOOK GN 1/1



10 GN 1/1

**Pojemność GN 10 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 725 x 1020 mm**Waga** 112 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 80-160**Dystans między prowadnicami** 68 mm**Moc elektryczna** 18,6 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie****Pojemność GN 10 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 1144 mm**Waga** 147 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 80-160**Dystans między prowadnicami** 80 mm**Moc elektryczna** 805 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 20 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G $\frac{1}{2}$ "**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iCook 101E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		44 120 zł
	iCook 101E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		45 790 zł
	iCook 101E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	45 810 zł
	iCook 101E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	47 360 zł
	iCook 101G		230/L+N/50-60		50 680 zł
	iCook 101G LD		230/L+N/50-60	●	52 350 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA282

1 900 zł

* Dostępne od lipca 2023

6 GN 1/1



Pojemność GN 6 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 725 x 750 mm

Waga 80 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 40-110

Dystans między prowadnicami 68 mm

Moc elektryczna 9,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie



Pojemność GN 6 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 854 mm

Waga 130 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 55-120

Dystans między prowadnicami 80 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 13 kW

Przyłącze gazowe Złącze G 1/2"

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iCook 061E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		28 710 zł
	iCook 061E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		30 300 zł
	iCook 061E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	30 320 zł
	iCook 061E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	31 870 zł
	iCook 061G		230/L+N/50-60		38 170 zł
	iCook 061G LD		230/L+N/50-60	●	39 800 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA277

1 270 zł

* Dostępne od lipca 2023

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iCOOK	⚡	MYCHA245	530 zł
iCOOK	🔥	MYCHA397	550 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

iCOOK	⚡	MYCHA219	380 zł
-------	---	----------	--------

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	1 950 zł
iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	2 490 zł

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	1 750 zł
-------	----	----------	----------

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	1 120 zł
-------	----	----------	----------

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK	⚡	MYCHA358	720 zł
-------	---	----------	--------

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	1 880 zł
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA225	3 900 zł
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA399	3 990 zł
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA226	3 620 zł
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA401	3 630 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 880 zł
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	1 970 zł
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	1 720 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	530 zł
-------	----	----------	--------

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu
Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

iCOOK ⚡ MYCHA260 710 zł



Zestaw prysznicowy

iCOOK ⚡ MYCHA172 860 zł



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA386 6 680 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 8 560 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 10 640 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 860 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iCOOK ⚡ MYCHA218 710 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK ⚡ MYCHA181 1 890 zł

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł



Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK ⚡ MYCHA480 1 970 zł



Sonda Sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

iCOOK ⚡ MYCHA185 1 310 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

NOWOŚĆ

iCOOK COMPACT



NAJLEPSZE GOTOWANIE NA NAJMNIEJSZEJ PRZESTRZENI, TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

Zaprojektowany specjalnie dla kuchni, w których przestrzeń jest ograniczona. Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Mychef COMPACT łączy najbardziej ekskluzywne technologie gotowania w kompaktowych rozmiarach.

Jego inteligentny interfejs sprawia, że gotowanie staje się łatwiejsze niż kiedykolwiek. Dzięki prostemu systemowi gotowania, asystentowi równoczesnego gotowania, interaktywnej książce kucharskiej i wielu innym funkcjom obsługa pieca staje się maksymalnie prosta.



IDEALNY DO:



Restauracji

Punktów
gastronomicznych

Hoteli

Sklepów
mięsnych

Delikatesów

Sklepów
rybnych

Supermarketów

FUNKCJE



SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANY

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący: **4 stopnie + płukanie.**



10-calowy ekran dotykowy LCD



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

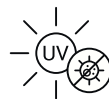
Opatentowana technologia podwójnego wtłoku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30 do 280°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30 do 280°C)
- Para wodna nasycona (od 30 do 130°C).



Gotowanie z sondą wielopunktową



Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



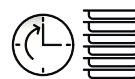
Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowane w tym samym czasie.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.



Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



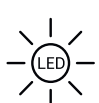
Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną

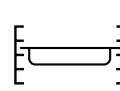


Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



System Multilevel

Możliwość gotowania kilku potraw w jednym czasie.



Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX4



Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iCOOK COMPACT GN 1/1

NOWOŚĆ



10 GN 1/1


Pojemność GN

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

520 x 847 x 800 mm

Waga

98 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

50-150

Moc elektryczna

12,60 kW

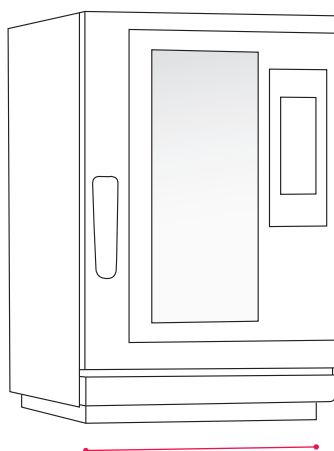
Napięcie (V/Ph/Hz)

230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCOOK Compact 101E			38 970 zł
 iCOOK Compact 101E TSC	●		40 560 zł
iCOOK Compact 101E LD		●	40 590 zł
iCOOK Compact 101E TSC LD	●	●	42 140 zł



TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI



6 GN 1/1



Pojemność GN

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)
520 x 847 x 625 mm

Waga

80 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

30-100

Moc elektryczna

7,3 kW

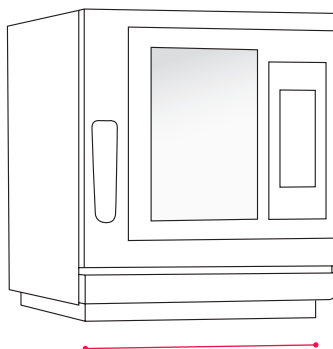
Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
ICOOK Compact 061E			30 100 zł
 ICOOK Compact 061E TSC	●		31 650 zł
ICOOK Compact 061E LD		●	31 680 zł
ICOOK Compact 061E TSC LD	●	●	33 230 zł



TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iCOOK COMPACT MYCHA245 530 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z kominu dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).

iCOOK COMPACT MYCHA449 1 880 zł

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK COMPACT MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK COMPACT MYCHA062 1 120 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK COMPACT MYCHA451 730 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 1/1	MYCHA384	1 880 zł
10 GN 1/1	MYCHA385	3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 1/1	480 x 715 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA453	3 880 zł
10 GN 1/1	480 x 715 x 700 mm	5 prowadnic	MYCHA455	3 770 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	480 x 715 x 360 mm	MYCHA457	1 900 zł
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	480 x 715 x 185 mm	MYCHA459	1 740 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iCOOK COMPACT MYCHA477 550 zł

**Zestaw prysznicowy**

Zestaw prysznicowy MYCHA172 860 zł

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	640 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 940 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	10 060 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Wózek wolnostojący**

3 godziny w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 1/1	MYCHA173	14 420 zł
Wymiary	530 x 755 x 850 mm	
Max. ciśnienie	2.7 bar	
Maks. natężenie przepływu	4,1 l/min.	

**Uchwyt do montażu ściennego**

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1	MYCHA461	1 800 zł
----------	-----------------	-----------------

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja.

GN 1/1	MYCHA464	6 550 zł
--------	-----------------	-----------------

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1	MYCHA467	8 470 zł
--------	-----------------	-----------------

**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.



GN 1/1	MYCHA470	10 550 zł
Filtr węglowy (Część)	MYCHA216	860 zł

**Osłona termiczna**

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1	MYCHA473	1 190 zł
10 GN 1/1	MYCHA475	1 290 zł

**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw do odprowadzania pary wodnej	MYCHA218	710 zł
-------------------------------------	-----------------	---------------

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka	MYCHA181	1 890 zł
----------	-----------------	-----------------

**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK COMPACT	MYCHA480	1 970 zł
---------------	-----------------	-----------------

**Sonda Sous-vide**

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide	MYCHA185	1 310 zł
-----------------	-----------------	-----------------

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iCOOK COMPACT

GN 1/1

NOWOŚĆ



ZAŁADUNEK GN POPRZECZNY

6 GN 1/1 T

**Pojemność GN**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)
760 x 644 x 625 mm

Waga

80 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

30-100

Moc elektryczna

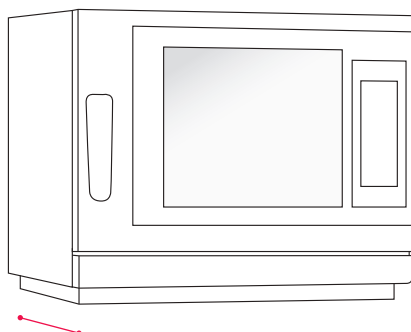
7,3 kW

Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)		Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iCOOK Compact 061TE				30 540 zł
	iCOOK Compact 061TE TSC	●			32 090 zł
	iCOOK Compact 061TE LD		●		32 110 zł
	iCOOK Compact 061TE TSC LD	●		●	33 660 zł



TYLKO 644 MM GŁĘBOKOŚCI

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T MYCHA245 530 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T MYCHA450 1 880 zł

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK COMPACT GN 1/1 T MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T MYCHA062 1 120 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T MYCHA451 730 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 1/1 T MYCHA384 1 880 zł

**Podstawa z przewodnikami GN 1/1 T**

Odległość między przewodnikami: 68 mm.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 przewodnic MYCHA454 3 880 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piecy jeden na drugim.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm MYCHA458 1 900 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

6 GN 1/1 T MYCHA477 550 zł

**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka MYCHA181 1 890 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Uchwyt do montażu ściennego**

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1 T MYCHA462 1 800 zł

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T MYCHA465 6 490 zł

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T MYCHA468 8 380 zł

**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T MYCHA471 10 390 zł



Filtr węglowy (Część) MYCHA216 860 zł

**Osłona termiczna**

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1 T MYCHA474 1 190 zł

**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw do odprowadzania pary wodnej MYCHA218 710 zł

**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK COMPACT MYCHA480 1 970 zł

**Sonda Sous-vide**

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide MYCHA185 1 310 zł

**Zestaw prysznicowy**

Zestaw prysznicowy MYCHA172 860 zł

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iCOOK COMPACT GN 2/3

NOWOŚĆ



6 GN 2/3

**Pojemność GN**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)
520 x 692 x 625 mm

Waga

64 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

20-80

Moc elektryczna

6,3 kW

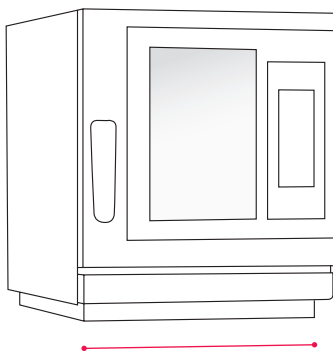
Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
ICOOK Compact 623E			27 850 zł
 ICOOK Compact 623E TSC	●		29 400 zł
ICOOK Compact 623E LD		●	29 420 zł
ICOOK Compact 623E TSC LD	●	●	30 970 zł



TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

ZALECANE AKCESORIA



Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iCOOK COMPACT GN 2/3 MYCHA245 530 zł



Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

iCOOK COMPACT 2/3 MYCHA448 1 740 zł



Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK COMPACT GN 2/3 MYCHA061 1 750 zł



Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK COMPACT GN 2/3 MYCHA062 1 120 zł



Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK COMPACT GN 2/3 MYCHA451 730 zł

COMPACT GN 2/3 AKCESORIA



Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 2/3 MYCHA384 1 880 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1 T

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA452 3 790 zł



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm MYCHA456 1 850 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

6 GN 2/3 MYCHA477 550 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka MYCHA181 1 890 zł

COMPACT GN 2/3 AKCESORIA



Wózek wolnostojący

3 godziny w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 2/3 MYCHA173 14 420 zł

Wymiary 530 x 755 x 850 mm

Max. ciśnienie 2.7 bar

Maks. natężenie przepływu 4,1 l/min.



Uchwyt do montażu ściennego

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

GN 2/3 MYCHA460 1 580 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja.

GN 2/3 MYCHA463 6 940 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/3 MYCHA466 8 150 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/3 MYCHA469 10 550 zł



Filtr węglowy (Część) MYCHA216 860 zł



Osłona termiczna

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

GN 2/3 MYCHA472 1 070 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw do odprowadzania pary wodnej MYCHA218 710 zł



Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Zestaw do podłączenia sondy MYCHA480 1 970 zł



Sonda Sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide MYCHA185 1 310 zł



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy MYCHA172 860 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

NOWOŚĆ

COOK MAX MASTER



NAJWIĘKSZY, NAJMOCNIEJSZY PIEC

Mychef COOK MAX MASTER to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności i wymiowanym wózku. Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, COOK MAX MASTER został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Sterowanie piecem COOK MAX MASTER jest bardzo proste, przez intuicyjny panel sterowania.

IDEALNY DO:



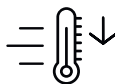
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



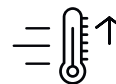
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



System szybkiego schładzania
Cooldown, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

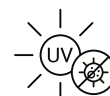
TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY
MultiSteam
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY
TSC (Kontrola stabilności termicznej)
Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



OPATENTOWANY
UltraVioletSteam
Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus
Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
• Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Gotowanie z jednopunktową sondą wewnętrzną



Manualna regeneracja

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + Fazy gotowania w każdym programie
40 + 3



Wi-Fi connection
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



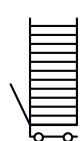
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 316L, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.



Stopień ochrony IPX5



Wózek z prowadnicami na GN 2/1 i GN 1/1
Pojemność 20 pojemników GN 2/1 i GN 1/1, odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

NOWOŚĆ

COOK MAX MASTER GN 2/1



20 GN 2/1

**Pojemność GN 20 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm**Waga** 343 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 300-640**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 65,7 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie****Pojemność GN 20 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm**Waga** 418 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 300-640**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 1.610 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 70 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

* Wózek z prowadnicami w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MAX MASTER 202E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		101 260 zł
⚡	COOK MAX MASTER 202E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		107 640 zł
	COOK MAX MASTER 202E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	103 020 zł
	COOK MAX MASTER 202E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	109 210 zł
	COOK MAX MASTER 202G		230/L+N/50-60		121 590 zł
🔥	COOK MAX MASTER 202G LD		230/L+N/50-60	●	123 410 zł
	INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA421	3 430 zł

* Dostępne od września 2023

ZALECANE AKCESORIA



Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COOK MAX ⚡ MYCHA397 550 zł



Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COOK MAX ⚡ MYCHA061 1 750 zł



Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MAX ⚡ MYCHA062 1 120 zł



Wózek z prowadnicami na GN 2/1

Pojemność 20 x GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡ MYCHA415 12 940 zł



Wózek na talerze GN 2/1

Pomiesci 102 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡ MYCHA416 16 240 zł



Osłona termiczna GN 2/1

Do wózków na tace z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

COOK MAX ⚡ MYCHA417 5 510 zł

COOK MAX GN 2/1 AKCESORIA



Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

COOK MAX ⚡ MYCHA385 3 760 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

COOK MAX ⚡ MYCHA181 1 890 zł



Zestaw prysznicowy

COOK MAX ⚡ MYCHA172 860 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

NOWOŚĆ

COOK MAX MASTER GN 1/1



20 GN 1/1

**Pojemność GN 20 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga** 311 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 160-320**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 34,7 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie****Pojemność GN 20 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga** 386 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 160-320**Dystans między prowadnicami** 67 mm**Moc elektryczna** 1.610 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 40 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

* Wózek z prowadnicami w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MAX MASTER 201E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		74 740 zł
	COOK MAX MASTER 201E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		78 640 zł
	COOK MAX MASTER 201E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	76 550 zł
	COOK MAX MASTER 201E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	79 660 zł
	COOK MAX MASTER 201G		230/L+N/50-60		96 710 zł
	COOK MAX MASTER 201G LD		230/L+N/50-60	●	98 560 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA420	3 070 zł

* Dostępne od września 2023

ZALECANE AKCESORIA



Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COOK MAX ⚡ MYCHA397 550 zł



Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COOK MAX ⚡ MYCHA061 1 750 zł



Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MAX ⚡ MYCHA062 1 120 zł



Wózek z prowadnicami na GN 1/1

Pojemność 20 x GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡ MYCHA412 9 500 zł



Wózek na talerze GN 1/1

Pomieści 51 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡ MYCHA413 11 380 zł



Osłona termiczna GN 1/1

Do wózków na tace z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

COOK MAX ⚡ MYCHA414 3 730 zł

COOK MAX GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

COOK MAX ⚡ MYCHA385 3 760 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

COOK MAX ⚡ MYCHA181 1 890 zł



Zestaw prysznicowy

COOK MAX ⚡ MYCHA172 860 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK MASTER



DOSKONAŁE POŁĄCZENIE

Mychef COOK MASTER to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy, który stanowi idealne połączenie zaawansowanego technologicznie sprzętu i łatwości obsługi.

Jego najnowocześniejsze technologie zapewniają najwyższą jakość pieczenia, a prosty panel sterowania sprawia, że COOK MASTER jest idealnym modelem dla profesjonalistów z branży gastronomicznej.



IDEALNY DO:



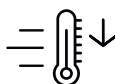
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



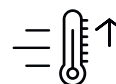
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania
Cooldown**, pozwala na szybkie
i bezpieczne czyszczenie.



**Automatyczne nagrzewanie
wstępne**, bardzo szybkie nagrze-
wanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



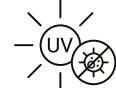
OPATENTOWANY

MultiSteam
Opatentowana technologia podwójnego
wtrysku pary. 5x szybciej generowana
i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi
systemami (bojlerowy lub natrysk
bezpośredni).



OPATENTOWANY

**TSC (Kontrola stabilności
termicznej)**
Zapewnia maksymalną stabilność
termiczną z niewielkimi wahaniami
w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam
Całkowicie czysta i wysterylizowana
para, wolna od patogenów nawet
w bardzo niskiej temperaturze, dzięki
opatentowanemu systemowi
promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus
Aktywne usuwanie wilgoci z komory
za pomocą technologii niskociśnieniowej.
Technologia zapewniająca chrupiące,
złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie
dzięki inteligentnemu systemowi, który
reguluje kierunek obrotów wentylatorów
i ich prędkość.



3 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para
(od 30° do 260°C)
• Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja



**Gotowanie z jednopunktową
sondą wewnętrzną**



**Gotowanie z sondą
sous vide** (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + Fazy gotowania
w każdym programie**
40 + 3



Wi-Fi connection
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć,
zapisywać lub modyfikować przepisy,
zdalnie sterować piecem za pomocą
smartfona lub tabletu oraz za pomocą
prostych komend głosowych.



**7 przycisków szybkiego dostępu
do zapisanych programów**

PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną
szybą**, mocowane na zawiasach
i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa
sztucznego są pokryte powłoką
antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm
zakończenia gotowania**



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny
czas działania.



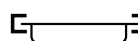
Niezwykłe odporna komora
ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10,
w pełni spawana, z zaokrąglonymi
krawędziami (odpływ przez
zintegrowany syfon).



**Automatyczny system
odprowadzania wody**
Działa nawet przy otwartych
drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu C
prowadnice z łatwym do czyszczenia
systemem antyprzechyłowym.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK MASTER GN 2/1

10 GN 2/1

**Pojemność GN 10 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 1155 mm**Waga** 146 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 150-300**Dystans między prowadnicami** 80 mm**Moc elektryczna** 27,9 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie****Pojemność GN 10 x 2/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 1144 mm**Waga** 150 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 160-320**Dystans między prowadnicami** 80 mm**Moc elektryczna** 805 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 35 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MASTER 102E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		51 500 zł
	COOK MASTER 102E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		56 190 zł
	COOK MASTER 102E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	53 110 zł
	COOK MASTER 102E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	57 770 zł
	COOK MASTER 102G		230/L+N/50-60		60 700 zł
	COOK MASTER 102G LD		230/L+N/50-60	●	62 330 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA292	3 430 zł

* Dostępne od lipca 2023



6 GN 2/1



Pojemność GN 6 x 2/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 865 mm

Waga 118 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 60-180

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 18,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie



Pojemność GN 6 x 2/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 854 mm

Waga 135 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 110-240

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 20 kW

Przyłącze gazowe Złącze G½"

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MASTER 062E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		37 600 zł
	COOK MASTER 062E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		39 190 zł
	COOK MASTER 062E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	39 210 zł
	COOK MASTER 062E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	40 760 zł
	COOK MASTER 062G		230/L+N/50-60		46 060 zł
	COOK MASTER 062G LD		230/L+N/50-60	●	47 680 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA287	1 900 zł

* Dostępne od lipca 2023

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA245 530 zł**

COOK MASTER 🔥 **MYCHA397 550 zł**

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA219 380 zł**

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 + COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 * ⚡ **MYCHA241 1 880 zł**

COOK MASTER 6 GN 2/1 + COOK MASTER 6 GN 2/1 * 🔥 **MYCHA410 2 490 zł**

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA061 1 750 zł**

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MASTER **MYCHA062 1 120 zł**

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA358 720 zł**

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385 3 760 zł**

10 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385 3 760 zł**

**Podstawa z prowadnicami GN 2/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA227 4 160 zł**

10 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 600 mm 5 prowadnic **MYCHA228 3 790 zł**

6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA400 4 210 zł**

10 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 600 mm 5 prowadnic **MYCHA402 3 850 zł**

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 105 mm **MYCHA237 2 850 zł**

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 300 mm **MYCHA406 2 940 zł**

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261 530 zł**

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu, chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

COOK MASTER ⚡ MYCHA260 710 zł



Zestaw prysznicowy

COOK MASTER ⚡ MYCHA172 860 zł



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA351 8 340 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA266 9 950 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA269 11 570 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 860 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka ⚡ MYCHA181 1 890 zł

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł



Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

COOK MASTER ⚡ MYCHA480 1 970 zł



Sonda Sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

COOK MASTER ⚡ MYCHA185 1 310 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK MASTER GN 1/1



10 GN 1/1

**Pojemność GN 10 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 710 x 1022 mm**Waga** 102 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 80-160**Dystans między prowadnicami** 68 mm**Moc elektryczna** 18,6 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie***** Pojemność GN 10 x 1/1 GN****Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 1144 mm**Waga** 147 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji** 80-160**Dystans między prowadnicami** 80 mm**Moc elektryczna** 805 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 20 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MASTER 101E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		32 840 zł
	COOK MASTER 101E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		34 470 zł
	COOK MASTER 101E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	34 490 zł
	COOK MASTER 101E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	36 050 zł
	COOK MASTER 101G		230/L+N/50-60		41 600 zł
	COOK MASTER 101G LD		230/L+N/50-60	●	43 290 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA282	1 900 zł

* Dostępne od lipca 2023

6 GN 1/1



Pojemność GN 6 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 710 x 750 mm

Waga 74 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 40-110

Dystans między prowadnicami 68 mm

Moc elektryczna 9,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie



Pojemność GN 6 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 854 mm

Waga 130 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 55-120

Dystans między prowadnicami 80 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 13 kW

Przyłącze gazowe Złącze G1/2"

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MASTER 061E			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		22 040 zł
	COOK MASTER 061E TSC	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		23 610 zł
	COOK MASTER 061E LD			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	23 640 zł
	COOK MASTER 061E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	25 190 zł
	COOK MASTER 061G			230/L+N/50-60		33 100 zł
	COOK MASTER 061G LD			230/L+N/50-60	●	34 730 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)				⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA277	1 270 zł

* Dostępne od lipca 2023

4 GN 1/1



Pojemność GN 4 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 710 x 615 mm

Waga 64 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji 35-90

Dystans między prowadnicami 68 mm

Moc elektryczna 6,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MASTER 041E			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		19 290 zł
	COOK MASTER 041E TSC	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		20 860 zł
	COOK MASTER 041E LD			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	20 890 zł
	COOK MASTER 041E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	22 440 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)				⁽¹⁾ Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA273	410 zł
				⁽²⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA272	1 270 zł

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA245 530 zł**

COOK MASTER 🔥 **MYCHA397 550 zł**

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów

COOK MASTER ⚡ **MYCHA219 380 zł**

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK * ⚡ **MYCHA240 1 950 zł**

COOK MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 * 🔥 **MYCHA398 2 490 zł**

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA061 1 750 zł**

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA062 1 120 zł**

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA358 720 zł**

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4 GN 1/1 ⚡ **MYCHA384 1 880 zł**

6 GN 1/1 ⚡ 🔥 **MYCHA384 1 880 zł**

10 GN 1/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385 3 760 zł**

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA225 3 900 zł**

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA225 3 900 zł**

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic **MYCHA226 3 620 zł**

6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA399 3 990 zł**

10 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 600 mm 5 prowadnic **MYCHA401 3 630 zł**

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawiania jeden na drugim**

Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim. Odległość między prowadnicami: 68 mm. Pojemność: 2 pojemniki GN 1/1 na prowadnicę.

4 GN 1/1 x 2 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic **MYCHA226 3 620 zł**

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235 1 880 zł**

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235 1 880 zł**

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235 1 880 zł**

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm **MYCHA236 1 720 zł**

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 300 mm **MYCHA405 1 970 zł**

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261 530 zł**

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu
Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

COOK MASTER ⚡ MYCHA260 710 zł



Zestaw prysznicowy

COOK MASTER ⚡ MYCHA172 860 zł



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 6 550 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 8 560 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 10 640 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 860 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

COOK MASTER ⚡ MYCHA218 710 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka ⚡ MYCHA181 1 890 zł

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł



Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

COOK MASTER ⚡ MYCHA480 1 970 zł



Sonda Sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

COOK MASTER ⚡ MYCHA185 1 310 zł

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK COMPACT MASTER

NOWOŚĆ



NAJLEPSZE GOTOWANIE NA NAJMNIEJSZEJ PRZESTRZENI, TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

Zaprojektowany specjalnie dla kuchni, w których przestrzeń jest ograniczona, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Mychef COMPACT łączy najbardziej ekskluzywne technologie gotowania w kompaktowych rozmiarach.

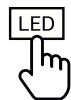
Panel sterowania MASTER jest łatwy i intuicyjny w obsłudze dzięki prostej budowie i przyciskom szybkiego dostępu.

IDEALNY DO:



Pełna gama pieców Compact dostępna od maja 2023 r.

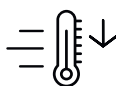
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



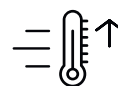
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania
Cooldown**, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



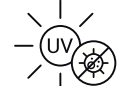
OPATENTOWANY

MultiSteam
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)
Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam
Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus
Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
• Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)



Manualna regeneracja



Gotowanie z sondą jednopunktową



Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + Fazy gotowania w każdym programie
40 + 3



Wi-Fi connection
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



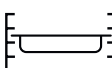
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



System Multilevel
Możliwość gotowania kilku potraw w jednym czasie.

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK COMPACT MASTER GN 1/1

NOWOŚĆ



10 GN 1/1

**Pojemność GN**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

520 x 835 x 800 mm

Waga

89 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

50-150

Moc elektryczna

12,60 kW

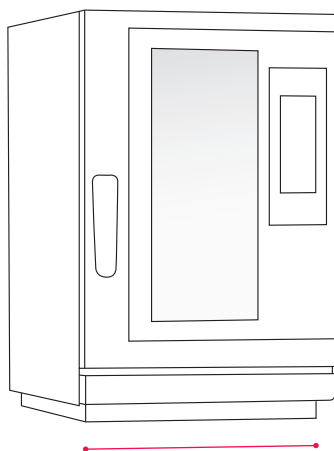
Napięcie (V/Ph/Hz)

230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

OPATENTOWANE				
Kod produktu	TSC (Kontrola stabilności termicznej)		Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK MASTER Compact 101E			31 870 zł
	COOK MASTER Compact 101E TSC	●		33 470 zł
	COOK MASTER Compact 101E LD		●	33 490 zł
	COOK MASTER Compact 101E TSC LD	●	●	35 040 zł



TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI



6 GN 1/1



Pojemność GN

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

520 x 835 x 625 mm

Waga

72 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

30-100

Moc elektryczna

7,3 kW

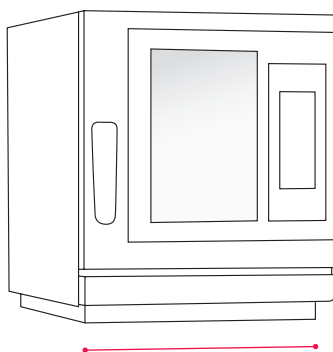
Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

Kod produktu		OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	Cook MASTER Compact 061E			25 010 zł
	Cook MASTER Compact 061E TSC	●		26 570 zł
	Cook MASTER Compact 061E LD		●	26 590 zł
	Cook MASTER Compact 061E TSC LD	●	●	28 140 zł



TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COMPACT MASTER MYCHA245 530 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).

COMPACT MASTER MYCHA449 1 880 zł

**Zestaw zmiękczający** (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COMPACT MASTER MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COMPACT MASTER MYCHA062 1 120 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COMPACT MASTER MYCHA451 730 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 1/1	MYCHA384	1 880 zł
10 GN 1/1	MYCHA385	3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 1/1	480 x 715 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA453	3 880 zł
10 GN 1/1	480 x 715 x 700 mm	5 prowadnic	MYCHA455	3 770 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	480 x 715 x 360 mm	MYCHA457	1 900 zł
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	480 x 715 x 185 mm	MYCHA459	1 740 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

COMPACT MASTER MYCHA477 550 zł

**Zestaw prysznicowy**

Zestaw prysznicowy MYCHA172 860 zł

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	640 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 940 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	10 060 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA


Wózek wolnostojący

3 godziny w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 1/1	MYCHA173	14 420 zł
Wymiary	530 x 755 x 850 mm	
Max. ciśnienie	2.7 bar	
Maks. natężenie przepływu	4,1 l/min.	


Uchwyt do montażu ściennego

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1	MYCHA461	1 800 zł
----------	-----------------	-----------------


Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja.

GN 1/1	MYCHA464	6 550 zł
--------	-----------------	-----------------


Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1	MYCHA467	8 470 zł
--------	-----------------	-----------------


Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.



GN 1/1	MYCHA470	10 550 zł
Filtr węglowy (Część)	MYCHA216	860 zł


Osłona termiczna

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1	MYCHA473	1 190 zł
10 GN 1/1	MYCHA475	1 290 zł


Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw do odprowadzania pary wodnej	MYCHA218	710 zł
-------------------------------------	-----------------	---------------

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA


MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka	MYCHA181	1 890 zł
----------	-----------------	-----------------


Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK COMPACT	MYCHA480	1 970 zł
---------------	-----------------	-----------------


Sonda Sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide	MYCHA185	1 310 zł
-----------------	-----------------	-----------------

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK COMPACT MASTER

GN 1/1

NOWOŚĆ

6 GN 1/1 T



ZAŁADUNEK GN POPRZECZNY

**Pojemność GN**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

760 x 632 x 625 mm

Waga

76 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

30-100

Moc elektryczna

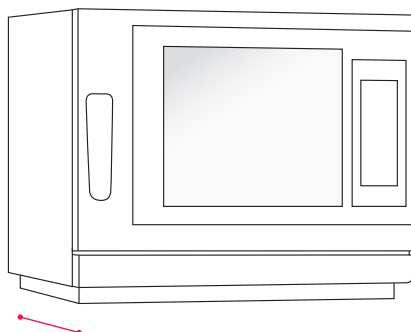
7,3 kW

Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu		OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	Cook MASTER Compact 061TE			25 010 zł
	Cook MASTER Compact 061TE TSC	●		26 570 zł
	Cook MASTER Compact 061TE LD		●	26 590 zł
	Cook MASTER Compact 061TE TSC LD	●	●	28 140 zł



TYLKO 632 MM GŁĘBOKOŚCI

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COMPACT MASTER GN 1/1 T MYCHA245 530 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COMPACT MASTER GN 1/1 T MYCHA450 1 880 zł

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COMPACT MASTER GN 1/1 T MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COMPACT MASTER GN 1/1 T MYCHA062 1 120 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COMPACT MASTER GN 1/1 T MYCHA451 730 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 1/1 T MYCHA384 1 880 zł

**Podstawa z przewodnikami GN 1/1 T**

Odległość między przewodnikami: 68 mm.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 przewodnic MYCHA454 3 880 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm MYCHA458 1 900 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

6 GN 1/1 T MYCHA477 550 zł

**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka MYCHA181 1 890 zł

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Uchwyt do montażu ściennego**

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1 T MYCHA462 1 800 zł

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T MYCHA465 6 490 zł

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T MYCHA468 8 380 zł

**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T MYCHA471 10 390 zł



Filtr węglowy (Część) MYCHA216 860 zł

**Osłona termiczna**

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1 T MYCHA474 1 190 zł

**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw do odprowadzania pary wodnej MYCHA218 710 zł

**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Zestaw MYCHA480 1 970 zł

**Sonda Sous-vide**

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide MYCHA185 1 310 zł

**Zestaw prysznicowy**

Zestaw prysznicowy MYCHA172 860 zł

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabyłszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK COMPACT MASTER GN 2/3

NOWOŚĆ



6 GN 2/3

**Pojemność GN**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

520 x 680 x 625 mm

Waga

60 Kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

20-80

Moc elektryczna

6,3 kW

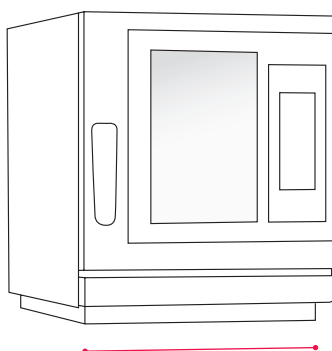
Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

		OPATENTOWANE		
	Kod produktu	TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	Cook MASTER Compact 623E			24 250 zł
	Cook MASTER Compact 623E TSC	●		25 800 zł
	Cook MASTER Compact 623E LD		●	25 820 zł
	Cook MASTER Compact 623E TSC LD	●	●	27 370 zł



TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA245 530 zł**

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA448 1 740 zł**

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA061 1 750 zł**

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA062 1 120 zł**

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA451 730 zł**

COMPACT GN 2/3 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 2/3 **MYCHA384 1 880 zł**

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1 T**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA452 3 790 zł**

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456 1 850 zł**

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

6 GN 2/3 **MYCHA477 550 zł**

**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181 1 890 zł**

COMPACT GN 2/3 AKCESORIA

**Wózek wolnostojący**

3h 30min. w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 2/3 **MYCHA173 14 420 zł**

Wymiary **530 x 755 x 850 mm**

Max. ciśnienie **2.7 bar**

Maks. natężenie przepływu **4,1 l/min.**

**Uchwyt do montażu ściennego**

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

GN 2/3 **MYCHA460 1 580 zł**

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja.

GN 2/3 **MYCHA463 6 940 zł**

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/3 **MYCHA466 8 150 zł**

**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/3 **MYCHA469 10 550 zł**



Filtr węglowy (Część) **MYCHA216 860 zł**

**Osłona termiczna**

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

GN 2/3 **MYCHA472 1 070 zł**

**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw do odprowadzania pary wodnej **MYCHA218 710 zł**

**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Zestaw do podłączenia sondy **MYCHA480 1 970 zł**

**Sonda Sous-vide**

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide **MYCHA185 1 310 zł**

**Zestaw prysznicowy**

Zestaw prysznicowy **MYCHA172 860 zł**

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

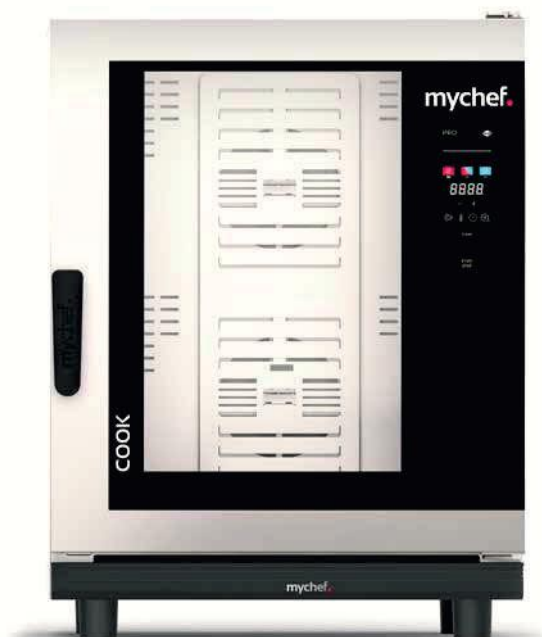
1 sztuka **MYCHA063 640 zł**

Opakowanie 4 sztuk **MYCHA354 1 940 zł**

Opakowanie 24 sztuk **MYCHA355 10 060 zł**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK PRO



NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI, ZERO KOMPLIKACJI

Mychef COOK PRO to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do bezproblemowego i praktycznego gotowania. Jego innowacyjna technologia gotowania, prosty panel sterowania i wbudowany system samoczyszczenia sprawiają, że jest to idealne urządzenie dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, którzy potrzebują pieca dającego im nieskończone możliwości i wysoką wydajność.



reddot winner 2020

IDEALNY DO:



Restauracji



Hoteli

Firm
cateringowych

Stołówek

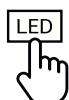
Punktów
gastronomicznych

Barów



Supermarketów

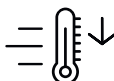
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



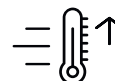
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



System szybkiego schładzania
Cooldown, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

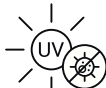
TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



SteamOut

Usuwanie wilgoci z komory.



SmartWind.

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja

ŁĄCZNOŚĆ



Wi-Fi connection

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Niezwykłe odporna komora

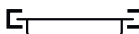
ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu C

prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

COOK PRO GN 1/1



10 GN 1/1

**Pojemność GN**

10 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

760 x 710 x 1022 mm

Waga

102 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

80-160

Odległość między prowadnicami:

68 mm

Moc elektryczna

18,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę**System automatycznego mycia w zestawie**

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
⚡	COOK PRO 101E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		29 970 zł
	COOK PRO 101E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	31 560 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA282	1 900 zł

6 GN 1/1



Pojemność GN

6 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

760 x 710 x 750 mm

Waga

74 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

40-110

Odległość między prowadnicami:

68 mm

Moc elektryczna

9,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia w zestawie

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK PRO 061E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		19 170 zł
	COOK PRO 061E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	20 760 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA277	1 270 zł

4 GN 1/1



Pojemność GN

4 x 1/1 GN

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

760 x 710 x 615 mm

Waga

64 kg

Rekomendowana dzienna liczba porcji

35-90

Odległość między prowadnicami:

68 mm

Moc elektryczna

6,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia w zestawie

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	COOK PRO 041E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		17 370 zł
	COOK PRO 041E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	18 970 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA273	410 zł
		⁽²⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA272	1 270 zł

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

COOK PRO ⚡ MYCHA245 530 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

COOK PRO ⚡ MYCHA219 380 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK PRO/MASTER/iCOOK
+ COOK PRO/MASTER/iCOOK * ⚡ MYCHA240 1 950 zł

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COOK PRO ⚡ MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK PRO ⚡ MYCHA062 1 120 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COOK PRO ⚡ MYCHA358 720 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw do łączności WiFi**

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca.
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu.
- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca.

COOK PRO ⚡ MYCHA357 1 080 zł

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 1 880 zł

6 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 1 880 zł

10 GN 1/1 ⚡ MYCHA385 3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 3 900 zł

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 3 900 zł

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 620 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawiania jeden na drugim**

Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim. Odległość między prowadnicami: 68 mm. Pojemność: 2 pojemniki GN 1/1 na prowadnicę.

4 GN 1/1 x 2 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 620 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 880 zł

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 880 zł

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 880 zł

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 1 720 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

COOK PRO ⚡ MYCHA261 530 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu
Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

COOK PRO ⚡ MYCHA260 710 zł



Zestaw prysznicowy

COOK PRO ⚡ MYCHA172 860 zł



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 6 550 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 8 560 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 10 640 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 860 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

COOK PRO ⚡ MYCHA218 710 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka ⚡ MYCHA181 1 890 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	640 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 940 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	10 060 zł

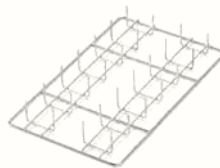
TACE, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY GN 2/3

**Płyta na pizzę / do grillowania**

Strona ryflowana do grillowanych warzyw, ryb ect. Strona gładka do pizzy.

GN 2/3

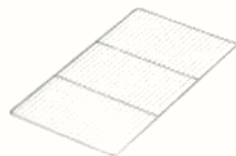
RPAR2302

680 zł**Ruszt do grillowanych ziemniaków**

Do pieczenia ziemniaków: 20 sztuk.

GN 2/3

RPAR2305

290 zł**Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej**

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji.

GN 2/3

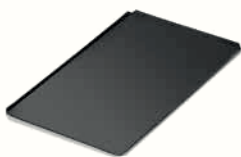
RPARGN23

140 zł**Pojemnik do smażenia**

Do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów ect.

GN 2/3

RGN230CE

390 zł**Płyta do pieczenia / grillowania**

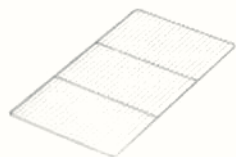
Do ciast i ciasteczek, a także do grillowanych filetów mięsnych i rybnych.

GN 2/3

RPAR2306

260 zł

RUSZTY GN 2/1

**Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej**

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji.

GN 2/1

RPARGN21

220 zł

WÓZEK NA TACE 20 GN 2/1

**GN 2/1**

Pojemność: 18 blach/pojemników
Odległość między prowadnicami: 75 mm.
Wymiary: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1

F0260901

3 540 zł

TACE, BLACHY, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY GN 1/1

**Płyta na pizzę / do grillowania**

Strona ryflowana do grillowania warzyw, ryb ect. Strona gładka do pizzy.

GN 1/1

RPAR1102

840 zł

**Płyta do grillowania**

Do grillowania mięsa i ryb.

GN 1/1

RPAR1103

890 zł

**Ruszt do grillowania ziemniaków**

Do pieczenia ziemniaków: 28 sztuk.

GN 1/1

RPAR1105

360 zł

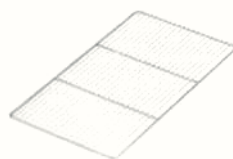
**Ruszt do kurczaków**

Do pieczenia kurczaków, pojemność 8 kurczaków.

GN 1/1

RPAR1101

410 zł

**Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej**

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji.

GN 1/1

RPARGN11

140 zł

**Taca ociekowa na tłuszcz**

Do zastosowania wraz z rusztem do kurczaków.

GN 1/1

RPAR1111

340 zł

**Płyta do pieczenia / grillowania**

Do ciast i ciasteczek, a także do grillowania fileatów mięsnych i rybnych.

GN 1/1

RPAR1106

300 zł

**Pojemnik do smażenia**

Do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów ect.

GN 1/1

RPAR1104

540 zł

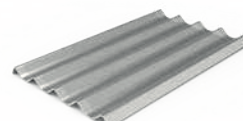
**Płyta do jaj**

Na 6 jaj, omlety, naleśniki itp.

GN 1/1

RGNT100H

630 zł

**Blacha do bagietek**

Pojemność 4 bagietek

* Blacha nie jest kompatybilna z modelami COMPACT Concept i Evolution 6 GN 1/1 T oraz COOK.

GN 1/1

RPAR1107

470 zł

WÓZEK NA TACE 18x GN 1/1

**GN 1/1**

Pojemność: 18 blach/pojemników
Odległość między prowadnicami: 75 mm.
Wymiary: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1

F0260601

3 250 zł



PIECE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE

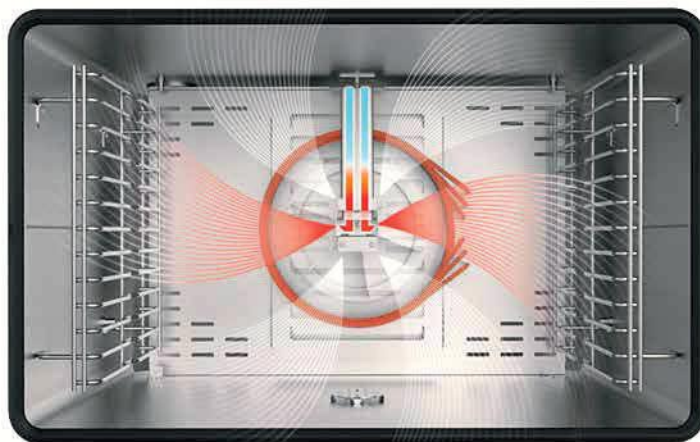


ZALETY	96
STEROWANIE	100
PORÓWNANIE MODELI Z SERII BAKE	104
iBAKE	
iBAKE MAX	106
iBAKE	110
BAKE MASTER	
BAKE MAX MASTER	116
BAKE MASTER	120
BAKE PRO	126
BAKERSHOP AIR-S	132
BLACHY I RUSZTY	140

ZALETY PIECÓW MYCHEF

MultiSteam

OPATENTOWANY



Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary oraz wstępnego podgrzewania wody w komorze pieca

Dzięki tej technologii osiągamy:

Para 5 razy szybszą niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni).

Znaczną oszczędność wody i energii, bez utraty wydajności.

Nie wymaga konserwacji.

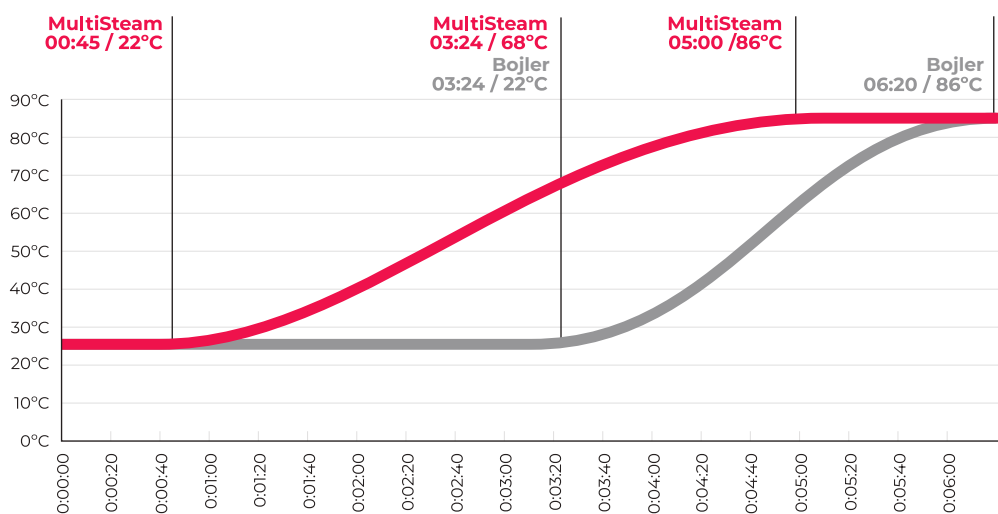
Dzięki zintegrowanemu syfonowi w połączeniu z technologią Multisteam, zapobiegamy utracie pary w komorze, co pozwala uzyskać lepszą wydajność.

Wytwarzanie pary od 30°C.

Całkowita homogenizacja pary w komorze.

Ultraszybkie odzyskiwanie nasycenia pary w komorze po otwarciu drzwi.

PORÓWNANIE TECHNOLOGII



Oszczędność energii do 9,2% w połączeniu z SmartClima Plus*

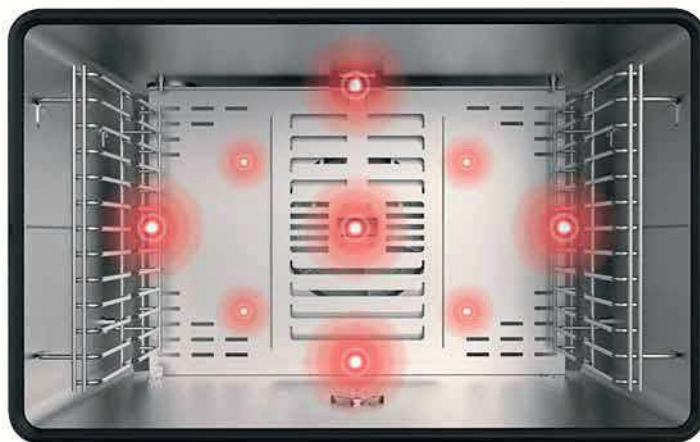


Do 25% mniejsze zużycie wody z SmartClima Plus *

* Porównanie oszczędności wody i energii ze średnimi rynkowymi przy takich samych warunkach pracy.

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

OPATENTOWANY



Unikalny, opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z minimalnymi odchyleniami ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Dzięki tej technologii osiągamy:

Wysoka precyzja przy niskich temperaturach lub gotowaniu próżniowym.

System TSC mierzy temperaturę w komorze pieca kilka razy na sekundę i przekazuje wymaganą ilość energii.

Oszczędność energii, bez odchyień temperatur wynika z zużycia energii niezbędnej tylko do utrzymania stabilnej temperatury podczas każdego gotowania.

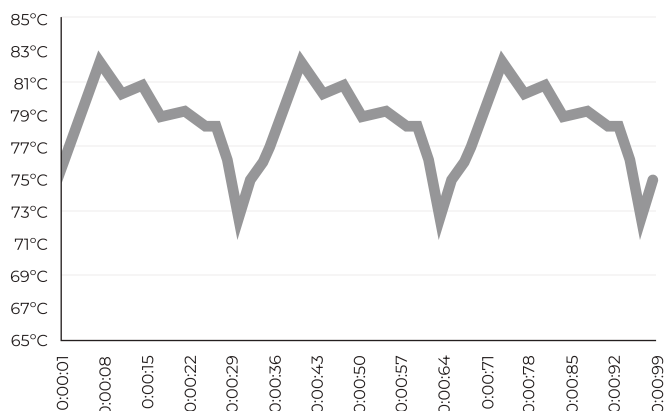
Znakomite rezultaty gotowania.

Mniejsza utrata wagi gotowanych potraw.

PORÓWNANIE Z CERTYFIKATEM TÜV

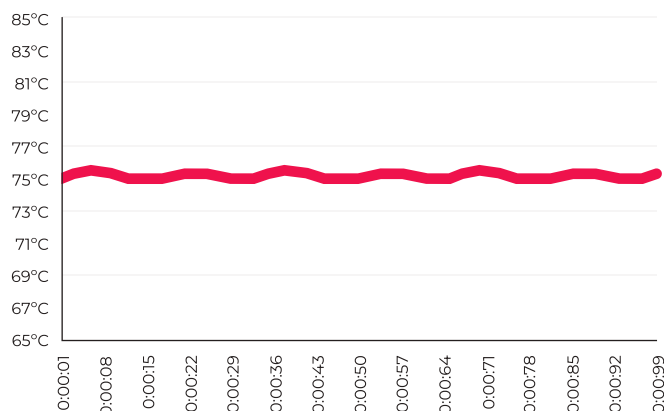
Bez TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory gotowania. Komercyjny piec konwekcyjno-parowy.



Z TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory pieczenia. Piec konwekcyjno-parowy Mychef.



Oszczędność
23% energii

ZALETY PIECÓW MYCHEF

OPATENTOWANE TECHNOLOGIE

MyCare

OPATENTOWANY



Opatentowany, inteligentny i automatyczny system czyszczenia. Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory gotowania. System wykrywa stopień zabrudzenia i dopasowuje najbardziej odpowiedni program.

Dzięki tej technologii uzyskujemy oszczędności w zużyciu wody i energii elektrycznej.

Dodatkowo, dzięki tabletkom CleanDuo koszt mycia jest o 60% mniejszy w porównaniu do konkurencji, dzięki zmniejszeniu zużycia detergentu i płynu do płukania.

UltravioletSteam

OPATENTOWANY



Innowacyjna opatentowana technologia UltravioletSteam jest prawdziwą rewolucją w bezpieczeństwie żywności w Twojej kuchni.

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę wolną od patogenów nawet przy niskich temperaturach, dzięki zastosowaniu systemu promieniowania ultrafioletowego.

Rezultat: szybka, gęsta i całkowicie bezpieczna para. **Doskonała para.**

1

=

3

Tabletka CleanDuo
(Detergent + nablyszczacz)

Konkurencyjne tabletki
(2 detergenty + 1 nablyszczacz)

**Czysta para w 100%
wysterylizowana**

TECHNOLOGIE GOTOWANIA



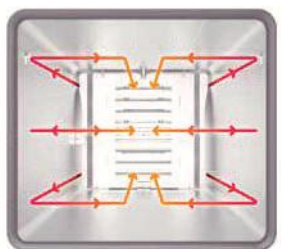
Smart Clima Plus

Inteligentny system generowania pary oraz zarządzania ustawieniami pieca. Piec kontroluje poziom wilgotności w komorze, za pomocą zaawansowanych czujników. System wprowadza lub odprowadza parę, dzięki czemu zawsze uzyskamy doskonały rezultat pieczenia.



DryOut Plus

System pozwala na szybkie usuwanie pary z komory przy użyciu unikalnej technologii niskociśnieniowej, w celu uzyskania idealnie chrupiącej skórki czy panierki w bardzo szybkim czasie.



Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

Termodynamiczna konstrukcja wentylatora wraz z inteligentnym sterowaniem jego prędkością i kierunkiem obrotów pozwalają na szybkie gotowanie i równomiernie rozłożoną temperaturę w komorze pieca.



NightWatch

Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym spokojem o swoje dania. W przypadku wyłączenia prądu piec wznowi program gotowania oraz poinformuje komunikatem.



Wbudowana sonda wewnętrzna

Wielopunktowa sonda wewnętrzna zapewnia pożądany rezultat dzięki wielokrotnym odczytom temperatury wewnątrz potrawy. Ten system automatycznie koryguje i kalibruje temperaturę, aby uzyskać jednolity wynik przy gotowaniu dużych porcji.

PARAMETRY TECHNICZNE



Zintegrowana rynienka ociekowa

System odprowadzania wody, z odpływem i automatycznym opróżnianiem, które zapobiega zbieraniu się wody pod piecem.



Złącze USB

Umożliwia rejestrowanie danych HACCP, aktualizację oprogramowania oraz wysyłanie i pobieranie programów, rejestrowanie temperatur i zdarzeń. Dostępne w modelach Compact Concept, Compact Evolution, iCook, iBake, iCook Max oraz iBake Max.



Wbudowane oświetlenie LED

Optymalnie oświetla komorę pieca, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się bardzo niskim zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy.



Wysokiej jakości izolacja termiczna

Komora grzewcza wykonana jest ze stali 18/10 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe pieczenie oraz znaczną oszczędność energii.



Szkoło niskoemisyjne

Najnowsza technologia szkła niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację i zmniejsza straty ciepła. Konstrukcja drzwi sprawia, że szyby można wyczyścić w łatwy sposób.



Tworzywa o właściwościach antybakteryjnych

Dodany komponent antybakteryjny umożliwia lepszą ochronę przed rozprzestrzenianiem się zarazków i bakterii, zapewniają w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię na ręczce i komponentach pieca.

PANELE STEROWANIA

iBAKE

INTELIGENTNY INTERFEJS UMOŻLIWIAJĄCY WPROWADZANIE ZMIAN W PRZEPISACH

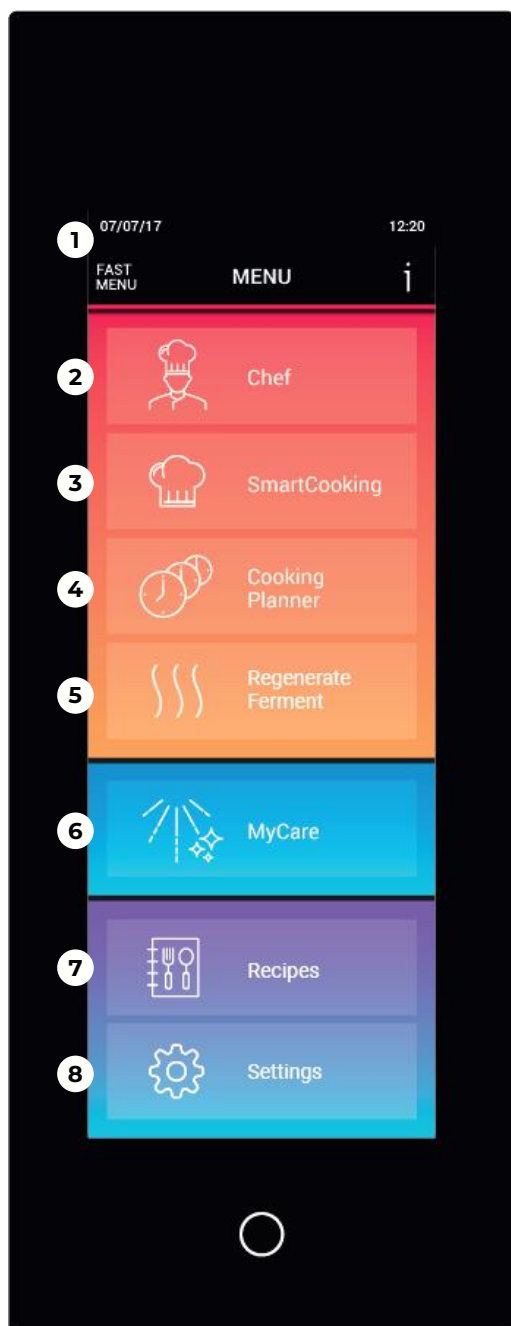
Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK.

Umożliwia on dostosowanie menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, zapamiętanie do 400 programów po 10 kroków każdy, oraz możliwość jednoczesnego gotowania różnych rodzajów potraw w tym samym czasie na oddzielnych poziomach.



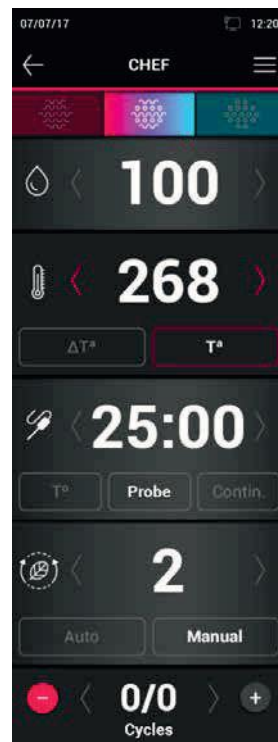
Mychef Cloud

Odkryj zupełnie nowy sposób zarządzania swoim piecem, dzięki połączeniu z chmurą poprzez Mychef Cloud. Teraz masz dostęp do wszystkich danych i statystyk w czasie rzeczywistym, a dodatkowo możesz łatwo tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.



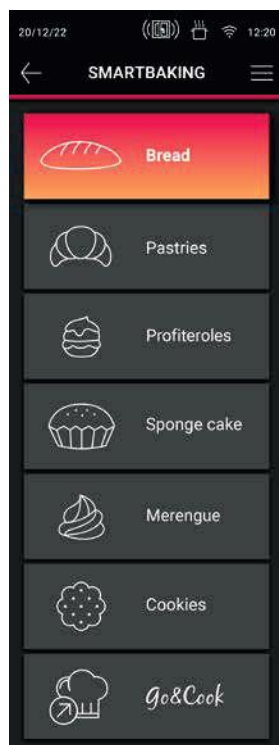
1. Szybkie Menu

Spersonalizowane menu z najczęściej używanymi funkcjami podczas przygotowywania posiłków.



2. Tryb Szefa Kuchni

Dostosuj ustawienia gotowania regulując żądane parametry ręcznie.



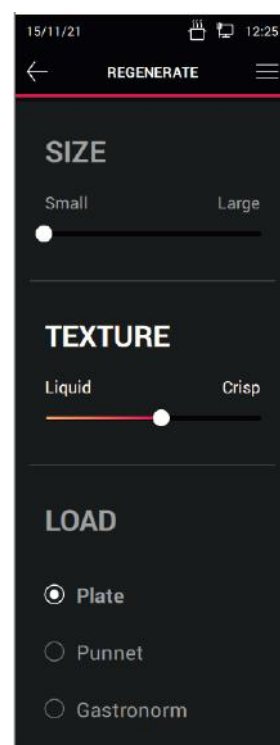
3. SmartBaking

Inteligentny system wspomagający gotowanie.



4. Zarządzanie gotowaniem wielopoziomowym

Gotuj potrawy jednocześnie na różnych poziomach.



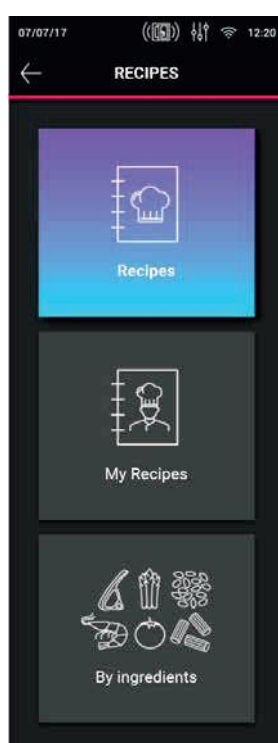
5. Regeneracja/Trwałość

Zregeneruj zamrożoną lub schłodzoną żywność w sposób kontrolowany.



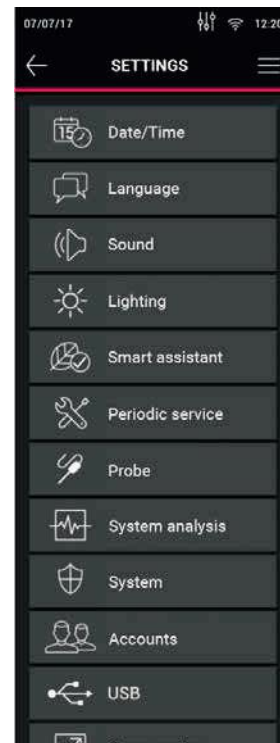
6. MyCare

Inteligentny system samoczyszczący. 4 programy mycia i płukania.



7. Przepisy

Uzyskaj dostęp do przepisów swoich oraz innych szefów kuchni lub wyszukuj potrawy poprzez wybieranie składników.



8. Konfiguracja

Dostęp do wszystkich ustawień pieca.

PANELE STEROWANIA

BAKE MASTER

WIĘKSZA PRECYZJA GOTOWANIA

Zarządzaj swoimi piecami COOK MASTER i BAKE MASTER z łatwością i kontrolą. Wyposażony w intuicyjnie zaprojektowany wyświetlacz LED, umożliwiający gotowanie na wysokim poziomie z maksymalną precyzją.

Dostosuj parametry pieca poprzez wybór pary, temperatury, czasu lub sondy oraz prędkości wentylatora, aby zapewnić doskonałe gotowanie.

Dzięki pamięci szybkiego dostępu można zapisać najczęściej używane programy gotowania i uruchamiać je automatycznie. Ponadto można zapisać do 40 różnych programów gotowania.

1. Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub sama para.

2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

3. Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania.

4. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

5. Fazy gotowania

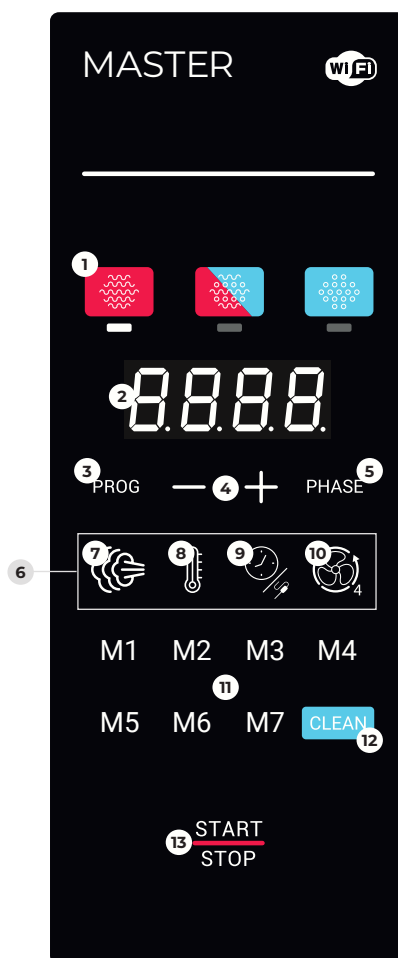
Można skonfigurować do 3 kroków gotowania.

6. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

7. Regulacja naparowania

Reguluje naparowania w komorze pieca w zależności od rodzaju i ilości potraw.



8. Regulacja temperatury

Reguluje temperaturę w piecu w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy.

9. Programowanie czasowe lub poprzez sondę

Gotowanie może być kontrolowane poprzez czas lub według temperatury wewnątrz potrawy.

10. Prędkość wentylatora

4 prędkości wentylatora umożliwiają idealne dostosowanie jego prędkości do przygotowywanego produktu.

11. Pamięć szybkiego dostępu

7 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania.

12. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

13. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna /zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

POŁĄCZENIE WI-FI

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

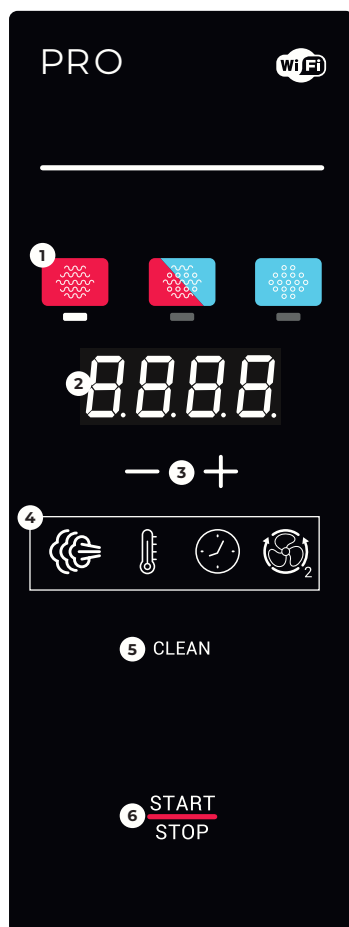
Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



BAKE PRO

ŁATWE UŻYTKOWANIE, DOSKONAŁE I PRECYZYJNE WYNIKI

Panel sterowania jest łatwy w użyciu, posiada tylko te przyciski, które są niezbędne do szybkiego i efektywnego gotowania. Wybierz tryb gotowania, ustaw niezbędne parametry i rozpocznij - to wszystko. Łatwy w użyciu i skuteczny w gotowaniu.



1. Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania:

- konwekcja,
- gotowanie mieszane,
- naparowanie.

2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

3. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

4. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

5. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

6. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna/zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

BAKERSHOP

ULUBIONE PRZEPISY ZA NACIŚNIĘCIEM JEDNEGO PRZYCISKU

Wprowadź swój ulubiony przepis i jego parametry gotowania, a później uruchom jednym przyciskiem. Ten panel sterujący ma 8 przycisków szybkiego dostępu, które zapewniają maksymalną swobodę w wyborze ulubionych przepisów. Ponadto, można wykonać do 3 różnych kroków gotowania w sposób automatyczny.



1. Gotowanie w krokach

Można skonfigurować do 3 kroków gotowania.

2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

3. Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania.

4. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

5. Regulacja ustawień w garnniku

Dostępne tylko w modelach Bakershop.

6. Parametry gotowania

Wybór temperatury i czasu gotowania.

7. Przyciski szybkiego dostępu

8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania.

8. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna/zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

POŁĄCZENIE WI-FI (opcja)

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



PORÓWNANIE MODELI Z SERII BAKE

	iBAKE 	BAKE MASTER 	BAKE PRO 	BAKERSHOP 
TRYBY GOTOWANIA				
Tryb konwekcji.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Tryb mieszany: konwekcja + para.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Tryb pary: od 30°C do 130°C.	●	●	●	–
Bezpośredni wtrysk pary.	–	–	–	●
Regeneracja: Asystent regeneracji gotowanej żywności. Gotowe i konfigurowalne programy.	Inteligentny	Ręczny	Ręczny	Ręczny
Edytowalny program fermentacji.	●	–	–	–
Gotowanie w niskiej temperaturze.	Inteligentny	Ręczny	Ręczny	–
NightWatch: Bezpieczne gotowanie przez całą noc.	●	–	–	–
Wielopunktowa sonda wewnętrzna.	●	–	–	–
Jednopunktowa sonda wewnętrzna.	–	●	–	–
FUNKCJE				
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	●	–	–	–
SmartCooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Piec dostosowuje parametry do produktu, rodzaju obróbki, wielkości, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych parametrów.	●	–	–	–
CookingPlanner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi.	●	–	–	–
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.	●	–	–	–
Just In Time. Wszystkie potrawy przygotowywane w tym samym czasie.	●	–	–	–
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania.	●	●	●	–
Preheat. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca.	●	●	●	●
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	●	–	–	–
ZARZĄDZANIE POWIETRZEM I WILGOTNOŚCIĄ				
TSC. Unikalny, opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). OPATENTOWANY	○*	○*	–	–
MultiSteam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (boiler/wtrysk bezpośredni). OPATENTOWANY	●	●	●	–
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania UV. OPATENTOWANY	○	○	○	–
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	●	●	–	–
Steam Out. Usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieczenia.	–	–	●	●
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości **	4 prędkości **	2 prędkości **	–
Fan Plus. Równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami.	–	–	–	●
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora.	●	–	–	–
SafeSteam. Automatyczne usuwanie pary na koniec gotowania (konfigurowalne).	●	–	–	–
Zależne od załadunku pieca dobranie odpowiedniej energii i wilgoci. Automatyczne wykrywanie załadunku komory.	●	–	–	–
PROGRAMY				
Programy / kroki gotowania.	400/10	40/3	–	40/3
Przepisy krok po kroku z regularnymi aktualizacjami.	●	–	–	–
Wyszukiwanie przepisów według składników.	●	–	–	–
Automatyczne przeliczanie składników przepisu w zależności od liczby gości.	●	–	–	–
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju.	●	–	–	–
Status gotowania. Graficzny podgląd aktualnego procesu gotowania. Końcowe wyświetlanie danych.	●	–	–	–
Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich obsługi.	●	–	–	–
Ekran startowy szybkiego menu, programowalny zgodnie z potrzebami i wymaganiami klienta.	●	–	–	–
Edytowalny i zdalnie aktywowany ekran główny szybkiego menu.	●	–	–	–
Liczne możliwości konfiguracyjne pieca, ustawienia serwisowe, wyświetlanie zużycia energii, język, dźwięk itp...	●	–	–	–

	iBAKE ⚡ 🔥	BAKE MASTER ⚡ 🔥	BAKE PRO ⚡	BAKERSHOP ⚡
ŁĄCZNOŚĆ				
Połączenie Wi-Fi.	●	●	○	○
Mychef Cloud. Kontroluj piec za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami.	●	–	–	–
Zdalne sterowanie piecem ze smartfona lub tabletu.	–	●	○	○
Sterowanie głosowe za pomocą Asystenta Google.	–	●	○	○
Złącze USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.	●	–	–	–
PANEL STEROWANIA				
10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami.	●	–	–	–
Ekran LED.	–	●	●	●
Programowalna klawiatura z klawiszami skrótów.	–	7	–	8
Nawigacja dotykowa z menu głównego.	●	–	–	–
Klawisze szybkiego dostępu do programów lub cykli czyszczenia.	●	●	–	●
Pokrętło sterujące trybami gotowania, temperaturą i czasem.	●	●	–	–
Blokada obsługi i programu ustawiana przez użytkownika.	●	–	–	–
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca.	●	–	–	–
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej.	●	●	●	●
Funkcja pomocy do obsługi pieca.	●	–	–	–
Wbudowana funkcja pomocy, instrukcje obsługi i przykłady.	●	–	–	–
Interfejs użytkownika dostępny w 21 językach.	●	–	–	–
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu, czasu do końca cyklu, temperatury sondy, zużycia itp. temperatury, zużycia.	●	–	–	–
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu i wartości pary.	–	●	–	–
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury i czasu.	–	–	●	●
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych wartości.	●	●	●	●
Skrócona instrukcja obsługi.	●	●	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA				
MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu. OPATENTOWANY	●	–	–	–
Self-cleaning. Automatyczny system czyszczenia.	–	●	●	–
Realiable System. Program konserwacji zapobiegawczej.	●	–	–	–
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE				
Ostrzeżenia dźwiękowe z możliwością konfiguracji.	●	–	–	–
Wizualna i dźwiękowa sygnalizacja zakończenia gotowania.	●	●	●	●
Nowoczesne oświetlenie LED. Optymalne oświetlenie całej komory, minimalne zużycie i maksymalna żywotność.	●	●	●	●
Ustawienie czasu podświetlania komory.	●	–	–	–
Połączenie USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.	●	–	–	–
Potrójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	●	–	–	–
Podwójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	–	●	●	●
Wytrzymała komora gotowania wykonana ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami, całkowicie spawana i z odpływem.	●	●	●	●
Wbudowany syfon.	●	●	●	–
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom rur.	○*	○*	○	–
Łatwe do czyszczenia prowadnice typu "L".	●	●	●	●
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną.	●	●	●	●
Stopień ochrony IPX5.	●***	●***	–	–
Stopień ochrony IPX4.	●	●	●	●

* Nie kompatybilne z modelami gazowymi

** 6 prędkości w modelu gazowym

*** Tylko w modelach MAX (16 GN)

● Standard ○ Opcja – Niedostępne

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

iBAKE MAX



NAJWIĘKSZY, NAJMOCNIEJSZY PIEC

Mychef iCOOK MAX to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności. Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, iCOOK MAX został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Jego panel sterowania, składający się z ekranu dotykowego o wysokiej rozdzielczości i inteligentnego interfejsu, zapewnia wysoki poziom technologii i prostotę obsługi.



IDEALNY DLA:



Cukierni



Piekarni

Firm
cateringowych

Supermarketów

FUNKCJE



SmartBaking

Inteligentny system gotowania. Wybierz kategorię potrawy, rodzaj gotowania, dostosuj rozmiar oraz przybliżenie a piec obliczy parametry dla idealnego rezultatu.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANE

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący:

4 stopnie + płukanie



10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

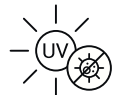
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) (opcja).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 300°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Gotowanie z sondą wielopunktową

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowane w tym samym czasie.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.



Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Chłodzenie odpływu

Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.

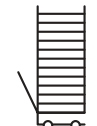


Niezwykłe odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 316L, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX5



Wózek na tace z przewodnikami 600 x 400

Pojemność 16 blach 600x400, odległość między przewodnikami 85 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

iBAKE MAX 600 x 400

NOWOŚĆ



16x 600x400

**Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm**Pojemność** 16**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga** 311 kg**Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 300 (waga 250 g, długość 54 cm)**Dystans między prowadnicami** 85 mm**Moc elektryczna** 34,7 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie****Prowadnice** 600 x 400 mm**Pojemność** 16**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga** 386 kg**Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 300 (waga 250 g, długość 54 cm)**Dystans między prowadnicami** 85 mm**Moc elektryczna** 1.610 W**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 40 kW**Przyłącze gazowe** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie**

* Wózek z prowadnicami w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iBake MAX 16E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		91 090 zł
	iBake MAX 16E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		94 370 zł
	iBake MAX 16E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	92 840 zł
	iBake MAX 16E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	95 950 zł
	iBake MAX 16G		230/L+N/50-60		103 240 zł
	iBake MAX 16G LD		230/L+N/50-60	●	105 000 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA422	3 070 zł

* Dostępne od września 2023

ZAŁECANE AKCESORIA



Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA397 550 zł



Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iBAKE MAX ⚡ MYCHA061 1 750 zł



Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA062 1 120 zł



Wózek z prowadnicami na 600 x 400

Pojemność 16 x 600x400, odległość między prowadnicami 85 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA418 9 640 zł



Osłona termiczna

Do wózków na tace z prowadnicami 600 x 400.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA419 3 610 zł

IBAKE MAX AKCESORIA



Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA385 3 760 zł



Zestaw prysznicy

iBAKE MAX ⚡ MYCHA172 860 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabyśzczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iBAKE



PRAWDZIWIE INTELIGENTNY PIEC

Mychef iBAKE nie ma ograniczeń, a gotowanie z nim jest całkowicie intuicyjne dzięki prostym funkcjom: gotowanie wspomagane, gotowanie równoczesne, interaktywna książka z przepisami itp.

Piec najbardziej zaawansowany technologicznie dla wymagających kucharzy.



IDEALNY DLA:



Cukierni



Piekarni



Firm
cateringowych

FUNKCJE



SmartBaking

Inteligentny system gotowania. Wybierz kategorię potrawy, rodzaj gotowania, dostosuj rozmiar oraz przyrównanie a piec obliczy parametry dla idealnego rezultatu.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANE

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący: **4 stopnie + płukanie**



10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

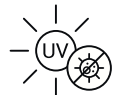
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) (opcja).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 280°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Gotowanie z sondą wielopunktową

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



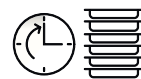
Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.



Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



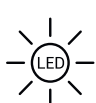
Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



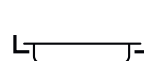
Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX4



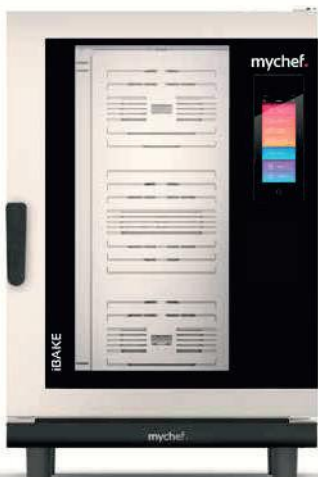
Prowadnice typu "L"

z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iBAKE 600 x 400

10x 600x400



Rekomendowany dla 150 bagietek na godzinę
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 480 croissantów na godzinę
(waga 85 g, średnica 10 cm)



Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm

Pojemność 10

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 800 x 1155 mm

Waga 137 Kg

Dystans między przewodnikami 85 mm

Moc elektryczna 18,9 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie



Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm

Pojemność 10

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 1144 mm

Waga 147 Kg

Dystans między przewodnikami 85 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 20 kW

Przyłącze gazowe Złącze G $\frac{1}{2}$ "

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iBake 10E			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		49 060 zł
	iBake 10E TSC	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		50 680 zł
	iBake 10E LD			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	50 700 zł
	iBake 10E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	52 240 zł
	iBake 10G			230/L+N/50-60		53 970 zł
	iBake 10G LD			230/L+N/50-60	●	55 580 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA307

1 900 zł

* Dostępne od lipca 2023



Rekomendowany dla 90 bagietek na godzinę
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 288 croissantów na godzinę
(waga 85 g, średnica 10 cm)

6x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 6

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 800 x 865 mm

Waga 102 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 12,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 6

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 854 mm

Waga 130 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 13 kW

Przyłącze gazowe Złącze G $\frac{1}{2}$ "

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iBake 6E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		34 780 zł
	iBake 6E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		36 370 zł
	iBake 6E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	36 400 zł
	iBake 6E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	37 950 zł
	iBake 6G		230/L+N/50-60		42 370 zł
	iBake 6G LD		230/L+N/50-60	●	43 990 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA302	1 270 zł

* Dostępne od lipca 2023



Rekomendowany dla 60 bagietek na godzinę
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 192 croissantów na godzinę
(waga 85 g, średnica 10 cm)

4x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 4

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 800 x 750 mm

Waga 85 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 7,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	iBake 4E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		25 710 zł
	iBake 4E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		27 290 zł
	iBake 4E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	27 310 zł
	iBake 4E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	28 860 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA298	410 zł
			⁽²⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA297	1 270 zł

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

iBAKE	⚡	MYCHA245	530 zł
iBAKE	🔥	MYCHA397	550 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

iBAKE	⚡	MYCHA219	380 zł
-------	---	----------	--------

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (Zawiera 10 tabletek CleanDuo).

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 950 zł
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 950 zł
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242	1 950 zł
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411	2 490 zł
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 950 zł

**Zestaw zmiękczający** (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iBAKE	⚡🔥	MYCHA061	1 750 zł
-------	----	----------	----------

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062	1 120 zł
-------	----	----------	----------

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iBAKE	⚡	MYCHA358	720 zł
-------	---	----------	--------

iBAKE AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4	⚡	MYCHA384	1 880 zł
6	⚡🔥	MYCHA385	3 760 zł
10	⚡🔥	MYCHA385	3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami 600 x 400**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 240 zł
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 240 zł
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA403	4 280 zł
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 prowadnic	MYCHA230	3 900 zł
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 prowadnic	MYCHA404	3 950 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 900 zł
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 900 zł
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 830 zł
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407	1 720 zł
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 830 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261	530 zł
-------	----	----------	--------

**Prowadnice mieszane**

Prowadnice mieszane do pojemników GN i tac 600 x 400 mm.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	640 zł
6	⚡🔥	6 GN	MYCHA444	820 zł
10	⚡🔥	10 GN	MYCHA479	1 400 zł

iBAKE AKCESORIA


Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

iBAKE	⚡	MYCHA260	710 zł
iBAKE	🔥	MYCHA408	710 zł


Zestaw prysznicowy

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172	860 zł
-------	----	----------	--------


Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

iBAKE	⚡	MYCHA387	6 680 zł
-------	---	----------	----------


Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

iBAKE	⚡	MYCHA267	8 560 zł
-------	---	----------	----------


Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

iBAKE	⚡	MYCHA270	10 640 zł
-------	---	----------	-----------



Filtr węglowy (Część)	⚡	MYCHA216	860 zł
-----------------------	---	----------	--------


Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iBAKE	⚡	MYCHA218	710 zł
-------	---	----------	--------

iBAKE AKCESORIA


Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem elektrycznym iBAKE lub 6-półkowym piecem gazowym iBAKE.

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 10 blach	MYCHA248	7 500 zł
---------------------------	----------	----------


Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod dwoma spiętowanymi piecami elektrycznymi iBAKE: 4 + 4 lub 6 + 4, lub piecem gazowym iBAKE 6

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 8 blach	MYCHA249	7 050 zł
--------------------------	----------	----------


Zestaw do piętrowania Bake

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

iBAKE	⚡	MYCHA254	880 zł
iBAKE	🔥	MYCHA409	980 zł


Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	410 zł
-------	----	----------	--------


CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	640 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 940 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

BAKE MAX MASTER



NAJWIĘKSZY. NAJPOTĘŻNIEJSZY PIEC

Mychef BAKE MAX MASTER to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności i wyjątkowym wózku. Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, BAKE MAX MASTER został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Sterowanie piecem BAKE MAX MASTER jest bardzo proste, przez intuicyjny panel sterowania.

IDEALNY DLA:



Cukierni

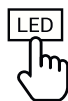


Piekarni

Firm
cateringowych

Supermarketów

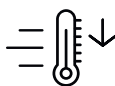
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



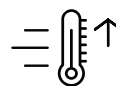
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania
Cooldown**, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



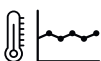
Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



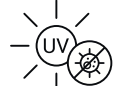
OPATENTOWANY

MultiSteam
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)
Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam
Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus
Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
• Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Gotowanie z sondą jednopunktową



Manualna regeneracja

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + Fazy gotowania w każdym programie
40 + 3



Wi-Fi connection
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



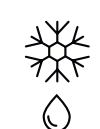
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



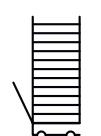
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 316L, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Chłodzenie odpływu
Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.



Stopień ochrony IPX5



Wózek na tace z przewodnikami 600 x 400
Pojemność 16 blach 600x400, odległość między przewodnikami 85 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

BAKE MAX MASTER 600 x 400

NOWOŚĆ



16x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 16

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm

Waga 311 kg

Rekomendowany dla 240 bagietek na godzinę (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 300 croissantów na godzinę (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 34,7 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 16

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm

Waga 386 kg

Rekomendowany dla 240 bagietek na godzinę (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 300 croissantów na godzinę (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 1.610 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 40 kW

Przyłącze gazowe Złącze G1/2"

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

* Wózek z prowadnicami w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	BAKE MAX MASTER 16E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		76 140 zł
⚡	BAKE MAX MASTER 16E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		79 430 zł
	BAKE MAX MASTER 16E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	77 900 zł
	BAKE MAX MASTER 16E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	81 000 zł
	BAKE MAX MASTER 16G		230/L+N/50-60		96 850 zł
🔥	BAKE MAX MASTER 16G LD		230/L+N/50-60	●	98 690 zł
	INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA422	3 070 zł

* Dostępne od września 2023

RECOMMENDED ACCESSORIES

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

BAKE MAX ⚡ MYCHA397 550 zł

**Zestaw zmiękczający** (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

BAKE MAX ⚡ MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKE MAX ⚡ MYCHA062 1 120 zł

**Wózek z prowadnicami na 600 x 400**

Pojemność 16 x 600x400, odległość między prowadnicami 85 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

BAKE MAX ⚡ MYCHA418 9 640 zł

**Osłona termiczna**

Do wózków na tace z prowadnicami 600 x 400.

BAKE MAX ⚡ MYCHA419 3 610 zł

BAKE MAX MASTER ACCESSORIES

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

BAKE MAX ⚡ MYCHA385 3 760 zł

**Zestaw prysznicy**

BAKE MAX ⚡ MYCHA172 860 zł

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

BAKE MASTER



DOSKONAŁE POŁĄCZENIE

Mychef BAKE MASTER to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy, który stanowi idealne połączenie zaawansowanego technologicznie sprzętu i łatwości obsługi.

Jego najnowocześniejsze technologie zapewniają najwyższą jakość pieczenia, a prosty panel sterowania sprawia, że BAKE MASTER jest idealnym modelem dla profesjonalistów z branży gastronomicznej.



reddot winner 2020

IDEALNY DLA:



Cukierni

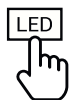


Piekarni



Firm
cateringowych

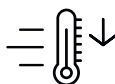
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



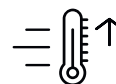
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania
Cooldown**, pozwala na szybkie
i bezpieczne czyszczenie.



**Automatyczne nagrzewanie
wstępne**, bardzo szybkie nagrze-
wanie wstępne.

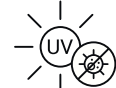
TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY
MultiSteam
Opatentowana technologia podwójnego
wtrysku pary. 5x szybciej generowana
i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi
systemami (bojlerowy lub natrysk
bezpośredni).



OPATENTOWANY
**TSC (Kontrola stabilności
termicznej)**
Zapewnia maksymalną stabilność
termiczną z niewielkimi wahaniami
w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



OPATENTOWANY
UltraVioletSteam
Całkowicie czysta i wysterylizowana
para, wolna od patogenów nawet
w bardzo niskiej temperaturze, dzięki
opatentowanemu systemowi
promieniowania ultrafioletowego.



DryOut Plus
Aktywne usuwanie wilgoci z komory
za pomocą technologii niskociśnieniowej.
Technologia zapewniająca chrupiące,
złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind.
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie
dzięki inteligentnemu systemowi, który
reguluje kierunek obrotów wentylatorów
i ich prędkość.



3 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para
(od 30° do 260°C)
• Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja



**Gotowanie z sondą
jednopunktową**

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + Fazy gotowania
w każdym programie**
40 + 3



Wi-Fi connection
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć,
zapisywać lub modyfikować przepisy,
zdalnie sterować piecem za pomocą
smartfona lub tabletu oraz za pomocą
prostych komend głosowych.



**7 przycisków szybkiego dostępu
do zapisanych programów**

PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną
szybą**, mocowane na zawiasach
i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa
sztucznego są pokryte powłoką
antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm
zakończenia gotowania**



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny
czas działania.



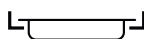
Niezwykłe odporna komora
ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni
spawana, z zaokrąglonymi krawędziami
(odpływ przez zintegrowany syfon).



**Automatyczne opróżnianie tacki
ociekowej**, nawet przy otwartych
drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu "L"
z łatwym do czyszczenia systemem
antyprzechyłowym.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

BAKE MASTER 600 x 400



Rekomendowany dla 150 bagietek na godzinę
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 480 croissantów na godzinę
(waga 85 g, średnica 10 cm)

10x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 10

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 1155 mm

Waga 156 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 18,9 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 10

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 1144 mm

Waga 147 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 20 kW

Przyłącze gazowe Złącze G 1/2"

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	BAKE MASTER 10E			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		36 330 zł
	BAKE MASTER 10E TSC	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		37 920 zł
	BAKE MASTER 10E LD			400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	37 940 zł
	BAKE MASTER 10E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	39 500 zł
	BAKE MASTER 10G			230/L+N/50-60		46 780 zł
	BAKE MASTER 10G LD			230/L+N/50-60	●	48 430 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA307

1 900 zł

* Dostępne od lipca 2023



Rekomendowany dla 90 bagietek na godzinę
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 288 croissantów na godzinę
(waga 85 g, średnica 10 cm)

6x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 6

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 865 mm

Waga 94 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 12,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 6

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 854 mm

Waga 130 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 805 W

Moc gazowa (G20, G30, G31) 13 kW

Przyłącze gazowe Złącze G $\frac{1}{2}$ "

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	BAKE MASTER 6E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		26 570 zł
	BAKE MASTER 6E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		28 160 zł
	BAKE MASTER 6E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	28 180 zł
	BAKE MASTER 6E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	29 730 zł
	BAKE MASTER 6G		230/L+N/50-60		39 290 zł
	BAKE MASTER 6G LD		230/L+N/50-60	●	40 950 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA302	1 270 zł

* Dostępne od lipca 2023



Rekomendowany dla 60 bagietek na godzinę
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 192 croissantów na godzinę
(waga 85 g, średnica 10 cm)

4x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 4

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 750 mm

Waga 79 Kg

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 7,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie

	Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	BAKE MASTER 4E		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		21 780 zł
	BAKE MASTER 4E TSC	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		23 350 zł
	BAKE MASTER 4E LD		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	23 380 zł
	BAKE MASTER 4E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	24 930 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			⁽¹⁾ Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA298	410 zł
			⁽²⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA297	1 270 zł

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA245 530 zł

BAKE MASTER 🔥 MYCHA397 550 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA219 380 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (Zawiera 10 tabletek CleanDuo).

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 1 950 zł

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 1 950 zł

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 ⚡ MYCHA242 1 950 zł

BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 1 950 zł

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 🔥 MYCHA411 2 490 zł

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

BAKE MASTER ⚡ 🔥 MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 MYCHA062 1 120 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA358 720 zł

BAKE MASTER AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4 ⚡ MYCHA384 1 880 zł

6 ⚡ 🔥 MYCHA385 3 760 zł

10 ⚡ 🔥 MYCHA385 3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami 600 x 400**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA229 4 240 zł

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA229 4 240 zł

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA403 4 280 zł

10 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 5 prowadnic MYCHA230 3 900 zł

10 🔥 760 x 863 x 900 mm 5 prowadnic MYCHA404 3 950 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 1 900 zł

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 1 900 zł

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 1 830 zł

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm MYCHA407 1 720 zł

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 1 830 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 MYCHA261 530 zł

BAKE MASTER AKCESORIA

**Prowadnice mieszane**

Prowadnice mieszane do pojemników GN i tac 600 x 400 mm.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	640 zł
6	⚡🔥	6 GN	MYCHA444	820 zł
10	⚡🔥	10 GN	MYCHA479	1 400 zł

**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA260	710 zł
BAKE MASTER	🔥	MYCHA408	710 zł

**Okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z kominą i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA352	6 650 zł
-------------	---	----------	----------

**Przedni okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z kominą i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA267	8 560 zł
-------------	---	----------	----------

**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

Pochłania i skrapla parę wodną z kominą i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA270	10 640 zł
-------------	---	----------	-----------



Filtr węglowy (Część)	⚡	MYCHA216	860 zł
-----------------------	---	----------	--------

**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z kominą**

Przekierowuje parę wodną z kominą do przewodu kominowego.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA218	710 zł
-------------	---	----------	--------

BAKE MASTER AKCESORIA

**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem elektrycznym BAKE MASTER lub 6-półkowym piecem gazowym BAKE MASTER.

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 10 blach	MYCHA248	7 500 zł
------------------------------	----------	----------

**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod dwoma spiętrowanymi piecami elektrycznymi BAKE MASTER: 4 + 4, 6 + 4 lub piecem gazowym BAKE MASTER 6.

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 8 blach	MYCHA249	7 050 zł
-----------------------------	----------	----------

**Zestaw do piętrowania Bake**

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA254	880 zł
BAKE MASTER	🔥	MYCHA409	980 zł

**Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej**

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA257	410 zł
-------------	----	----------	--------

**Zestaw prysznicowy**

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA172	860 zł
-------------	----	----------	--------

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	640 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 940 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM

BAKE PRO



NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI, ZERO KOMPLIKACJI

Mychef BAKE PRO to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do bezproblemowego i praktycznego gotowania. Jego innowacyjna technologia gotowania, prosty panel sterowania i wbudowany system samoczyszczenia sprawiają, że jest to idealne urządzenie dla profesjonalistów z branży gastronomicznej którzy potrzebują pieca dającego im nieskończone możliwości i wysoką wydajność.



reddot winner 2020

IDEALNY DLA:



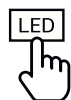
Cukierni



Piekarni

Firm
cateringowych

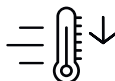
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



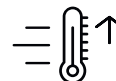
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania
Cooldown**, pozwala na szybkie
i bezpieczne czyszczenie.



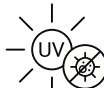
**Automatyczne nagrzewanie
wstępne**, bardzo szybkie nagrze-
wanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam
Opatentowana technologia podwójnego
wtrysku pary. 5x szybciej generowana
i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi
systemami (bojlerowy lub natrysk
bezpośredni).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam
Całkowicie czysta i wysterylizowana
para, wolna od patogenów nawet
w bardzo niskiej temperaturze, dzięki
opatentowanemu systemowi
promieniowania ultrafioletowego.



SteamOut
Usuwanie wilgoci z komory
pieczenia.



SmartWind.
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie
dzięki inteligentnemu systemowi, który
reguluje kierunek obrotów wentylatorów
i ich prędkość.



3 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para
(od 30° do 260°C)
• Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja

ŁĄCZNOŚĆ



Połączenie Wi-Fi
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć,
zapisywać lub modyfikować przepisy,
zdalnie sterować piecem za pomocą
smartfona lub tabletu oraz za pomocą
prostych komend głosowych (opcja).

PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną
szybą**, mocowane na zawiasach
i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa
sztucznego są pokryte powłoką
antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm
zakończenia gotowania**



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny
czas działania.



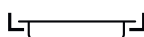
Niezwykłe odporna komora
ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni
spawana, z zaokrąglonymi krawędziami
(odpływ przez zintegrowany syfon).



**Automatyczne opróżnianie tacki
ociekowej**, nawet przy otwartych
drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu "L"
z łatwym do czyszczenia systemem
antyprzechyłowym.

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM

BAKE PRO 600 x 400



10x 600x400

**Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm**Pojemność** 10**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 1155 mm**Waga** 156 Kg**Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 150 (waga 250 g, długość 54 cm)**Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 480 (waga 85 g, średnica 10 cm)**Dystans między prowadnicami** 85 mm**Moc elektryczna** 18,9 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia w zestawie**

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
⚡	BAKE PRO 10E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		33 030 zł
	BAKE PRO 10E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	34 620 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA307	1 900 zł



6x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 6

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 865 mm

Waga 94 Kg

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 90 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 288 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 12,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia w zestawie

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	BAKE PRO 6E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		23 780 zł
	BAKE PRO 6E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	25 380 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA302	1 270 zł



4x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 4

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 750 mm

Waga 79 Kg

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 60 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 190 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 85 mm

Moc elektryczna 7,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

System automatycznego mycia w zestawie

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	BAKE PRO 4E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		19 600 zł
	BAKE PRO 4E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	21 200 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		⁽¹⁾ Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA298	410 zł
		⁽²⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA297	1 270 zł

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo.

BAKE PRO ⚡ MYCHA245 530 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów

BAKE PRO ⚡ MYCHA219 380 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (Zawiera 10 tabletek CleanDuo.)

BAKE PRO ⚡ MYCHA242 1 950 zł

**Zestaw zmiękczający** (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

BAKE PRO ⚡ MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKE PRO ⚡ MYCHA062 1 120 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

BAKE PRO ⚡ MYCHA358 720 zł

BAKE PRO AKCESORIA

**Zestaw do łączności WiFi**

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca.
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu.
- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca.

BAKE PRO ⚡ MYCHA357 1 080 zł

**Zestaw UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4	⚡	MYCHA384	1 880 zł
6	⚡	MYCHA385	3 760 zł
10	⚡	MYCHA385	3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami 600 x 400**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 240 zł
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 240 zł
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 prowadnic	MYCHA230	3 900 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 900 zł
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 900 zł
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 830 zł
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 830 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

BAKE PRO ⚡ MYCHA261 530 zł

BAKE PRO AKCESORIA

**Prowadnice mieszane**

Prowadnice mieszane do pojemników GN i tac 600 x 400 mm.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	640 zł
6	⚡	6 GN	MYCHA444	820 zł
10	⚡	10 GN	MYCHA479	1 400 zł

**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

BAKE PRO ⚡ MYCHA260 710 zł

**Okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE PRO ⚡ MYCHA352 6 650 zł

**Przedni okap kondensacyjny**

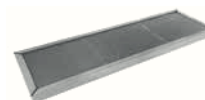
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE PRO ⚡ MYCHA267 8 560 zł

**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE PRO ⚡ MYCHA270 10 640 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 860 zł

**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

BAKE PRO ⚡ MYCHA218 710 zł

BAKE PRO AKCESORIA

**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem BAKE PRO.

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 760 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 10 blach MYCHA248 7 500 zł

**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod dwoma spiętowanymi piecami BAKE PRO: 4 + 4 lub 6 + 4.

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 8 blach MYCHA249 7 050 zł

**Zestaw do piętrowania Bake**

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

BAKE PRO ⚡ MYCHA254 880 zł

**Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej**

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

BAKE PRO ⚡ MYCHA257 410 zł

**Zestaw prysznicyowy**

BAKE PRO ⚡ MYCHA172 860 zł

**CleanDuo**

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 640 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 940 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 10 060 zł

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM

BAKERSHOP AIR-S



MROŻONY CHLEB CHRUPIĄCY JAK NIGDY. CIASTKA DELIKATNE, PEŁNE SMAKU.

Mychef BAKERSHOP to piec konwekcyjny z naparowaniem specjalnie zaprojektowany, aby znacznie ułatwić pracę kawiarni i małych sklepów, które pieką przy użyciu prostych parametrów. BAKERSHOP oferuje szybką obsługę oraz zapewnia, że zamrożony chleb i ciastka są bardziej delikatne.



reddot winner 2020

IDEALNY DO:



Kawiarni



Małych
sklepów



Supermarketów

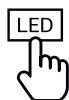


Fast foodów

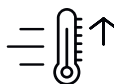


Piekarni

PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



Bezpośredni wtrysk wilgoci



Fan Plus
Równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami.



SteamOut
Usuwanie wilgoci z komory pieczenia.



2 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C).



Manualna regeneracja

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + Fazy gotowania w każdym programie
40 + 3



Wi-Fi connection
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).



8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami.



Prowadnice typu "L"
Łatwe do czyszczenia.



Stopień ochrony IPX4

PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



10x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 10

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 946 mm

Waga 100 Kg

System otwierania Boczne

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 150 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 480 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 15,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
⚡	BAKERSHOP AIR-S 10E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		25 070 zł
	BAKERSHOP AIR-S 10E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	26 720 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU) ⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60 MYCHA337				1 900 zł



6x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 6

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 646 mm

Waga 74 Kg

System otwierania Boczne

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 90 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 288 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 10,5 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
⚡	BAKERSHOP AIR-S 6E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		19 170 zł
	BAKERSHOP AIR-S 6E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	20 780 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU) ⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60 MYCHA332				1 270 zł



4x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 4

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 522 mm

Waga 58 Kg

System otwierania Boczne

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 60 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 192 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 6,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
 BAKERSHOP AIR-S 4E RD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		14 330 zł
BAKERSHOP AIR-S 4E LD	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	15 930 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)	⁽¹⁾ Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA328	410 zł
	⁽²⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA327	1 270 zł



4x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 4

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 522 mm

Waga 58 Kg

System otwierania Od góry

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 60 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 192 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 6,3 kW

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
 BAKERSHOP AIR-S 4E	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	13 250 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)	⁽¹⁾ Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA328	410 zł
	⁽²⁾ Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA327	1 270 zł

PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



3x 600x400



Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm

Pojemność 3

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 790 x 430 mm

Waga 45 Kg

System otwierania Boczne

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 45 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 144 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między przewodnicami 75 mm

Moc elektryczna 3,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
⚡	BAKERSHOP AIR-S 3E RD	230/L+N/50-60		12 320 zł
	BAKERSHOP AIR-S 3E LD	230/L+N/50-60	●	13 920 zł



3x 600x400



Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm

Pojemność 3

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 790 x 430 mm

Waga 45 Kg

System otwierania Od góry

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 45 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 144 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między przewodnicami 75 mm

Moc elektryczna 3,6 kW

	Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
⚡	BAKERSHOP AIR-S 3E	230/L+N/50-60	11 550 zł

PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330



4x 460x330



Rodzaj prowadnic 460 x 330 mm

Pojemność 4

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 690 x 522 mm

Waga 53 Kg

System otwierania Boczne

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 96 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 3,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Kod produktu

Napięcie (V/Ph/Hz)

Drzwi otwierane
na lewą stronę

Cena



BAKERSHOP AIR-S 443E RD

230/L+N/50-60

10 920 zł

BAKERSHOP AIR-S 443E LD

230/L+N/50-60



12 520 zł



4x 460x330



Rodzaj prowadnic 460 x 330 mm

Pojemność 4

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 690 x 522 mm

Waga 53 Kg

System otwierania Od góry

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 96 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 3,6 kW

Kod produktu

Napięcie (V/Ph/Hz)

Cena



BAKERSHOP AIR-S 443E

230/L+N/50-60

9 720 zł



3x 460x330



Rodzaj prowadnic 460 x 330 mm

Pojemność 3

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 690 x 430 mm

Waga 39 Kg

System otwierania Od góry

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 72 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 3,6 kW

Kod produktu

Napięcie (V/Ph/Hz)

Cena



BAKERSHOP AIR-S 343E

230/L+N/50-60

8 730 zł

ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw reduktora ciśnienia**

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

BAKERSHOP MYCHA219 380 zł

**Zestaw do piętrowania**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca.

600 x 400 MYCHA244 1 950 zł
460 x 330 MYCHA243 1 950 zł

**Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)**

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

BAKERSHOP MYCHA061 1 750 zł

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKERSHOP MYCHA062 1 120 zł

BAKERSHOP AIR-S AKCESORIA

**Zestaw do łączności WiFi**

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca.
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu.
- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca.

BAKERSHOP MYCHA357 1 080 zł

**Podstawa z prowadnicami**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

600 x 400

3	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	3 360 zł
4	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	3 360 zł
6	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	3 360 zł
10	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 740 zł

460 x 330

3 lub 4	460 x 600 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA231	3 040 zł
---------	--------------------	-------------	----------	----------

**Podstawa z prowadnicami do układania jeden na drugim**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

600 x 400

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 740 zł
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 740 zł

460 x 330

3+3, 3+4, 4+4	460 x 600 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA234	2 680 zł
---------------	--------------------	-------------	----------	----------

**Podstawa do piętrowania 600 x 400**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 650 zł
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 650 zł
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	1 580 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

BAKERSHOP MYCHA261 530 zł

BAKERSHOP AIR-S AKCESORIA


Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

600 x 400	MYCHA438	6 650 zł
460 x 330	MYCHA439	5 810 zł


Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

BAKERSHOP	MYCHA218	710 zł
-----------	-----------------	---------------


Zestaw prysznicyowy

BAKERSHOP	MYCHA172	860 zł
-----------	-----------------	---------------


Zestaw pompy wodnej

Do pompowania wody z karafki bez konieczności podłączania pieca do sieci wodociągowej.

BAKERSHOP	MYCHA262	700 zł
-----------	-----------------	---------------


DA21

Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nabyśszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka	MYCHA045	550 zł
Opakowanie 18 sztuk	MYCHA360	6 200 zł
Opakowanie 60 sztuk	MYCHA361	19 410 zł


Spryskiwacz

Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz	MYCHA183	200 zł
-------------	-----------------	---------------

BAKERSHOP AIR-S AKCESORIA


Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem BAKERSHOP.

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

10 blach 600 x 400	MYCHA248	7 500 zł
--------------------	-----------------	-----------------


Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod dwoma spiętowanymi piecami BAKERSHOP.

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

8 blach 600 x 400	MYCHA249	7 050 zł
-------------------	-----------------	-----------------


Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod dwoma spiętowanymi piecami BAKERSHOP.

- Pojemność: 8 blach 460x330 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 620 x 715 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

8 blach 460 x 330	MYCHA250	6 100 zł
-------------------	-----------------	-----------------


Zestaw do piętrowania Bakershop

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

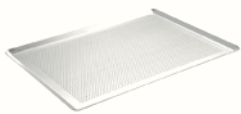
600 x 400	MYCHA255	880 zł
460 x 330	MYCHA256	880 zł


Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

BAKERSHOP	MYCHA257	410 zł
-----------	-----------------	---------------

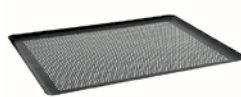
BLACHY I RUSZTY 460X330

**Blacha cukiernicza perforowana**

Blacha perforowana z aluminium przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

460 x 330

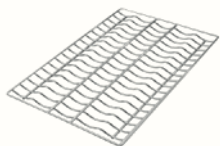
RPARPA05

120 zł**Perforated Blacha cukiernicza perforowana z powłoką nieprzywierającą non-stick baking tray**

Blacha perforowana z aluminium z nieprzywierającą powłoką, przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

460 x 330

RPARPA06

200 zł**Ruszt do bagietek**

Na 4 wstępnie podpieczone bagietki.

460 x 330

RPARPA08

190 zł**Blacha gładka aluminiowa**

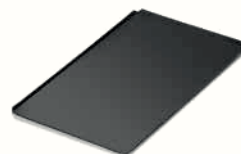
460 x 330

RPARPA09

100 zł**Blacha ze stali nierdzewnej**

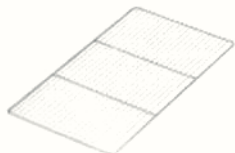
460 x 330

RPARPA11

140 zł**Blacha z powłoką nieprzywierającą**

460 x 330

RPARPA10

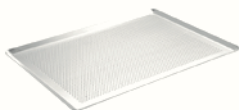
260 zł**Ruszt chromowany**

460 x 330

RPARPA12

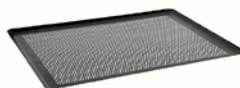
80 zł

BLACHY I RUSZTY 600X400

**Blacha cukiernicza perforowana**

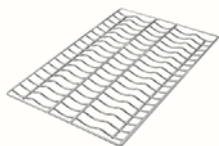
Blacha perforowana z aluminium przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

600 x 400 **RPARPA13** **170 zł**

**Blacha cukiernicza perforowana z powłoką nieprzywierającą**

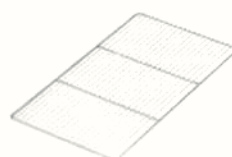
Blacha perforowana z aluminium z nieprzywierającą powłoką, przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

600 x 400 **RPARPA22** **330 zł**

**Ruszt do bagietek**

Na 5 wstępnie podpieczonych bagietek.

600 x 400 **RPARPA15** **270 zł**

**Ruszt chromowany**

600 x 400 **RPARPA20** **100 zł**

**Blacha do bagietek**

Na 5 bagietek.

600 x 400 **RPARPA19** **280 zł**

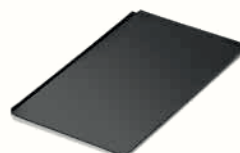
**Czarna blacha do bagietek**

Na 5 bagietek.

600 x 400 **RPARPA16** **320 zł**

**Blacha gładka aluminiowa**

600 x 400 **RPARPA17** **140 zł**

**Blacha z powłoką nieprzywierającą**

600 x 400 **RPARPA21** **320 zł**

**Blacha ze stali nierdzewnej**

600 x 400 **RPARPA18** **340 zł**

WÓZEK NA TACE 600 X 400

**600 x 400**

Pojemność: 16 prowadnic
Odległość między prowadnicami: 85 mm.
Wymiary: 537 x 700 x 1720 mm.

Wzdłuż **F0261001** **3 380 zł**

Poprzecznie **F0261003** **3 380 zł**



mychef.

AUTO MANUAL CLEAN
PROG

READY

iSensor

Intelligent Vacuum & Seal

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



ZALETY	144
STEROWANIE	148
PAKOWARKI iSENSOR	150
PAKOWARKI NASTAWNE iSENSOR	152
PAKOWARKI WOLNOSTOJĄCE iSENSOR	154
PAKOWARKI goSENSOR	156
PAKOWARKI NASTAWNE goSENSOR	158
PAKOWARKI LISTWOWE	160
URZĄDZENIA DO SOUS VIDE	161

TECHNOLOGIE MYCHEF

iVac

OPATENTOWANY



Wyposażony w inteligentny czujnik, który dopasowuje stopień odsysania powietrza dla każdego rodzaju produktu. Rozpoznaje wielkość, ilość i rodzaj potrawy, a nawet jego płynność i porowatość.

Zalety tej technologii:

Optymalizacja czasu pakowania potraw

Bezpieczny i zoptymalizowany proces pakowania bez nadzoru

Ochrona urządzenia przed niepotrzebnymi przeciążeniami

Zminimalizowane straty wagi w wyniku gotowania

Dłuższa żywotność urządzenia

Mniej emulsji wodnej w pompie olejowej

iSeal OPATENTOWANY

Inteligentne zgrzewanie automatycznie dopasowuje czas i temperaturę zgrzewania za każdym razem, bez potrzeby osobistego kontrolowania procesu zgrzewania.

Zalety tej technologii:

iSEAL kontroluje parametry pakowania według rodzaju worka, temperatury oraz liczby powtórzeń

Bezpieczne zgrzewanie od pierwszego do ostatniego worka bez konieczności zmiany parametrów

Zapobiega przegrzaniu wydłużając żywotność urządzenia i wszystkich jego komponentów

Nie przepala worków do pakowania

Minimalizuje koszty i straty

TECHNOLOGIE MYCHEF

ZALETY KORZYSTANIA Z PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH MYCHEF



OPATENTOWANE TECHNOLOGIE

SCS

(System samo-kalibrujący)

OPATENTOWANY



Pakowarki próżniowe iSensor posiadają automatyczną kalibrację próżni, dostosowującą się do aktualnej pogody i wysokości nad poziomem morza - bez ryzyka rozpryskiwania czy rozlania pakowanych produktów.

MCV

(system wielocyklowej próżni)

OPATENTOWANY



Opatentowany system MCV automatycznie określa i uruchamia odpowiednią ilość cykli próżniowych, maksymalnie do 9 cykli, bez konieczności nadzoru i ręcznego opuszczania i podnoszenia pokrywy po każdym z nich. Umożliwia to odpowietrzenie sosów chroniąc przed rozlaniem płynu w komorze oraz barwienie, impregnowanie i aromatyzowanie żywności.

Tryb

czuwania

OPATENTOWANY



Funkcja ta pozwala na utrzymywanie próżni wewnątrz komory przez czas nieokreślony. Umożliwia to tworzenie zestalonych pianek, marynat, skracając czas impregnacji nawet o 90% w porównaniu z tradycyjną techniką.

DOSKONAŁE PAKOWANIE



Soft Air

System stopniowego wlotu powietrza do komory i progresywnej dekompresji zapobiega przekłuciu worków z produktami o ostrych krawędziach lub deformacji i uszkodzeniu produktów. Pozwala uzyskać idealnie zapakowany produkt, gotowy do zaprezentowania na półkach ekspozycyjnych.



ExtraVacuum

Program próżni osiąganej etapami. Pozwala na usunięcie powietrza znajdującego się wewnątrz produktu o porowatej, miękkiej konsystencji.



Pakowanie w atmosferze gazu obojętnego

System wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie w atmosferze pozbawionej tlenu oraz pary wodnej. Zapobiega to namnażaniu się bakterii, przedłuża świeżość produktów. Gwarantuje najwyższą jakość najbardziej delikatnych produktów świeżych takich jak: ryby, owoce morza, warzywa itp. Dodatkowo chroni delikatną żywność, która mogłaby ulec deformacji lub uszkodzeniu podczas pakowania.

DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ



AutoClean Oil

(automatyczne czyszczenie oleju)

Program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin. System pomaga w ustaleniu najlepszego momentu na przeprowadzenie cyklu czyszczenia oleju.



Listwy grzewące z podwójnym grzewcem o grubości 4 mm

Nowa konstrukcja listwy grzewącej, ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej, sprawia, że jest ona bardziej wytrzymała i trwała. Umożliwia ona grzewanie z podwójnym przetłoczeniem, co zwiększa bezpieczeństwo żywności.



Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami

Wysokiej jakości, trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 z komorą o zaokrąglonych krawędziach, znacznie ułatwiających czyszczenie urządzenia.



Bardzo wytrzymała, podwójnie wyciszona pokrywa z metakrylanu

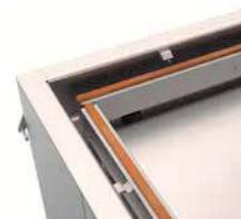
Bardzo wytrzymała pokrywa z przezroczystego metakrylanu, z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójną amortyzacją.

WYŻSZA WYDAJNOŚĆ



Pakowanie dwóch worków jednocześnie

Pakowarka umożliwia grzewanie dwóch worków jednocześnie (jeden na drugim), bez utraty na jakości grzewania.



Niezależne listwy grzewące

Dzięki autonomicznemu charakterowi listw grzewących możemy wybrać pożądaną i optymalną konfigurację grzewania w zależności od produktu lub zastosowania. Pozwala to na maksymalizację przestrzeni komory próżniowej i minimalizację zużywanej energii w każdym cyklu.

ŁATWA KONSERWACJA



Bezprzewodowa listwa grzewąca

Specjalna bezprzewodowa konstrukcja listwy grzewącej oraz komora próżniowa ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach znacznie ułatwia i przyspiesza czyszczenie pakowarki próżniowej. Tego typu rozwiązanie umożliwia utrzymanie optymalnych warunków higienicznych.



Automatyczny system uchylania pokrywy

Funkcja automatycznego uchylania pozwala na łatwy dostęp do wszystkich części w celu przeprowadzenia konserwacji, skuteczne czyszczenie podzespołów oraz wygodny proces wymiany oleju. Wpływa to na zmniejszenie kosztów i czasu konserwacji.

PANEL STEROWANIA

iSENSOR

JEDYNA W 100% AUTOMATYCZNA PAKOWARKA PRÓŻNIOWA.
WŁÓŻ WOREK, ZAMKNIJ POKRYWĘ I GOTOWE!

Wygodne sterowanie za pomocą 3 przycisków z wyświetlaczem LCD i dwoma trybami pracy.

W trybie automatycznym wystarczy włożyć worek, zamknąć pokrywę, a urządzenie idealnie je zapakuje próżniowo.

1. Tryb automatyczny.

2. Tryb manualny.

3. Tryb samooczyszczania.

4. Wyświetla wszystkie parametry numeryczne, takie jak poziom próżni, czas zgrzewania, samooczyszczanie itp., poprzez wybrany program w trybie ręcznym.

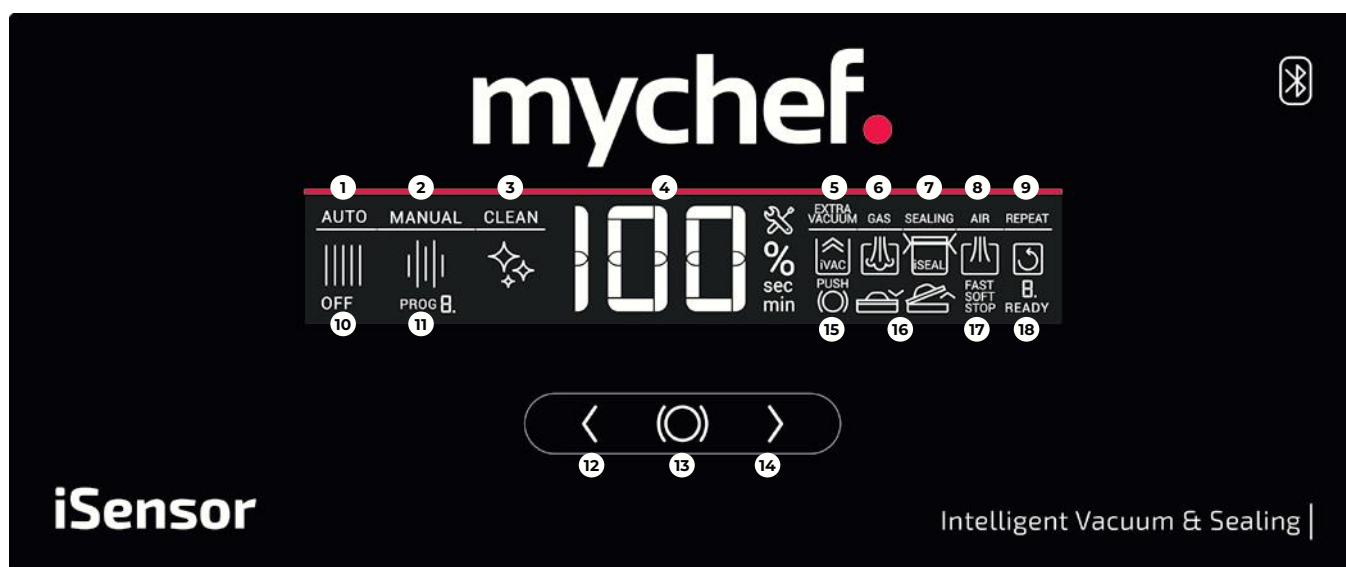
5. Pakowanie / Extra pakowanie.

6. Wtryskiwanie gazu.

7. Zgrzewanie.

8. Odzyskiwanie ciśnienia atmosferycznego w komorze.

9. Powtarzanie cykli.



10. Wskaźnik wyłączenia maszyny pakującej.

11. Wskaźnik wybranego programu w trybie ręcznym.

12. Lewy przycisk. Przewijanie ekranu.

13. Przycisk środkowy. Wybór.

14. Prawy przycisk. Przewijanie ekranu.

15. Wciśnij środkowy przycisk.

16. Zamknij / otwórz pokrywę.

17. Tryb dopływu powietrza.

18. Wskazuje, czy maszyna pakująca jest gotowa do rozpoczęcia nowego cyklu.

PANEL STEROWANIA

goSENSOR

PRAKTYCZNE I BEZKONKURENCYJNE PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Wygodny panel sterowania z 3 przyciskami, wyświetlaczem LED, które pozwalają na szybki i intuicyjny wybór parametrów pakowania.

1. Pakowanie.
2. Extra pakowanie.
3. Wyświetla wszystkie parametry numeryczne, takie jak poziom próżni, dodatkowa próżnia, czasy zgrzewania, odzysk ciśnienia i samooczyszczanie oleju.
4. Zgrzewanie.
5. Odzysk ciśnienia atmosferycznego w komorze.



6. Lewy przycisk. Przewijanie ekranu.
7. Przycisk środkowy. Wybór.
8. Prawy przycisk. Przewijanie ekranu.

INTELIGENTNE PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

iSENSOR



JEDYNA W 100% AUTOMATYCZNA PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

Mychef iSENSOR jest jedyną w 100% automatyczną maszyną do pakowania próżniowego na rynku dzięki połączonym inteligentnym patentom iSeal i iVac: pakowanie próżniowe w najłatwiejszy i najwygodniejszy sposób jest w zasięgu ręki. Inteligentne, profesjonalne urządzenie, które zrewolucjonizowało świat pakowania próżniowego.



IDEALNA DO:



PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



Praktyczny panel sterowania
z 3 przyciskami i wyświetlaczem LCD.



Technologia czujników

**100%
AUTO**

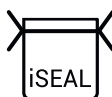
Tryb automatyczny



OPATENTOWANY

iVac

Opatentowany system, który dostosowuje podciśnienie do każdego rodzaju produktu spożywczego.



OPATENTOWANY

iSeal

Patent regulujący czas i temperaturę zgrzewania w każdym cyklu.



OPATENTOWANY

SCS (System samokalibracji)

Opatentowany system automatycznej kalibracji próżni.



AutoClean Oil

System automatycznego czyszczenia oleju.

FUNKCJE DLA RÓŻNYCH TECHNIK KULINARNYCH



OPATENTOWANY

MCV (system wielocyklowej próżni)

Powtarzanie kolejnych cykli próżniowych.



OPATENTOWANY

Standby

Utrzymuje próżnię wewnątrz komory przez czas nieokreślony.



Funkcja Stop

Blokada procentowa próżni w komorze.



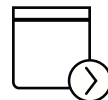
ExtraVacuum

Program próżni dla produktów o porowatej, miękkiej konsystencji.



Soft Air

Program pakowania produktów o delikatnej strukturze.



Programy pakowania

Możliwość zapisania 10 programów ręcznych.

ŁĄCZNOŚĆ



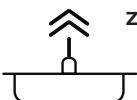
Bluetooth

do połączenia się z termiczną drukarką etykiet.



Aplikacja sterująca iOS/Android

do drukowania termicznych etykiet samoprzylepnych.



Zewnętrzne przyłącze próżniowe



Przyłącze z gazem obojętnym



Podwójny zgrzew 2 x 3 mm

iSENSOR PAKOWARKI NASTAWNE



iSENSOR L

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 626 x 453 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 560 x 465 x 210 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50-60

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 20 (m3/h)	Pompa próżniowa 20 (m3/h)	Waga	Moc (kW)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
TIL2K1E2		455	●		64 kg	1,2		19 670 zł
TIL2K1G2		455	●		64 kg	1,2	●	20 150 zł
TIL2K2E2		455 + 455	●		67 kg	1,5		20 780 zł
TIL2K2G2		455 + 455	●		67 kg	1,5	●	21 270 zł
TIL2B1E2		455		●	64 kg	1,2		21 200 zł
TIL2B1G2		455		●	64 kg	1,2	●	21 680 zł
TIL2B2E2		455 + 455		●	67 kg	1,5		22 310 zł
TIL2B2G2		455 + 455		●	67 kg	1,5	●	22 790 zł



iSENSOR M

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 475 x 616 x 438 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 412 x 453 x 200 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50-60

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 16 (m3/h)	Pompa próżniowa 16 (m3/h)	Waga	Moc (kW)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
TIM6K1E2		405	●		48,5 kg	0,85		14 660 zł
TIM6K1G2		405	●		48,5 kg	0,85	●	15 140 zł
TIM6K2E2		405 + 405	●		55 kg	1,7		16 190 zł
TIM6K2G2		405 + 405	●		55 kg	1,7	●	16 670 zł
TIM6B1E2		405		●	48,5 kg	0,87		16 190 zł
TIM6B1G2		405		●	48,5 kg	0,87	●	16 670 zł



iSENSOR S

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 388 x 546 x 389 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 328 x 385 x 162 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50-60

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 8 (m3/h)	Pompa próżniowa 8 (m3/h)	Waga	Moc (kW)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
TIS8K1E2		315	●		36 kg	0,96		11 890 zł
TIS8K1G2		315	●		36 kg	0,96	●	12 370 zł
TIS8B1E2		315		●	36 kg	0,96		13 410 zł
TIS8B1G2		315		●	36 kg	0,96	●	13 900 zł

iSENSOR AKCESORIA DO PAKOWAREK NASTAWNYCH



Akcesoria dodatkowe do pakowarek	–	TVAA0001	470 zł
Pojemnik próżniowy GN1/1	Głębokość: 100 mm	TVAA0006	600 zł
Pojemnik próżniowy GN1/1	Głębokość: 150 mm	TVAA0007	720 zł
Pojemnik próżniowy GN1/1	Głębokość: 200 mm	TVAA0008	820 zł
Pokrywa ze stali nierdzewnej do pojemnika GN 1/1	–	TVAA0009	830 zł
Pojemnik próżniowy GN 1/2	Głębokość: 100 mm	TVAA0010	400 zł
Pojemnik próżniowy GN 1/2	Głębokość: 150 mm	TVAA0011	420 zł
Pokrywa ze stali nierdzewnej do pojemnika GN 1/2	–	TVAA0012	480 zł
Pojemnik próżniowy GN 1/3	Głębokość: 100 mm	TVAA0013	340 zł
Pojemnik próżniowy GN 1/3	Głębokość: 150 mm	TVAA0014	390 zł
Plastikowa pokrywa do pojemnika GN 1/3	–	TVAA0015	340 zł

**Podstawa na kółkach**

Wykonana ze stali satynowanej AISI 304 18/10, z blatem roboczym z uchwytyami wzmacniającymi. Środkowa półka ze stali nierdzewnej, 4 kółka o śr. 80 mm, 2 z hamulcem. Dostarczana w stanie złożonym.

S / M	TVAA5060	3 500 zł
L	TVAA6560	3 720 zł

**Drukarka etykiet z klejem termicznym**

Maksymalna prędkość drukowania. Działa przez Bluetooth za pośrednictwem aplikacji iSensor. Do etykiet termicznych o wymiarach 57,3 x 31,75 mm.

Drukarka	TVAA0036	5 570 zł
----------	----------	----------

Pompa próżniowa (części)

Opis	Pojemność		
SAE 10 Food	1 litr	TVAR0002	260 zł

Etykiety termoprzylepne

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)		
2 100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037	470 zł

Worki próżniowe do przechowywania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	90 mikronów	TTVAA0002	150 zł
100	300 x 400	90 mikronów	TTVAA0004	250 zł

Worki próżniowe do gotowania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	93 mikrony	TTVAA0003	220 zł
100	360 x 400	93 mikrony	TTVAA0005	450 zł

Pianka do sondy rdzeniowej

Wymiary rolki (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	570 zł

Cylinder do napełniania worków próżniowych

Średnica (mm)	Wysokość (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	220 zł

Płyta z polietylenu spożywczego

Do modelu	Wymiary zewnętrzne (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	310 zł
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	390 zł
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	450 zł

Akcesoria do pakowania płynów

Do modelu		
S	TVAA0033	470 zł
M	TVAA0034	500 zł
L	TVAA0035	540 zł

iSENSOR PAKOWARKI WOLNOSTOJĄCE



iSENSOR L

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 1136 x 707 x 1050 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 1000 x 600 x 200 mm

Waga 247 kg

Moc (kW) 1,5

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 65 (m3/h)	Pompa próżniowa 63 (m3/h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
FIL6K2E2		560 + 560	●		400/3L+N/50 (1)		45 510 zł
FIL6K2G2		560 + 560	●		400/3L+N/50 (1)	●	46 260 zł
FIL6KLE2		560 + 880	●		400/3L+N/50 (1)		45 990 zł
FIL6KLG2		560 + 880	●		400/3L+N/50 (1)	●	46 750 zł
FIL6KUE2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 (1)		48 720 zł
FIL6KUG2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 (1)	●	49 480 zł
FIL6B2E2		560 + 560		●	400/3L+N/50 (1)		47 690 zł
FIL6B2G2		560 + 560		●	400/3L+N/50 (1)	●	48 450 zł
FIL6BLE2		560 + 880		●	400/3L+N/50 (1)		48 170 zł
FIL6BLG2		560 + 880		●	400/3L+N/50 (1)	●	48 930 zł
FIL6BUE2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 (1)		50 910 zł
FIL6BUG2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 (1)	●	51 650 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

(1) Napięcie 230/3L/50

TVAA0038

290 zł

Sprawdź inne konfiguracje napięcia i częstotliwości



iSENSOR M

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 930 x 607 x 1046 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 500 x 200 mm

Waga 197 kg

Moc (kW) 1,125

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 40 (m3/h)	Pompa próżniowa 40 (m3/h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
FSM4K2E2		460 + 460	●		230/L+N/50		37 570 zł
FSM4K2G2		460 + 460	●		230/L+N/50	●	38 320 zł
FSM4KLE2		460 + 730	●		230/L+N/50		37 890 zł
FSM4KLG2		460 + 730	●		230/L+N/50	●	38 650 zł
FSM4KUE2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50		40 320 zł
FSM4KUG2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50	●	41 080 zł
FSMB42E2		460 + 460		●	400/3L+N/50 (1)		41 870 zł
FSMB42G2		460 + 460		●	400/3L+N/50 (1)	●	40 500 zł
FSMB4LE2		460 + 730		●	400/3L+N/50 (1)		42 220 zł
FSMB4LG2		460 + 730		●	400/3L+N/50 (1)	●	40 830 zł
FSMB4UE2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 (1)		44 800 zł
FSMB4UG2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 (1)	●	43 260 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

(1) Napięcie 230/3L/50

TVAA0038

290 zł

Sprawdź inne konfiguracje napięcia i częstotliwości



iSENSOR S

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 853 x 537 x 1032 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 700 x 430 x 180 mm

Waga 147 kg

Moc (kW) 0,75

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	 Pompa próżniowa 20 (m ³ /h)	 Pompa próżniowa 20 (m ³ /h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
FSS2K2E2		410 + 410	●		230/L+N/50		27 790 zł
FSS2K2G2		410 + 410	●		230/L+N/50	●	28 550 zł
FSS2KLE2		410 + 630	●		230/L+N/50		28 020 zł
FSS2KLG2		410 + 630	●		230/L+N/50	●	28 780 zł
FSS2KUE2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50		29 940 zł
FSS2KUG2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50	●	30 700 zł
FSSB22E2		410 + 410		●	230/L+N/50		31 100 zł
FSSB22G2		410 + 410		●	230/L+N/50	●	30 080 zł
FSSB2LE2		410 + 630		●	230/L+N/50		31 340 zł
FSSB2LG2		410 + 630		●	230/L+N/50	●	30 300 zł
FSSB2UE2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50		33 380 zł
FSSB2UG2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50	●	32 230 zł

Sprawdź inne konfiguracje napięcia i częstotliwości

iSENSOR AKCESORIA WOLNOSTOJĄCE

Worki próżniowe do przechowywania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	90 mikronów	TTVAA002	150 zł
100	300 x 400	90 mikronów	TTVAA004	250 zł

Worki próżniowe do gotowania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	93 mikrony	TTVAA003	220 zł
100	360 x 400	93 mikrony	TTVAA005	450 zł

Płyta z polietylenu spożywczego

Do modelu	Wymiary zewnętrzne (mm)		
S	540 x 400 x 20	TVAA0030	590 zł
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	740 zł
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	940 zł

Pompa próżniowa (części)

Pompa próżniowa	Opis		
20 (m ³ /h)	SAE 10 Food (1 Litr)	TVAR0002	260 zł
40 / 63 / 100 (m ³ /h)	SAE 30 Food (2 Litr)	TVAR0051	590 zł

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

goSENSOR



PRAKTYCZNE I BEZKONKURENCYJNE PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Mychef goSENSOR to profesjonalna pakowarka z czujnikiem, która znajduje idealne zastosowanie w lokalach, gdzie trzeba szybko i sprawnie pakować potrawy, a do tego w konkurencyjnej cenie.

IDEALNA DO:



Sklepów
mięsnych



Delikatesów



Sklepów
rybnych



Restauracji

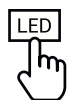


Punktów
gastronomicznych



Innych
sektorów

PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



Praktyczny panel sterowania
z 3 przyciskami i wyświetlaczem LCD.



Technologia czujników



OPATENTOWANY

SCS (System samokalibracji)
Opatentowany system automatycznej kalibracji próżni.



AutoClean Oil
System automatycznego czyszczenia oleju.

FUNKCJE DLA RÓŻNYCH TECHNIK KULINARNYCH



OPATENTOWANY

Standby
Utrzymuje próżnię wewnątrz komory przez czas nieokreślony.



Program do pakowania płynów



Funkcja Stop
Blokada procentowa próżni w komorze.



ExtraVacuum
Program próżni dla produktów o porowatej, miękkiej konsystencji.

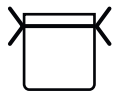


Soft Air
Program pakowania produktów o delikatnej strukturze.



Programy pakowania
Możliwość zapisania 10 programów ręcznych.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA



Podwójny zgrzew 1 x 4 mm

goSENSOR PAKOWARKI NASTAWNE



goSENSOR L

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 599 x 453 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 560 x 465 x 210 mm

Waga 67 kg

Moc (kW) 1,2 kW

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	VALUE Pompa próżniowa 20 (m3/h)	BECKER Pompa próżniowa 20 (m3/h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
TGL2V2E2		455 + 455	●		230/L+N/50	15 600 zł
TGL2K2E2		455 + 455		●	230/L+N/50-60	19 520 zł



goSENSOR M

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 475 x 589 x 438 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 412 x 453 x 200 mm

Waga 48.5 kg

Moc (kW) 0,85 kW

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	VALUE Pompa próżniowa 16 (m3/h)	BECKER Pompa próżniowa 16 (m3/h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
TGM6V1E2		405	●		230/L+N/50	11 670 zł
TGM6K1E2		405		●	230/L+N/50-60	13 370 zł



goSENSOR S

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 388 x 519 x 389 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 328 x 385 x 162 mm

Waga 36 Kg

Moc (kW) 0,73 kW

Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	VALUE Pompa próżniowa 8 (m3/h)	BECKER Pompa próżniowa 8 (m3/h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
TGS8V1E2		315	●		230/L+N/50	9 220 zł
TGS8K1E2		315		●	230/L+N/50-60	10 620 zł

PAKOWARKI NASTAWNE goSENSOR AKCESORIA

**Podstawa na kółkach**

Wykonana ze stali satynowanej AISI 304 18/10, z blatem roboczym z uchwytyami wzmacniającymi. Środkowa półka ze stali nierdzewnej, 4 kółka o śr. 80 mm, 2 z hamulcem. Dostarczana w stanie złożonym.

S / M	TVAA5060	3 500 zł
L	TVAA6560	3 720 zł

Pompa próżniowa (części)

Opis	Pojemność		
SAE 10 Food	1 litr	TVAR0002	260 zł

Worki próżniowe do przechowywania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	90 mikronów	TTVAA002	150 zł
100	300 x 400	90 mikronów	TTVAA004	250 zł

Worki próżniowe do gotowania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	93 mikrony	TTVAA003	220 zł
100	360 x 400	93 mikrony	TTVAA005	450 zł

Pianka do sondy rdzeniowej**Wymiary rolki (mm)**

20 mm x 5 m	TVAA0021	570 zł
-------------	----------	--------

Cylinder do napełniania worków próżniowych

Średnica (mm)	Wysokość (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	220 zł

Płyta z polietylenu spożywczego**Do modelu Wymiary zewnętrzne (mm)**

S	300 x 250 x 20	TVAA0027	310 zł
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	390 zł
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	450 zł

Akcesoria do pakowania płynów**Do modelu**

S	TVAA0033	470 zł
M	TVAA0034	500 zł
L	TVAA0035	540 zł

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

LISTWOWA



- Odpowiednia do pakowania produktów stałych, bez wilgoci.
- Wykonana ze stali nierdzewnej, wytrzymała, kompaktowa i lekka, co ułatwia transport i przechowywanie.
- Próżnia regulowana czasowo (od 0,5 do 60 sekund).
- Automatyczny (2 programy) lub ręczny (1 program) tryb pracy.
- Podwójne zgrzewanie.
- Działa tylko w przypadku worków moletowanych.

IDEALNA DO:



Sklepików

Sklepów
spożywczych

Barów



Restauracji



Wymiary zewnętrzne (mm)	Pompa próżniowa (l/min)	Napięcie (V/N/Hz)	Moc (kW)	Użytkowa długość zgrzewu (mm)	Kod produktu	Cena
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	2 730 zł

AKCESORIA

Worki moletowane do pakowania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Kod produktu	Cena
100	200 x 300	TVEA0001	220 zł
100	250 x 350	TVEA0002	290 zł
100	300 x 400	TVEA0003	380 zł



BEMARY

SOUS VIDE



- Wykonane ze stali nierdzewnej, wytrzymała i kompaktowa.
- Delikatniejsze i smaczniejsze produkty, bez utraty wagi i wilgotności.
- Modele o pojemnościach 9 i 25 litrów.
- Prosta i intuicyjna obsługa.

IDEALNA DO:



Barów



Punktów
gastronomicznych



Restauracji



Model	Wymiary zewnętrzne (mm)	Maksymalna pojemność komory	Temperatura pracy (°C)	Moc (kW)	Waga (kg)	Napięcie (V/N/Hz)	Kod produktu	Cena
S	345 x 285 x 270	9 litrów	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	5 520 zł



Model	Wymiary zewnętrzne (mm)	Maksymalna pojemność komory	Temperatura pracy (°C)	Moc (kW)	Waga (kg)	Napięcie (V/N/Hz)	Kod produktu	Cena
M	350 x 550 x 320	25 litrów	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	6 880 zł





SCHŁADZARKI SZOKOWE



ZALETY	164
STEROWANIE	165
SCHŁADZARKI SZOKOWE	166

TECHNOLOGIE MYCHEF

ZALETY KORZYSTANIA ZE SCHŁADZAREK SZOKOWYCH MYCHEF

ŚWIEŻOŚĆ I HIGIENA



Zawsze świeża żywność

Gwałtowne schładzanie powoduje, że struktury komórkowe są nienaruszone, co powoduje zachowanie właściwości potraw przez długi czas.



Ochrona antybakteryjna

Schładzanie szokowe chroni przed namnażaniem się bakterii, dzięki czemu żywność zachowuje dłużej przydatność do spożycia oraz zapobiega przed nadmiernymi stratami wagi. Żywność jest schładzana z 90°C do 3°C w ciągu 90 minut.

WYŻSZA WYDAJNOŚĆ



System Cook&Chill

Możesz gotować i szybko schładzać swoje potrawy. System ten jest coraz częściej stosowany w branży gastronomicznej. Korzyści wynikające z tego systemu są rozległe w zakresie jakości organoleptycznej, bezpieczeństwa żywności i przechowywania produktu.



Oszczędność w zakupach i czasie przygotowania

Dzięki zmniejszeniu ilości jedzenia będziesz mógł lepiej zaplanować swoje zakupy, robiąc bilans tego, czego naprawdę potrzebujesz. Dzięki temu będziesz mógł kupować surowce i produkty sezonowe w większych ilościach w lepszej cenie.



Minimalizacja odpadów i zwiększone zyski

Dzięki zaplanowaniu i opracowaniu menu, straty są znacznie ograniczone, zwiększając korzyści w zakresie czasu i redukcji kosztów.

IDEALNE DLA:



Restauracji



Hoteli



Firm
cateringowych



Stolówek

PANEL STEROWANIA

MYCHILL

IDEALNY PARTNER W PROFESJONALNEJ KUCHNI

Wygodne sterowanie za pomocą 8 przycisków, wyświetlacza LCD i klawiatury membranowej.

Posiada cykl chłodzenia i cykl mrożenia.

1. Wyświetlanie temperatury i czasu.
2. Pokrętko regulacyjne.
3. Cykl chłodzenia (+90/+3°C).
4. Cykl mrożenia (+90/-18°C).
5. Odmrażanie ręczne.
6. WŁĄCZENIE / WYŁĄCZENIE - START / STOP.
7. Twardy / miękki.
8. Przycisk pomocniczy.



OPIS URZĄDZENIA

Konstrukcja monoblock ze stali nierdzewnej AISI 304.

Sonda rdzeniowa w zestawie.

Cyfrowy panel sterowania i klawiatura membranowa.

Kontrola według czasu lub sondy.

Soft Chilling.

Cykl schładzania (od 90°C do 3°C w ciągu 90 minut) odpowiedni dla delikatnych, małych i cienkich produktów spożywczych.

Zdejmowane prowadnice i zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie.

Odpyływanie w dnie komory.

Hard Chilling.

Cykl chłodzenia (od 90°C do 3°C w ciągu 90 minut) odpowiedni dla tłustych, gęstych produktów lub dużych kawałków.

Automatyczny system odszraniania.

Automatyczne przełączenie na fazę konserwacji po zakończeniu cyklu.

Cykl mrożenia.

Zamrażanie, które utrzymuje strukturę komórkową żywności nienaruszoną, gwarantując zachowanie właściwości potraw (schładzanie z 90°C do -18°C w ciągu 240 minut).

Do blach o rozmiarze GN 1/1 (wszystkie modele) i specjalnych blach EN (600 x 400) w modelach 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 i 15 GN 1/1.

MYCHILL

SCHŁADZARKI SZOKOWE



15 GN 1/1

Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 780 x 2000 mm

Waga 171 kg

Pojemność 15 GN 1/1 lub 15 EN (600x400)

Odległość między prowadnicami 67 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50

Moc 3820 W

Moc chłodzenia 2933 W

Wydajność +3 / -18°C 50/38 kg

Drzwi otwierane na prawo w standardzie

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 15		55 730 zł
MYCHILL 15L	●	56 280 zł



10 GN 1/1

Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 780 x 1700 mm

Waga 155 kg

Pojemność 10 GN 1/1 lub 10 EN (600x400)

Odległość między prowadnicami 67 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

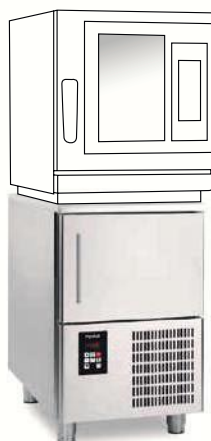
Moc 2010 W

Moc chłodzenia 1547 W

Wydajność +3 / -18°C 34/22 kg

Drzwi otwierane na prawo w standardzie

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 10		40 510 zł
MYCHILL 10L	●	41 140 zł



5 GN 1/1 (pojemniki GN wzdłuż)

Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) 520 x 850 x 880 mm

Waga 80 kg

Pojemność 5 GN 1/1 L

Odległość między prowadnicami 67 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Moc 1185 W

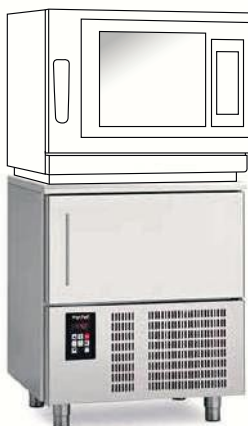
Moc chłodzenia 807 W

Wydajność +3 / -18°C 18/11 kg

Drzwi otwierane na prawo w standardzie

Idealny do piętrowania pieców z serii Compact

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 5LG		26 830 zł
MYCHILL 5LGL	●	27 470 zł



5 GN 1/1 (pojemniki GN 1/1 wszerz)

Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 700 x 900 mm

Waga 90 kg

Pojemność 5 GN 1/1 T lub 5 EN (600x400)

Odległość między prowadnicami 67 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Moc 1185 W

Moc chłodzenia 807 W

Wydajność +3 / -18°C 18/11 kg

Drzwi otwierane na prawo w standardzie

Idealny do piętrowania pieców iCook/Cook Compact 6TE

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 5		24 170 zł
MYCHILL 5L	●	24 780 zł

3 GN 1/1

Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) 650 x 670 x 670 mm

Waga 70 kg

Pojemność 3 GN 1/1

Odległość między prowadnicami 67 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Moc 975 W

Moc chłodzenia 613 W

Wydajność +3 / -18°C 10/7 kg

Drzwi otwierane na prawo w standardzie

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 3		20 470 zł
MYCHILL 3L	●	20 910 zł



3 GN 2/3

Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) 600 x 600 x 390 mm

Waga 43 kg

Pojemność 3 GN 2/3

Odległość między prowadnicami 67 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

Moc 730 W

Moc chłodzenia 467 W

Wydajność +3 / -18°C 7/5 kg

Drzwi otwierane na lewo w standardzie

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 3xGN2/3	●	19 100 zł



MYCHILL AKCESORIA

Uniwersalny system mocowania do pieców Mychef

Aby umieścić piec na górze chłodziarki, niezbędny jest system mocowania.

MYCHA197	280 zł
----------	--------

mychef.

www.mychefcooking.com

