

mychef.



PREPARED



HOST 2017
SMART
LABEL



reddot design award
winner 2018



De beste kookpro- cessen in een minimale ruimte

De professionele gemengde ovens Mychef Compact brengen de meest exclusieve kooktechnologieën in gereduceerde afmetingen samen voor uitstekende resultaten.

Met twee interfaces, Evolution met touchscreen en Concept met digitale bediening, voert de Mychef Compact hoge productiehoeveelheden uit met grote uniformiteit en neemt daarbij minimale ruimte in de keuken in beslag. Met de Mychef Compact wordt een oven die overal past realiteit.



Restaurants



Gastrobars



Hotels



COMPACT

Lengterichting



1/1 GN: 800 mm
2/3 GN: 623 mm

520 mm

Ideaal voor de kleinere keuken:
optimaliseert de werkruimte tot 40% met behoud van een
hoge productiecapaciteit

COMPACT

Dwarsrichting



595 mm

760 mm

Optimaal voor smallere keukens, maakt een oven mogelijk op een oppervlak van 600 mm

Exclusieve technologie voor een uitstekend kookproces

TSC

✓ PATENTED

Unieke thermische stabiliteit bij koken op lage temperatuur en vacuüm koken

Het gepatenteerde TSC (Thermal Stability Control) systeem zorgt voor maximale thermische stabiliteit tijdens het koken, met nauwelijks oscillaties ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). Het resultaat is een ongevenaarde precisie bij koken op lage temperatuur, vacuüm koken, dehydratie, pasteurisatie en koken met stoom.

Automatische aanpassing van het vochtgehalte

SmartClima Plus is het meest geavanceerde systeem op de markt voor het opwekken en beheren van stoom. De sensoren van Mychef Compact bewaken de vochtigheid in de kookkamer en injecteren of onttrekken stoom om het gewenste resultaat te verkrijgen.

Knapperige en goudbruine afwerkingen

Dankzij de unieke lagedruktechnologie zorgt **DryOut Plus** voor actieve vochtextractie uit de kookkamer voor het verkrijgen van een nog knapperigere textuur en perfecte goudbruine korstjes.



✓ PATENTED

De dichtste stoom in recordtijd

De innovatieve **MultiSteam** technologie met dubbele stoominjectie, is vijf keer sneller dan de traditionele systemen (ketel of directe injectie). MultiSteam brengt dichte stoom in de kookkamer vanaf 30°C en in slechts 45 seconden.

✓ PATENTED

Voedselveiligheidsgaranties

De Mychef Compact-ovens genereren absoluut zuivere en gesteriliseerde stoom, vrij van ziekteverwekkers, zelfs bij lage temperatuur, dankzij de UV-technologie **UltraVioletSteam**.

Gemaakt van sterke en duurzame materialen

Kamer met hoge thermische inertie

Kamer van roestvrij staal AISI 304 18/10, bestand tegen temperaturen tot 300°C. De robuustheid garandeert perfecte resultaten met grote energiebesparing.

Magnetische connector Plug&Play

Met de nieuwe magnetische connector is het nog nooit zo snel en eenvoudig geweest om de sonde aan te sluiten die het beste past bij het product dat je wilt koken.

Geavanceerde SmartWind-turbine

Het thermodynamische ontwerp van de SmartWind-turbine, gecombineerd met de intelligente besturing van de draairichting en snelheden van de ventilator, zorgt voor homogeniteit in alle kookprocessen.

Geïntegreerde sifon met automatische koeling

Koelt het afvoerwatersysteem en vermindert het energieverbruik. Bovendien voorkomt het het ontstaan van luchtjes in de kamer en maakt het de kookprocessen efficiënter.

Opvangbak voor water

Opvangbak voor water aan de voorzijde met geïntegreerde afvoer en automatisch legen, zelfs met de ovendeur open. Voorkomt watervorming onder het apparaat.

Standaard met automatische MyCare-reiniging

Gepatenteerd intelligent reinigingssysteem dat vuil uit de kookkamer verwijdert. De oven detecteert automatisch de vervuilingsgraad en stelt het juiste reinigingsprogramma voor.

Verlichte draaiknop

Intelligente verlichting in 5 kleuren die visueel informeert over de staat van het kook- of reinigingsproces, zodat je dit niet continu zelf in de gaten hoeft te houden.

Hygiënische kunststof onderdelen en hendel

Antibacterieel additief voor een betere bescherming tegen de verspreiding van ziektekiemen en bacteriën, waardoor schone en hygiënische oppervlakken worden gegarandeerd.

Emissiearm glas

De nieuwste technologie voor emissiearm glas zorgt voor een betere isolatie, waardoor warmteverlies wordt vermindert. Het ontwerp van de deur bevordert het reinigen en de bedieningsveiligheid.



mychef evolution

Intelligente interface met maximale eenvoud

High-definition touchscreen van 6,5 inch met een design dat net zo comfortabel en intuïtief is als je smartphone.



MyCloud

Met het MyCloud-systeem kun je onder andere recepten maken en opslaan vanaf je mobiele telefoon, tablet of computer om ze naar de oven te sturen, de voorstellen van andere chef-koks raadplegen, de status van het kookproces bekijken of de meest gebruikte opties (Fast menu) programmeren.



Chefmodus

Personaliseer je kookprocessen door handmatig de gewenste instellingen te selecteren.



CookingPlanner

Kook producten tegelijkertijd op verschillende trays. Deze functie toont de recepten die compatibel zijn met elkaar en berekent automatisch de kooktijd, om te kunnen programmeren dat ze allemaal op hetzelfde moment beginnen of eindigen.



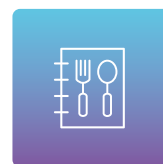
Assistent voor regeneratie

Regeneer gekoelde of bevroren ingrediënten op geassisteerde wijze en met optimale resultaten.



SmartCooking

Intelligent kookstelsysteem voor geassisteerd koken. Selecteer de voedselcategorie, het kookproces en het gewenste resultaat. De oven past automatisch de vereiste temperatuur-, vochtigheids- en tijdsinstellingen aan.



Geïntegreerd receptenboek

Bekijk je recepten en die van andere chef-koks of zoek naar bereidingen door ingrediënten te selecteren. De oven herberekent automatisch de hoeveelheden van elk ingrediënt op basis van het aantal couverts.

mychef evolution

Lengterichting



	Compact 6GN 2/3	Compact 6GN 1/1	Compact 9GN 1/1
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	520 x 623 x 662 mm	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Capaciteit GN Prof. 20 mm	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 40 mm	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 65 mm	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Maaltijden per dag	20-80	30-100	50-150
Gewicht	60 Kg	72 Kg	89 Kg
Vermogen	5,60 kW	7 kW	10,40 kW
Spanning (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 400/3L+N/50-60

Dwarsrichting

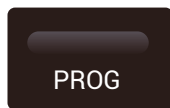


	Compact 6GN 1/1 T
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	760 x 595 x 662 mm
Capaciteit GN Prof. 20 mm	12 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 40 mm	6 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 65 mm	4 x 1/1GN
Maaltijden per dag	30-100
Gewicht	76 Kg
Vermogen	7 kW
Spanning (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 - 230/3L/50-60 - 400/3L+N/50-60

mychef concept

Digitale bediening voor nauwkeuriger koken

Centraal LCD-scherm met sneltoetsen voor kook- en reinigingsprogramma's om een snelle en eenvoudige bediening te bevorderen.



99 kookprogramma's
Met elk maximaal 5 kookfasen.



Directe toegang tot MyCare-reinigingsprogramma's
4 automatische programma's en een spoeling



9 sneltoetsen
Sla de meest gebruikte kook- of reinigingsprogramma's op.



Kookmodi:
Convectie, gemengd en stoom



Een overzicht van alle processen
Tijd, temperatuur, kerntemperatuur, vochtigheid, programma's, reinigen, spoelen, waarschuwingen enz.



Fast Cooking
Snel voorverwarmen of koelen van de kamer, afhankelijk van de temperatuur bij het starten van een nieuw kookproces.



Koken aan de hand van tijd of een sonde
Controleer het kookproces aan de hand van tijd of een sonde, op basis van de kerntemperatuur van het voedsel.



DryOut Plus / SmartClima
Handmatig aanpassen van de vochtigheidsinstellingen voor uitzonderlijke resultaten.

mychef concept

Lengterichting



Compact 6GN 2/3



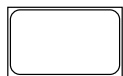
Compact 6GN 1/1



Compact 9GN 1/1

Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	520 x 623 x 662 mm	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Capaciteit GN Prof. 20 mm	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 40 mm	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 65 mm	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Maaltijden per dag	20-80	30-100	50-150
Gewicht	60 Kg	72 Kg	89 Kg
Vermogen	5,60 kW	7 kW	10,40 kW
Spanning (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 230/3L/50-60 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 400/3L+N/50-60

Dwarsrichting



Compact 6GN 1/1 T

Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	760 x 595 x 662 mm
Capaciteit GN Prof. 20 mm	12 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 40 mm	6 x 1/1GN
Capaciteit GN Prof. 65 mm	4 x 1/1GN
Maaltijden per dag	30-100
Gewicht	76 Kg
Vermogen	7 kW
Spanning (V/PH/Hz)	230/L+N/50-60 - 230/3L/50-60 - 400/3L+N/50-60

Een bekroonde oven door zijn unieke ontwerp

Professionals van over de hele wereld zijn het daar mee eens: Mychef Compact Evolution is een indrukwekkende oven. Daarom heeft het de meest prestigieuze designprijzen ter wereld gewonnen, zoals de iF Design Award of de Red Dot Design Award.



reddot design award
winner 2018



De revolutionaire Ultra-VioletSteam technologie genereert absoluut zuivere en gesteriliseerde stoom die zelfs bij lage temperaturen volledig pathogeenvrij is dankzij de ultraviolette stralen.

De intelligente gebruikersinterface van Mychef Compact Evolution heeft een aantrekkelijk uiterlijk en biedt een groot gebruiksgemak. Dankzij de Wi-Fi-verbinding kan de oven worden beheerd vanaf de mycloud-app.

Erkenning van het beste productontwerp voor zijn hoge kwaliteit en innovatie. Hij valt op door zijn 6,5" touchscreen, zijn kubusvormige vorm en de combinatie van metalen en kunststof onderdelen in het bedieningspaneel.

De Mychef Compact Evolution oven heeft een hedendaags design dat zowel in zijn esthetiek als in zijn prachtige oppervlakken getuigt van professionaliteit en kwaliteit.

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, Spanje