

mychef.^{evolution}



#SZACUNEK



„Szacunek wykracza poza produkt końcowy. Obejmuje wszystko, co dzieje się między wschodem a zachodem słońca; wszystko od surowych składników do gotowej potrawy. Ponieważ bez tego szacunku nie byłoby jakości.”

mychef.

mychef szanuje to, co Ty szanujesz

Pracując dla najbardziej wymagających szefów kuchni, dokładamy wszelkich starań, aby zrozumieć potrzeby profesjonalnej gastronomii. Staramy się umożliwić profesjonalistom osiągnięcie wspaniałych efektów pracy oraz doskonałości w przygotowaniu posiłków, a wszystko to w najprostszy, najbardziej efektywny i inteligentny sposób z możliwych. Aby zapewnić im więcej czasu na życie osobiste i większą zyskowność dla biznesu.

Napędza nas pasja, chęć osiągnięcia doskonałości i szacunek.

Szacunek do surowych składników, sposobu ich uprawy oraz dla ludzi, którzy je uprawiają. Szacunek dla ludzi, którzy troszczą się o równowagę ekologiczną świata. Szacunek dla kuchni. Szacunek dla kucharzy i szefów kuchni. Szacunek dla nowości, jakości oraz spójności.

mychef szanuje to, co Ty szanujesz

Doskonałość w gotowaniu w każdej profesjonalnej kuchni

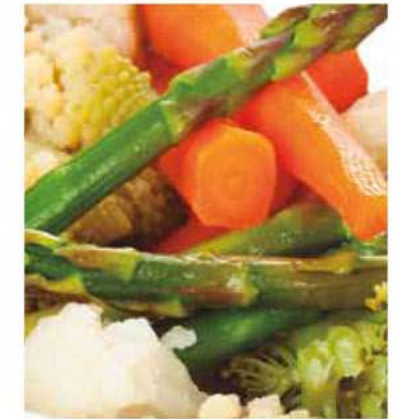
mychef evolution nie zna limitów. Może wykonać dowolny proces obrabiania produktu po smażenie, gotowanie na parze, grillowanie czy gotowanie sous-vide. Może wędzić, zapiekać, dusić, piec i odgrzewać. Może być używany do przygotowania ryb, mięs, warzyw, potraw jajecznych, pieczywa, ciast i deserów.

Dodatkowo mychef evolution gotuje w niskich temperaturach używając opatentowanej technologii **TSC (Thermal Stability Control)** zapewniającej maksymalną stabilność temperatury z dokładnością do $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$. Piec mychef evolution jest symbolem doskonałości zarówno w małej restauracji a la carte jak i w przemysłowej gastronomii.

mychef evolution pozwala na użycie trybu mieszanego – połączenia gorącego powietrza i pary. Dzięki tej możliwości jesteśmy w stanie uzyskać większą różnorodność tekstur i smaków i równocześnie bardziej smakowite potrawy i większe zyski.

mychef evolution automatycznie ustawia temperaturę, czas przygotowania, poziom wilgotności oraz kontroluje proces gotowania bez ingerencji człowieka. Jest to najłatwiejszy w użyciu oraz najskuteczniejszy piec dostępny na rynku.

mychef^{evolution}



Gorące powietrze od 30°C do 300°C

Bezpieczne gotowanie z ciągłym użyciem gorącego powietrza aż do 300°C. Uzyskaj chrupiącą, miękką i soczystą strukturę pieczonego mięsa, ryby, pizzy czy wstępnie obrabianego jedzenia.



Tryb mieszany

Połączenie gorącego powietrza i pary. Pozwala na przyrządzenie produktu w znacznie krótszym czasie przy zachowaniu wszystkich jego właściwości zdrowotnych oraz minimalizacji utraty masy.



Para od 30°C do 130°C

mychef evolution generuje najgęściejszy strumień pary w najkrótszym możliwym czasie. To jedyny piec na rynku wytwarzający czystą, higieniczną i wolną od czynników chorobotwórczych parę wodną. Uzyskaj intensywne kolory i wspaniały wygląd wraz z zachowaniem wszystkich witamin i minerałów warzyw i ryb.





mychef^{evolution}

Maksymalna inteligencja. Maksymalna prostota.

mychef evolution jest najlepszym pomocnikiem w Twojej kuchni. Inteligentny system gotowania sprawia, że gotowanie jest łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej. Korzystając z interaktywnej książki z przepisami przygotujesz wyjątkowe dania w niesamowicie prosty sposób. Aplikacja mychef cloud pozwala na stałą kontrolę urządzenia gdziekolwiek jesteś. Innowacyjna technologia zapewnia optymalne zużycie energii. Mychef evolution to w pełni inteligentne urządzenia, które może przygotować receptury i przetwarzać je dostarczając spersonalizowanych informacji zapewniając sukces Twojej firmie.

Pierwszorzędny pomocnik

Inteligentny system optymalizuje gotowanie wykrywając ilość, rozmiar i stan produktu. Wybierz pożądany efekt końcowy, a mychef zajmie się resztą.

Wygoda, którą oferuje mychef evolution wybiega jeszcze dalej. Jeśli szukasz inspiracji, mychef dostarczy Ci ją – gotowe receptury przygotowane przez szefów kuchni i dla nich. Wybieraj spośród przepisów ze wskazówkami krok po kroku oraz propozycjami ułożenia talerza gwarantujących niespotykany efekt końcowy. Wybierz jeden z wielu przepisów, a mychef zajmie się resztą. Dodatkowo opcja wyszukiwania przepisów po składnikach pozwala w pełni wykorzystać produkty, które masz pod ręką. Wybierz jeden lub kilka składników a urządzenia zaproponuje danie, które można z nich przygotować.

Wszystkie z tych funkcji dostępne są na wygodnym i intuicyjnym dotykowym wyświetlaczu wielkości 6,5 cala. Dzięki systemowi monitorowania i analizowania, panel sterowania wyświetla przydatne informacje dotyczące zużycia energii, wody i środków czystości, dzięki którym możesz zadbać o wyższą rentowność swojej firmy.

Swoboda robienia cokolwiek zechcesz, gdziekolwiek jesteś

Dzięki systemowi mychef cloud możesz zdalnie kontrolować pracę pieca. Twórz i zmieniaj przepisy zdalnie zarządzając urządzeniem, które będzie się z Tobą komunikowało i informowało Cię na bieżąco o tym, co aktualnie się dzieje.

mychef evolution. Inteligentna obsługa Twojej kuchni.

Nareszcie, prawdziwie inteligentny piec.



Połączenie WiFi lub Ethernet, łatwy w obsłudze, przyjazny dla użytkownika, dotykowy wyświetlacz TFT



Inteligentne gotowanie dopasowane do typu produktu



Zintegrowane przepisy krok po krok za pomocą jednego kliknięcia



Wyszukiwanie przepisów po składnikach



Zarządzanie piecem przez aplikację mychef cloud lub stronę internetową



Zaoszczędź używając włączenie energii koniecznej do utrzymania temperatury na stałym poziomie

Łatwe i efektywne gotowanie, najlepsze efekty

W profesjonalnych piecach najważniejsza jest jakość przygotowywanych dań.

Technologia używana przy produkcji pieca mychef evolution sprawia, że gotowanie staje się jednocześnie łatwe i efektywne.



MySmartCooking

Inteligentny system gotowania

Gotowanie jeszcze nigdy nie było tak łatwe. Wybierz kategorię produktu, sposób przygotowania oraz pożądaný efekt, a mychef evolution zajmie się resztą. Urządzenie wykrywa ilość, rozmiar i stan produktu, przetwarza te informacje i automatycznie dobiera odpowiednią temperaturę, wilgotność i czas przygotowania, aby osiągnąć idealny rezultat. Możesz również skorzystać z ręcznego systemu ustawiania pieca wprowadzając samodzielnie wszystkie parametry.



MyCookingPlanner

Inteligentne gotowanie jednoczesne

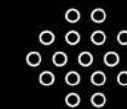
Wykorzystaj w pełni wydajność urządzenia przygotowując potrawy o różnym czasie przygotowania przy jednoczesnym oszczędzaniu energii. Piec automatycznie reguluje czas przygotowania danej potrawy w zależności od załadunku, ciężaru produktu oraz częstotliwości otwierania drzwi urządzenia. Wybierz funkcję Multilevel, aby przyrządzić potrawy o różnym czasie przygotowania. Urządzenie poinformuje o tym, kiedy każda z potraw jest gotowa do wyjęcia z pieca. Wybierz funkcję Just in time jeśli chcesz zakończyć przygotowanie potraw w tym samym czasie.



MyCloud

Zarządzaj piecem, gdziekolwiek jesteś

Możesz zdalnie zarządzać piecem przy użyciu smartfona, tabletu i komputera. Sprawdź status przygotowywanej potrawy, kontroluj analizę danych HACCP, twórz i zapisuj przepisy gdziekolwiek jesteś. Ponadto możesz udostępniać swoje dane na kilku urządzeniach mychef. Dzięki systemowi MyCloud możesz zarządzać piecem skądkolwiek zechcesz.



SmartClima Plus

Szybka, gęsta i bezpieczna para

Dzięki opatentowanej technologii pary wodnej i wilgotności mychef pozwala na bardzo precyzyjne gotowanie przy jednoczesnym oszczędzaniu energii. Osiągaj lepsze efekty otrzymując wyjątkowe tekstury, niesamowitą soczystość i wspaniały kolor produktów. Innowacyjna technologia MultiSteam generuje gęsty strumień pary w najkrótszym możliwym czasie. Opatentowany system UltraVioletSteam, który dzięki promieniowaniu UV eliminuje wszelkie drobnoustroje pozwala na generowanie w pełni czystej i higienicznej pary wodnej.



TSC

Thermal Stability Control

Niezrównana jakość gotowania w niskich temperaturach

Opatentowana technologia TSC (Thermal Stability Control) zapewnia maksymalną stabilność temperatury z dokładnością do $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$. Znakomita precyzja w gotowaniu w niskich temperaturach czy sous-vide i inteligentny sposób na oszczędzanie energii. Efekt: znakomita tekstura, mniejsze straty, genialny kolor.



MyCare

Najbardziej wydajny system automatycznego czyszczenia

System MyCare automatycznie usuwa wszystkie zabrudzenia bez ingerencji człowieka. Urządzenie samoistnie dopiera odpowiedni program mycia w zależności od stopnia zabrudzenia. Dzięki opatentowanemu systemowi UltraVioletSteam w końcowym cyklu mycia generowana jest wolna od drobnoustrojów para, która pozostawia komorę pieca maksymalnie sterylną i oczyszczoną. Zmniejsz emisję toksyn oraz zużycie środków czystości i energii dzięki systemowi MyCare.



MySmartCooking

INTELGENTNY SYSTEM GOTOWANIA

Gotowanie jeszcze nigdy nie było tak łatwe.

System MySmartCooking sprawia, że gotowanie staje się łatwiejsze niż kiedykolwiek. Po prostu wybierz kategorię produktu, sposób przygotowania, stopień wypieczenia i rozmiar a mychef evolution zajmie się resztą. Efekt: najwyższa jakość przy minimalnym wysiłku.

Zawansowany system czujników w komorze pieca wykrywa wagę, rozmiar oraz stan produktu i automatycznie dostosowuje odpowiednią temperaturę, wilgotność i czas przygotowania, dobierając odpowiednie parametry zgodnie z najczęściej używanymi przez danego kucharza trybami pracy urządzenia. Możesz również skorzystać z ręcznego systemu ustawiania pieca wprowadzając samodzielnie wszystkie parametry.

**Najmądrzejszy,
najłatwiejszy
i najbardziej intuicyjny
system gotowania**



1. Wybierz kategorię produktu



2. Wybierz rodzaj jedzenia i sposób przygotowania

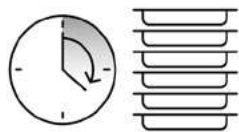


3. Ustaw żądany efekt końcowy



4. Kontroluj proces przygotowania potrawy w dowolnym momencie





MyCookingPlanner

INTELIGENTNE GOTOWANIE JEDNOCZESNE

Wielozadaniowość bez stresu

**Maksymalna wydajność.
Maksymalne oszczędności.**

Dzięki systemowi MyCookingPlanner możesz jednocześnie przyrządzić potrawy o różnym czasie przygotowania. Najlepsze rozwiązanie, aby w pełni wykorzystać możliwości pieca przy jednoczesnym oszczędzaniu energii.

mychef evolution informuje, które dania można przyrządzać jednocześnie. Piec automatycznie reguluje czas przygotowania danej potrawy w zależności od załadunku, ciężaru produktu oraz częstotliwości otwierania drzwi urządzenia.

Funkcja Multilevel pozwala na przyrządzanie kilku potraw o tym samym czasie rozpoczęcia, a jednocześnie o różnym czasie zakończenia ich przygotowania. Każda z blach przygotowywana jest niezależnie. Urządzenie poinformuje o tym, kiedy każda z potraw jest gotowa do wyjęcia z pieca.

Funkcja Just in time pozwala na przygotowanie kilku potraw o różnym czasie przygotowania, a jednocześnie o takim samym czasie zakończenia ich przygotowania. Urządzenie poinformuje o tym, kiedy należy włożyć kolejną blachę do pieca, aby przygotowanie potraw zakończyło się w tym samym czasie.

W pełni załadowany piec oznacza optymalną wydajność i oszczędność energii. A możliwość przygotowania pierwszych dań oraz dań głównych w tym samym czasie oznacza krótszy czas oczekiwania i większe zadowolenie klientów.

**Twój piec, pełna
wydajność przez cały czas**



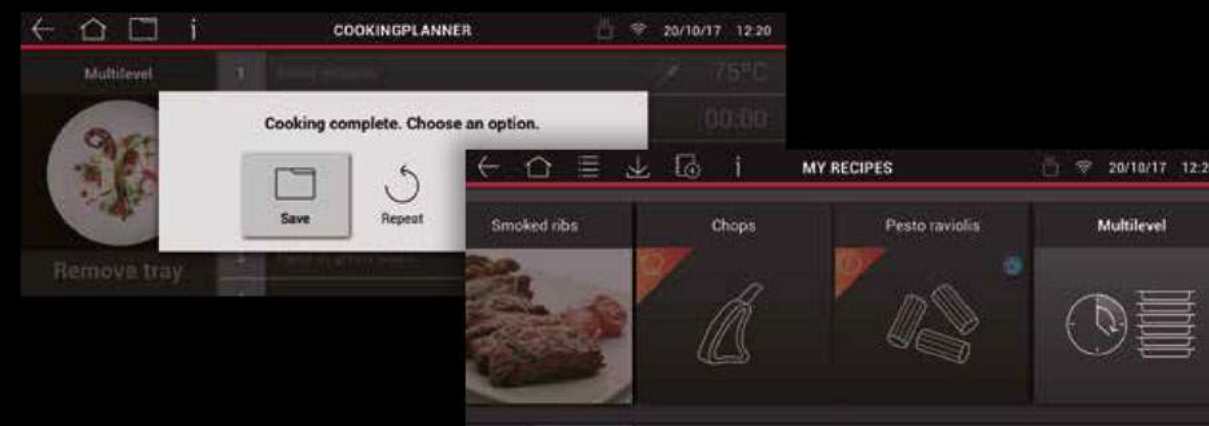
1. Załaduj odpowiednie blachy korzystając z wybranego przepisu



2. Proces przygotowania jest na bieżąco wyświetlany



3. Po zakończeniu gotowania, możemy zapisać ustawienia, aby skrócić czas następnego planowania





MyCloud

ZARZĄDZAJ PIECEM ZA POMOCĄ SMARTFONA

Najlepszy sposób na zarządzaniem piecem na odległość

Dzięki systemowi MyCloud piec jest połączony z chmurą i zawsze do Twoich usług.

System MyCloud pozwala na połączenie urządzenia ze smartfonem, tabletem oraz komputerem. Pobierze aplikację MyCloud i zarządzaj piecem gdziekolwiek jesteś. Możesz także skorzystać ze swojego profilu na stronie internetowej, aby stworzyć lub modyfikować przepisy i za pomocą jednego przycisku wysłać je do swojego urządzenia.

Jeśli poszukujesz inspiracji, w chmurze znajdziesz ciekawe przepisy przygotowane dla szefów kuchni i we współpracy z nimi. Pyszne inspiracje wraz ze składnikami, instrukcjami przygotowania, wymaganymi ustawieniami pieca i pomysłami na serwowanie – wszystko po to, aby osiągnąć wspaniały efekt końcowy. Wybierz jeden z wielu dostępnych przepisów i pozwól się zaskoczyć rezultatem.

W zapisanych przepisach podana jest ilość porcji danej potrawy lub liczba przygotowywanych blach. Jeśli zmienisz podaną ilość, inteligentny system pieca mychef evolution automatycznie przekalkuluje ilość potrzebnych składników.

Dostęp do aplikacji MyCloud gwarantuje kontrolę nad urządzeniem gdziekolwiek jesteś.

14



Dostęp do urządzenia gdziekolwiek jesteś



Pobierz aplikację MyCloud na smartfona



MyCloud



Połączenie WiFi lub Ethernet

Dostęp do chmury

Stały dostęp do zawartości

Przepisy krok po kroku

Inteligentne gotowanie

Wyszukiwanie przepisów po składnikach

Intuicyjne menu dostosowane do Twoich potrzeb

Systematyczne aktualizacje

Synchronizacja kilku urządzeń

Dane dotyczące zużycia

Wsparcie serwisowe

Zdalne sterowanie

Pomysły dotyczące podawania potraw

Wszystkie przepisy znajdziesz w aplikacji MyCloud



SmartClima Plus

NAJBARDZIEJ ZAAWANSOWANY SYSTEM GENEROWANIA PARY WODNEJ



Szybka, gęsta i bezpieczna para

Dzięki zaawansowanemu systemowi **SmartClima Plus** urządzenie jest w stanie monitorować, w czasie rzeczywistym, stopień wilgotności w komorze aż do dziesięciu razy na sekundę, bazując na rodzaju i ilości produktu. Opatentowany system **SmartClima Plus** automatycznie dostosowuje stopień wilgotności przez wstrzyknięcie lub ekstrakcję pary w celu uzyskania żądanych efektów.

3 inteligentne technologie połączone w systemie **SmartClima Plus** – **MultiSteam**, **UltraVioletSteam**, **DryOut** – pracują wspólnie, aby osiągnąć ten sam cel: najbardziej soczyste dania przy minimalnym zużyciu wody i maksymalnej wydajności.



MultiSteam

Dzięki innowacyjnej technologii **MultiSteam** gęsta para jest generowana zdecydowanie szybciej niż w innych piecach. Przyrządzanie delikatnych potraw, przy zużyciu zdecydowanie mniej energii, wody i mniejszych kosztach utrzymania, w końcu stało się możliwe.



UltraVioletSteam

Opatentowana technologia **UltraVioletSteam** oznacza rewolucję dla bezpieczeństwa przyrządzanego jedzenia. mychef evolution to jedyny dostępny na rynku piec, który dzięki innowacyjnemu systemowi promieniowania UV ma możliwość generowania zupełnie czystej, higienicznej i wolnej od czynników chorobotwórczych pary wodnej nawet w niskiej temperaturze. Efekt: szybka, gęsta i w pełni bezpieczna para wodna. Para idealna.



DryOut

Nowoczesna technologia podciśnienia pozwala na aktywne i szybkie odprowadzenie wilgoci z komory pieca. Efekt: idealne zapiekanie mięsa i grillowanie produktów, jednolity złoty kolor smażonych produktów. Uzyskaj wygląd pieczonego mięsa przy pomocy grzałki grillowej zaledwie w kilka minut.



SafeSteam

Aby uniknąć poparzeń parą podczas otwierania drzwi, mychef evolution może odprowadzić parę z komory w trakcie ostatnich sekund gotowania, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo dla pracowników kuchni.

Niespotykana kontrola temperatury

Opatentowana technologia TSC (Thermal Stability Control) zapewnia maksymalną stabilność temperatury w komorze pieca. Efekt: niepowtarzalna tekstura dań oraz ogromna oszczędność energii.

System TSC sprawdza temperaturę w komorze pieca kilka razy na sekundę i przekazuje ilość energii niezbędnej do utrzymania maksymalnej stabilności temperatury z minimalnym wahaniem ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Efektom jest niesamowita precyzja podczas gotowania w niskich temperaturach, gotowania sous-vide, gotowania na parze, suszenia produktów czy pasteryzacji. Przygotowywane produkty zachowują swoje walory smakowe oraz kolor, a wszystko to przy minimalnych stratach i maksymalnym szacunku dla produktu.

Dodatkowo technologia TSC oznacza, że piec zużywa jedynie energię niezbędną do utrzymania stabilnej temperatury, unikając skoków temperatur. Efekt: 23% mniej zużywanej energii.

Precyzja w niskich temperaturach



SmartWind

System SmartWind dzięki termodynamicznej konstrukcji turbiny oraz inteligentnemu zarządzaniu kierunkiem obrotów wentylatora zapewnia maksymalnie jednolitą temperaturę w komorze pieca.

SmartWind określa, która z 6 prędkości wentylatora powinna być użyta w danym momencie przygotowywania produktu. Dzięki temu otrzymujemy wspaniałe efekty podczas przygotowywania wypieków, ciast czy suszenia produktów.

NightWatch

Całonocne gotowanie bez obaw. Funkcja NightWatch pozwala na kontynuację obrabiania produktu dokładnie w momencie, w którym zostało ono przerwane po przerwie w dostawie prądu. Jeśli temperatura spadnie poniżej 56°C , urządzenie powiadomi o tym dźwiękowo i wizualnie. Alarm ten będzie również widoczny na połączonym z piecem telefonie komórkowym.





MyCare

INTELIGENTNY SYSTEM AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA

Genialne rozwiązanie do walki z brudem

System MyCare automatycznie usuwa wszystkie zabrudzenia bez ingerencji człowieka.

Urządzenie samoistnie dopiera odpowiedni program mycia w zależności od stopnia zabrudzenia. Dzięki opatentowanemu systemowi **UltraVioletSteam** w końcowym cyklu mycia generowana jest wolna od drobnoustrojów para, która pozostawia komorę pieca maksymalnie sterylną i oczyszczoną. Zmniejsz emisję toksyn oraz zużycie środków czystości i energii dzięki systemowi MyCare.

Zawsze lśniąca i sterylna komora pieca



Większa czystość, mniejsze zużycie wody i energii, wszystko automatycznie

Środek odtłuszczający i nabłyszczający w jednej tabletce.

CleanDuo to innowacyjny związek chemiczny opracowany specjalnie dla pieców mychef. Środek czystości o podwójnym działaniu: odtłuszczacz i nabłyszczacz w jednym. Preparat CleanDuo zawiera dwa razy większe stężenie składników aktywnych w porównaniu do innych preparatów dostępnych na rynku oraz specjalny dodatek nabłyszczający zapewniający perfekcyjny błysk komory. Wszystko za pomocą jednej tabletki.

Efekt: perfekcyjna czystość przy najniższym na rynku koszcie mycia.

Włącz funkcję MyCare w menu głównym, a następnie wybierz rodzaj mycia.



Oszczędzaj energię

Zużywanie mniejszej ilości energii to także kwestia szacunku. mychef evolution łączy kilka systemów, aby zoptymalizować wydajność i osiągnąć maksymalną produktywność przy jak najmniejszym zużyciu zasobów.

23%

**mniej
zużywanej energii**



TSC

Opatentowana technologia TSC zapewnia maksymalną stabilność temperatury z dokładnością do $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$. Dzięki takiemu systemowi urządzenie zużywa jedynie energię niezbędną do utrzymania stabilnej temperatury, unikając skoków temperatur. Efekty: do 23% mniej zużywanej energii

25%

**mniej
zużywanej wody**



**SmartClima Plus +
MultiSteam**

Kontrola wilgotności SmartClima Plus w połączeniu z innowacyjnym systemem generowania pary MultiSteam dostarczają odpowiednią ilość pary, aby utrzymać właściwy poziom wilgotności. Rezultatem tego połączenie jest nawet o 25% mniejsze zużycie wody.

Technologia, która oszczędza

10%

**krótszy czas
zapekowania**



**DryOut +
SmartWind**

Dzięki specjalnej konstrukcji turbiny oraz wewnętrznej budowie komory, uzyskujemy niebywale wydajną moc wyjściową, która w połączeniu z możliwością zarządzania prędkością wentylatora zapewnia całkowicie równomierny rozkład temperatur w komorze. Poprzez połączenie technologii DryOut oraz SmartWind w piecu możemy osiągać bardzo krótki czas zapekowania produktów.

100%

bezpieczeństwa



NightWatch

NightWatch to funkcja chętnie wykorzystywana przez szefów kuchni w codziennej pracy. Pozwala ona na kontynuację obrabiania produktu dokładnie w momencie, w którym zostało ono przerwane po przerwie w dostawie prądu. Jeśli temperatura spadnie poniżej 56°C , urządzenie powiadomi o tym dźwiękowo i wizualnie. Alarm ten będzie również widoczny na połączonym z piecem telefonie komórkowym

Technologia przemysłana w każdym szczególe

Komora przystosowana do temperatury 300°C



Jednolita, wytrzymała, łatwa w czyszczeniu komora. Wykonana została z wysokiej jakości stali nierdzewnej o grubości 1,2 mm, aby zapewnić wysoki poziom bezwładności cieplnej. Wszystko to, aby uzyskiwać perfekcyjne efekty gotowania przy jednoczesnym oszczędzaniu energii.

Duży panel sterowania



Innowacyjny 6,5 calowy ekran dotykowy. Jego rozmiar i przejrzystość sprawiają, że monitorowanie pieca staje się łatwe i intuicyjne.

Podświetlana regulacja za pomocą pokrętła



Inteligentne podświetlenie umożliwiające łatwą i szybką kontrolę procesu gotowania bez konieczności ciągłego zaglądania do pieca.

Nowoczesne oświetlenie LED



Optymalne oświetlenie w komorze pieca zostało zaprojektowane specjalnie do pracy w wysokich temperaturach, minimalnego zużycia energii i maksymalnego czasu działania.

Magnetycznie podłączone sondy



Nowe złącze magnetyczne sprawia, że podłączenie sondy jest szybsze i łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej (akcesoria: sonda sous-vide, sonda wielopunktowa).

Zdalne sterowanie za pomocą urządzenia mobilnego



Aplikacja mychef cloud pozwala na stałą kontrolę urządzenia gdziekolwiek jesteś. Możesz rozpocząć lub zakończyć gotowanie będąc poza kuchnią. Piec na bieżąco będzie informował Cię o etapie gotowania.

Generator pary UltraVioletSteam



Opatentowana technologia UltraVioletSteam oznacza rewolucję dla bezpieczeństwa przyrządzanego jedzenia. mychef evolution to jedyny dostępny na rynku piec, który dzięki innowacyjnemu systemowi promieniowania UV ma możliwość generowania zupełnie czystej, higienicznej i wolnej od czynników chorobotwórczych pary wodnej nawet w niskiej temperaturze. Efekt: szybka, gęsta i w pełni bezpieczna para wodna. Para idealna.

Gwarancja higieny pracy



Uchwyt do drzwi oraz pozostałe elementy z plastiku wykonane zostały z wyjątkowej jakości tworzyw sztucznych gwarantujących najwyższą higienę pracy.

Szyba niskoemisyjna



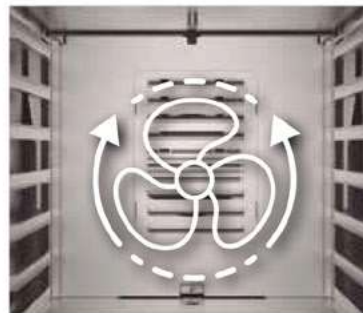
Najnowocześniejsza technologia szkła niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację termiczną i minimalizuje straty ciepła. Konstrukcja drzwi ułatwia czyszczenie pieca oraz sprawia, że piec jest bezpieczniejszy w użyciu.

Kontroluj zużycie wody i energii



mychef dostarcza informacji na temat dziennego, miesięcznego oraz rocznego zużycia wody i energii elektrycznej, pomagając w optymalnym zarządzaniu firmą.

Wydajny wentylator SmartWind



System SmartWind dzięki termodynamicznej konstrukcji turbiny oraz inteligentnemu zarządzaniu kierunkiem obrotów wentylatora zapewnia maksymalnie jednolitą temperaturę w komorze pieca. SmartWind określa, która z 6 prędkości wentylatora powinna być użyta w danym momencie przygotowywania produktu.

SmartClimaPlus



Technologia SmartClimaPlus, korzystająca z czujnika o bardzo wysokiej precyzji, na bieżąco monitoruje aktualny poziom wilgotności w komorze pieca. Efekt: perfekcyjnie przygotowany produkt.

Najlepsze rozwiązanie podane na tacy

mychef.^{evolution}

BLACHY I POJEMNIKI MYCHEF

Dzięki blachom mychef możesz osiągnąć doskonałe efekty przyrządzania potraw przez cały dzień każdego dnia. Pieczenie, smażenie i zapiekanie z gwarancją tego, że produkt spełni nawet największe oczekiwania.

mychef ułatwia przyrządzanie dań podpowiadając, której blachy należy użyć do przygotowania danego przepisu z mychef czy aplikacji MySmartCooking.

**mychef podpowie Ci,
którą blachę wybrać
do przygotowania
danej receptury**



Akcesoria idealne, a la carte.

AKCESORIA MYCHEF

Aby osiągnąć efekt idealne, każde gotowanie wymaga odpowiednio dobranych akcesoriów.

Podstawy pod piec



Możesz umieścić piec na dowolnej wysokości, nawet w przypadku, gdy piec będzie piętrowane. Odkryj wszystkie możliwości.

Stanowisko mobilne



Mobilne stanowisko do pieców mychef pozwala na pracę w trybie parowym 90°C przez 3,5 h. Idealne rozwiązanie na cateringi czy imprezy w plenerze.

Montaż do ściany



Jeśli w kuchni nie ma zbyt wiele przestrzeni mamy możliwość zamontowania pieca na ścianie. Wyjątkowy wygląd pieców mychef z serii S.

Sonda sous-vide



Sonda sous-vide, zwana również pojedynczą, o średnicy 1.5 mm i pojedynczym punktem pomiarowym. Szczególnie przydatna do gotowania sous-vide lub przygotowywania delikatnych produktów.

Sonda wielopunktowa



Sonda wielopunktowa o średnicy 3 mm i czterema punktami pomiarowymi. Najnowocześniejsze złącze magnetyczne. Szczególnie przydatna w przygotowaniu dużych produktów.

Prysznic



Spryskiwacz natryskowy do ręcznego płukania pieca.

Okap z kondensatorem pary



Okap poprzez komin pochłania i kondensuje parę. Zapobiega przedostaniu się pary na kuchnię. Łatwy w montażu.

Zestaw montażowy do piętrowania pieców



Zestaw służy do zamontowania dwóch pieców jeden na drugim, aby w pełni wykorzystać dostępną przestrzeń i mieć możliwość użycia dwóch komór podczas gotowania.

Prowadnice do blach piekarniczych



Wyjmowane prowadnice o rozstawie 80 mm przeznaczone zwłaszcza do wyrobu ciast i pieczenia. Dostępne tylko dla model L.

MySmoker



Łatwy i efektywny sposób pozwalający osiągnąć smak i zapach wędzenia w mięsie, rybach i warzywach. Zaoszczędź czas i przestrzeń przekształcając swój piec mychef w wędzarnię. Możesz w łatwy sposób gotować i wędzić jednocześnie.

CleanDuo



Innowacyjny środek czystości o podwójnym działaniu: odtłuszczacz i nabłyszczacz w jednym. Zapewnia perfekcyjny błysk komory.

Możesz na nas polegać.

Posiadanie pieca mychef oznacza większy spokój psychiczny. Świadomość tego, że pracujesz z zaufaną marką stanowi najlepszą gwarancję.

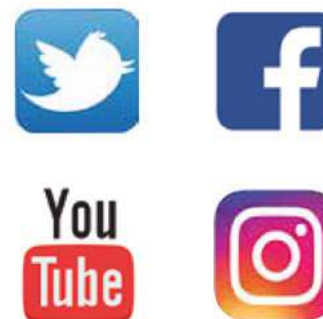
Jesteśmy z Tobą

Prezentacja i uruchomienie pieca



Abyś mógł w pełni wykorzystywać potencjał pieca mychef, na życzenie jesteśmy w stanie przygotować prezentację pieca wraz z jego uruchomieniem.

Kontakt



Skorzystaj z wiedzy i doświadczenia innych szefów kuchni i kucharzy, łącząc się przez Internet. Na stronie internetowej www.mychef.distform.com/en znajdziesz obszerną książkę kucharską i blog z poradami, technikami oraz innymi przydatnymi treściami.



mychef.

respects what you respect

www.distform.pl

info@distform.pl / 12 658 21 09

Distform Polska
Al. Dygasińskiego 42/3
30-820 Kraków