

mychef.



LISTE DES PRIX

MARS 2023





Innovation, qualité et excellence de la cuisson : notre engagement.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans l'univers de Mychef. Nous concevons, développons et fabriquons des équipements pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

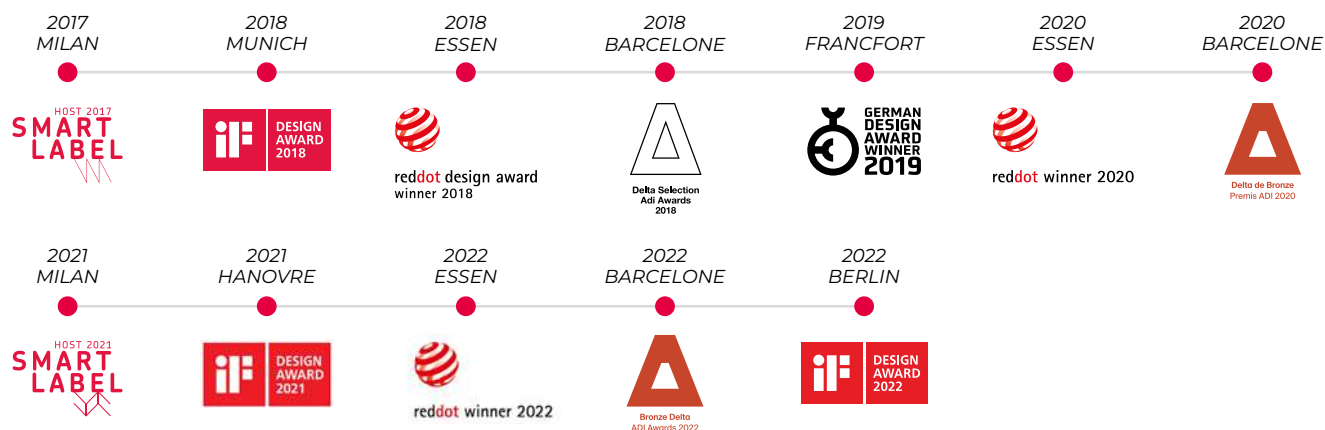
Notre portefeuille de produits comprend des fours, des machines sous vide et des cellules de refroidissement. Les chefs professionnels les plus exigeants ont déjà nos équipements dans leurs cuisines.

Nous sommes animés par la passion d'aider les chefs les plus exigeants à obtenir des résultats parfaits grâce à la plus haute qualité de tous nos produits et aux meilleures technologies qui nous sont propres.

La reconnaissance de la qualité et de l'excellence des produits Mychef se reflète dans les prestigieux prix internationaux décernés au fil des ans.

En outre, nous disposons de 9 brevets qui nous procurent des avantages en termes d'économies d'eau et d'énergie ainsi que des améliorations en termes d'excellence de cuisson et d'expérience d'utilisation.

UNE GAMME DE PRODUITS RÉCOMPENSÉE



CERTIFICATS DE QUALITÉ





mychef.

185

SOMMAIRE DES PRODUITS



FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

7



FOURS POUR LA GASTRONOMIE

23



FOURS POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE

95



MACHINES SOUS VIDE

143



CELLULES DE REFROIDISSEMENT

163



MACCHIATO	2.50	3.00	3.50	4.00	4.50
LATTE	2.50				
MOCHA	3.00				
COLD BREW	3.25	2.50	3.50	4.00	4.50
HOT TEA	2.50	2.25	3.00	3.50	4.00
HOT CHOCOLATE					
	8oz	12oz	16oz		
	2.50	3.50	4.50		
+50¢ HOUSE SYRUP					
vanilla / caramel / peppermint					
BEVERAGES					
ORANGE					
LEMON					
ICED TEA					
SMOOTHIE					
strawberry					
ITALIAN					
MINERAL					
sparkling					
SWEETS					
FRESH BAKED					



FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE



AVANTAGES	8
COMMANDES	10
QUICK IT	14
QUICK	18

TECHNOLOGIE MYCHEF

AVANTAGES DES FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE Mychef



Disponible en blanc crème, noir et rouge





Système Plug & Play

Service rapide et sans complications. Aucune installation requise, il suffit de le brancher et de lancer la cuisson n'importe où dans votre commerce, offrant ainsi une solution pratique et efficace.



La nouvelle technologie impingement

Le système d'air cyclonique assure une préparation rapide des plats en quelques minutes ou moins. Il en résulte une diminution du temps d'attente, une réduction des files d'attente et une augmentation de la satisfaction de l'utilisateur final et donc du chiffre d'affaires de l'entreprise.



Design compact et empilable

Le four QUICK permet de tirer le meilleur parti de l'espace, en doublant ou quadruplant la production dans la même zone, que ce soit sur un comptoir ou un bar. Grâce à ses dimensions compactes, il est idéal pour les petits espaces tels que les bars, les cafétérias, les stations-service, les food trucks, et autres.



Facile à nettoyer, pratique et accessible

Il offre l'avantage d'avoir un intérieur entièrement démontable, garantissant un nettoyage complet et efficace de chaque élément (AISI 304), même au lave-vaisselle. Il prévient la contamination et les problèmes techniques, contribuant ainsi à maintenir l'équipement en parfait état.



Pas besoin de système d'extraction

Grâce au filtre catalytique, un environnement sans fumée ni odeur est garanti. En outre, une hotte aspirante n'est pas nécessaire. (En option)



Une cuisson simultanée pour des résultats rapides

L'avantage de cuisiner des assiettes garnies avec des hamburgers et des frites en même temps, c'est d'optimiser le processus et de réduire les temps d'attente.



Panneaux de commande avec écran tactile ou avec des boutons de raccourci

Les panneaux de commande configurables vous permettent d'enregistrer vos recettes préférées et d'y accéder rapidement pour une excellente cuisson avec un maximum de précision tout en restant facile à utiliser.



Standardisation des résultats et qualité de chaque cuisson

Avec le four QUICK, le processus de cuisson est de la plus haute qualité, parvenant toujours au même résultat final. Cela optimise les processus et permet d'éviter le gaspillage et les déchets.

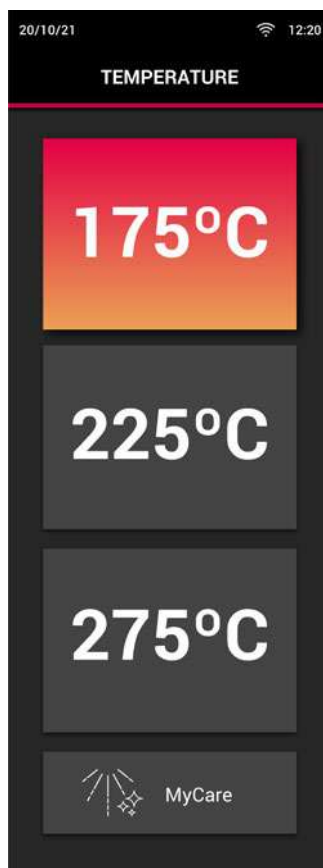
PANNEAUX DE COMMANDE

QUICK IT

PANNEAUX DE COMMANDE INTELLIGENT D'UN SEUL CLIC POUR OBTENIR DES RÉSULTATS IMMÉDIATS

Le panneau de commande Mychef QUICK IT est doté d'une interface intelligente et accessible qui vous permet d'obtenir des résultats immédiats d'un simple clic. L'écran tactile offre une large gamme d'options qui peuvent être adaptées aux besoins de votre entreprise.

Les fonctions avancées comprennent la sélection de la température, les options de menu rapide, la fonctionnalité Multicook pour cuire plusieurs recettes simultanément, divers paramètres de cuisson et le système CoolDown pour refroidir le four après utilisation.



Réglage de la température

La première étape pour commencer à travailler avec QUICK est de sélectionner la plage de température.



Préchauffage

QUICK commence à régler automatiquement la température sélectionnée.



Menu QUICK

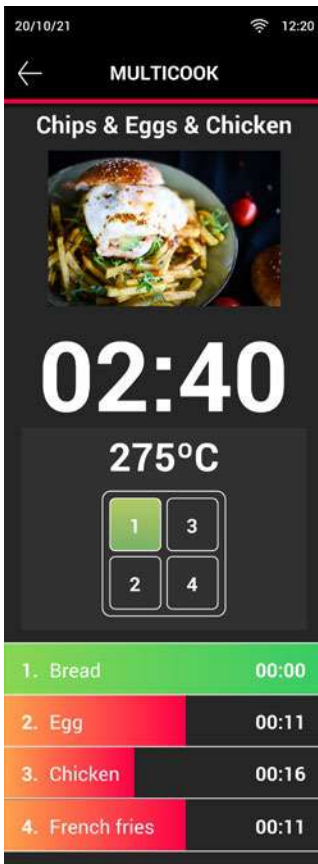
Accès facile à toutes nos recettes. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 1 024 recettes et de créer des groupes de cuisson.



Mychef Cloud

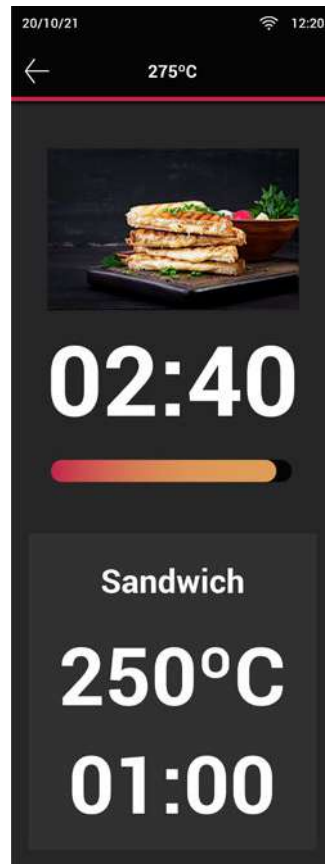
Découvrez une toute nouvelle façon de gérer vos fours, grâce à la connexion au cloud via Mychef Cloud. Vous aurez désormais accès à toutes les données et statistiques en temps réel, et vous pourrez facilement créer et enregistrer des recettes de n'importe où.

Disponible prochainement



Multicook

Ce programme permet de cuire différentes recettes en même temps. Différents avertissements apparaissent pour notifier lorsque chaque plat est prêt pour le sortir du four QUICK.



Paramètres de cuisson

Toutes les recettes affichent la température et le réglage du temps.



CoolDown

QUICK a l'avantage de se refroidir en quelques minutes. Avant de terminer la journée de travail, il est recommandé de laisser refroidir QUICK avant de retirer la cavité intérieure et de la laver au lave-vaisselle.

PANNEAUX DE COMMANDE

QUICK 1

PANNEAU DE COMMANDE FACILE À UTILISER AVEC DES BOUTONS DE RACCOURCI

Le panneau de commande avec boutons d'accès direct est si facile à utiliser qu'il vous suffit de configurer et de sauvegarder vos recettes préférées ou les plus utilisées. Il dispose de huit mémoires avec un raccourci pour une cuisson rapide et facile.

Cet écran vous permet de mémoriser jusqu'à 100 programmes de cuisson, de régler des paramètres tels que la température et le temps, de visualiser l'état de la température, d'utiliser l'option CoolDown pour refroidir le four après une journée de travail, et bien plus encore, ce qui rend le Mychef QUICK 1 vraiment facile à utiliser.

1. Panneau numérique LED

Indique tous les paramètres et processus

2. Programmes de cuisson

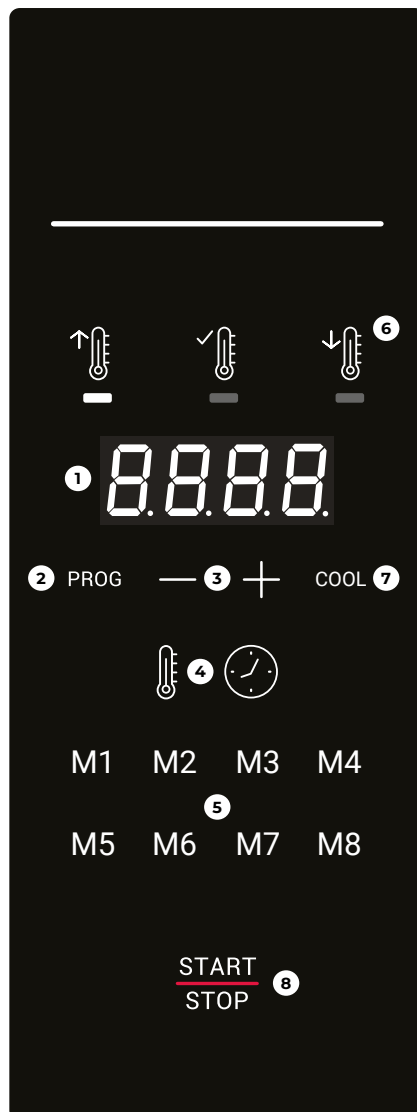
Permet de stocker jusqu'à 100 programmes de cuisson

3. Réglage des valeurs

Établit les valeurs souhaitées pour chaque paramètre

4. Paramètres de cuisson

Sélectionne la température et le temps



5. Mémoires avec raccourci

8 touches de raccourci pour les programmes de cuisson les plus communs

6. État de la température

Chaque icône s'allume pour indiquer :

- Préchauffage
- Prêt à l'emploi
- Refroidissement

7. CoolDown

Permet de refroidir le four après une journée de travail et avant de le nettoyer

8. Marche / Arrêt

Allume / éteint le four et lance / arrête le préchauffage et le processus de cuisson

s < STYLE BAKERY



FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

QUICK IT



VOUS PLATS EN QUELQUES MINUTES, VOIRE QUELQUES SECONDES, DE MANIÈRE SIMPLE ET INTUITIVE

Mychef QUICK est le nouveau four révolutionnaire à cuisson accélérée. Spécialement conçu pour des cuissons simples et rapides en quelques minutes, voire quelques secondes. Avec un design récompensé et disponible en 3 couleurs, Mychef QUICK permet d'obtenir des résultats de haute qualité et standardisés à chaque cuisson.

Mychef QUICK IT dispose d'un écran tactile avec un panneau de commande intelligent qui permet un accès rapide et intuitif aux recettes et aux réglages de l'équipement grâce à son interface de type smartphone. Mychef QUICK IT obtient des résultats spectaculaires immédiatement.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?



PANNEAU DE COMMANDE



Écran TFT tactile
de 6,8 pouces en couleur avec un menu personnalisable.

UNE TECHNOLOGIE POUR DES CUISSONS EXCELLENTES

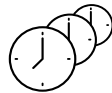


Technologie de cuisson accélérée
qui combine 2 technologies de chauffage :
- Système de répartition de l'air cyclonique 3D impingement
- Convection

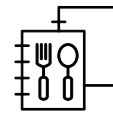
PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Raccourci aux recettes
Possibilité de sauvegarder jusqu'à 1 024 recettes



MultiCook
Système de cuisson simultanée



Cook groups
Possibilité de grouper les recettes par petit déjeuner, déjeuner ou dîner pour une meilleure gestion



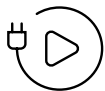
Routine Scheduler
Programmation quotidienne et hebdomadaire de mise en marche et d'arrêt du four avec contrôle de l'heure et de la température.



CoolDown
Programme de refroidissement de la cavité de cuisson intérieure pour faciliter son nettoyage.



Indicateurs de température
- Préchauffage
- Prêt à l'emploi
- Refroidissement



Système Plug&Play
Aucune installation requise



Mychef Cloud
Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Consultez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez les statistiques.

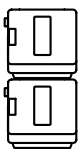


Connexion Wi-Fi
Connectez votre four avec Mychef Cloud



Test de diagnostic technique intégré

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Design compact et empilable



Connexion USB
Pour télécharger toutes vos recettes dans le four



Fonctionnement silencieux



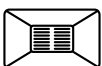
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



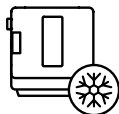
Filtre catalyseur facile à démonter



Facile à nettoyer
Grâce à son intérieur entièrement démontable



Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 18/10
très résistante, entièrement soudée avec des bords arrondis



Extérieur froid au toucher



Extérieur en acier inoxydable de différentes couleurs : blanc crème, noir et rouge

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

QUICK 1T



Dimensions de la chambre de cuisson (largeur x profondeur x hauteur) 310 x 310 x 138 mm

Capacité 1 niveau

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 397 x 629 x 410 mm

Poids 45 kg

Recommandé pour 20 portions à l'heure

Puissance 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

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

Accessoires inclus :

- Pelle protégée avec des parois latérales de support de taille standard - **MYCHA423**
- Plateau de base solide : taille standard - **MYCHA425**
- Revêtement de la plaque de cuisson - **MYCHA437**

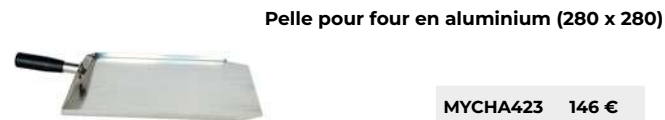
Code	Couleur	Avec filtre catalyseur monté	PVP
QT11FN0D	Noir		4.595 €
QT11FR0D	Rouge		4.695 €
QT11FB0D	Blanc crème		4.695 €
QT11FN1D	Noir	●	5.015 €
QT11FR1D	Rouge	●	5.115 €
QT11FB1D	Blanc crème	●	5.115 €

ACCESSOIRES QUICK RECOMMANDÉS

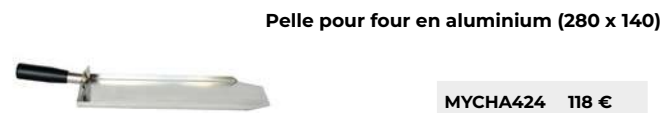


Kit de catalyseur interne

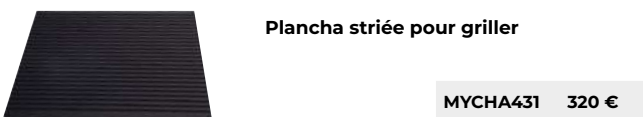
La technologie du catalyseur élimine les odeurs et le besoin d'extraction externe.



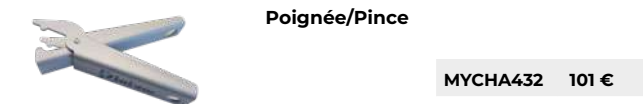
Pelle pour four en aluminium (280 x 280)



Pelle pour four en aluminium (280 x 140)



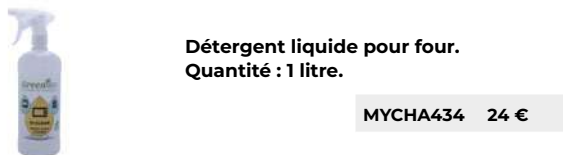
Plancha striée pour griller



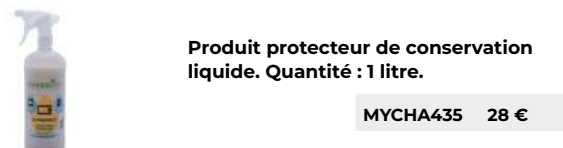
Poignée/Pince



Spatule



Détergent liquide pour four. Quantité : 1 litre.



Produit protecteur de conservation liquide. Quantité : 1 litre.



Revêtement antiadhésif plaque de cuisson 280 x 280

PLATEAUX QUICK



Plateau en téflon lisse (2 pièces) 280 x 280 x 25 h



Plateau en téflon lisse (2 pièces) 140 x 280 x 25 h



Plateau en téflon lisse (2 pièces) 140 x 140 x 25 h



Plateau en téflon perforé (2 pièces) 280 x 280 x 25 h



Plateau en téflon perforé (2 pièces) 140 x 280 x 25 h



Plateau en téflon perforé (2 pièces) 140 x 140 x 25 h

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

QUICK 1



VOUS PLATS EN QUELQUES MINUTES, VOIRE QUELQUES SECONDES

Mychef QUICK est le nouveau four révolutionnaire à cuisson accélérée. Spécialement conçu pour des cuissons simples et rapides en quelques minutes, voire quelques secondes. Avec un design spectaculaire et disponible en 3 couleurs, Mychef QUICK permet d'obtenir des résultats de haute qualité et standardisés à chaque cuisson.

Mychef QUICK 1 est équipé d'un panneau de commande électronique qui le rend très facile et rapide à utiliser, apportant soutien et rapidité aux professionnels qui le nécessitent.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



PANNEAU DE COMMANDE



Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED

UNE TECHNOLOGIE POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



Technologie de cuisson accélérée qui combine 2 technologies de chauffage :
 - Système de répartition de l'air cyclonique 3D impingement
 - Convection

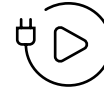
PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Raccourci aux recettes
 Possibilité de sauvegarder jusqu'à 40 recettes



CoolDown
 Programme de refroidissement de la cavité de cuisson intérieure pour faciliter son nettoyage.

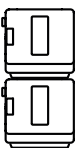


Système Plug&Play
 Aucune installation requise



Indicateurs de refroidissement
 - Préchauffage
 - Prêt à l'emploi
 - Refroidissement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Design compact et empilable



Fonctionnement silencieux



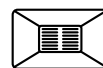
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Filtre catalyseur facile à démonter



Facile à nettoyer
 Grâce à son intérieur entièrement démontable



Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 18/10
 très résistante, entièrement soudée avec des bords arrondis



Extérieur froid au toucher



Extérieur en acier inoxydable de différentes couleurs : blanc crème, noir et rouge

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

QUICK 1



Dimensions de la chambre de cuisson (largeur x profondeur x hauteur) 310 x 310 x 138 mm

Capacité 1 niveau

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 397 x 629 x 410 mm

Poids 45 kg

Recommandé pour 20 portions à l'heure

Puissance 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

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

Accessoires inclus :

- Pelle protégée avec des parois latérales de support de taille standard - **MYCHA423**
- Plateau de base solide : taille standard - **MYCHA425**
- Revêtement de la plaque de cuisson - **MYCHA437**

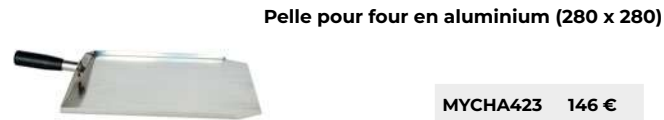
Code	Couleur	Avec filtre catalyseur monté	PVP
QE11FN0D	Noir		3.450 €
QE11FR0D	Rouge		3.550 €
QE11FB0D	Blanc crème		3.550 €
QE11FN1D	Noir	●	3.860 €
QE11FR1D	Rouge	●	3.970 €
QE11FB1D	Blanc crème	●	3.970 €

ACCESSOIRES QUICK RECOMMANDÉS



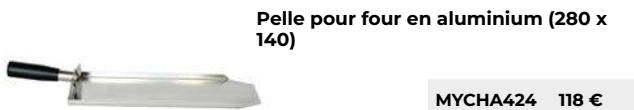
Kit de catalyseur interne
La technologie du catalyseur élimine les odeurs et le besoin d'extraction externe.

MYCHA436 344 €



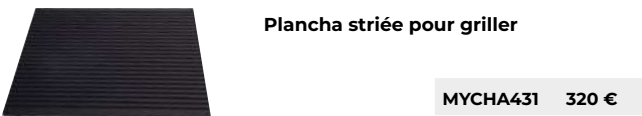
Pelle pour four en aluminium (280 x 280)

MYCHA423 146 €



Pelle pour four en aluminium (280 x 140)

MYCHA424 118 €



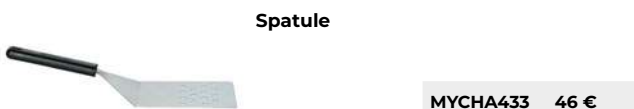
Plancha striée pour griller

MYCHA431 320 €



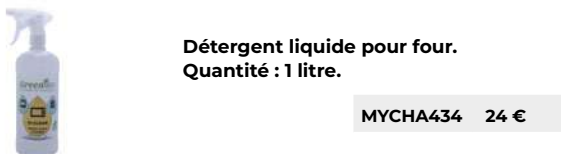
Poignée/Pince

MYCHA432 101 €



Spatule

MYCHA433 46 €



Détergent liquide pour four.
Quantité : 1 litre.

MYCHA434 24 €



Produit protecteur de conservation liquide.
Quantité : 1 litre.

MYCHA435 28 €



Revêtement antiadhésif plaque de cuisson
280 x 280

MYCHA437 14 €

PLATEAUX QUICK



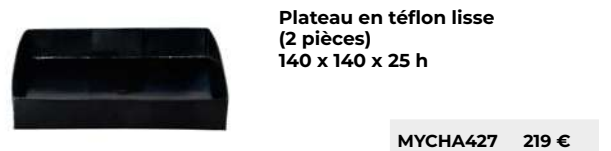
Plateau en téflon lisse (2 pièces)
280 x 280 x 25 h

MYCHA425 179 €



Plateau en téflon lisse (2 pièces)
140 x 280 x 25 h

MYCHA426 175 €



Plateau en téflon lisse (2 pièces)
140 x 140 x 25 h

MYCHA427 219 €



Plateau en téflon perforé (2 pièces)
280 x 280 x 25 h

MYCHA428 179 €



Plateau en téflon perforé (2 pièces)
140 x 280 x 25 h

MYCHA429 175 €



Plateau en téflon perforé (2 pièces)
140 x 140 x 25 h

MYCHA430 219 €

mychef.

mychef. control panel featuring a digital display showing 180, plus and minus buttons, a CLEAN button, and a START/STOP button.



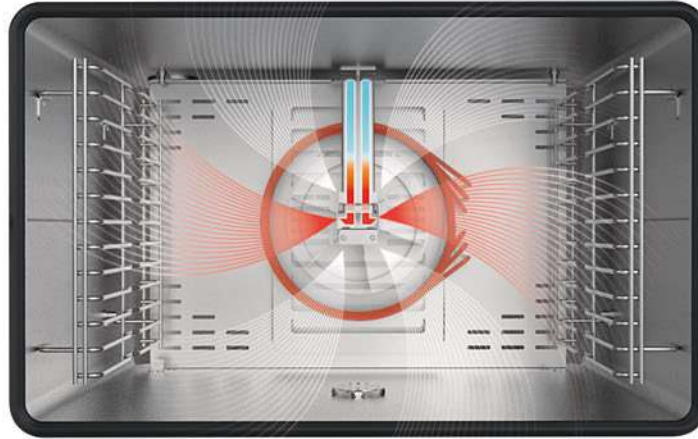
FOURS POUR LA GASTRONOMIE



AVANTAGES	24
COMMANDES	28
COMPARATIFS	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
BACS ET GRILLES	92

AVANTAGES MYCHEF

MultiSteam BREVETÉ

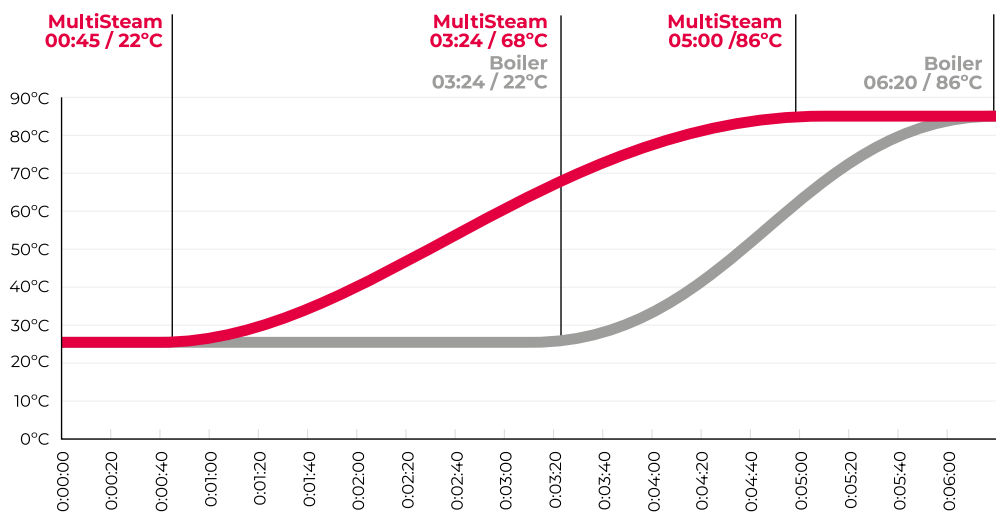


Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur et avec préchauffage de l'eau dans la chambre.

Grâce à cette technologie, nous obtenons :

- Vapeur 5 fois plus rapide qu'avec le système Boiler
- Des économies d'eau et d'énergie importantes grâce à l'efficacité fournie
- Aucun entretien requis
- Grâce au siphon intégré de série, et combiné à la technologie Multisteam, nous fermons toute perte de vapeur possible dans la chambre, obtenant ainsi une plus grande efficacité.
- Production de vapeur à partir de 30 °C
- Une homogénéisation totale de la vapeur dans la chambre
- Récupération ultra-rapide de la saturation de la chambre après l'ouverture de la porte

COMPARAISON DES TECHNOLOGIES



Économies d'énergie jusqu'à **9,2 % combinées avec SmartClima Plus ***

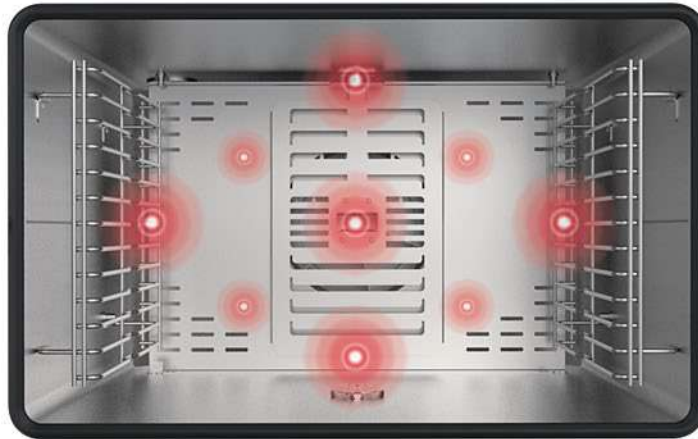


Économies allant jusqu'à **25 % d'eau combinées avec SmartClima Plus ***

* Comparaison des économies d'eau et d'énergie avec les moyennes de consommation du marché dans les mêmes conditions de travail.

TSC (Thermal Stability Control)

BREVETÉ



TSC est le seul système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C).

Grâce à cette technologie, nous obtenons :

Grande précision pour les cuissons à basse température et sous vide

TSC mesure la température dans la chambre de cuisson plusieurs fois par seconde et transfère la quantité d'énergie nécessaire.

Des économies d'énergie car il n'y a pas de pics de température, ne consommant que l'énergie nécessaire pour maintenir une température stable à chaque cuisson

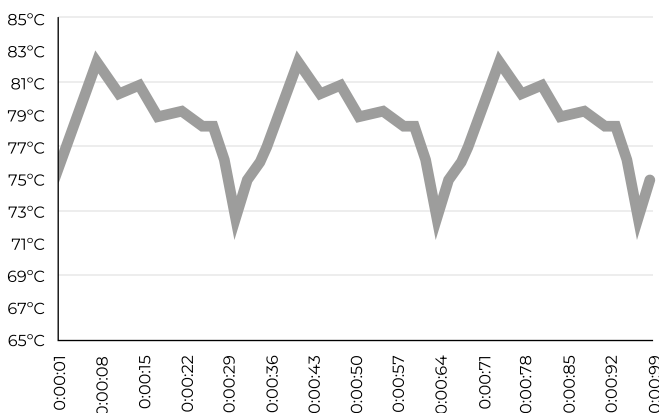
Des résultats avec des textures finales extraordinaires

Des cuissons avec moins de perte de poids et une couleur brillante

COMPARAISON CERTIFIÉE PAR TÜV

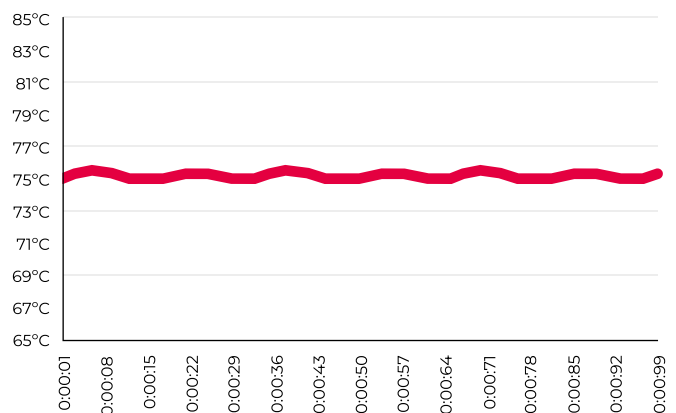
Sans TSC

La température est mesurée en différents points de la chambre de cuisson dans un four combiné du marché



Avec TSC

La température est mesurée en différents points de la chambre de cuisson dans un four combiné Mychef



Économies de **23 % d'énergie**

AVANTAGES MYCHEF

TECHNOLOGIES BREVETÉES

MyCare **BREVET**



Système de nettoyage automatique intelligent breveté. Enlève les saletés de la chambre de cuisson. Le four détecte le niveau d'encrassement et propose le programme le plus approprié.

En détectant la saleté, le four évite ainsi d'utiliser des programmes plus longs si cela n'est pas nécessaire. Grâce à cette technologie, nous obtenons des économies d'eau et d'électricité par rapport aux moyennes de consommation du secteur.

En outre, avec les pastilles CleanDuo, le coût du lavage est réduit de 60 % par rapport à la concurrence, réduisant la consommation de détergent et de produit de finition brillance.

UltravioletSteam **BREVET**



L'innovante technologie brevetée UltraVioletSteam représente une véritable révolution dans la sécurité alimentaire de votre cuisine.

Mychef est le seul four du marché capable de générer une vapeur absolument pure et stérilisée, totalement exempte d'agents pathogènes, même à très basse température, grâce à son système innovant et exclusif de rayons ultraviolets.

Le résultat : une vapeur rapide, dense et totalement sûre. **La vapeur parfaite.**

1

=

3

Pastille CleanDuo
(Détergent + produit de
finition brillance)

Pastilles concurrence
(2 de détergent + 1 de produit
de finition brillance)

**Vapeur pure
100 % stérilisée**

TECHNOLOGIES DE CUISSON



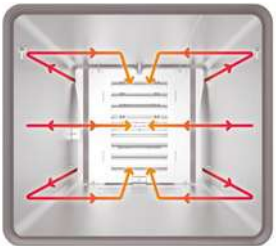
SmartClima Plus

Système intelligent de production et de gestion de la vapeur. Grâce à ses capteurs avancés, le four surveille l'humidité dans la chambre de cuisson, en injectant ou en extrayant de la vapeur pour obtenir le résultat souhaité.



DryOut Plus

Il permet une extraction active de l'humidité de la chambre pour des textures plus croustillantes grâce à sa technologie exclusive de basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite.



Turbine SmartWind de pointe et à haut rendement

Une cuisson plus rapide et plus homogène grâce à la conception thermodynamique de la turbine combinée à une gestion intelligente du sens de rotation et des vitesses de la turbine.



NightWatch

Il effectue la cuisson de nuit à basse température en toute tranquillité, garantissant ainsi la sécurité alimentaire. Si la température descend en dessous de 56 °C, le four vous avertira visuellement et acoustiquement.



Sonde interne intégrée

La cuisson par sonde interne multipoint garantit le résultat souhaité grâce aux multiples relevés de température à l'intérieur de l'aliment. Ce système corrige et calibre automatiquement la température pour obtenir un résultat uniforme sur les grandes pièces.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Plateau de récupération d'eau intégré

Système de récupération d'eau frontal avec évacuation intégrée et vidange automatique même lorsque la porte est ouverte. Empêche la formation d'eau sous l'appareil.



Connecteur USB

Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, pour les mises à jour du logiciel et pour le téléchargement de programmes. L'appareil permet l'enregistrement des températures et des événements produits lors d'une utilisation normale. Disponible pour iCOOK MAX, iCOOK, iCOOK COMPACT, iBAKE MAX et iBAKE.



Éclairage LED intégré

Éclairage optimal dans toute la chambre de cuisson, conçu pour des températures élevées, avec une consommation minimale et une durée maximale.



Chambre à haute inertie thermique

Chambre fabriquée en acier inoxydable 18/10 et AISI 316L (modèles MAX). Sa grande robustesse garantit une cuisson parfaite et de grandes économies d'énergie.



Vitrage à faible émissivité

La dernière technologie en matière de verre à faible émissivité permet une meilleure isolation en réduisant les pertes de chaleur. La conception de la porte permet de la nettoyer facilement et de la faire fonctionner en toute sécurité. Triple vitrage sur les modèles iCook.



Poignée et composants en plastique antibactérien

Additif antibactérien qui permet une meilleure protection contre la prolifération des germes et des bactéries, assurant ainsi une surface propre et hygiénique.

PANNEAUX DE COMMANDE

iCOOK

INTERFACE INTELLIGENTE POUR INNOVER DANS VOS CUISSONS

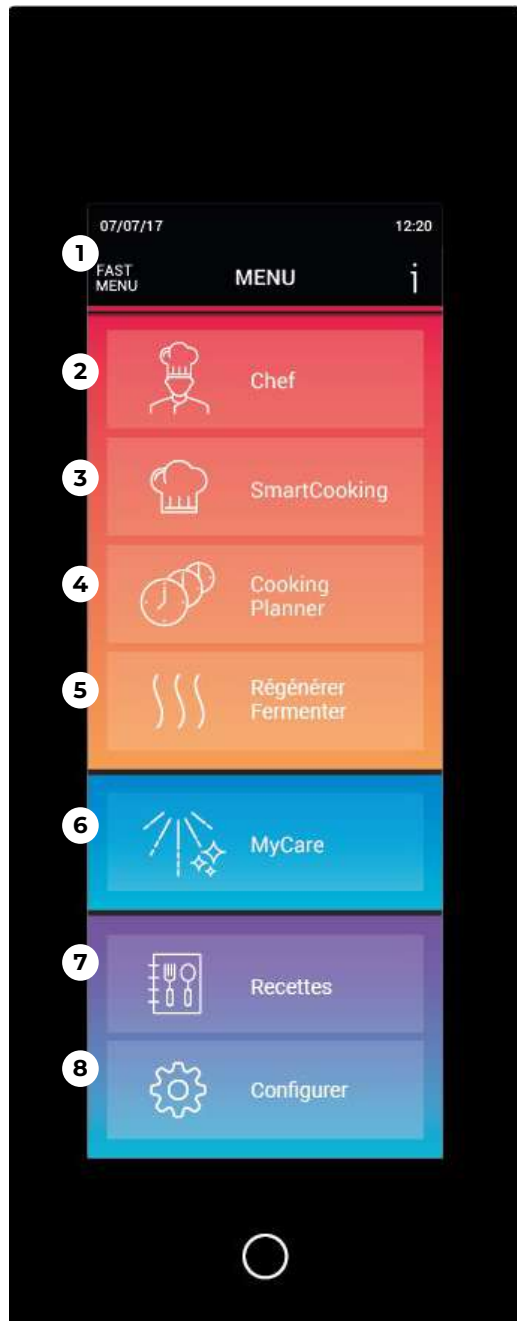
Panneau de commande facile à utiliser, avec écran tactile haute définition de 10" permettant une utilisation intuitive des fours iCOOK.

Il est possible de personnaliser le menu en fonction des besoins de chaque utilisateur, de mémoriser jusqu'à 400 programmes avec 10 phases de cuisson et de cuire les aliments simultanément sur différents plateaux.



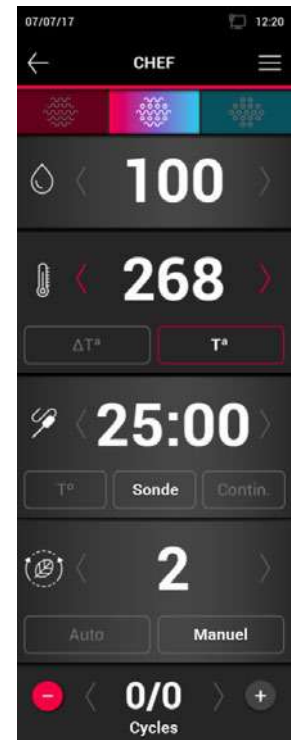
Mychef Cloud

La connexion au cloud Mychef Cloud vous permet d'être toujours connecté à vos appareils, où que vous soyez. Vous pourrez afficher l'état des cuissons, et créer et sauvegarder des recettes de n'importe où. Un four vraiment intelligent capable de collecter des données, de les traiter et de vous fournir des informations personnalisées, qui contribuera à la gestion et au succès de votre entreprise.



1. Fast Menu

Menu personnalisé avec les cuissons, plusieurs niveaux et programmes de lavages plus courants.



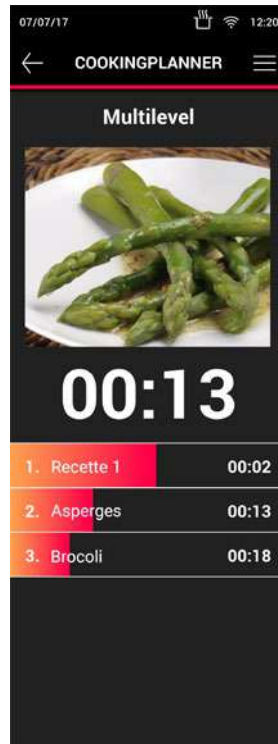
2. Mode Chef

Personnalisez vos cuissons en réglant manuellement les paramètres souhaités.



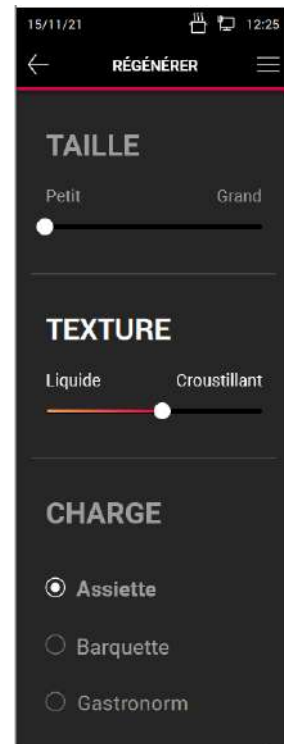
3. SmartCooking

Système de cuisson intelligent pour une cuisson assistée.



4. Cooking Planner

Cuisson de plusieurs aliments en même temps dans différents plateaux.



5. Régénérer/Fermenter

Régénérez vos aliments ou vos surgelés de manière guidée.



6. MyCare

Système d'autonettoyage intelligent : 4 programmes d'autonettoyage + rinçage.



7. Recettes

Accès gratuit à plus de 100 recettes que nos chefs ont préparées pour vous, ainsi qu'à vos propres recettes ou recherche des recettes par sélection d'ingrédients.



8. Configurer

Accès à toutes les configurations du four.

PANNEAUX DE COMMANDE

COOK MASTER

COMMANDE NUMÉRIQUE POUR UNE CUISSON PRÉCISE

Utilisez facilement et contrôlez votre four COOK MASTER. Équipé d'un écran LED intuitif, il est capable de réaliser des cuissons de haute qualité avec une précision maximale.

Personnalisez les paramètres du four en sélectionnant l'humidité, la température, le temps ou la sonde et la vitesse de la turbine pour rendre vos cuissons parfaites. Grâce aux mémoires avec raccourci, vous pouvez sauvegarder vos programmes de cuisson les plus utilisés et les exécuter automatiquement. En outre, vous pouvez sauvegarder jusqu'à 40 programmes de cuisson différents.

1. Modes de cuisson

Sélection du mode de cuisson : convection, mixte ou vapeur

2. Panneau numérique LED

Indique tous les paramètres et processus

3. Programmes de cuisson

Permet de sauvegarder jusqu'à 40 programmes de cuisson

4. Réglage des valeurs

Définit les valeurs souhaitées pour chaque paramètre

5. Phases de cuisson

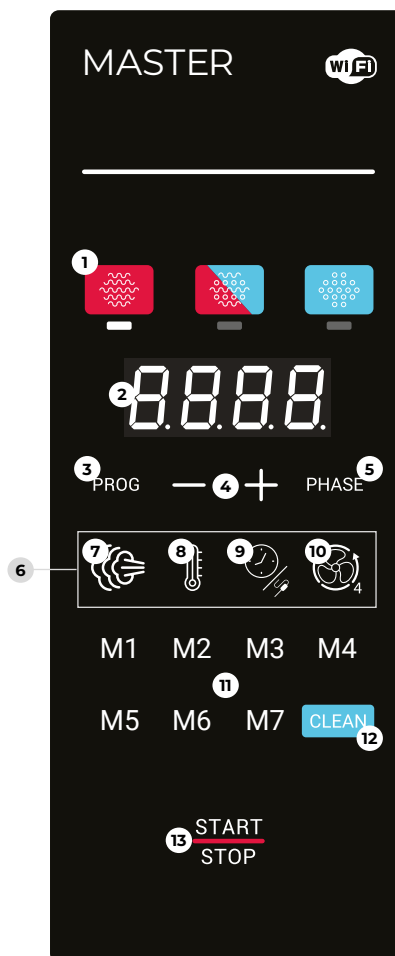
Permet de configurer jusqu'à 3 phases de cuisson

6. Paramètres de cuisson

Sélection parmi 4 paramètres (humidité, température, temps et vitesse de la turbine) pour une cuisson parfaite

7. Régulation de l'humidité

Régulation de l'humidité de la chambre du four en fonction du type et de la quantité d'aliments



8. Contrôle de la température

Contrôlez la température du four en fonction du type d'aliment que vous souhaitez cuire

9. Cuisson par temps ou par sonde

La cuisson peut être contrôlée par le temps ou la température au cœur de l'aliment

10. Vitesses des turbines

4 vitesses du ventilateur pour une cuisson parfaite

11. Mémoires avec raccourci

7 touches de raccourci pour les programmes de cuisson les plus habituels

12. Programme d'autonettoyage

Il exécute le lavage automatiquement

13. Marche / Arrêt

Allume et éteint le four, et lance et arrête le processus de préchauffage et les cuissons

CONNEXION WI-FI

Grâce à la connexion Wi-Fi, vous pouvez cuisiner, contrôler et gérer le four depuis votre smartphone ou votre tablette :

CLOUD

Gérez votre four depuis votre téléphone portable, votre tablette ou votre ordinateur. Créez, enregistrez ou modifiez des recettes et envoyez-les à votre four en appuyant sur un bouton.

COMMANDE À DISTANCE

Contrôlez l'activité de votre four et modifiez les paramètres à distance depuis votre téléphone portable.



COMMANDE VOCALE AVEC GOOGLE ASSISTANT

Le four peut fonctionner avec l'Assistant vocal de Google, ce qui vous permet de cuisiner simplement avec votre voix.



COOK PRO

COMMANDE EASY-TO-USE POUR DES RÉSULTATS EXCELLENTS ET PRÉCIS

Ce panneau de commande est si facile à utiliser qu'il ne possède que les touches nécessaires pour effectuer des cuissons rapidement et efficacement. Sélectionnez le mode de cuisson, définissez les paramètres nécessaires et mettez-le en marche, c'est tout. Facile à utiliser et efficace à la cuisson.

1. Modes de cuisson

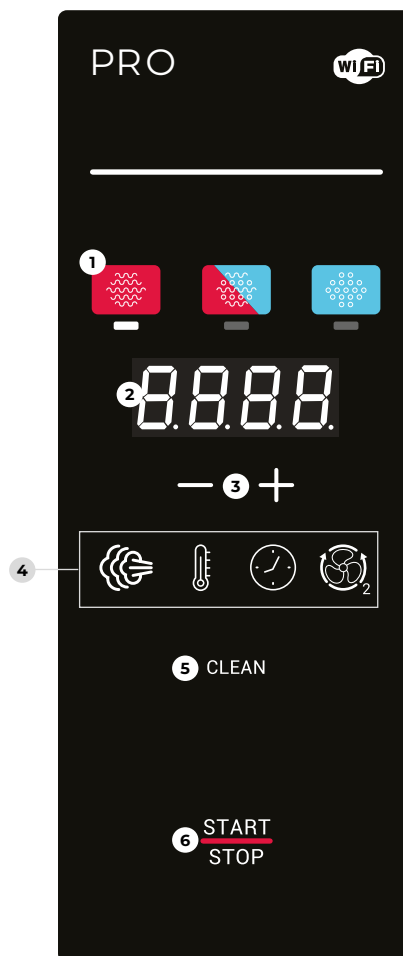
Sélectionnez le mode de cuisson : convection, mixte ou à vapeur

2. Panneau numérique LED

Indique tous les paramètres et processus

3. Réglage des valeurs

Définit les valeurs souhaitées pour chaque paramètre



4. Paramètres de cuisson

Sélectionne l'humidité, la température, le temps et la vitesse de la turbine pour une cuisson parfaite

5. Programme d'autonettoyage

Il exécute le lavage automatiquement

6. Marche / Arrêt

Allume et éteint le four, et lance et arrête le processus de préchauffage et les cuissons

CONNEXION WI-FI (EN OPTION)

Grâce à la connexion Wi-Fi, vous pouvez cuisiner, contrôler et gérer le four depuis votre smartphone ou votre tablette :

CLOUD

Gérez votre four depuis votre téléphone portable, votre tablette ou votre ordinateur. Créez, enregistrez ou modifiez des recettes et envoyez-les à votre four en appuyant sur un bouton.

COMMANDE À DISTANCE

Contrôlez l'activité de votre four et modifiez les paramètres à distance depuis votre téléphone portable.



COMMANDE VOCALE AVEC GOOGLE ASSISTANT

Le four peut fonctionner avec l'Assistant vocal de Google, ce qui vous permet de cuisiner simplement avec votre voix.



COMPARAISON DES PRODUITS

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥	COOK PRO ⚡
MODE DE CUISSON			
Mode convection	30 °C - 280 °C	30 °C - 260 °C	30 °C - 260 °C
Mode mixte : convection + vapeur	30 °C - 280 °C	30 °C - 260 °C	30 °C - 260 °C
Mode vapeur . De 30 °C à 130 °C	●	●	●
Régénération . Assistant pour la régénération des aliments cuits. Programmes paramétrables et prédéfinis	Intelligente	Manuelle	Manuelle
Programme de fermentation paramétrable	●	-	-
Cuisson à basse température	Intelligente	Manuelle	Manuelle
NightWatch . Cuissons de nuit sûres sans surveillance	●	-	-
Sonde interne multipoint	●	-	-
Sonde interne monopoint	-	●	-
CUISSONS INTELLIGENTES			
SmartClima Plus . Système intelligent de capteurs qui ajuste l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments	●	-	-
SmartCooking . Système de cuisson automatique intelligent. Choisit la catégorie d'aliment, le type de cuisson, ajuste la taille, le doré et la cuisson à point, le four calculera les paramètres pour un résultat parfait	●	-	-
CookingPlanner . Cuissons simultanées intelligentes. Détection automatique de la charge, du temps et du nombre de fois que la porte a été ouverte	●	-	-
Multilevel . Cuissons indépendantes avec des temps de fin différents, idéal pour le menu à la carte	●	-	-
Just In Time . Synchronise l'introduction des plateaux pour que tous les plats soient préparés en même temps, ce qui est idéal pour les menus	●	-	-
CoolDown . Refroidissement ultra-rapide	●	●	●
Preheat . Préchauffage ultra-rapide	●	●	●
Delta T . Température constante entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson	●	-	-
GESTION DE L'AIR ET DE L'HUMIDITÉ			
TSC . Le seul système breveté qui assure une stabilité thermique maximale lors de la cuisson à basse température avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). BREVETÉ	○*	○*	-
MultiSteam . Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe) BREVETÉ	●	●	●
UltraVioletSteam . Vapeur totalement pure et stérilisée, exempte de pathogènes même à basse température grâce au système breveté à rayons ultraviolets BREVETÉ	○	○	○
DryOut Plus . Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression, finitions croustillantes et dorés parfaits	●	●	-
Steam Out . Extraction de l'excès d'humidité de la chambre de cuisson	-	-	●
SmartWind . Turbine thermodynamique efficace avec gestion intelligente de la rotation et N vitesses de ventilateur pour des cuissons complètement homogènes	4 vitesses **	4 vitesses **	2 vitesses
Gestion intelligente de la vitesse, du sens de rotation et de la poussée de la turbine	●	-	-
SafeSteam . Extraction de la vapeur automatique à la fin de la cuisson (configurable)	●	-	-
Injection de l'énergie et de l'humidité en fonction de la charge . Détection automatique de la charge	●	-	-
PROGRAMMES			
Programmes / phases de cuisson	400/10	40/3	-
Recettes guidées pas à pas avec des mises à jour régulières	●	-	-
Recherche des recettes par ingrédient	●	-	-
Recalcul automatique des ingrédients de la recette selon le nombre de convives	●	-	-
Accès aux configurations du four . Configurations spécifiques par pays	●	-	-
Cooking Check . Résumé avec des graphiques du processus de cuisson actuel. Avec affichage préalable et final des données et consommations liées à la cuisson en cours	●	-	-
Création de profils spécifiques d'utilisateur pour configurer individuellement les équipements et leur fonctionnement	●	-	-
Écran d'accueil Fast Menu programmable, selon le client et ses besoins	●	-	-
Écran d'accueil Fast Menu éditable et activable à distance	●	-	-
Nombreuses possibilités de configuration , réglage du service technique, affichage des consommations ou de l'énergie, langue, son, etc...	●	-	-

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥	COOK PRO ⚡
CONNECTIVITÉ			
Connexion Wi-Fi	●	●	○
Mychef Cloud. Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste livre de recettes qui est constamment mis à jour	●	-	-
Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette	-	●	○
Commande vocale du four avec Google Assistant	-	●	○
Connexion USB pour la mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP	●	-	-
PANNEAU DE COMMANDE			
Écran TFT tactile panoramique de 10 pouces avec des symboles intuitifs	●	-	-
Écran LED	-	●	●
Clavier multiprogramme avec des touches de raccourci	-	7	-
Navigation tactile à partir du menu principal	●	-	-
Touches de raccourci aux programmes ou cycles de lavage	●	●	-
Commande de réglage pour modes de cuisson, température, température à cœur et temps	●	●	-
Verrouillage d'utilisation et programmation réglable par type d'utilisateur configuré	●	-	-
Documentation multilingue intégrée dans le four	●	-	-
Documentation multilingue au format électronique	●	●	●
Fonction d'aide spécifique pour chaque fonction du four	●	-	-
Fonction d'aide intégrée, manuel d'instructions de service et exemples	●	-	-
Interface de l'utilisateur disponible en 21 langues	●	-	-
Affichage numérique des valeurs de l'humidité, de la température, du temps, de la température à cœur, du temps écoulé, du temps restant, de la température de la sonde, de la consommation, etc.	●	-	-
Affichage numérique des valeurs de l'humidité, de la température, du temps, de la température à cœur	-	●	-
Affichage numérique des valeurs de l'humidité, de la température, du temps	-	-	●
Affichage des valeurs efficaces et des valeurs sélectionnées	●	●	●
Guide à utilisation rapide	●	●	●
NETTOYAGE ET MAINTENANCE			
MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent à 4 niveaux de lavage et de rinçage, avec détection du degré d'encrassement et avertissement automatique	●	-	-
Autonettoyage. Système de nettoyage automatique	-	●	●
ReliableSystem. Programme de maintenance préventive	●	-	-
DÉTAILS TECHNIQUES ET DE FABRICATION			
Avertissements acoustiques configurables par l'utilisateur	●	-	-
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson	●	●	●
Éclairage LED à haute technologie. Éclairage optimal dans toute la chambre, consommation minimale et durée maximale	●	●	●
Configuration du temps d'éclairage variable de la chambre par l'utilisateur	●	-	-
Connexion USB pour la mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP	●	-	-
Porte à triple vitrage, à faible émissivité, battante et facile à nettoyer	●	-	-
Porte à double vitrage, à faible émissivité, battante et facile à nettoyer	-	●	●
Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable à bords arrondis, entièrement soudée et avec évacuation	●	●	●
Siphon intégré	●	●	●
Refroidissement de l'évacuation. Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux	○*	○*	○
Guides en « C » avec système anti-basculement facile à nettoyer	●	●	●
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien	●	●	●
Protection IPX5 contre les éclaboussures et les projections d'eau	●***	●***	-
Protection IPX4 contre les éclaboussures et les projections d'eau	●	●	●

* Incompatible avec le modèle à gaz

** 6 vitesses sur le modèle à gaz

*** Uniquement les modèles MAX (20 GN)

● De série ○ En option - Incompatible

FOURS MIXTES INTELLIGENTS

NOUVEAU

iCOOK MAX



LE PLUS GRAND LE PLUS PUISSANT

Mychef iCOOK MAX est le four mixte le plus grand et le plus puissant de la gamme, avec une grande capacité de production et un chariot amovible. Doté des dernières technologies de cuisson et d'un design spectaculaire, iCOOK MAX est spécialement conçu pour supporter des charges de travail élevées et obtenir d'excellents résultats de cuisson.

Son panneau de commande composé d'un écran tactile haute définition et d'une interface intelligente de pointe offre technologie et simplicité aux professionnels de la gastronomie.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Restaurants



Hôtels



Traiteurs



Collectivités



Hôpitaux



Écoles



Supermarchés

TECHNOLOGIES INTELLIGENTES



SmartCooking
Système de cuisson intelligent. Choisit la catégorie d'aliment, le type de cuisson, ajuste la taille, le doré et la cuisson à point, le four calculera les paramètres pour un résultat parfait



SmartClima Plus
Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité de la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments



BREVETÉ

MyCare
Système de nettoyage automatique avec détection du degré d'encrassement et avertissement automatique
4 niveaux + rinçage



Interface intelligente
avec écran tactile de 10" haute définition



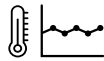
Preheat & Cooldown intelligent
Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



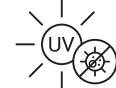
BREVETÉ

MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ

TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ

UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **6 vitesses**



NightWatch
Poursuit automatiquement la cuisson de nuit après une panne de courant



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 300 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 300 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Cuisson avec sonde interne multipoint



Cuisson avec sonde sous vide (en option)

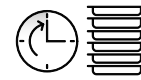
PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 400 programmes et jusqu'à 10 phases de cuisson à chaque programme



Multilevel
Cuissons indépendantes avec des temps de fin différents, idéal pour le menu à la carte



Just In Time
Synchronise l'introduction des plateaux pour que tous les plats soient préparés en même temps. Idéal pour les menus



Livre de recette interactif
Recettes intégrées guidées pas à pas en un seul clic. Recherche des recettes par ingrédient



Mychef Cloud
Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste livre de recettes qui est constamment mis à jour



Connexion Wi-Fi
Pour connecter le four avec Mychef Cloud et télécharger les mises à jour du logiciel

FAST MENU

FastMenu
Créez un écran avec raccourci uniquement aux programmes et fonctions que vous décidez



Cooking Check
Contrôle en temps réel de la température, du temps et de la consommation d'énergie ou d'eau pendant la cuisson

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Connexion USB
Mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP



Porte à triple vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



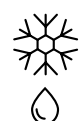
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



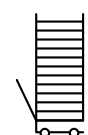
Refroidissement de l'évacuation
Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 316L avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Protection IPX5
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Chariot porte-plateaux GN 2/1 ou GN 1/1
Capacité de 20 plateaux GN 2/1 ou GN 1/1 et distance entre les guides de 67 mm, fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.


FOUR MIXTE INTELLIGENT


iCOOK MAX GN 2/1

NOUVEAU





20 GN 2/1

-  **Capacité GN 20 x 2/1 GN**
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1268 x 1923 mm
- Poids** 343 kg
- Recommandé pour 300-640 portions par jour**
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 65,7 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

-  **Capacité GN 20 x 2/1 GN**
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1268 x 1923 mm
- Poids** 418 kg
- Recommandé pour 300-640 portions par jour**
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 1 610 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 70 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**



* Chariot porte-plateaux inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CIE2200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		27.565 €
 CIE2240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		29.020 €
CIE2200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	27.935 €
CIE2240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	29.390 €
 CIG2200D		230/L+N/50-60		30.270 €
CIG2200I		230/L+N/50-60	●	30.640 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA421	779 €

* Disponible à partir de septembre 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique iCOOK MAX

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 123 €



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 396 €



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 254 €



Chariot porte-plateaux avec guides GN 2/1

Capacité de 20 plateaux GN 2/1 et distance entre les guides de 67 mm.

Fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415 2.680 €



Chariot porte-assiettes GN 2/1

Capacité de 102 assiettes avec un diamètre maximal de 312 mm.

Fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 3.429 €



Protection thermique GN 2/1

Pour chariot porte-plateaux et porte-assiettes GN 2/1.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.251 €

ACCESSOIRES iCOOK MAX GN 2/1



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 852 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 428 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

iCOOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 194 €



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €


FOUR MIXTE INTELLIGENT


NOUVEAU

iCOOK MAX GN 1/1





20 GN 1/1

-  **Capacité GN** 20 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 311 kg
- Recommandé pour** 160-320 portions par jour
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 34,7 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

-  **Capacité GN** 20 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 386 kg
- Recommandé pour** 160-320 portions par jour
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 1 610 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 40 kW
- Entrée de gaz** Femelle G $\frac{1}{2}$ "
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**



* Chariot porte-plateaux inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CIE2100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		20.390 €
 CIE2140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		21.115 €
CIE2100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	20.760 €
CIE2140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	21.485 €
 CIG2100D		230/L+N/50-60		23.270 €
CIG2100I		230/L+N/50-60	●	23.640 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA420	697 €

* Disponible à partir de septembre 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique iCOOK MAX

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA397 123 €



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iCOOK MAX ⚡ MYCHA061 396 €



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA062 254 €



Chariot porte-plateaux GN 1/1

Capacité de 20 plateaux GN 1/1 et distance entre les guides de 67 mm.

Fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA412 2.158 €



Chariot porte-assiettes GN 1/1

Capacité de 51 assiettes avec un diamètre maximal de 312 mm.

Fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA413 2.585 €



Protection thermique GN 1/1

Pour chariot porte-plateaux et porte-assiettes GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA414 846 €

ACCESSOIRES iCOOK MAX GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA385 852 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA181 428 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

iCOOK MAX ⚡ MYCHA172 194 €



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €

FOURS MIXTES INTELLIGENTS

iCOOK



UN FOUR RÉELLEMENT INTELLIGENT

Mychef iCOOK n'a pas de limites et il permet de cuisiner de manière totalement intuitive grâce à ses systèmes de cuisson intelligents : cuisson assistée, cuisson simultanée, livre de recettes interactif, etc. Un four doté des plus hautes caractéristiques technologiques au service des chefs les plus exigeants, un four réellement intelligent.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?



TECHNOLOGIES INTELLIGENTES



SmartCooking
Système de cuisson intelligent. Choisit la catégorie d'aliment, le type de cuisson, ajuste la taille, le doré et la cuisson à point, le four calculera les paramètres pour un résultat parfait



SmartClima Plus
Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité de la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments



BREVETÉ
MyCare
Système de nettoyage automatique avec détection du degré d'encrassement et avertissement automatique **4 niveaux + rinçage**



Interface intelligente
avec écran tactile de 10" haute définition



Preheat & Cooldown intelligent
Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

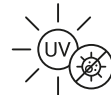
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ
MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ
TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ
UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuissons rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **6 vitesses** (modèle à gaz) et **4 vitesses** (modèles électriques)



NightWatch
Poursuit automatiquement la cuisson de nuit après une panne de courant



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 280 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 280 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Cuisson avec sonde interne multipoint

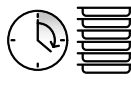


Cuisson avec sonde sous vide (en option)

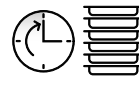
PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 400 programmes et jusqu'à 10 phases de cuisson à chaque programme



Multilevel
Cuissons indépendantes avec des temps de fin différents, idéal pour le menu à la carte



Just In Time
Synchronise l'introduction des plateaux pour que tous les plats soient préparés en même temps. Idéal pour les menus



Livre de recette interactif
Recettes intégrées guidées pas à pas en un seul clic. Recherche des recettes par ingrédient



Mychef Cloud
Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste livre de recettes qui est constamment mis à jour



Connexion Wi-Fi
Pour connecter le four avec Mychef Cloud et télécharger les mises à jour du logiciel



FastMenu
Créez un écran avec raccourci uniquement aux programmes et fonctions que vous décidez



Cooking Check
Contrôle en temps réel de la température, du temps et de la consommation d'énergie ou d'eau pendant la cuisson

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Connexion USB
Mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP



Porte à triple vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



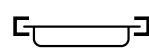
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



Guides en « C »
Avec système anti-basculement facile à nettoyer



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Protection IPX4
Contre les éclaboussures et les projections d'eau

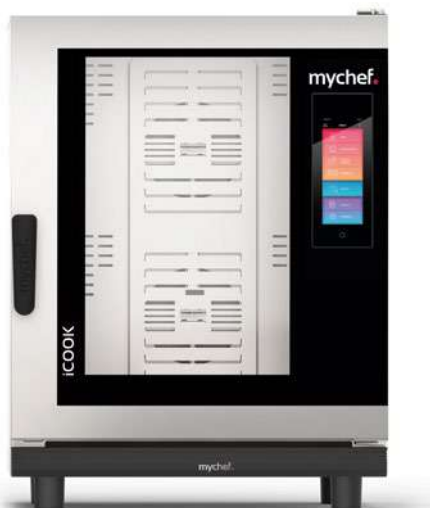



Récupérateur d'eau avec vidange automatique
Y compris avec la porte ouverte


FOUR MIXTE INTELLIGENT



iCOOK GN 2/1

10 GN 2/1



-  **Capacité GN** 10 x 2/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1050 x 1155 mm
- Poids** 146 kg
- Recommandé pour 150-300 portions par jour**
- Distance entre les guides** 80 mm
- Puissance électrique** 27,9 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

- * **Capacité GN** 10 x 2/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1168 x 1144 mm
- Poids** 150 kg
- Recommandé pour 160-320 portions par jour**
- Distance entre les guides** 80 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 35 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	CIE1200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		15.325 €
	CIE1240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		16.415 €
	CIE1200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	15.695 €
	CIE1240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	16.785 €
	CIG1200D		230/L+N/50-60		17.170 €
	CIG1200I		230/L+N/50-60	●	17.540 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA292	779 €



* Disponible à partir de juillet 2023

6 GN 2/1



-  **Capacité GN** 6 x 2/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1050 x 865 mm
- Poids** 118 kg
- Recommandé pour** 60-180 portions par jour
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 18,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

- * **Capacité GN** 6 x 2/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1168 x 854 mm
- Poids** 135 kg
- Recommandé pour** 110-240 portions par jour
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	CIE6200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		11.270 €
	CIE6240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		11.635 €
	CIE6200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	11.640 €
	CIE6240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	12.005 €
	CIG6200D		230/L+N/50-60		12.835 €
	CIG6200I		230/L+N/50-60	●	13.205 €

TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)	⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA287	431 €
---	-------------------------------------	-----------------	--------------

* Disponible à partir de juillet 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit d'installation hydraulique iCOOK**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iCOOK	⚡	MYCHA245	118 €
iCOOK	🔥	MYCHA397	123 €

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

iCOOK	⚡	MYCHA219	85 €
-------	---	----------	------

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique.

COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 + COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	425 €
iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 6 GN 2/1 *	🔥	MYCHA410	564 €

* Comprend 10 pastilles CleanDuo.

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	396 €
-------	----	----------	-------

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	254 €
-------	----	----------	-------

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

iCOOK	⚡	MYCHA358	163 €
-------	---	----------	-------

ACCESSOIRES iCOOK GN 2/1

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	852 €
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	852 €

**Support avec guides GN 2/1**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 2/1 par guide.

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 guides	MYCHA227	803 €
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 guides	MYCHA400	815 €
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 guides	MYCHA228	719 €
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 600 mm	5 guides	MYCHA402	733 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	646 €
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	666 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	119 €
-------	----	----------	-------

ACCESSOIRES iCOOK GN 2/1



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA260 160 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA172 194 €



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 2/1 ⚡ MYCHA395 1.696 €



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/1 ⚡ MYCHA266 2.127 €



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/1 ⚡ MYCHA269 2.496 €



Filtre à charbon (Pièces de rechange) ⚡ MYCHA216 194 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

iCOOK ⚡🔥 MYCHA181 428 €

ACCESSOIRES iCOOK GN 2/1



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours iCOOK (sonde sous vide incluse).

iCOOK ⚡🔥 MYCHA480 446 €



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.


iCOOK ⚡🔥 MYCHA185 297 €


FOUR MIXTE INTELLIGENT



iCOOK GN 1/1

10 GN 1/1



-  **Capacité GN** 10 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 725 x 1020 mm
- Poids** 112 kg
- Recommandé pour** 80-160 portions par jour
- Distance entre les guides** 68 mm
- Puissance électrique** 18,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

- * **Capacité GN** 10 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 842 x 1144 mm
- Poids** 147 kg
- Recommandé pour** 80-160 portions par jour
- Distance entre les guides** 80 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	CIE1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		9.995 €
	CIE1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		10.360 €
	CIE1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	10.365 €
	CIE1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	10.730 €
	CIG1100D		230/L+N/50-60		11.535 €
	CIG1100I		230/L+N/50-60	●	11.900 €


TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)	⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA282	431 €
---	-------------------------------------	-----------------	--------------



* Disponible à partir de juillet 2023

6 GN 1/1



-  **Capacité GN** 6 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 725 x 750 mm
- Poids** 80 kg
- Recommandé pour** 40-110 portions par jour
- Distance entre les guides** 68 mm
- Puissance électrique** 9,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

-  **Capacité GN** 6 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 842 x 854 mm
- Poids** 130 kg
- Recommandé pour** 55-120 portions par jour
- Distance entre les guides** 80 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 13 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

Code	<small>BREVETÉ</small> TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CIE6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		6.440 €
 CIE6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		6.805 €
CIE6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	6.810 €
CIE6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	7.170 €
 CIG6100D		230/L+N/50-60		8.665 €
CIG6100I		230/L+N/50-60	●	9.030 €

TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)	⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA277	287 €
---	-------------------------------------	-----------------	--------------

* Disponible à partir de juillet 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit d'installation hydraulique iCOOK**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iCOOK	⚡	MYCHA245	118 €
iCOOK	🔥	MYCHA397	123 €

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

iCOOK	⚡	MYCHA219	85 €
-------	---	----------	------

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	441 €
iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	564 €

* Comprend 10 pastilles CleanDuo.

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	396 €
-------	----	----------	-------

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	254 €
-------	----	----------	-------

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

iCOOK	⚡	MYCHA358	163 €
-------	---	----------	-------

ACCESSOIRES iCOOK GN 1/1

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	426 €
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	852 €

**Support avec guides GN 1/1**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 2 plateaux GN 1/1 par guide.

6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guides	MYCHA225	753 €
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guides	MYCHA399	774 €
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guides	MYCHA226	689 €
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 guides	MYCHA401	692 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm		MYCHA235	426 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm		MYCHA405	446 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm		MYCHA236	390 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	119 €
-------	----	----------	-------

ACCESSOIRES iCOOK GN 1/1



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

iCOOK ⚡ 🔥 MYCHA260 160 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

iCOOK ⚡ 🔥 MYCHA172 194 €



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ MYCHA386 1.384 €



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 1.812 €



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 2.285 €



Filtre à charbon (Pièces de rechange) ⚡ MYCHA216 194 €



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

iCOOK ⚡ MYCHA218 160 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

iCOOK ⚡ 🔥 MYCHA181 428 €

ACCESSOIRES iCOOK GN 1/1



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours iCOOK (sonde sous vide incluse).

iCOOK ⚡ 🔥 MYCHA480 446 €



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

iCOOK ⚡ 🔥 MYCHA185 297 €

FOURS MIXTES COMPACTS INTELLIGENTS

NOUVEAU

iCOOK COMPACT



LES MEILLEURES CUISSONS DANS UN ESPACE RESTREINT, SEULEMENT 520 MM DE LARGE

Spécialement conçu pour les cuisines où l'espace est limité, le four mixte professionnel Mychef COMPACT réunit les technologies de cuisson les plus exclusives sous des dimensions réduites.

Cuisiner est plus facile que jamais grâce à son interface intelligente équipée d'un système de cuisson intelligent, d'un assistant pour la cuisson simultanée d'aliments avec des temps de cuisson différents, d'un livre de recettes interactif et bien d'autres fonctionnalités qui ont un objectif clair : réaliser la meilleure cuisson avec un maximum de simplicité.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Toute la gamme Compact disponible à partir de mai 2023

TECHNOLOGIES INTELLIGENTES



SmartCooking
Système de cuisson intelligent. Choisit la catégorie d'aliment, le type de cuisson, ajuste la taille, le doré et la cuisson à point, le four calculera les paramètres pour un résultat parfait



SmartClima Plus
Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité de la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments



BREVETÉ
MyCare
Système de nettoyage automatique avec détection du degré d'encrassement et avertissement automatique **4 niveaux + rinçage**



Interface intelligente
avec écran tactile de 10" haute définition



Preheat & Cooldown intelligent
Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

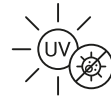
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ
MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ
TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ
UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **4 vitesses**



NightWatch
Poursuit automatiquement la cuisson de nuit après une panne de courant



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 280 °C) Mixte : convection + vapeur (de 30 à 280 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Cuisson avec sonde interne multipoint

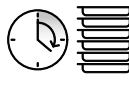


Cuisson avec sonde sous vide (en option)

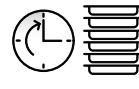
PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 400 programmes et jusqu'à 10 phases de cuisson à chaque programme



Multilevel
Cuissons indépendantes avec des temps de fin différents, idéal pour le menu à la carte



Just In Time
Synchronise l'introduction des plateaux pour que tous les plats soient préparés en même temps. Idéal pour les menus



Livre de recette interactif
Recettes intégrées guidées pas à pas en un seul clic. Recherche des recettes par ingrédient



Mychef Cloud
Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste livre de recettes qui est constamment mis à jour



Connexion Wi-Fi
Pour connecter le four avec Mychef Cloud et télécharger les mises à jour du logiciel



FAST MENU
FastMenu
Créez un écran avec raccourci uniquement aux programmes et fonctions que vous décidez



Cooking Check
Contrôle en temps réel de la température, du temps et de la consommation d'énergie ou d'eau pendant la cuisson

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Connexion USB
Mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP



Porte à triple vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



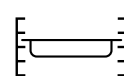
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



Guides GN plusieurs niveaux



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Protection IPX4
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Récupérateur d'eau avec vidange automatique
Y compris avec la porte ouverte

FOUR MIXTE COMPACT INTELLIGENT iCOOK COMPACT GN 1/1

NOUVEAU



10 GN 1/1

Capacité GN Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
520 x 847 x 800 mm

Poids
98 Kg

Recommandé pour 50-150 portions par jour

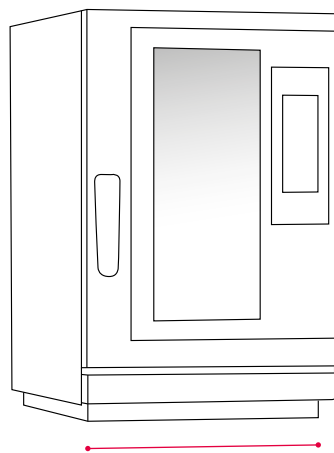
Puissance électrique
12,60 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CS111L0D			8.835 €
CS111L4D	●		9.200 €
CS111L0I		●	9.205 €
CS111L4I	●	●	9.570 €



SEULEMENT 520 MM DE LARGE



6 GN 1/1

Capacité GN Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
520 x 847 x 625 mm

Poids
80 Kg


Recommandé pour 30-100 portions par jour

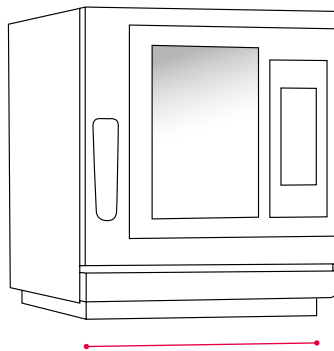
Puissance électrique
7,3 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CSI61L0D			6.755 €
 CSI61L4D	●		7.120 €
CSI61L0I		●	7.125 €
CSI61L4I	●	●	7.490 €



SEULEMENT 520 MM DE LARGE

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit d'installation hydraulique**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iCOOK COMPACT **MYCHA245 118 €**

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique (10 pastilles CleanDuo).

iCOOK COMPACT **MYCHA449 425 €**

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iCOOK COMPACT **MYCHA061 396 €**

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iCOOK COMPACT **MYCHA062 254 €**

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

iCOOK COMPACT **MYCHA451 164 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 1/1	MYCHA384	426 €
10 GN 1/1	MYCHA385	852 €

**Support avec guides GN 1/1**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 1/1 par guide.

6 GN 1/1	480 x 715 x 900 mm	8 guides	MYCHA453	748 €
10 GN 1/1	480 x 715 x 700 mm	5 guides	MYCHA455	723 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	480 x 715 x 360 mm	MYCHA457	430 €
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	480 x 715 x 185 mm	MYCHA459	395 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

iCOOK COMPACT **MYCHA477 123 €**

**Kit de douche pour le lavage**

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

iCOOK COMPACT **MYCHA172 194 €**

**CleanDuo**

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1



Chariot autonome

3 heures et demie en mode vapeur à 90 °C.

GN 1/1	MYCHA173	3.165 €
Dimensions totales	530 x 755 x 850 mm	
Pression max.	2,7 bar	
Débit max.	4,1 litres par minute	



Supports muraux

Pour les cuisines à espace limité

6 GN 1/1	MYCHA461	408 €
----------	-----------------	--------------



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 1/1	MYCHA464	1.379 €
--------	-----------------	----------------



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1	MYCHA467	1.814 €
--------	-----------------	----------------



Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs, avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1	MYCHA470	2.286 €
--------	-----------------	----------------

Filtre à charbon (Pièces de rechange)	MYCHA216	194 €
---------------------------------------	-----------------	--------------



Blindage thermique

Pour protéger le four des sources de chaleur. Prix par unité.

6 GN 1/1	MYCHA473	269 €
10 GN 1/1	MYCHA475	292 €



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation de vapeurs	MYCHA218	160 €
-----------------------------	-----------------	--------------

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir	MYCHA181	428 €
--------	-----------------	--------------



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours iCOOK COMPACT (sonde sous vide incluse).

Kit connexion sonde	MYCHA480	446 €
---------------------	-----------------	--------------



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

Sous vide	MYCHA185	297 €
-----------	-----------------	--------------

FOUR MIXTE COMPACT INTELLIGENT

iCOOK COMPACT
GN 1/1 TRANSVERSAL

NOUVEAU



6 GN 1/1 T

⚡ Capacité GN Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
760 x 644 x 625 mm

Poids
80 Kg

Recommandé pour 30-100 portions par jour

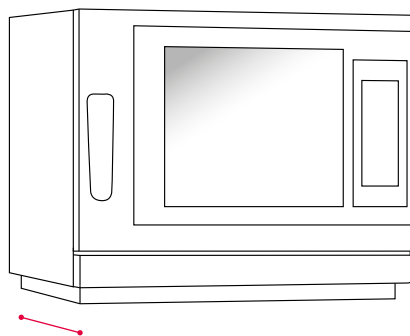
Puissance électrique
7,3 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CSI61T0D			6.860 €
⚡ CSI61T4D	●		7.225 €
CSI61T0I		●	7.230 €
CSI61T4I	●	●	7.590 €



SEULEMENT 644 MM DE PROFONDEUR

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA245 118 €**



Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique (10 pastilles CleanDuo).

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA450 425 €**



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA061 396 €**



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA062 254 €**



Kit de refroidissement de l'évacuation

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA451 164 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 1/1 T **MYCHA384 426 €**



Support avec guides GN 1/1 T

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 1/1 T par guide.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 guides **MYCHA454 748 €**



Base pour superpositions

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm **MYCHA458 430 €**



Kit de pieds ajustables

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

6 GN 1/1 T **MYCHA477 123 €**



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir **MYCHA181 428 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Supports muraux

Pour les cuisines à espace limité

6 GN 1/1 T **MYCHA462 408 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 1/1 T **MYCHA465 1.363 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 T **MYCHA468 1.794 €**



Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs, avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 T **MYCHA471 2.250 €**



Filtre à charbon (pièce de rechange) **MYCHA216 194 €**



Blindage thermique

Pour protéger le four des sources de chaleur. Prix par unité.

6 GN 1/1 T **MYCHA474 269 €**



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation de vapeurs **MYCHA218 160 €**



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours iCOOK COMPACT (sonde sous vide incluse).

Kit connexion sonde **MYCHA480 446 €**



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

Sous vide **MYCHA185 297 €**



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit de douche pour le lavage **MYCHA172 194 €**



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité **MYCHA063 95 €**

Pack de 4 unités **MYCHA354 372 €**

Pack de 24 unités **MYCHA355 2.191 €**

FOUR MIXTE COMPACT INTELLIGENT

iCOOK COMPACT GN 2/3

NOUVEAU



6 GN 2/3

⚡ **Capacité GN** Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
520 x 692 x 625 mm

Poids
64 Kg

Recommandé pour 20-80 portions par jour

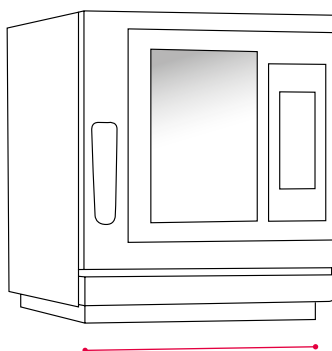
Puissance électrique
6,3 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CSI63L0D			6.230 €
⚡ CSI63L4D	●		6.590 €
CSI63L0I		●	6.600 €
CSI63L4I	●	●	6.960 €



SEULEMENT 520 MM DE LARGE

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA245 118 €**



Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique (10 pastilles CleanDuo).

iCOOK COMPACT 2/3 **MYCHA448 395 €**



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA061 396 €**



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA062 254 €**



Kit de refroidissement de l'évacuation

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA451 164 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 2/3



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 2/3 **MYCHA384 426 €**



Support avec guides GN 2/3

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 2/3 par guide.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 guides **MYCHA452 728 €**



Base pour superpositions

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456 420 €**



Kit de pieds ajustables

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

6 GN 2/3 **MYCHA477 123 €**



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir **MYCHA181 428 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 2/3



Chariot autonome

3 heures et demie en mode vapeur à 90 °C.

GN 2/3 **MYCHA173 3.165 €**

Dimensions totales **530 x 755 x 850 mm**

Pression max. **2,7 bar**

Débit max. **4,1 litres par minute**



Supports muraux

Pour les cuisines à espace limité

GN 2/3 **MYCHA460 359 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 2/3 **MYCHA463 1.466 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/3 **MYCHA466 1.741 €**



Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs, avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/3 **MYCHA469 2.286 €**

Filtre à charbon (pièce de rechange) **MYCHA216 194 €**



Blindage thermique

Pour protéger le four des sources de chaleur. Prix par unité.

GN 2/3 **MYCHA472 242 €**



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation de vapeurs **MYCHA218 160 €**



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours iCOOK COMPACT (sonde sous vide incluse).

Kit connexion sonde **MYCHA480 446 €**



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

Sous vide **MYCHA185 297 €**



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit de douche pour le lavage **MYCHA172 194 €**



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité **MYCHA063 95 €**

Pack de 4 unités **MYCHA354 372 €**

Pack de 24 unités **MYCHA355 2.191 €**

FOURS MIXTES

NOUVEAU

COOK MAX MASTER



LE PLUS GRAND LE PLUS PUISSANT

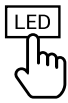
Mychef COOK MAX est le four mixte professionnel le plus grand et le plus puissant de la gamme, avec une grande capacité de production et un chariot amovible. Doté des dernières technologies de cuisson et d'un design spectaculaire, COOK MAX est spécialement conçu pour supporter des charges de travail élevées et obtenir d'excellents résultats de cuisson.

Le contrôle MASTER fournit la technologie et la simplicité qui valorisent le plus les professionnels de la gastronomie.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



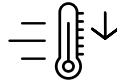
PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUES



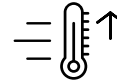
Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Autonettoyage
Système de nettoyage automatique



Cooldown automatique
Refroidissement ultra-rapide et sûr pour le nettoyage automatique



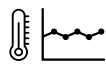
Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



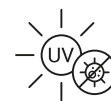
BREVETÉ

MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ

TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2\text{ }^\circ\text{C}$). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ

UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **4 vitesses**



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 260 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Cuisson avec sonde monopoint



Régénération manuelle

PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 40 programmes et jusqu'à 3 phases de cuisson à chaque programme

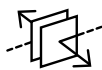


Connexion Wi-Fi
Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale



Clavier multiprogramme
7 programmes avec raccourci

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



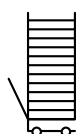
Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 316L avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Refroidissement de l'évacuation
Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux



Protection IPX5
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Chariot porte-plateaux GN 2/1 et GN 1/1
Capacité de 20 plateaux GN 2/1 et GN 1/1, distance entre les guides de 67 mm, fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.


FOUR MIXTE


COOK MAX MASTER GN 2/1

NOUVEAU





20 GN 2/1

-  **Capacité GN 20 x 2/1 GN**
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1268 x 1923 mm
- Poids** 343 kg
- Recommandé pour 300-640 portions par jour**
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 65,7 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

-  **Capacité GN 20 x 2/1 GN**
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1268 x 1923 mm
- Poids** 418 kg
- Recommandé pour 300-640 portions par jour**
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 1 610 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 70 kW
- Entrée de gaz** Femelle G1/2"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**



* Chariot porte-plateaux inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CME2200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		23.040 €
 CME2240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		24.495 €
CME2200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	23.405 €
CME2240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	24.865 €
 CMG2200D		230/L+N/50-60		27.825 €
CMG2200I		230/L+N/50-60	●	28.195 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA421	779 €

* Disponible à partir de septembre 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique COOK MAX MASTER

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 123 €



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 396 €



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3,945 litres.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 254 €



Chariot porte-plateaux avec guides GN 2/1

Capacité de 20 plateaux GN 2/1 et distance entre les guides de 67 mm.

Fabrique en acier inoxydable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA415 2.680 €



Chariot porte-assiettes GN 2/1

Capacité de 102 assiettes avec un diamètre maximal de 312 mm.

Fabrique en acier inoxydable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA416 3.429 €



Protection thermique GN 2/1

Pour chariot porte-plateaux et porte-assiettes GN 2/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA417 1.251 €

ACCESSOIRES COOK MAX GN 2/1



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 852 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 428 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 194 €



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €


FOUR MIXTE


COOK MAX MASTER GN 1/1

NOUVEAU





20 GN 1/1

-  **Capacité GN 20 x 1/1 GN**
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 311 kg
- Recommandé pour 160-320 portions par jour**
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 34,7 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

-  **Capacité GN 20 x 1/1 GN**
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 386 kg
- Recommandé pour 160-320 portions par jour**
- Distance entre les guides** 67 mm
- Puissance électrique** 1 610 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 40 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**



* Chariot porte-plateaux inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CME2100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		16.960 €
 CME2140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		17.690 €
CME2100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	17.330 €
CME2140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	18.055 €
 CMG2100D		230/L+N/50-60		22.125 €
CMG2100I		230/L+N/50-60	●	22.495 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA420	697 €

* Disponible à partir de septembre 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique COOK MAX MASTER

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 123 €



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 396 €



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 254 €



Chariot porte-plateaux avec guides GN 1/1

Capacité de 20 plateaux GN 1/1 et distance entre les guides de 67 mm.

Fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA412 2.158 €



Chariot porte-assiettes GN 1/1

Capacité de 51 assiettes avec un diamètre maximal de 312 mm.

Fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA413 2.585 €



Protection thermique GN 1/1

Pour chariot porte-plateaux et porte-assiettes GN 1/1.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA414 846 €

ACCESSOIRES COOK MAX GN 1/1



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 852 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA181 428 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

COOK MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 194 €



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €

FOURS MIXTES

COOK MASTER



LA COMBINAISON PARFAITE

Mychef COOK MASTER est un four mixte professionnel qui répond à la combinaison parfaite d'un équipement de haute technologie et de la facilité d'utilisation.

Ses technologies de pointe assurent une qualité de cuisson supérieure et son panneau de commande simple mais efficace et performant font de COOK MASTER un modèle parfait pour les professionnels de la gastronomie.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?

-  Restaurants
-  Hôtels
-  Traiteurs
-  Collectivités
-  Bars
-  Gastrobars
-  Supermarchés

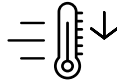
PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUE



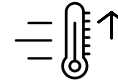
Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Autonettoyage
Système de nettoyage automatique



Cooldown automatique
Refroidissement ultra-rapide et sûr pour le nettoyage automatique



Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

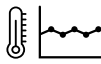
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ

MultiSteam

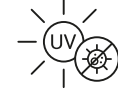
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ

TSC (Thermal Stability Control)

Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ

UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus

Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind

Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **6 vitesses** (modèle à gaz) et **4 vitesses** (modèles électriques)



3 modes de cuisson manuelle

Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 260 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Régénération manuelle



Cuisson avec sonde monopoint



Cuisson avec sonde sous vide (en option)

PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson

Capacité pour sauvegarder 40 programmes et jusqu'à 3 phases de cuisson à chaque programme



Connexion Wi-Fi

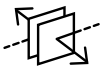
Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale



Clavier multiprogramme

7 programmes avec raccourci

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage

Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



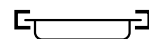
Éclairage LED

Consommation minimale et durée maximale



Chambre de cuisson à haute résistance

Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Guides en « C »

Avec système anti-basculement facile à nettoyer



Protection IPX4

Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Récupérateur d'eau avec vidange automatique

Y compris avec la porte ouverte

FOUR MIXTE

COOK MASTER GN 2/1

10 GN 2/1



Capacité GN 10 x 2/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1050 x 1155 mm

Poids 146 kg

Recommandé pour 150-300 portions par jour

Distance entre les guides 80 mm

Puissance électrique 27,9 kW

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus



Capacité GN 10 x 2/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1168 x 1144 mm

Poids 150 kg

Recommandé pour 160-320 portions par jour

Distance entre les guides 80 mm



Puissance électrique 805 W

Puissance de gaz (G20, G30, G31) 35 kW

Entrée de gaz Femelle G½"

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CME1200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		11.625€
 CME1240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		12.715 €
CME1200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	11.995 €
CME1240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	13.085 €
 CMG1200D		230/L+N/50-60		13.790 €
CMG1200I		230/L+N/50-60	●	14.155 €

TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)

⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60


MYCHA292


779 €



* Disponible à partir de juillet 2023



6 GN 2/1

-  **Capacité GN** 6 x 2/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1050 x 865 mm
- Poids** 118 kg
- Recommandé pour** 60-180 portions par jour
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 18,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

-  **Capacité GN** 6 x 2/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 1168 x 854 mm
- Poids** 135 kg
- Recommandé pour** 110-240 portions par jour
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	CME6200D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.460 €
	CME6240D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.820 €
	CME6200I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.825 €
	CME6240I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	9.190 €
	CMG6200D		230/L+N/50-60		10.445 €
	CMG6200I		230/L+N/50-60	●	10.815 €

TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)	⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA287	431 €
---	-------------------------------------	-----------------	--------------

* Disponible à partir de juillet 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**COOK MASTER Kit d'installation hydraulique**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA245** 118 €

COOK MASTER 🔥 **MYCHA397** 123 €

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA219** 85 €

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique.

COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 +
COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 * ⚡ **MYCHA241** 425 €

COOK MASTER 6 GN 2/1 +
COOK MASTER 6 GN 2/1 * 🔥 **MYCHA410** 564 €

* Comprend 10 pastilles CleanDuo.

**Kit adoucisseur (Cartouche incluse)**

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COOK MASTER 🔥 **MYCHA061** 396 €

**Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)**

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

COOK MASTER 🔥 **MYCHA062** 254 €

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

COOK MASTER ⚡ **MYCHA358** 163 €

ACCESSOIRES COOK MASTER GN 2/1

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 852 €

10 GN 2/1 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 852 €

**Support avec guides GN 2/1**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 2/1 par guide.

6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 900 mm 8 guides **MYCHA227** 803 €

10 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 600 mm 5 guides **MYCHA228** 719 €

6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 900 mm 8 guides **MYCHA400** 815 €

10 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 600 mm 5 guides **MYCHA402** 733 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 105 mm **MYCHA237** 646 €

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 300 mm **MYCHA406** 666 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

COOK MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261** 119 €

ACCESSOIRES COOK MASTER GN 2/1



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

Kit aspiration ⚡🔥 MYCHA260 160 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit douche de lavage ⚡🔥 MYCHA172 194 €



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 2/1 ⚡ MYCHA351 1.784 €



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/1 ⚡ MYCHA266 2.127 €



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/1 ⚡ MYCHA269 2.496 €



Filtre à charbon (pièce de rechange) ⚡ MYCHA216 194 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir ⚡🔥 MYCHA181 428 €

ACCESSOIRES COOK MASTER GN 2/1



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours COOK MASTER (sonde sous vide incluse).

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA480 446 €



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

COOK MASTER ⚡🔥 MYCHA185 297 €

FOUR MIXTE

COOK MASTER GN 1/1

10 GN 1/1



Capacité GN 10 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 710 x 1022 mm

Poids 102 kg

Recommandé pour 80-160 portions par jour

Distance entre les guides 68 mm

Puissance électrique 18,6 kW

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus



Capacité GN 10 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 842 x 1144 mm

Poids 147 kg

Recommandé pour 80-160 portions par jour

Distance entre les guides 80 mm

Puissance électrique 805 W

Puissance de gaz (G20, G30, G31) 20 kW

Entrée de gaz Femelle G $\frac{1}{2}$ "

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus


	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
⚡	CME1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.340 €
	CME1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.705 €
	CME1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	7.710 €
	CME1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.075 €
🔥	CMG1100D		230/L+N/50-60		9.405 €
	CMG1100I		230/L+N/50-60	●	9.775 €


TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)	⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA282	431 €
---	-------------------------------------	-----------------	--------------



* Disponible à partir de juillet 2023

6 GN 1/1



-  **Capacité GN** 6 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 710 x 750 mm
- Poids** 74 kg
- Recommandé pour** 40-110 portions par jour
- Distance entre les guides** 68 mm
- Puissance électrique** 9,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**


-  **Capacité GN** 6 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 842 x 854 mm
- Poids** 130 kg
- Recommandé pour** 55-120 portions par jour
- Distance entre les guides** 80 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 13 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**


	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	CME6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.870 €
	CME6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.235 €
	CME6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	5.240 €
	CME6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	5.605 €
	CMG6100D		230/L+N/50-60		7.475 €
	CMG6100I		230/L+N/50-60	●	7.845 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA277	287 €

* Disponible à partir de juillet 2023

4 GN 1/1



-  **Capacité GN** 4 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 710 x 615 mm
- Poids** 64 kg
- Recommandé pour** 35-90 portions par jour
- Distance entre les guides** 68 mm
- Puissance électrique** 6,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	CME4100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		4.225 €
	CME4140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)		4.590 €
	CME4100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	4.595 €
	CME4140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ (2)	●	4.955 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			⁽¹⁾ Tension 230/L+N/50-60	MYCHA273	92 €
			⁽²⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA272	287 €

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**COOK MASTER Kit d'installation hydraulique**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COOK MASTER	⚡	MYCHA245	118 €
COOK MASTER	🔥	MYCHA397	123 €

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

COOK MASTER	⚡	MYCHA219	85 €
-------------	---	----------	------

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	441 €
--	---	----------	-------

COOK MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	564 €
--	---	----------	-------

* Comprend 10 pastilles CleanDuo.

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COOK MASTER	⚡🔥	MYCHA061	396 €
-------------	----	----------	-------

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

COOK MASTER	⚡🔥	MYCHA062	254 €
-------------	----	----------	-------

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

COOK MASTER	⚡	MYCHA358	163 €
-------------	---	----------	-------

ACCESSOIRES COOK MASTER GN 1/1

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

4 GN 1/1	⚡	MYCHA384	426 €
6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	426 €
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	852 €

**Support avec guides GN 1/1**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 2 plateaux GN 1/1 par guide.

4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guides	MYCHA225	753 €
6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guides	MYCHA225	753 €
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guides	MYCHA226	689 €
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guides	MYCHA399	774 €
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 guides	MYCHA401	692 €

**Support avec guides GN 1/1 pour superpositions**

Pour placer deux fours 4 GN 1/1 superposés. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 2 plateaux GN 1/1 par guide.

4 GN 1/1 x 2	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guides	MYCHA226	689 €
--------------	---	--------------------	----------	----------	-------

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	426 €
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	426 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	426 €
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	390 €
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	446 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

COOK MASTER	⚡🔥	MYCHA261	119 €
-------------	----	----------	-------

ACCESSOIRES COOK MASTER GN 1/1



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

Kit aspiration ⚡ 🔥 MYCHA260 160 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit douche de lavage ⚡ 🔥 MYCHA172 194 €



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 1.378 €



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 1.812 €



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 2.285 €



Filtre à charbon ⚡ (Pièces de rechange) MYCHA216 194 €



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation ⚡ MYCHA218 160 €



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir ⚡ 🔥 MYCHA181 428 €

ACCESSOIRES COOK MASTER GN 1/1



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours COOK MASTER (sonde sous vide incluse).

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA480 446 €



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA185 297 €

FOURS MIXTES COMPACTS

COOK COMPACT MASTER

NOUVEAU



LES MEILLEURES CUISSONS DANS UN ESPACE RESTREINT, SEULEMENT 520 MM DE LARGE

Spécialement conçu pour les cuisines où l'espace est limité, le four mixte professionnel Mychef COMPACT réunit les technologies de cuisson les plus exclusives sous des dimensions réduites.

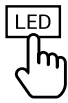
Le panneau de commande MASTER favorise une utilisation rapide et intuitive grâce à sa simplicité et ses touches de raccourci vers les programmes de cuisson et de lavage.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Toute la gamme Compact disponible à partir de mai 2023

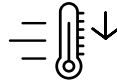
PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUES



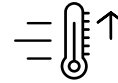
Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Autonettoyage
Système de nettoyage automatique



Cooldown automatique
Refroidissement ultra-rapide et sûr pour le nettoyage automatique

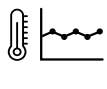


Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

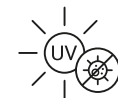
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ
MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ
TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



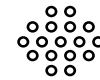
BREVETÉ
UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **4 vitesses**



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 260 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Régénération manuelle



Cuisson avec sonde monopoint



Cuisson avec sonde sous vide (en option)

PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 40 programmes et jusqu'à 3 phases de cuisson à chaque programme



Connexion Wi-Fi
Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale



Clavier multiprogramme
7 programmes avec raccourci

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Guides GN plusieurs niveaux



Protection IPX4
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Récupérateur d'eau avec vidange automatique
Y compris avec la porte ouverte

FOUR MIXTE COMPACT

COOK COMPACT MASTER GN 1/1

NOUVEAU



10 GN 1/1

Capacité GN Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
520 x 835 x 800 mm

Poids
89 Kg

Recommandé pour 50-150 portions par jour


Puissance électrique

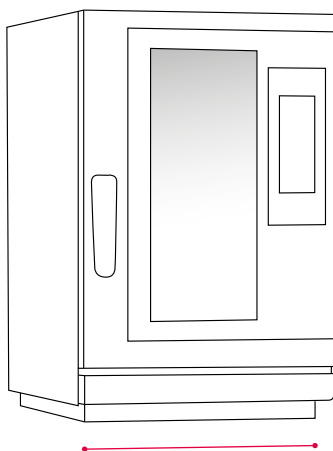
12,60 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CSM11L0D			7.170 €
 CSM11L4D	●		7.535 €
CSM11L0I		●	7.540 €
CSM11L4I	●	●	7.905 €



SEULEMENT 520 MM DE LARGE



6 GN 1/1

⚡ Capacité GN Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
520 x 835 x 625 mm

Poids
72 Kg

Recommandé pour 30-100 portions par jour

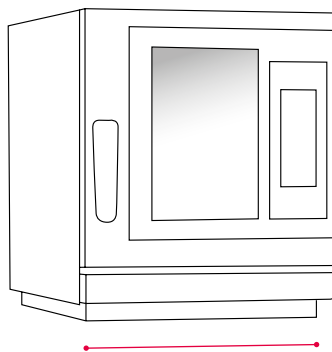
Puissance électrique
7,3 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CSM61L0D			5.565 €
⚡ CSM61L4D	●		5.925 €
CSM61L0I		●	5.930 €
CSM61L4I	●	●	6.295 €



SEULEMENT 520 MM DE LARGE

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit d'installation hydraulique**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COMPACT MASTER **MYCHA245 118 €**

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique (10 pastilles CleanDuo).

COMPACT MASTER **MYCHA449 425 €**

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COMPACT MASTER **MYCHA061 396 €**

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

COMPACT MASTER **MYCHA062 254 €**

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

COMPACT MASTER **MYCHA451 164 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 1/1	MYCHA384	426 €
10 GN 1/1	MYCHA385	852 €

**Support avec guides GN 1/1**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 1/1 par guide.

6 GN 1/1	480 x 715 x 900 mm	8 guides	MYCHA453	748 €
10 GN 1/1	480 x 715 x 700 mm	5 guides	MYCHA455	723 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	480 x 715 x 360 mm	MYCHA457	430 €
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	480 x 715 x 185 mm	MYCHA459	395 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

COMPACT MASTER **MYCHA477 123 €**

**Kit de douche pour le lavage**

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit de douche pour le lavage **MYCHA172 194 €**

**CleanDuo**

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1



Chariot autonome

3 heures et demie en mode vapeur à 90 °C.

GN 1/1 **MYCHA173** **3.165 €**

Dimensions totales **530 x 755 x 850 mm**

Pression max. **2,7 bar**

Débit max. **4,1 litres par minute**



Supports muraux

Pour les cuisines à espace limité

6 GN 1/1 **MYCHA461** **408 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 1/1 **MYCHA464** **1.379 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 **MYCHA467** **1.814 €**



Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs, avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 **MYCHA470** **2.286 €**



Filtre à charbon (Pièces de rechange) **MYCHA216** **194 €**



Blindage thermique

Pour protéger le four des sources de chaleur. Prix par unité.

6 GN 1/1 **MYCHA473** **269 €**

10 GN 1/1 **MYCHA475** **292 €**



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation de vapeurs **MYCHA218** **160 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir **MYCHA181** **428 €**



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours COOK COMPACT MASTER (sonde sous vide incluse).

Kit connexion sonde **MYCHA480** **446 €**



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

Sous vide **MYCHA185** **297 €**

FOUR MIXTE COMPACT

COOK COMPACT MASTER

GN 1/1 TRANSVERSAL

NOUVEAU



6 GN 1/1 T

Capacité GN Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
760 x 632 x 625 mm

Poids
76 kg


Recommandé pour 30-100 portions par jour

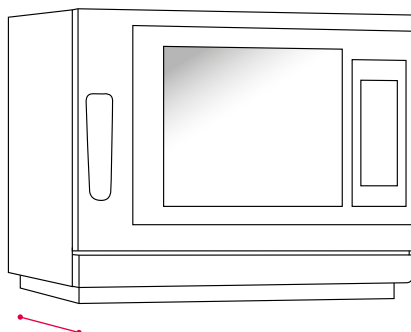
Puissance électrique
7,3 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CSM61T0D			5.565 €
 CSM61T4D	●		5.925 €
CSM61T0I		●	5.930 €
CSM61T4I	●	●	6.294 €



SEULEMENT 632 MM DE PROFONDEUR

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA245 118 €**



Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique (10 pastilles CleanDuo).

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA450 425 €**



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA061 396 €**



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA062 254 €**



Kit de refroidissement de l'évacuation

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA451 164 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 1/1 T **MYCHA384 426 €**



Support avec guides GN 1/1 T

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 1/1 T par guide.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 guides **MYCHA454 748 €**



Base pour superpositions

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm **MYCHA458 430 €**



Kit de pieds ajustables

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

6 GN 1/1 T **MYCHA477 123 €**



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir **MYCHA181 428 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Supports muraux

Pour les cuisines à espace limité

6 GN 1/1 T **MYCHA462 408 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 1/1 T **MYCHA465 1.363 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 T **MYCHA468 1.794 €**



Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs, avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 T **MYCHA471 2.250 €**



Filtre à charbon (pièce de rechange) **MYCHA216 194 €**



Blindage thermique

Pour protéger le four des sources de chaleur. Prix par unité.

6 GN 1/1 T **MYCHA474 269 €**



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation de vapeurs **MYCHA218 160 €**



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours iCOOK COMPACT (sonde sous vide incluse).

Kit connexion sonde **MYCHA480 446 €**



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

Sous vide **MYCHA185 297 €**



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit de douche pour le lavage **MYCHA172 194 €**



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité **MYCHA063 95 €**

Pack de 4 unités **MYCHA354 372 €**

Pack de 24 unités **MYCHA355 2.191 €**

FOUR MIXTE COMPACT

COOK COMPACT MASTER GN 2/3

NOUVEAU



6 GN 2/3

⚡ **Capacité GN** Prof. 20 mm / Profondeur 40 mm / Profondeur 65 mm (guides à plusieurs niveaux)
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur)
520 x 680 x 625 mm

Poids
60 Kg

Recommandé pour 20-80 portions par jour

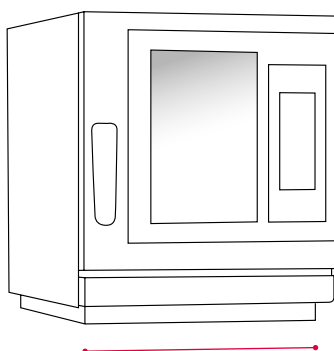
Puissance électrique
6,3 kW

Tension (V/Ph/Hz)
230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Ouverture de porte à gauche	PVP
CSM63L0D			5.385 €
⚡ CSM63L4D	●		5.745 €
CSM63L0I		●	5.750 €
CSM63L4I	●	●	6.115 €



SEULEMENT 520 MM DE LARGE

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA245 118 €**



Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique (10 pastilles CleanDuo).

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA448 395 €**



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA061 396 €**



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA062 254 €**



Kit de refroidissement de l'évacuation

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA451 164 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 2/3



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

6 GN 2/3 **MYCHA384 426 €**



Support avec guides GN 2/3

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 1 plateau GN 2/3 par guide.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 guides **MYCHA452 728 €**



Base pour superpositions

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456 420 €**



Kit de pieds ajustables

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

6 GN 2/3 **MYCHA477 123 €**



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir **MYCHA181 428 €**

ACCESSOIRES COMPACT GN 2/3



Chariot autonome

3 heures et demie en mode vapeur à 90 °C.

GN 2/3 **MYCHA173 3.165 €**

Dimensions totales **530 x 755 x 850 mm**

Pression max. **2,7 bar**

Débit max. **4,1 litres par minute**



Supports muraux

Pour les cuisines à espace limité

GN 2/3 **MYCHA460 359 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 2/3 **MYCHA463 1.466 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/3 **MYCHA466 1.741 €**



Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs, avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 2/3 **MYCHA469 2.286 €**



Filtre à charbon (pièce de rechange) **MYCHA216 194 €**



Blindage thermique

Pour protéger le four des sources de chaleur. Prix par unité.

GN 2/3 **MYCHA472 242 €**



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation de vapeurs **MYCHA218 160 €**



Kit pour connexion externe de sonde magnétique

Permet de connecter une sonde sous vide externe aux fours iCOOK COMPACT (sonde sous vide incluse).

Kit connexion sonde **MYCHA480 446 €**



Sonde sous vide

Ø 1,5 mm avec un seul point de mesure et un connecteur magnétique.

Sous vide **MYCHA185 297 €**



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit de douche pour le lavage **MYCHA172 194 €**



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité **MYCHA063 95 €**

Pack de 4 unités **MYCHA354 372 €**

Pack de 24 unités **MYCHA355 2.191 €**

FOURS MIXTES

COOK PRO



D'INNOMBRABLES POSSIBILITÉS, ZÉRO COMPLICATIONS

Mychef COOK PRO est un four mixte professionnel qui cuisine sans complications, en toute commodité. Sa technologie de cuisson innovante, son panneau de commande simple et son système d'autonettoyage intégré le rendent idéal pour les professionnels de la gastronomie qui ont besoin d'un four qui leur offre des possibilités de cuisson infinies et des performances élevées, sans complications.

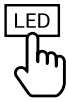


reddot winner 2020

À QUI EST-IL DESTINÉ ?

-  Restaurants
-  Hôtels
-  Traiteurs
-  Collectivités
-  Bars
-  Gastrobars
-  Supermarchés

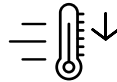
PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUE



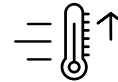
Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Autonettoyage
Système de nettoyage automatique



Cooldown automatique
Refroidissement ultra-rapide et sûr pour le nettoyage automatique



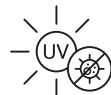
Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ

MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ

UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



SteamOut
Élimination de l'humidité de la chambre de cuisson



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **2 vitesses**



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 260 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Régénération manuelle

CONNECTIVITÉ



Connexion Wi-Fi
Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale (en option)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



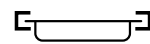
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Guides en « C »
Avec système anti-basculement facile à nettoyer



Protection IPX4
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Récupérateur d'eau avec vidange automatique
Y compris avec la porte ouverte

FOUR MIXTE

COOK PRO GN 1/1



10 GN 1/1



Capacité GN 10 x 1/1 GN

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 710 x 1022 mm

Poids 102 kg


Recommandé pour 80-160 portions par jour

Distance entre les guides 68 mm

Puissance électrique 18,6 kW


Ouverture de la porte à droite de série


Système d'autonettoyage inclus

Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
 CCE1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		6.655 €
CCE1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	7.025 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA282 431 €




6 GN 1/1


-  **Capacité GN** 6 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 710 x 750 mm
- Poids** 74 kg
- Recommandé pour** 40-110 portions par jour
- Distance entre les guides** 68 mm
- Puissance électrique** 9,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage inclus**

Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
 CCE6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.195 €
CCE6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	4.565 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA277 287 €



4 GN 1/1

-  **Capacité GN** 4 x 1/1 GN
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 710 x 615 mm
- Poids** 64 kg
- Recommandé pour** 35-90 portions par jour
- Distance entre les guides** 68 mm
- Puissance électrique** 6,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage inclus**

Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
 CCE4100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾		3.775 €
CCE4100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	●	4.145 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/L+N/50-60	MYCHA273 92 €
		⁽²⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA272 287 €

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit d'installation hydraulique COOK PRO**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

COOK PRO ⚡ MYCHA245 118 €

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

COOK PRO ⚡ MYCHA219 85 €

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique.

COOK PRO/MASTER/iCOOK
+ COOK PRO/MASTER/iCOOK* ⚡ MYCHA240 441 €

* Comprend 10 pastilles CleanDuo.

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

COOK PRO ⚡ MYCHA061 396 €

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

COOK PRO ⚡ MYCHA062 254 €

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

COOK PRO ⚡ MYCHA358 163 €

ACCESSOIRES COOK PRO GN 1/1

**Kit de connectivité Wi-Fi**

- **Cloud.** Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer à votre four
- **Commande à distance du four** à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- **Commande vocale du four** compatible avec Google Home

COOK PRO ⚡ MYCHA357 245 €

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 426 €

6 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 426 €

10 GN 1/1 ⚡ MYCHA385 852 €

**Support avec guides GN 1/1**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 2 plateaux GN 1/1 par guide.

4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guides MYCHA225 753 €

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guides MYCHA225 753 €

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guides MYCHA226 689 €

**Support avec guides GN 1/1 pour superpositions**

Pour placer deux fours 4 GN 1/1 superposés. Distance entre les guides de 68 mm. Capacité : 2 plateaux GN 1/1 par guide.

4 GN 1/1 x 2 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guides MYCHA226 689 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 426 €

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 426 €

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 426 €

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 390 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

COOK PRO ⚡ MYCHA261 119 €

ACCESSOIRES COOK PRO GN 1/1



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

Kit aspiration ⚡ **MYCHA260 160 €**



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit douche de lavage ⚡ **MYCHA172 194 €**



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ **MYCHA264 1.378 €**



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ **MYCHA265 1.812 €**



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

GN 1/1 ⚡ **MYCHA268 2.285 €**



Filtre à charbon (Pièces de rechange) ⚡ **MYCHA216 194 €**



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation ⚡ **MYCHA218 160 €**



Fumoir MySmoker

Découvrez l'arôme et le goût du fumage de manière simple et efficace.

Fumoir ⚡ **MYCHA181 428 €**

ACCESSOIRES COOK PRO GN 1/1



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €

PLATEAUX ET GRILLES GN 2/3



Plateau GN 2/3 Lisse

Profondeur 20	RGN23020	26 €
Profondeur 40	RGN23040	33 €
Profondeur 65	RGN23065	36 €



Plateau GN 2/3 perforé

Profondeur 20	RGN2302F	36 €
Profondeur 40	RGN2304F	40 €
Profondeur 65	RGN2306F	46 €



Plateau pour plancha / pizza

Sur le côté rainuré, des légumes et du poisson grillés. Sur le côté lisse, des pizzas, des galettes...

GN 2/3	RPAR2302	154 €
--------	-----------------	--------------



Plateau pour pommes de terre grillées

Pour faire cuire des pommes de terre : 20 pièces

GN 2/3	RPAR2305	66 €
--------	-----------------	-------------



Grille en acier inoxydable

Rôtissage de gros morceaux, régénérer

GN 2/3	RPARGN23	30 €
--------	-----------------	-------------



Panier à friture

Pour faire des frites, frire des ailes de poulet, des nuggets...

GN 2/3	RGN230CE	87 €
--------	-----------------	-------------



Plateau pour pâtisserie / Plancha

Pâtisseries et viennoiseries, également pour les grillades de viande et les filets de poisson

GN 2/3	RPAR2306	57 €
--------	-----------------	-------------

PLATEAUX ET GRILLES GN 2/1



Plateau GN 2/1 Lisse

Profondeur 20	RGN21020	56 €
Profondeur 40	RGN21040	62 €
Profondeur 65	RGN21060	72 €



Plateau GN 2/1 perforé

Profondeur 20	RGN2102F	77 €
Profondeur 40	RGN2104F	81 €
Profondeur 65	RGN2106F	101 €



Grille en acier inoxydable

Rôtissage et régénération de gros morceaux

GN 2/1	RPARGN21	48 €
--------	-----------------	-------------

CHARIOT POUR PLATEAUX GN 2/1




GN 2/1

Capacité : 18 guides
Distance entre les guides : 75 mm.
Dimensions : 660 x 750 x 1700 mm.


GN 2/1	F0260901	671 €
--------	-----------------	--------------

PLATEAUX ET GRILLES GN 1/1




Plateau GN 1/1 Lisse

Profondeur 20	RGNT1020	31 €
Profondeur 40	RGNT1040	31 €
Profondeur 65	RGNT1060	36 €




Plateau GN 1/1 perforé

Profondeur 20	RGNT102F	46 €
Profondeur 40	RGNT104F	50 €
Profondeur 65	RGNT106F	56 €



Plateau GN 1/1 émaillé


Profondeur 20	RPART108	46 €
Profondeur 40	RPART109	51 €
Profondeur 65	RPART110	54 €



Plaque de grill

Filets de viande et de poisson grillés


GN 1/1	RPART103	201 €
--------	-----------------	--------------



Plateau pour plancha / pizza

Sur le côté rainuré, des légumes et du poisson grillés. Sur le côté lisse, des pizzas, des galettes...

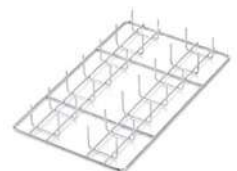
GN 1/1	RPART102	190 €
--------	-----------------	--------------



Plateau pour poulets rôtis

Grille pour rôtir 8 poulets


GN 1/1	RPART101	91 €
--------	-----------------	-------------



Plateau pour pommes de terre grill

Pour faire cuire des pommes de terre : 28 pièces


GN 1/1	RPART105	81 €
--------	-----------------	-------------



Plateau de récupération des graisses

Accessoire du plateau pour poulets rôtis.


GN 1/1	RPART111	76 €
--------	-----------------	-------------



Grille en acier inoxydable

Rôtissage et régénération de gros morceaux


GN 1/1	RPARGNT11	30 €
--------	------------------	-------------



Panier à friture

Pour faire des frites, frire des ailes de poulet, des nuggets...


GN 1/1	RPART104	122 €
--------	-----------------	--------------



Plateau pour pâtisserie / Plancha

Pâtisseries et viennoiseries, également pour les grillades de viande et les filets de poisson

GN 1/1	RPART106	67 €
--------	-----------------	-------------




Plateau à pain

4 baguettes de pain par plateau

*Plateau non compatible avec les modèles COMPACT Concept et Evolution 6 GN 1/1 T et COOK.

GN 1/1	RPART107	107 €
--------	-----------------	--------------



Plateau pour œufs

Pour la cuisson de 6 œufs, omelettes, crêpes...

GN 1/1	RGNT100H	142 €
--------	-----------------	--------------

CHARIOT POUR PLATEAUX GN 1/1



GN 1/1

Capacité : 18 guides
Distance entre les guides : 75 mm.
Dimensions : 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1	F0260601	605 €
--------	-----------------	--------------



distform

distform

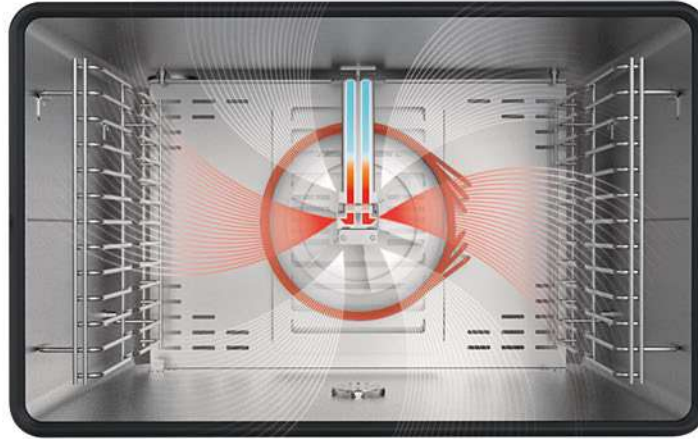
FOURS POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE



AVANTAGES	96
COMMANDES	100
COMPARATIFS	104
iBAKE	
iBAKE MAX	106
iBAKE	110
BAKE MASTER	
BAKE MAX MASTER	116
BAKE MASTER	120
BAKE PRO	126
BAKERSHOP AIR-S	132
BACS ET GRILLES	140

AVANTAGES MYCHEF

MultiSteam BREVETÉ

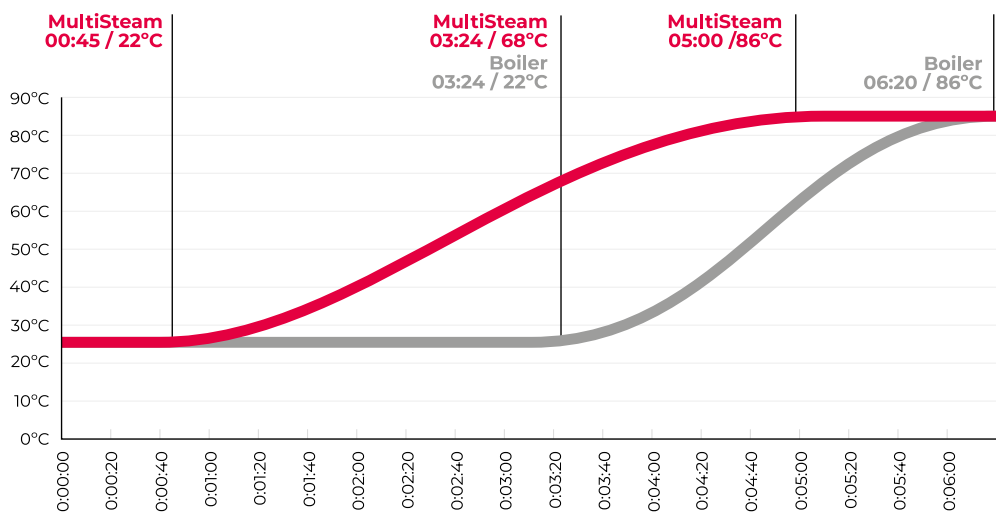


Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur et avec préchauffage de l'eau dans la chambre.

Grâce à cette technologie, nous obtenons :

- Vapeur 5 fois plus rapide qu'avec le système Boiler
- Des économies d'eau et d'énergie importantes grâce à l'efficacité fournie
- Aucun entretien requis
- Récupération ultra-rapide de la saturation de la chambre après l'ouverture de la porte
- Production de vapeur à partir de 30 °C
- Une homogénéisation totale de la vapeur dans la chambre
- Grâce au siphon intégré de série, et combiné à la technologie Multisteam, nous fermons toute perte de vapeur possible dans la chambre, obtenant ainsi une plus grande efficacité.

COMPARAISON DES TECHNOLOGIES



Économies d'énergie jusqu'à **9,2 % combinées avec SmartClima Plus ***

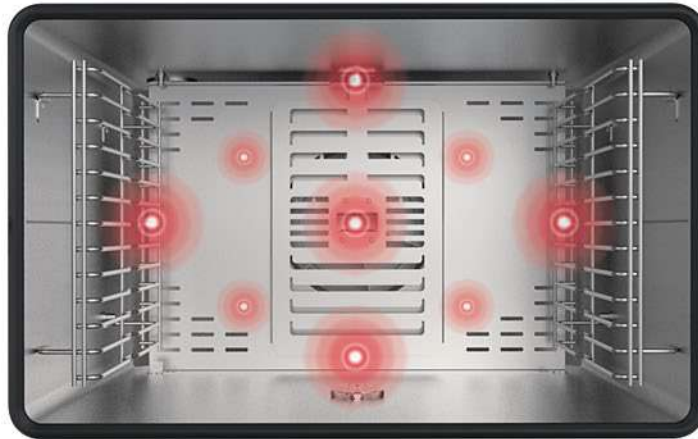


Économies allant jusqu'à **25 % d'eau combinées avec SmartClima Plus ***

* Comparaison des économies d'eau et d'énergie avec les moyennes de consommation du marché dans les mêmes conditions de travail.

TSC (Thermal Stability Control)

BREVETÉ



TSC est le seul système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C).

Grâce à cette technologie, nous obtenons :

Grande précision pour les cuissons à basse température et sous vide

TSC mesure la température dans la chambre de cuisson plusieurs fois par seconde et transfère la quantité d'énergie nécessaire.

Des économies d'énergie car il n'y a pas de pics de température, ne consommant que l'énergie nécessaire pour maintenir une température stable à chaque cuisson

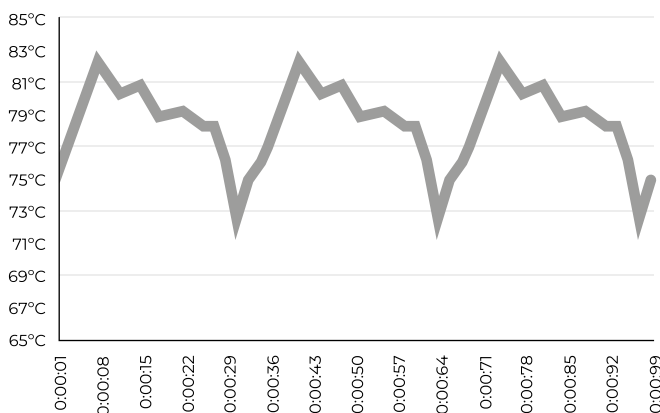
Des résultats avec des textures finales extraordinaires

Des cuissons avec moins de perte de poids et une couleur brillante

COMPARAISON CERTIFIÉE PAR TÜV

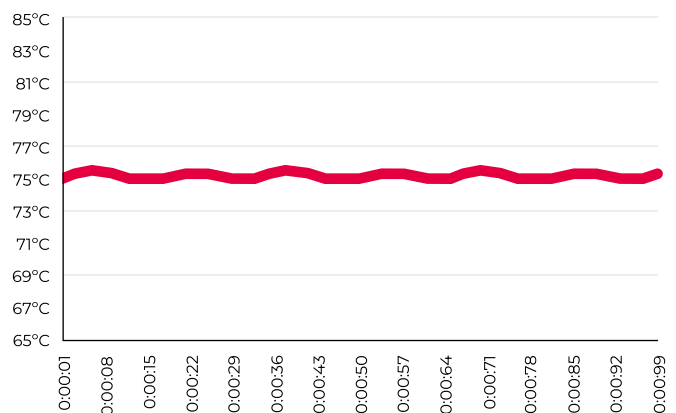
Sans TSC

La température est mesurée en différents points de la chambre de cuisson dans un four combiné du marché



Avec TSC

La température est mesurée en différents points de la chambre de cuisson dans un four combiné Mychef



Économies de **23 % d'énergie**

AVANTAGES MYCHEF

TECHNOLOGIES BREVETÉES

MyCare **BREVET**



Système de nettoyage automatique intelligent breveté. Enlève les saletés de la chambre de cuisson. Le four détecte le niveau d'encrassement et propose le programme le plus approprié.

En détectant la saleté, le four évite ainsi d'utiliser des programmes plus longs si cela n'est pas nécessaire. Grâce à cette technologie, nous obtenons des économies d'eau et d'électricité par rapport aux moyennes de consommation du secteur.

En outre, avec les pastilles CleanDuo, le coût du lavage est réduit de 60 % par rapport à la concurrence, réduisant la consommation de détergent et de produit de finition brillance.

UltravioletSteam **BREVET**



L'innovante technologie brevetée UltraVioletSteam représente une véritable révolution dans la sécurité alimentaire de votre cuisine.

Mychef est le seul four du marché capable de générer une vapeur absolument pure et stérilisée, totalement exempte d'agents pathogènes, même à très basse température, grâce à son système innovant et exclusif de rayons ultraviolets.

Le résultat : une vapeur rapide, dense et totalement sûre. **La vapeur parfaite.**

1

=

3

Pastille CleanDuo
(Détergent + produit de
finition brillance)

Pastilles concurrence
(2 de détergent + 1 de produit
de finition brillance)

**Vapeur pure
100 % stérilisée**

TECHNOLOGIES DE CUISSON



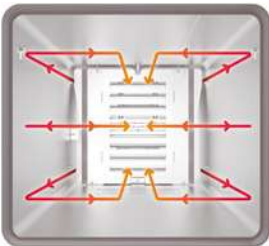
SmartClima Plus

Système intelligent de production et de gestion de la vapeur. Grâce à ses capteurs avancés, le four surveille l'humidité dans la chambre de cuisson, en injectant ou en extrayant de la vapeur pour obtenir le résultat souhaité.



DryOut Plus

Il permet une extraction active de l'humidité de la chambre pour des textures plus croustillantes grâce à sa technologie exclusive de basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite.



Turbine SmartWind de pointe et à haut rendement

Une cuisson plus rapide et plus homogène grâce à la conception thermodynamique de la turbine combinée à une gestion intelligente du sens de rotation et des vitesses de la turbine.



NightWatch

Il effectue la cuisson de nuit à basse température en toute tranquillité, garantissant ainsi la sécurité alimentaire. Si la température descend en dessous de 56 °C, le four vous avertira visuellement et acoustiquement.



Sonde interne intégrée

La cuisson par sonde interne multipoint garantit le résultat souhaité grâce aux multiples relevés de température à l'intérieur de l'aliment. Ce système corrige et calibre automatiquement la température pour obtenir un résultat uniforme sur les grandes pièces.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Plateau de récupération d'eau intégré

Système de récupération d'eau frontal avec évacuation intégrée et vidange automatique même lorsque la porte est ouverte. Empêche la formation d'eau sous l'appareil.



Connecteur USB

Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, pour les mises à jour du logiciel et pour le téléchargement de programmes. L'appareil permet l'enregistrement des températures et des événements produits lors d'une utilisation normale. Disponible pour iCOOK MAX, iCOOK, iCOOK COMPACT, iBAKE MAX et iBAKE.



Éclairage LED intégré

Éclairage optimal dans toute la chambre de cuisson, conçu pour des températures élevées, avec une consommation minimale et une durée maximale.



Chambre à haute inertie thermique

Chambre fabriquée en acier inoxydable 18/10 et AISI 316L (modèles MAX). Sa grande robustesse garantit une cuisson parfaite et de grandes économies d'énergie.



Vitrage à faible émissivité

La dernière technologie en matière de verre à faible émissivité permet une meilleure isolation en réduisant les pertes de chaleur. La conception de la porte permet de la nettoyer facilement et de la faire fonctionner en toute sécurité. Triple vitrage sur les modèles iBake.



Poignée et composants en plastique antibactérien

Additif antibactérien qui permet une meilleure protection contre la prolifération des germes et des bactéries, assurant ainsi une surface propre et hygiénique.

PANNEAUX DE COMMANDE

iBAKE

INTERFACE INTELLIGENTE POUR INNOVER DANS VOS CUISSONS

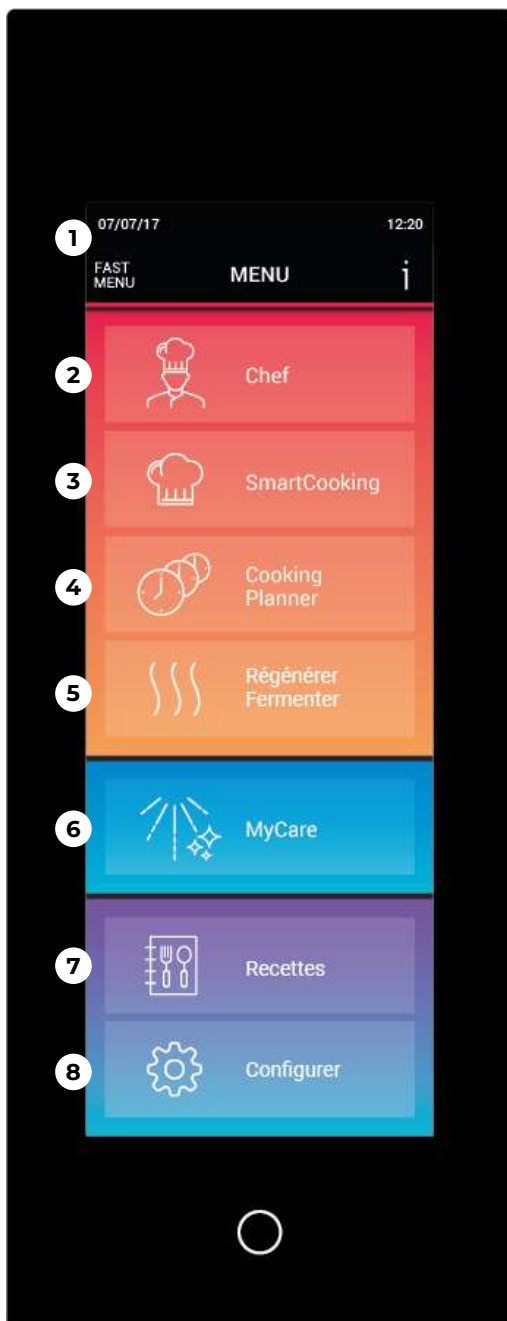
Panneau de commande facile à utiliser, avec écran tactile haute définition de 10" permettant une utilisation intuitive des fours iBAKE.

Il est possible de personnaliser le menu en fonction des besoins de chaque utilisateur, de mémoriser jusqu'à 400 programmes avec 10 phases de cuisson et de cuire les aliments simultanément sur différents plateaux.



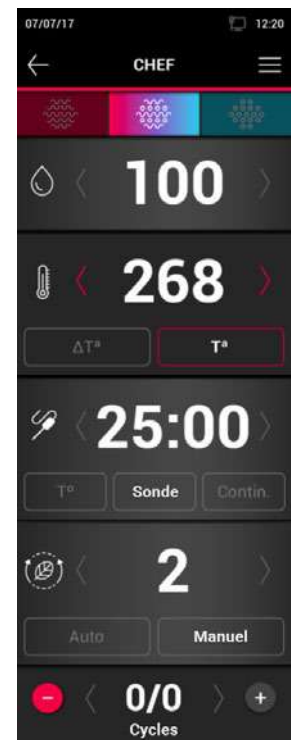
Mychef Cloud

La connexion au cloud Mychef Cloud vous permet d'être toujours connecté à vos appareils, où que vous soyez. Vous pourrez afficher l'état des cuissons, et créer et sauvegarder des recettes de n'importe où. Un four vraiment intelligent capable de collecter des données, de les traiter et de vous fournir des informations personnalisées, qui contribuera à la gestion et au succès de votre entreprise.



1. Fast Menu

Menu personnalisé avec les cuissons, plusieurs niveaux et programmes de lavages plus courants.



2. Mode Chef

Personnalisez vos cuissons en réglant manuellement les paramètres souhaités.



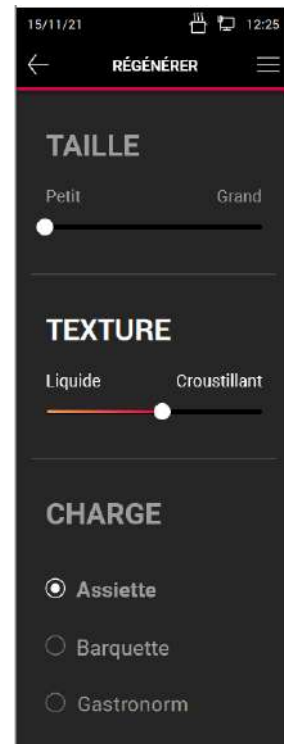
3. SmartBaking

Système de cuisson intelligent pour une cuisson assistée.



4. Cooking Planner

Cuisson de plusieurs aliments en même temps dans différents plateaux.



5. Régénérer/Fermenter

Régénérez vos aliments ou vos surgelés de manière guidée.



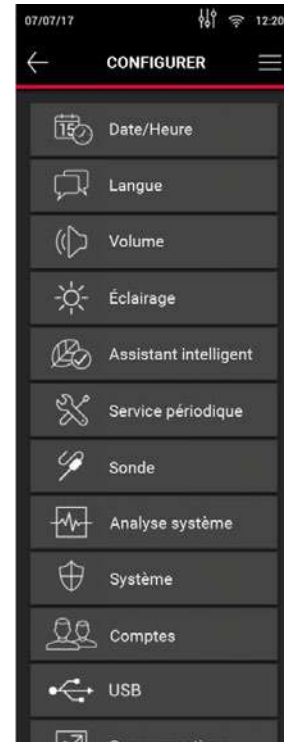
6. MyCare

Système d'autonettoyage intelligent : 4 programmes d'autonettoyage + rinçage.



7. Recettes

Accès gratuit à plus de 100 recettes que nos chefs ont préparées pour vous, ainsi qu'à vos propres recettes ou recherche des recettes par sélection d'ingrédients.



8. Configurer

Accès à toutes les configurations du four.

PANNEAUX DE COMMANDE

BAKE MASTER

COMMANDE NUMÉRIQUE POUR UNE CUISSON PRÉCISE

Utilisez facilement et contrôlez votre four BAKE MASTER. Équipé d'un écran LED intuitif, il est capable de réaliser des cuissons de haute qualité avec une précision maximale.

Personnalisez les paramètres du four en sélectionnant l'humidité, la température, le temps ou la sonde et la vitesse de la turbine pour rendre vos cuissons parfaites. Grâce aux mémoires avec raccourci, vous pouvez sauvegarder vos programmes de cuisson les plus utilisés et les exécuter automatiquement. En outre, vous pouvez sauvegarder jusqu'à 40 programmes de cuisson différents.

1. Modes de cuisson

Sélection du mode de cuisson : convection, mixte ou vapeur

2. Panneau numérique LED

Indique tous les paramètres et processus

3. Programmes de cuisson

Permet de sauvegarder jusqu'à 40 programmes de cuisson

4. Réglage des valeurs

Définit les valeurs souhaitées pour chaque paramètre

5. Phases de cuisson

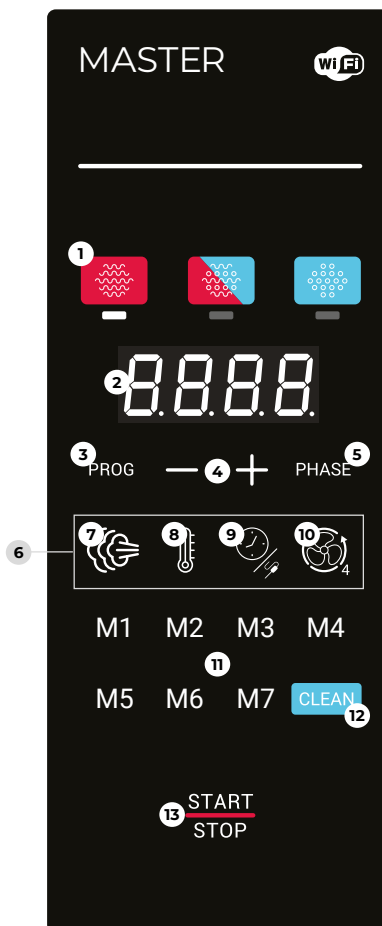
Permet de configurer jusqu'à 3 phases de cuisson

6. Paramètres de cuisson

Sélection parmi 4 paramètres (humidité, température, temps et vitesse de la turbine) pour une cuisson parfaite

7. Régulation de l'humidité

Régulation de l'humidité de la chambre du four en fonction du type et de la quantité d'aliments



8. Contrôle de la température

Contrôlez la température du four en fonction du type d'aliment que vous souhaitez cuire

9. Cuisson par temps ou par sonde

La cuisson peut être contrôlée par le temps ou la température au cœur de l'aliment

10. Vitesses des turbines

4 vitesses du ventilateur pour une cuisson parfaite

11. Mémoires avec raccourci

7 touches de raccourci pour les programmes de cuisson les plus habituels

12. Programme d'autonettoyage

Il exécute le lavage automatiquement

13. Marche / Arrêt

Allume et éteint le four, et lance et arrête le processus de préchauffage et les cuissons

CONNEXION WI-FI

Grâce à la connexion Wi-Fi, vous pouvez cuisiner, contrôler et gérer le four depuis votre smartphone ou votre tablette :

CLOUD

Gérez votre four depuis votre téléphone portable, votre tablette ou votre ordinateur. Créez, enregistrez ou modifiez des recettes et envoyez-les à votre four en appuyant sur un bouton.

COMMANDE À DISTANCE

Contrôlez l'activité de votre four et modifiez les paramètres à distance depuis votre téléphone portable.



COMMANDE VOCALE AVEC GOOGLE ASSISTANT

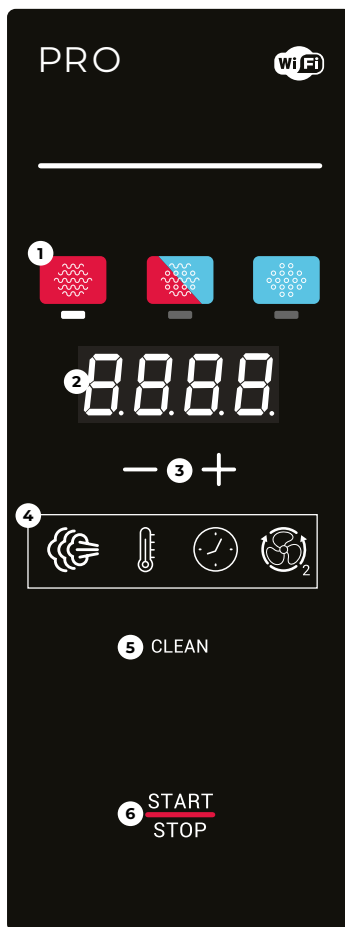
Le four peut fonctionner avec l'Assistant vocal de Google, ce qui vous permet de cuisiner simplement avec votre voix.



BAKE PRO

COMMANDE EASY-TO-USE POUR DES RÉSULTATS EXCELLENTS ET PRÉCIS

Ce panneau de commande est si facile à utiliser qu'il ne possède que les touches nécessaires pour effectuer des cuissons rapidement et efficacement. Sélectionnez le mode de cuisson, définissez les paramètres nécessaires et mettez-le en marche, c'est tout. Facile à utiliser et efficace à la cuisson.



1. Modes de cuisson

Sélectionnez le mode de cuisson : convection, mixte ou à vapeur

2. Panneau numérique LED

Indique tous les paramètres et processus

3. Réglage des valeurs

Définit les valeurs souhaitées pour chaque paramètre

4. Paramètres de cuisson

Sélectionne l'humidité, la température, le temps et la vitesse de la turbine pour une cuisson parfaite

5. Programme d'autonettoyage

Il exécute le lavage automatiquement

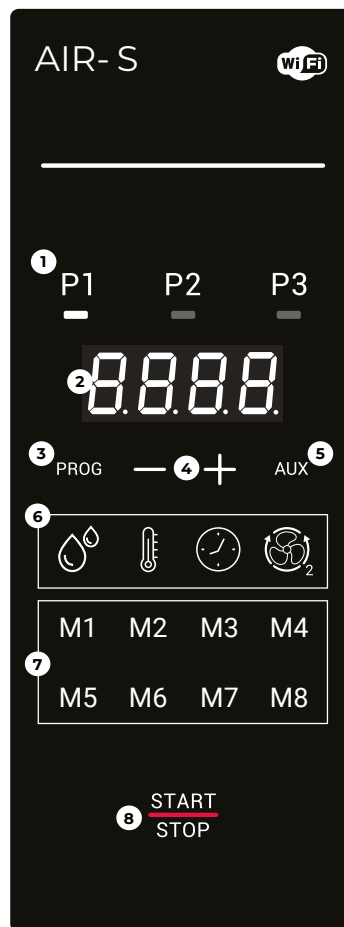
6. Marche / Arrêt

Allume et éteint le four, et lance et arrête le processus de préchauffage et les cuissons

BAKERSHOP

VOS RECETTES PRÉFÉRÉES EN APPUYANT SUR UN BOUTON

Enregistrez les paramètres de cuisson de vos recettes préférées et exécutez-les en appuyant sur un bouton. Ce contrôle dispose de 8 touches de raccourci qui vous permettent un maximum d'agilité pour exécuter vos recettes préférées. En outre, vous pouvez effectuer automatiquement jusqu'à 3 phases de cuisson différentes.



1. Phases de cuisson

Permet de configurer jusqu'à 3 phases de cuisson

2. Panneau numérique LED

Indique tous les paramètres et processus

3. Programmes de cuisson

Permet de sauvegarder jusqu'à 40 programmes de cuisson

4. Réglage des valeurs

Définit les valeurs souhaitées pour chaque paramètre

5. Réglage des valeurs dans un fermenteur

6. Paramètres de cuisson

Sélectionne l'humidité, la température, le temps et la vitesse de la turbine pour une cuisson parfaite

7. Mémoires avec raccourci

8 touches de raccourci pour les programmes de cuisson les plus habituels

6. Marche / Arrêt

Allume et éteint le four, et lance et arrête le processus de préchauffage et les cuissons

CONNEXION WI-FI (EN OPTION)

Grâce à la connexion Wi-Fi, vous pouvez cuisiner, contrôler et gérer le four depuis votre smartphone ou votre tablette :

CLOUD

Gérez votre four depuis votre téléphone portable, votre tablette ou votre ordinateur. Créez, enregistrez ou modifiez des recettes et envoyez-les à votre four en appuyant sur un bouton.

COMMANDE À DISTANCE

Contrôlez l'activité de votre four et modifiez les paramètres à distance depuis votre téléphone portable.



COMMANDE VOCALE AVEC GOOGLE ASSISTANT

Le four peut fonctionner avec l'Assistant vocal de Google, ce qui vous permet de cuisiner simplement avec votre voix.



COMPARAISON DES PRODUITS

	iBAKE ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE PRO ⚡	BAKERSHOP ⚡
MODE DE CUISSON				
Mode convection	30 °C - 280 °C	30 °C - 260 °C	30 °C - 260 °C	30 °C - 260 °C
Mode mixte : convection + vapeur	30 °C - 280 °C	30 °C - 260 °C	30 °C - 260 °C	30 °C - 260 °C
Mode vapeur . De 30 °C à 130 °C	●	●	●	-
Injection directe d'humidité	-	-	-	●
Régénération . Assistant pour la régénération des aliments cuits. Programmes paramétrables et prédéfinis	Intelligente	Manuelle	Manuelle	Manuelle
Programme de fermentation paramétrable	●	-	-	-
Cuisson à basse température	Intelligente	Manuelle	Manuelle	-
NightWatch . Cuissons de nuit sûres sans surveillance	●	-	-	-
Sonde interne multipoint	●	-	-	-
Sonde interne monopoint	-	●	-	-
CUISSONS INTELLIGENTES				
SmartClima Plus . Système intelligent de capteurs qui ajuste l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments	●	-	-	-
SmartCooking . Système de cuisson automatique intelligent. Choisit la catégorie d'aliment, le type de cuisson, ajuste la taille, le doré et la cuisson à point, le four calculera les paramètres pour un résultat parfait	●	-	-	-
CookingPlanner . Cuissons simultanées intelligentes. Détection automatique de la charge, du temps et du nombre de fois que la porte a été ouverte	●	-	-	-
Multilevel . Cuissons indépendantes avec des temps de fin différents, idéal pour le menu à la carte	●	-	-	-
Just In Time . Synchronise l'introduction des plateaux pour que tous les plats soient préparés en même temps, ce qui est idéal pour les menus	●	-	-	-
CoolDown . Refroidissement ultra-rapide	●	●	●	-
Preheat . Préchauffage ultra-rapide	●	●	●	●
Delta T . Température constante entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson	●	-	-	-
GESTION DE L'AIR ET DE L'HUMIDITÉ				
TSC . Système breveté unique qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation dans les cuissons à basse température (± 0,2 °C) BREVETÉ	○*	○*	-	-
MultiSteam . Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe) BREVETÉ	●	●	●	-
UltraVioletSteam . Vapeur totalement pure et stérilisée, exempte de pathogènes même à basse température grâce au système breveté à rayons ultraviolets BREVETÉ	○	○	○	-
DryOut Plus . Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression, finitions croustillantes et dorés parfaits	●	●	-	-
Steam Out . Extraction de l'excès d'humidité de la chambre de cuisson	-	-	●	●
SmartWind . Turbine thermodynamique efficace avec gestion intelligente de la rotation et N vitesses de ventilateur pour des cuissons complètement homogènes	4 vitesses **	4 vitesses **	2 vitesses	-
Fan Plus . Une cuisson homogène grâce aux turbines bidirectionnelles à 2 vitesses	-	-	-	●
Gestion intelligente de la vitesse, du sens de rotation et de la poussée de la turbine	●	-	-	-
SafeSteam . Extraction de la vapeur automatique à la fin de la cuisson (configurable)	●	-	-	-
Injection de l'énergie et de l'humidité en fonction de la charge . Détection automatique de la charge	●	-	-	-
PROGRAMMES				
Programmes / phases de cuisson	400/10	40/3	-	40/3
Recettes guidées pas à pas avec des mises à jour régulières	●	-	-	-
Recherche des recettes par ingrédient	●	-	-	-
Recalcul automatique des ingrédients de la recette selon le nombre de convives	●	-	-	-
Accès aux configurations du four . Configurations spécifiques par pays	●	-	-	-
Cooking Check . Résumé avec des graphiques du processus de cuisson actuel. Avec affichage préalable et final des données et consommations liées à la cuisson en cours	●	-	-	-
Création de profils spécifiques d'utilisateur pour configurer individuellement les équipements et leur fonctionnement	●	-	-	-
Écran d'accueil Fast Menu programmable, selon le client et ses besoins	●	-	-	-
Écran d'accueil Fast Menu éditable et activable à distance	●	-	-	-
Nombreuses possibilités de configuration , réglage du service technique, affichage des consommations ou de l'énergie, langue, son, etc...	●	-	-	-

	iBAKE ⚡ 🔥	BAKE MASTER ⚡ 🔥	BAKE PRO ⚡	BAKERSHOP ⚡
CONNECTIVITÉ				
Connexion Wi-Fi	●	●	○	○
Mychef Cloud. Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste livre de recettes qui est constamment mis à jour	●	–	–	–
Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette	–	●	○	○
Commande vocale du four avec Google Assistant	–	●	○	○
Connexion USB pour la mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP	●	–	–	–
PANNEAU DE COMMANDE				
Écran TFT tactile panoramique de 10 pouces avec des symboles intuitifs	●	–	–	–
Écran LED	–	●	●	●
Clavier multiprogramme avec des touches de raccourci	–	7	–	8
Navigation tactile à partir du menu principal	●	–	–	–
Touches de raccourci aux programmes ou cycles de lavage	●	●	–	●
Commande de réglage pour modes de cuisson, température, température à cœur et temps	●	●	–	–
Verrouillage d'utilisation et programmation réglable par type d'utilisateur configuré	●	–	–	–
Documentation multilingue intégrée dans le four	●	–	–	–
Documentation multilingue au format électronique	●	●	●	●
Fonction d'aide spécifique pour chaque fonction du four	●	–	–	–
Fonction d'aide intégrée, manuel d'instructions de service et exemples	●	–	–	–
Interface de l'utilisateur disponible en 21 langues	●	–	–	–
Affichage numérique des valeurs de l'humidité, de la température, du temps, de la température à cœur, du temps écoulé, du temps restant, de la température de la sonde, de la consommation, etc.	●	–	–	–
Affichage numérique des valeurs de l'humidité, de la température, du temps, de la température à cœur	–	●	–	–
Affichage numérique des valeurs de l'humidité, de la température, du temps	–	–	●	●
Affichage des valeurs efficaces et des valeurs sélectionnées	●	●	●	●
Guide à utilisation rapide	●	●	●	●
NETTOYAGE ET MAINTENANCE				
MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent à 4 niveaux de lavage et de rinçage, avec détection du degré d'encrassement et avertissement automatique BREVETÉ	●	–	–	–
Autonettoyage. Système de nettoyage automatique	–	●	●	–
ReliableSystem. Programme de maintenance préventive	●	–	–	–
DÉTAILS TECHNIQUES ET DE FABRICATION				
Avertissements acoustiques configurables par l'utilisateur	●	–	–	–
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson	●	●	●	●
Éclairage LED à haute technologie. Éclairage optimal dans toute la chambre, consommation minimale et durée maximale	●	●	●	●
Configuration du temps d'éclairage variable de la chambre par l'utilisateur	●	–	–	–
Connexion USB pour la mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP	●	–	–	–
Porte à triple vitrage, à faible émissivité, battante et facile à nettoyer	●	–	–	–
Porte à double vitrage, à faible émissivité, battante et facile à nettoyer	–	●	●	●
Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable à bords arrondis, entièrement soudée et avec évacuation	●	●	●	●
Siphon intégré	●	●	●	–
Refroidissement de l'évacuation. Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux	○*	○*	○	–
Guides en « L » faciles à nettoyer	●	●	●	●
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien	●	●	●	●
Protection IPX5 contre les éclaboussures et les projections d'eau	●***	●***	–	–
Protection IPX4 contre les éclaboussures et les projections d'eau	●	●	●	●

* Incompatible avec le modèle à gaz

** 6 vitesses sur le modèle à gaz

*** Uniquement les modèles MAX (16 plateaux)

● De série ○ En option – Incompatible

FOURS MIXTES INTELLIGENTS

NOUVEAU

iBAKE MAX



LE PLUS GRAND LE PLUS PUISSANT

Mychef iBAKE MAX est le four mixte le plus grand et le plus puissant de la gamme, avec une grande capacité de production et un chariot amovible. Doté des dernières technologies de cuisson et d'un design spectaculaire, iBAKE MAX est spécialement conçu pour supporter des charges de travail élevées et obtenir d'excellents résultats de cuisson.

Son panneau de commande composé d'un écran tactile haute définition et d'une interface intelligente de pointe, offre technologie et simplicité aux professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Pâtisseries



Boulangeries



Ateliers



Supermarchés

TECHNOLOGIES INTELLIGENTES



SmartBaking
Système de cuisson intelligent. Choisit la catégorie d'aliment, le type de cuisson, ajuste la taille, le doré et la cuisson à point, le four calculera les paramètres pour un résultat parfait



SmartClima Plus
Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité de la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments



BREVETÉ

MyCare
Système de nettoyage automatique avec détection du degré d'encrassement et avertissement automatique
4 niveaux + rinçage



Interface intelligente
avec écran tactile de 10" haute définition



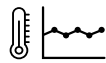
Preheat & Cooldown intelligent
Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



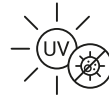
BREVETÉ

MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ

TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ

UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **6 vitesses**



NightWatch
Poursuit automatiquement la cuisson de nuit après une panne de courant



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 300 °C) Mixte : convection + vapeur (de 30 à 300 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Cuisson avec sonde interne multipoint

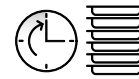
PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 400 programmes et jusqu'à 10 phases de cuisson à chaque programme



Multilevel
Cuissons indépendantes avec des temps de fin différents, idéal pour le menu à la carte



Just In Time
Synchronise l'introduction des plateaux pour que tous les plats soient préparés en même temps. Idéal pour les menus



Livre de recette interactif
Recettes intégrées guidées pas à pas en un seul clic. Recherche des recettes par ingrédient



Mychef Cloud
Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste livre de recettes qui est constamment mis à jour



Connexion Wi-Fi
Pour connecter le four avec Mychef Cloud et télécharger les mises à jour du logiciel

FAST MENU

FastMenu
Créer un écran avec raccourci uniquement aux programmes et fonctions que vous décidez



Cooking Check
Contrôle en temps réel de la température, du temps et de la consommation d'énergie ou d'eau pendant la cuisson

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Connexion USB
Mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP



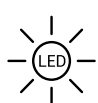
Porte à triple vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



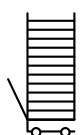
Refroidissement de l'évacuation
Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 316L avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Protection IPX5
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Chariot porte-plateaux 600 x 400
Capacité de 16 plateaux 600 x 400 et distance entre les guides de 85 mm, fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.


FOUR MIXTE INTELLIGENT


iBAKE MAX 600 x 400

NOUVEAU





16 PLATEAUX

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 16
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 311 kg
- Recommandé pour 300 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 34,7 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 16
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 386 kg
- Recommandé pour 300 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 1610 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 40 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**



* Chariot porte-plateaux inclus

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	BIE1600D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		20.725 €
	BIE1640D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		21.450 €
	BIE1600I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	21.090 €
	BIE1640I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	21.820 €
	BIG1600D		230/L+N/50-60		23.570 €
	BIG1600I		230/L+N/50-60	●	23.940 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA422	697 €

* Disponible à partir de septembre 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique iBAKE MAX

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 123 €

ACCESSOIRES iBAKE MAX



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 852 €



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 396 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 194 €



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3,945 litres.

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 254 €



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €



Chariot porte-plateaux 600 x 400

Capacité de 16 plateaux 600 x 400 et distance entre les guides de 85 mm.

Fabriqués en acier AISI 316L

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 2.188 €



Protection thermique

Pour chariots porte-plateaux 600 x 400

iBAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 819 €

FOURS MIXTES INTELLIGENTS

iBAKE



UN FOUR RÉELLEMENT INTELLIGENT

Mychef iBAKE n'a pas de limites et il permet de cuisiner de manière totalement intuitive grâce à ses systèmes de cuisson intelligents : cuisson assistée, cuisson simultanée, livre de recettes interactif, etc. Un four doté des plus hautes caractéristiques technologiques au service des chefs les plus exigeants, un véritable four intelligent.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Pâtisseries



Boulangeries



Ateliers

TECHNOLOGIES INTELLIGENTES



SmartBaking
Système de cuisson intelligent. Choisit la catégorie d'aliment, le type de cuisson, ajuste la taille, le doré et la cuisson à point, le four calculera les paramètres pour un résultat parfait



SmartClima Plus
Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité de la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments



BREVETÉ MyCare
Système de nettoyage automatique avec détection du degré d'encrassement et avertissement automatique
4 niveaux + rinçage



Interface intelligente
avec écran tactile de 10" haute définition



Preheat & Cooldown intelligent
Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

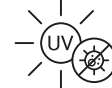
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **6 vitesses** (modèle à gaz) et **4 vitesses** (modèles électriques)



NightWatch
Poursuit automatiquement la cuisson de nuit après une panne de courant



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 280 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 280 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)

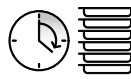


Cuisson avec sonde interne multipoint

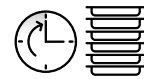
PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 400 programmes et jusqu'à 10 phases de cuisson à chaque programme



Multilevel
Cuissons indépendantes avec des temps de fin différents, idéal pour le menu à la carte



Just In Time
Synchronise l'introduction des plateaux pour que tous les plats soient préparés en même temps. Idéal pour les menus



Livre de recette interactif
Recettes intégrées guidées pas à pas en un seul clic. Recherche des recettes par ingrédient



Mychef Cloud
Restez connecté à votre four avec votre téléphone portable ou votre tablette. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes de n'importe où et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste livre de recettes qui est constamment mis à jour



Connexion Wi-Fi
Pour connecter le four avec Mychef Cloud et télécharger les mises à jour du logiciel



FastMenu
Créez un écran avec raccourci uniquement aux programmes et fonctions que vous décidez

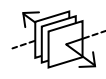


Cooking Check
Contrôle en temps réel de la température, du temps et de la consommation d'énergie ou d'eau pendant la cuisson

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Connexion USB
Mise à jour de l'appareil et l'enregistrement des données HACCP



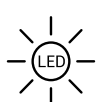
Porte à triple vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



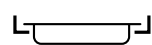
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



Guides en « L »
Facile à nettoyer



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



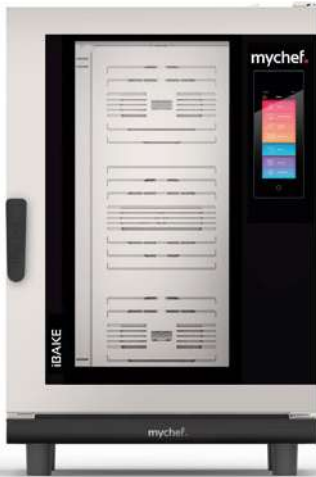
Protection IPX4
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Récupérateur d'eau avec vidange automatique
Y compris avec la porte ouverte

FOUR MIXTE INTELLIGENT

iBAKE 600 x 400



Recommandé pour 150 baguettes à l'heure
(poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 480 croissants à l'heure
(poids 85 g, diamètre 10 cm)

10 PLATEAUX

⚡ **Type de plateau** 600 x 400 mm
Capacité 10
Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 800 x 1155 mm
Poids 137 kg
Distance entre les guides 85 mm
Puissance électrique 18,9 kW
Ouverture de la porte à droite de série
Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus

🔥* **Type de plateau** 600 x 400 mm
Capacité 10
Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 918 x 1144 mm
Poids 147 kg
Distance entre les guides 85 mm
Puissance électrique 805 W
Puissance de gaz (G20, G30, G31) 20 kW
Entrée de gaz Femelle G½"
Ouverture de la porte à droite de série
Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	BIE1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		11.145 €
⚡	BIE1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		11.510 €
	BIE1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	11.515 €
	BIE1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	11.875 €
	BIG1100D		230/L+N/50-60		12.290 €
🔥	BIG1100I		230/L+N/50-60	●	12.660 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA307	431 €


* Disponible à partir de juillet 2023


6 PLATEAUX





Recommandé pour 90 baguettes à l'heure
(poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 288 croissants à l'heure
(poids 85 g, diamètre 10 cm)

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 6
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 800 x 865 mm
- Poids** 102 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 12,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 6
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 918 x 854 mm
- Poids** 130 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 13 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	BIE6100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.865 €
	BIE6140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.230 €
	BIE6100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.235 €
	BIE6140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.595 €
	BIG6100D		230/L+N/50-60		9.580 €
	BIG6100I		230/L+N/50-60	●	9.950 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA302	287 €


* Disponible à partir de juillet 2023


4 PLATEAUX



Recommandé pour 60 baguettes à l'heure
(poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 192 croissants à l'heure
(poids 85 g, diamètre 10 cm)

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 4
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 800 x 750 mm
- Poids** 85 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 7,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage MyCare et Mychef Cloud inclus**

	Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
	BIE4100D		400/3L+N/50-60 ^{(1) (2)}		5.730 €
	BIE4140D	●	400/3L+N/50-60 ^{(1) (2)}		6.095 €
	BIE4100I		400/3L+N/50-60 ^{(1) (2)}	●	6.100 €
	BIE4140I	●	400/3L+N/50-60 ^{(1) (2)}	●	6.465 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			⁽¹⁾ Tension 230/L+N/50-60	MYCHA298	92 €
			⁽²⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA297	287 €

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit d'installation hydraulique iBAKE**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

iBAKE	⚡	MYCHA245	118 €
iBAKE	🔥	MYCHA397	123 €

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

iBAKE	⚡	MYCHA219	85 €
-------	---	----------	------

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique. (Comprend 10 pastilles CleanDuo).

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	441 €
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	441 €
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242	441 €
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411	564 €
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	441 €

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

iBAKE	⚡🔥	MYCHA061	396 €
-------	----	----------	-------

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062	254 €
-------	----	----------	-------

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

iBAKE	⚡	MYCHA358	163 €
-------	---	----------	-------

ACCESSOIRES iBAKE

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

4	⚡	MYCHA384	426 €
6	⚡🔥	MYCHA385	852 €
10	⚡🔥	MYCHA385	852 €

**Support avec guides 600 x 400**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guides	MYCHA229	829 €
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guides	MYCHA229	829 €
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 guides	MYCHA403	841 €
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 guides	MYCHA230	753 €
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 guides	MYCHA404	764 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm		MYCHA350	431 €
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm		MYCHA350	431 €
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm		MYCHA238	415 €
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm		MYCHA407	390 €
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm		MYCHA238	415 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261	119 €
-------	----	----------	-------

**Guides mixtes**

Guides mixtes qui permettent de placer des plateaux GN et des plateaux de 600 x 400.

4	⚡	4 GN		MYCHA478	144 €
6	⚡🔥	6 GN		MYCHA444	185 €
10	⚡🔥	10 GN		MYCHA479	318 €

ACCESSOIRES iBAKE



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

iBAKE	⚡	MYCHA260	160 €
iBAKE	🔥	MYCHA408	160 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172	194 €
-------	----	----------	-------



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

iBAKE	⚡	MYCHA387	1.384 €
-------	---	----------	---------



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

iBAKE	⚡	MYCHA267	1.812 €
-------	---	----------	---------



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

iBAKE	⚡	MYCHA270	2.285 €
-------	---	----------	---------



Filtre à charbon (pièce de rechange)	⚡	MYCHA216	194 €
--------------------------------------	---	----------	-------



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

iBAKE	⚡	MYCHA218	160 €
-------	---	----------	-------

ACCESSOIRES iBAKE



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous un four iBAKE électrique de 4, 6, 10 plateaux ou un four iBAKE à gaz de 6 plateaux.

- Capacité : 10 plateaux 600 x 400 ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 900 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

Fermenteur 10 plateaux	MYCHA248	1.517 €
------------------------	----------	---------



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous deux fours iBAKE électriques superposés de : 4 + 4 plateaux ou 6 + 4 plateaux, ou un four iBAKE à gaz de 6 plateaux.

- Capacité : 8 plateaux 600 x 400 mm ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 760 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

Fermenteur 8 plateaux	MYCHA249	1.415 €
-----------------------	----------	---------



Kit de superposition pour fermenteur - Bake

Indispensable pour empiler le four sur le fermenteur.

iBAKE	⚡	MYCHA254	200 €
iBAKE	🔥	MYCHA409	220 €



Kit de remplissage de plateau d'eau avec un bouton-poussoir

Kit de remplissage semi-automatique avec un bouton-poussoir pour fermenteurs Mychef.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	91 €
-------	----	----------	------



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €

FOURS MIXTES

NOUVEAU

BAKE MAX MASTER



LE PLUS GRAND LE PLUS PUISSANT

Mychef BAKE MAX est le four mixte professionnel le plus grand et le plus puissant de la gamme, avec une grande capacité de production et un chariot amovible. Doté des dernières technologies de cuisson et d'un design spectaculaire, BAKE MAX est spécialement conçu pour supporter des charges de travail élevées et obtenir d'excellents résultats de cuisson.

Le contrôle MASTER fournit la technologie et la simplicité qui valorisent le plus les professionnels de la boulangerie et la pâtisserie.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Pâtisseries



Boulangeries

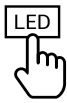


Ateliers



Supermarchés

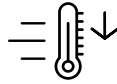
PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUES



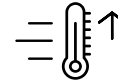
Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Autonettoyage
Système de nettoyage automatique



Cooldown automatique
Refroidissement ultra-rapide et sûr pour le nettoyage automatique



Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

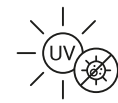
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ
MultiSteam
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ
TSC (Thermal Stability Control)
Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ
UltraVioletSteam
Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



DryOut Plus
Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind
Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **4 vitesses**



3 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 260 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Cuisson avec sonde monopoint



Régénération manuelle

PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 40 programmes et jusqu'à 3 phases de cuisson à chaque programme



Connexion Wi-Fi
Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale



Clavier multiprogramme
7 programmes avec raccourci

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



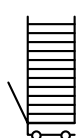
Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 316L avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Refroidissement de l'évacuation
Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux



Protection IPX5
Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Chariot porte-plateaux 600 x 400
Capacité de 16 plateaux 600 x 400 et distance entre les guides de 85 mm, fabriqué en acier inoxydable AISI 316L.


FOUR MIXTE


BAKE MAX MASTER 600 x 400

NOUVEAU





16 PLATEAUX

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 16
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 311 kg
- Recommandé pour 240 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 300 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 34,7 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

- * **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 16
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 893 x 1018 x 1923 mm
- Poids** 386 kg
- Recommandé pour 240 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 300 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 1610W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 40 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

* Chariot porte-plateaux inclus

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
BME1600D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		17.210 €
 BME1640D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		17.940 €
BME1600I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	17.580 €
BME1640I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	18.310 €
 BMG1600D		230/L+N/50-60		22.090 €
BMG1600I		230/L+N/50-60	●	22.460 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA422	697 €

* Disponible à partir de septembre 2023

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique BAKE MAX MASTER

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA397 123 €



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA061 396 €



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3,945 litres.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA062 254 €



Chariot porte-plateaux 600 x 400

Capacité de 16 plateaux 600 x 400 et distance entre les guides de 85 mm.

Fabriqués en acier AISI 316L

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA418 2.188 €



Protection thermique

Pour chariots porte-plateaux 600 x 400

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA419 819 €

ACCESSOIRES BAKE MAX MASTER



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA385 852 €



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans le processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

BAKE MAX ⚡ 🔥 MYCHA172 194 €



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité MYCHA063 95 €

Pack de 4 unités MYCHA354 372 €

Pack de 24 unités MYCHA355 2.191 €

FOURS MIXTES

BAKE MASTER



LA COMBINAISON PARFAITE

Mychef BAKE MASTER est un four mixte professionnel qui répond à la combinaison parfaite d'un équipement de haute technologie et de la facilité d'utilisation.

Ses technologies de pointe assurent une qualité de cuisson supérieure et son panneau de commande simple mais efficace et performant font de BAKE MASTER un modèle parfait pour les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie.



reddot winner 2020

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Pâtisseries



Boulangeries



Ateliers

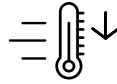
PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUE



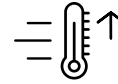
Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Autonettoyage
Système de nettoyage automatique



Cooldown automatique
Refroidissement ultra-rapide et sûr pour le nettoyage automatique



Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

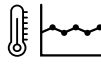
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ

MultiSteam

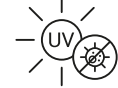
Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ

TSC (Thermal Stability Control)

Système breveté qui assure une stabilité thermique maximale avec pratiquement aucune fluctuation ($\pm 0,2$ °C). Idéal pour les cuissons à basse température (en option)



BREVETÉ

UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



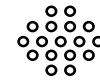
DryOut Plus

Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Des aliments croustillants et dorés de manière ultra-rapide et parfaite



SmartWind

Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **6 vitesses** (modèle à gaz) et **4 vitesses** (modèles électriques)



3 modes de cuisson manuelle

Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 260 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Régénération manuelle



Cuisson avec sonde interne monopoint

PROGRAMMES ET CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson

Capacité pour sauvegarder 40 programmes et jusqu'à 3 phases de cuisson à chaque programme



Connexion Wi-Fi

Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale



Clavier multiprogramme

7 programmes avec raccourci

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage

Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



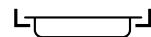
Éclairage LED

Consommation minimale et durée maximale



Chambre de cuisson à haute résistance

Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Guides en « L »

Facile à nettoyer



Protection IPX4

Contre les éclaboussures et les projections d'eau



Récupérateur d'eau avec vidange automatique

Y compris avec la porte ouverte

FOUR MIXTE


BAKE MASTER 600 x 400






Recommandé pour 150 baguettes à l'heure
(poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 480 croissants à l'heure
(poids 85 g, diamètre 10 cm)

10 PLATEAUX

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 10
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 785 x 1155 mm
- Poids** 156 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 18,9 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**


-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 10
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 918 x 1144 mm
- Poids** 147 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 20 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
BME1100D		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.150 €
 BME1140D	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		8.515 €
BME1100I		400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.520 €
BME1140I	●	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	8.885 €
 BMG1100D		230/L+N/50-60		10.610 €
BMG1100I		230/L+N/50-60	●	10.980 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA307	431 €

* Disponible à partir de juillet 2023






6 PLATEAUX

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 6
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 785 x 865 mm
- Poids** 94 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 12,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

Recommandé pour 90 baguettes à l'heure
(poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 288 croissants à l'heure
(poids 85 g, diamètre 10 cm)


- * **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 6
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 918 x 854 mm
- Poids** 130 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 805 W
- Puissance de gaz** (G20, G30, G31) 13 kW
- Entrée de gaz** Femelle G½"
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
 BME6100D		400/3L+N/50-60 (1)		5.935 €
BME6140D	●	400/3L+N/50-60 (1)		6.300 €
BME6100I		400/3L+N/50-60 (1)	●	6.305 €
BME6140I	●	400/3L+N/50-60 (1)	●	6.670 €
 BMG6100D		230/L+N/50-60		8.870 €
BMG6100I		230/L+N/50-60	●	9.235 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		(1) Tension 230/3L/50-60	MYCHA302	287 €

* Disponible à partir de juillet 2023




4 PLATEAUX

-  **Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 4
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 785 x 750 mm
- Poids** 79 kg
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 7,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage et Wi-Fi inclus**

Recommandé pour 60 baguettes à l'heure
(poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 192 croissants à l'heure
(poids 85 g, diamètre 10 cm)

Code	BREVETÉ TSC (Thermal Stability Control)	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
 BME4100D		400/3L+N/50-60 (1) (2)		4.810 €
BME4140D	●	400/3L+N/50-60 (1) (2)		5.175 €
BME4100I		400/3L+N/50-60 (1) (2)	●	5.180 €
BME4140I	●	400/3L+N/50-60 (1) (2)	●	5.540 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		(1) Tension 230/L+N/50-60	MYCHA298	92 €
		(2) Tension 230/3L/50-60	MYCHA297	287 €

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Kit d'installation hydraulique

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA245** 118 €

BAKE MASTER 🔥 **MYCHA397** 123 €



Kit réducteur de pression

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA219** 85 €



Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique. (Comprend 10 pastilles CleanDuo).

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 441 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 441 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 ⚡ **MYCHA242** 441 €

BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4 ⚡ **MYCHA242** 441 €

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 🔥 **MYCHA411** 564 €



Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA061** 396 €



Cartouche adoucisseur (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3,945 litres.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA062** 254 €



Kit de refroidissement de l'évacuation

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

BAKE MASTER ⚡ **MYCHA358** 163 €

ACCESSOIRES BAKE MASTER



Kit UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

4 ⚡ **MYCHA384** 426 €

6 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 852 €

10 ⚡ 🔥 **MYCHA385** 852 €



Support avec guides 600 x 400

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm.

4 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guides **MYCHA229** 829 €

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guides **MYCHA229** 829 €

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 guides **MYCHA403** 841 €

10 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 5 guides **MYCHA230** 753 €

10 🔥 760 x 863 x 900 mm 5 guides **MYCHA404** 764 €



Base pour superpositions

Pour placer deux fours superposés.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm **MYCHA350** 431 €

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm **MYCHA350** 431 €

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm **MYCHA238** 415 €

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm **MYCHA407** 390 €

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm **MYCHA238** 415 €



Kit de pieds ajustables

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

BAKE MASTER ⚡ 🔥 **MYCHA261** 119 €

ACCESSOIRES BAKE MASTER



Guides mixtes

Guides mixtes qui permettent de placer des plateaux GN et des plateaux de 600 x 400.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	144 €
6	⚡🔥	6 GN	MYCHA444	185 €
10	⚡🔥	10 GN	MYCHA479	318 €



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA260	160 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA408	160 €



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA352	1.378 €
-------------	---	----------	---------



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA267	1.812 €
-------------	---	----------	---------



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA270	2.285 €
-------------	---	----------	---------



Filtre à charbon (pièce de rechange)	⚡	MYCHA216	194 €
--------------------------------------	---	----------	-------



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA218	160 €
-------------	---	----------	-------

ACCESSOIRES BAKE MASTER



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous un four BAKE MASTER électrique de 4, 6, 10 plateaux ou un four BAKE MASTER à gaz de 6 plateaux.

- Capacité : 10 plateaux 600 x 400 ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 900 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

Fermenteur 10 plateaux	MYCHA248	1.517 €
------------------------	----------	---------



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous deux fours BAKE MASTER électriques superposés de : 4 + 4 plateaux ou 6 + 4 plateaux, ou un four BAKE MASTER à gaz de 6 plateaux.

- Capacité : 8 plateaux 600 x 400 mm ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 760 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

Fermenteur 8 plateaux	MYCHA249	1.415 €
-----------------------	----------	---------



Kit de superposition pour fermenteur - Bake

Indispensable pour empiler le four sur le fermenteur.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA254	200 €
BAKE MASTER	🔥	MYCHA409	220 €



Kit de remplissage de plateau d'eau avec un bouton-poussoir

Kit de remplissage semi-automatique avec un bouton-poussoir pour fermenteurs Mychef.

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA257	91 €
-------------	----	----------	------



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA172	194 €
-------------	----	----------	-------



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €

FOURS MIXTES

BAKE PRO



D'INNOMBRABLES POSSIBILITÉS, ZÉRO COMPLICATIONS

Mychef BAKE PRO est un four mixte professionnel qui cuisine sans complications, en toute commodité. Sa technologie de cuisson innovante, son panneau de commande simple et son système d'autonettoyage intégré le rendent idéal pour les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie qui ont besoin d'un four qui leur offre des possibilités de cuisson infinies et des performances élevées, sans complications.



reddot winner 2020

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Pâtisseries

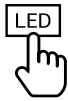


Boulangeries



Ateliers

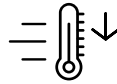
PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUE



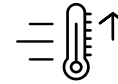
Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Autonettoyage
Système de nettoyage automatique



Cooldown automatique
Refroidissement ultra-rapide et sûr pour le nettoyage automatique



Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

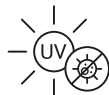
DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



BREVETÉ

MultiSteam

Technologie brevetée innovante à double entrée de vapeur à haute efficacité. Vapeur 5 fois plus rapide et dense que les systèmes traditionnels (boiler/injection directe)



BREVETÉ

UltraVioletSteam

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes (accessoire)



SteamOut

Élimination de l'humidité de la chambre de cuisson



SmartWind

Cuisson rapide et homogène grâce au système de gestion intelligent du sens de rotation des turbines à **2 vitesses**



3 modes de cuisson manuelle

Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + vapeur (de 30 à 260 °C)
Vapeur saturée (de 30 à 130 °C)



Régénération manuelle

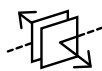
CONNECTIVITÉ



Connexion Wi-Fi

Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale (en option)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage

Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



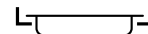
Éclairage LED

Consommation minimale et durée maximale



Chambre de cuisson à haute résistance

Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée, avec évacuation et siphon intégrés



Guides en « L »
Facile à nettoyer



Protection IPX4

Contre les éclaboussures et les projections d'eau

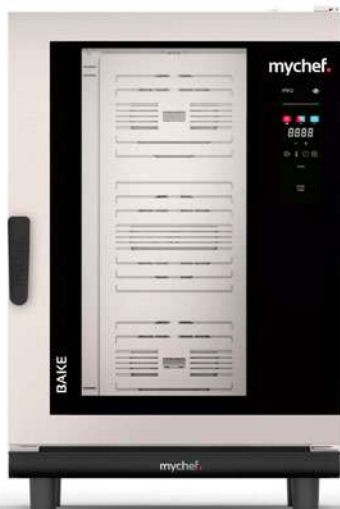


Récupérateur d'eau avec vidange automatique

Y compris avec la porte ouverte

FOUR MIXTE

BAKE PRO 600 x 400



10 PLATEAUX



Type de plateau 600 x 400 mm

Capacité 10

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 785 x 1155 mm

Poids 156 kg

Recommandé pour 150 baguettes à l'heure (poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 480 croissants à l'heure (poids 85 g, diamètre 10 cm)

Distance entre les guides 85 mm

Puissance électrique 18,9 kW

Ouverture de la porte à droite de série

Système d'autonettoyage inclus

	Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
⚡	BCE1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		7.370 €
	BCE1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	7.740 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA307	431 €



6 PLATEAUX

- ⚡ Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 6
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 785 x 865 mm
- Poids** 94 kg
- Recommandé pour 90 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 288 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 12,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage inclus**

	Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
⚡	BCE6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.280 €
	BCE6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	5.650 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA302	287 €



4 PLATEAUX

- ⚡ Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 4
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 785 x 750 mm
- Poids** 79 kg
- Recommandé pour 60 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 192 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 85 mm
- Puissance électrique** 7,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**
- Système d'autonettoyage inclus**

	Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
⚡	BCE4100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.295 €
	BCE4100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	4.665 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/L+N/50-60	MYCHA298	92 €
		⁽²⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA297	287 €

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit d'installation hydraulique**

Accessoires pour un raccordement rapide et facile de l'entrée et de la sortie d'eau. Comprend 5 pastilles CleanDuo pour une utilisation immédiate du four.

BAKE PRO ⚡ MYCHA245 118 €

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

BAKE PRO ⚡ MYCHA219 85 €

**Kit de superposition + 2 kits d'installation hydraulique**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur et 2 kits d'installation hydraulique. (Comprend 10 pastilles CleanDuo).

BAKE PRO ⚡ MYCHA242 441 €

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

BAKE PRO ⚡ MYCHA061 396 €

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3,945 litres.

BAKE PRO ⚡ MYCHA062 254 €

**Kit de refroidissement de l'évacuation**

Il refroidit la sortie d'eau en évitant d'éventuels dommages aux tuyaux.

BAKE PRO ⚡ MYCHA358 163 €

ACCESSOIRES BAKE PRO

**Kit de connectivité Wi-Fi**

- **Cloud.** Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer à votre four
- **Commande à distance du four** à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- **Commande vocale du four** compatible avec Google Home

BAKE PRO ⚡ MYCHA357 245 €

**Kit UltraVioletSteam**

Une vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes grâce à cette technologie à rayons ultraviolets brevetée.

4 ⚡ MYCHA384 426 €

6 ⚡ MYCHA385 852 €

10 ⚡ MYCHA385 852 €

**Support avec guides 600 x 400**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm.

4 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guides MYCHA229 829 €

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 guides MYCHA229 829 €

10 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 5 guides MYCHA230 753 €

**Base pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 431 €

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 431 €

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 415 €

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 415 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

BAKE PRO ⚡ MYCHA261 119 €

ACCESSOIRES BAKE PRO



Guides mixtes

Guides mixtes qui permettent de placer des plateaux GN et des plateaux de 600 x 400.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	144 €
6	⚡	6 GN	MYCHA444	185 €
10	⚡	10 GN	MYCHA479	318 €



Kit d'aspiration frontale

Pour protéger le four des sources de chaleur à proximité.

BAKE PRO	⚡	MYCHA260	160 €
----------	---	----------	-------



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

BAKE PRO	⚡	MYCHA352	1.378 €
----------	---	----------	---------



Hotte à condensation frontale de la vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

BAKE PRO	⚡	MYCHA267	1.812 €
----------	---	----------	---------



Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon

Réduit les odeurs et les vapeurs de la cheminée et de la porte du four. Installation facile.

BAKE PRO	⚡	MYCHA270	2.285 €
----------	---	----------	---------



Filtre à charbon (pièce de rechange)	⚡	MYCHA216	194 €
--------------------------------------	---	----------	-------



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

BAKE PRO	⚡	MYCHA218	160 €
----------	---	----------	-------

ACCESSOIRES BAKE PRO



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous un four BAKE PRO à 4, 6 ou 10 plateaux.

- Capacité : 10 plateaux 600 x 400 ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 900 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

Fermenteur 10 plateaux	MYCHA248	1.517 €
------------------------	----------	---------



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous deux fours BAKE PRO superposés de :

- 4 + 4 plateaux ou 6 + 4 plateaux
- Capacité : 8 plateaux 600 x 400 mm ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 760 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

Fermenteur 8 plateaux	MYCHA249	1.415 €
-----------------------	----------	---------



Kit de superposition pour fermenteur - Bake

Indispensable pour empiler le four sur le fermenteur.

BAKE PRO	⚡	MYCHA254	200 €
----------	---	----------	-------



Kit de remplissage de plateau d'eau avec un bouton-poussoir

Kit de remplissage semi-automatique avec un bouton-poussoir pour fermenteurs Mychef.

BAKE PRO	⚡	MYCHA257	91 €
----------	---	----------	------



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

BAKE PRO	⚡	MYCHA172	194 €
----------	---	----------	-------



CleanDuo

Contenant de 50 pastilles de détergent et de produit de finition brillance concentré à double action.

1 unité	MYCHA063	95 €
Pack de 4 unités	MYCHA354	372 €
Pack de 24 unités	MYCHA355	2.191 €

FOURS À CONVECTION À HUMIDITÉ RÉGLABLE

BAKERSHOP AIR-S



PAIN ET VIENNOISERIES SURGELÉS PLUS TENDRES ET CROQUANTS QUE JAMAIS

Mychef BAKERSHOP est un four à convection à humidité réglable, spécialement conçu pour simplifier le travail des cafétérias et des petites boutiques qui cuisent au four contre la montre et avec des paramètres simples. BAKERSHOP offre un service rapide et assure un pain et des viennoiseries surgelés plus tendres et croquants que jamais.



reddot winner 2020

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Cafétérias



Petits
magasins



Supermarchés



Restaurants
de restauration
rapide

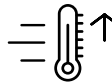


Chaînes de
boulangerie
rapide

PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUE

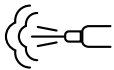


Panneau de commande électronique facile et intuitif avec écran LED



Préchauffage automatique
Préchauffage ultra-rapide

DES TECHNOLOGIES POUR DES CUISSONS EXCELLENTES



Injection directe d'humidité



Fan Plus
Une cuisson homogène grâce aux turbines bidirectionnelles à 2 vitesses



SteamOut
Élimination de l'humidité de la chambre de cuisson



2 modes de cuisson manuelle
Convection (de 30 à 260 °C)
Mixte : convection + humidité (de 30 à 260 °C)



Régénération manuelle

CONNECTIVITÉ



Programmes et phases de cuisson
Capacité pour sauvegarder 40 programmes et jusqu'à 3 phases de cuisson à chaque programme



Connexion Wi-Fi
Permet de connecter le four au cloud pour créer, sauvegarder ou modifier des recettes, ainsi que de contrôler le four à distance à partir du smartphone ou de la tablette et la commande vocale (en option)



Clavier multiprogramme
8 programmes avec raccourci

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Porte à double vitrage
Faible émissivité, battante et facile à nettoyer



Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien



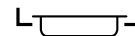
Signal visuel et acoustique de fin de cuisson



Éclairage LED
Consommation minimale et durée maximale



Chambre de cuisson à haute résistance
Acier inox AISI 304 18/10 avec des bords arrondis, entièrement soudée



Guides en « L »
Facile à nettoyer



Protection IPX4
Contre les éclaboussures et les projections d'eau

FOUR À CONVECTION À HUMIDITÉ RÉGLABLE

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



10 PLATEAUX

- Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 10
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 760 x 946 mm
- Poids** 100 kg
- Système d'ouverture** Latéral
- Recommandé pour 150 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 480 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 75 mm
- Puissance électrique** 15,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**

	Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
⚡	BSS1100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		5.515 €
	BSS1100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	5.885 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA337	431 €



6 PLATEAUX

- Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 6
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 760 x 646 mm
- Poids** 74 kg
- Système d'ouverture** Latéral
- Recommandé pour 90 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 288 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 75 mm
- Puissance électrique** 10,5 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**

	Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
⚡	BSS6100D	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾		4.200 €
	BSS6100I	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	●	4.570 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		⁽¹⁾ Tension 230/3L/50-60	MYCHA332	287 €



4 PLATEAUX

- Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 4
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 760 x 522 mm
- Poids** 58 kg
- Système d'ouverture** Latéral
- Recommandé pour 60 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 192 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 75 mm
- Puissance électrique** 6,3 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**

Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
BSS4100D	400/3L+N/50-60 (1) (2)		3.060 €
BSS4100I	400/3L+N/50-60 (1) (2)	●	3.430 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)			
	(1) Tension 230/L+N/50-60	MYCHA328	92 €
	(2) Tension 230/3L/50-60	MYCHA327	287 €



4 PLATEAUX

- Type de plateau** 600 x 400 mm
- Capacité** 4
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 760 x 522 mm
- Poids** 58 kg
- Système d'ouverture** Supérieur
- Recommandé pour 60 baguettes à l'heure** (poids 250 g, longueur 54 cm)
- Recommandé pour 192 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 75 mm
- Puissance électrique** 6,3 kW

Code	Tension (V/Ph/Hz)	PVP
BSS4100A	400/3L+N/50-60 (1) (2)	2.805 €
TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)		
	(1) Tension 230/L+N/50-60	MYCHA328 92 €
	(2) Tension 230/3L/50-60	MYCHA327 287 €

FOUR À CONVECTION À HUMIDITÉ RÉGLABLE

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



3 PLATEAUX



Type de plateau 600 x 400 mm

Capacité 3

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 790 x 430 mm

Poids 45 kg

Système d'ouverture Latéral

Recommandé pour 45 baguettes à l'heure (poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 144 croissants à l'heure (poids 85 g, diamètre 10 cm)

Distance entre les guides 75 mm

Puissance électrique 3,6 kW

Ouverture de la porte à droite de série

Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
 BSS3100D	230/L+N/50-60		2.590 €
BSS3100I	230/L+N/50-60	●	2.960 €



3 PLATEAUX



Type de plateau 600 x 400 mm

Capacité 3

Dimensions totales (largeur x profondeur x hauteur) 760 x 790 x 430 mm

Poids 45 kg


Système d'ouverture Supérieur

Recommandé pour 45 baguettes à l'heure (poids 250 g, longueur 54 cm)

Recommandé pour 144 croissants à l'heure (poids 85 g, diamètre 10 cm)

Distance entre les guides 75 mm

Puissance électrique 3,6 kW

Code	Tension (V/Ph/Hz)	PVP
 BSS3100A	230/L+N/50-60	2.410 €

FOUR À CONVECTION À HUMIDITÉ RÉGLABLE

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330



4 PLATEAUX

- Type de plateau** 460 x 330 mm
- Capacité** 4
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 620 x 690 x 522 mm
- Poids** 53 kg
- Système d'ouverture** Latéral
- Recommandé pour 96 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 75 mm
- Puissance électrique** 3,6 kW
- Ouverture de la porte à droite de série**

Code	Tension (V/Ph/Hz)	Ouverture de porte à gauche	PVP
BSS4300D	230/L+N/50-60		2.260 €
BSS4300I	230/L+N/50-60	●	2.630 €



4 PLATEAUX

- Type de plateau** 460 x 330 mm
- Capacité** 4
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 620 x 690 x 522 mm
- Poids** 53 kg
- Système d'ouverture** Supérieur
- Recommandé pour 96 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 75 mm
- Puissance électrique** 3,6 kW

Code	Tension (V/Ph/Hz)	PVP
BSS4300A	230/L+N/50-60	1.980 €



3 PLATEAUX

- Type de plateau** 460 x 330 mm
- Capacité** 3
- Dimensions totales** (largeur x profondeur x hauteur) 620 x 690 x 430 mm
- Poids** 39 kg
- Système d'ouverture** Supérieur
- Recommandé pour 72 croissants à l'heure** (poids 85 g, diamètre 10 cm)
- Distance entre les guides** 75 mm
- Puissance électrique** 3,6 kW

Code	Tension (V/Ph/Hz)	PVP
BSS3300A	230/L+N/50-60	1.830 €

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

**Kit réducteur de pression**

Réduit et stabilise la pression de l'eau. Son installation est recommandée si la pression est supérieure à 6 bars.

BAKERSHOP **MYCHA219 85 €**

**Kit de superposition**

Indispensable pour empiler 2 fours. Comprend le raccordement pour la sortie de vapeur de la cheminée du four inférieur.

600 x 400 **MYCHA244 441 €**

460 x 330 **MYCHA243 441 €**

**Kit adoucisseur** (Cartouche incluse)

Système de filtration essentiel si l'eau du système ne répond pas à ces caractéristiques :

- Dureté entre 3° et 6° FH
- pH 6,5 à 8,5
- Chlorures < à 30 ppm

BAKERSHOP **MYCHA061 396 €**

**Cartouche adoucisseur** (pièce de rechange)

Capacité de filtrage : 3.945 litres.

BAKERSHOP **MYCHA062 254 €**

ACCESSOIRES BAKERSHOP AIR-S

**Kit de connectivité Wi-Fi**

- **Cloud.** Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer à votre four
- **Commande à distance du four** à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- **Commande vocale du four** compatible avec Google Home

BAKERSHOP **MYCHA357 245 €**

**Support avec guides**

Pour placer un four. Distance entre les guides de 68 mm.

600 x 400

3	760 x 550 x 900 mm	8 guides	MYCHA232	631 €
4	760 x 550 x 900 mm	8 guides	MYCHA232	631 €
6	760 x 550 x 900 mm	8 guides	MYCHA232	631 €
10	760 x 550 x 600 mm	5 guides	MYCHA233	530 €

460 x 330

3 ou 4	460 x 600 x 900 mm	8 guides	MYCHA231	558 €
--------	--------------------	----------	-----------------	--------------

**Support avec guides pour superpositions**

Pour placer deux fours superposés. Distance entre les guides de 68 mm.

600 x 400

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guides	MYCHA233	530 €
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guides	MYCHA233	530 €

460 x 330

3+3, 3+4, 4+4	460 x 600 x 600 mm	5 guides	MYCHA234	477 €
---------------	--------------------	----------	-----------------	--------------

**Base pour superpositions 600 x 400**

Pour placer deux fours superposés.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	374 €
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	374 €
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	359 €

**Kit de pieds ajustables**

Pour mettre le four à niveau sur les surfaces irrégulières. 4 unités.

Kit de pieds ajustables **MYCHA261 119 €**

ACCESSOIRES BAKERSHOP AIR-S



Hotte à condensation de vapeur

Absorbe et condense la vapeur de la cheminée du four. Installation facile.

600 x 400	MYCHA438	1.378 €
460 x 330	MYCHA439	1.187 €



Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Pour rediriger la vapeur de la cheminée vers une bouche d'évacuation de fumées.

Kit de déviation de vapeurs	MYCHA218	160 €
-----------------------------	-----------------	--------------



Kit de douche pour le lavage

Disponibilité constante de l'eau dans les processus de nettoyage ou pendant la cuisson.

Kit de douche pour le lavage	MYCHA172	194 €
------------------------------	-----------------	--------------



Kit de pompe à eau

Pour pomper l'eau d'un bidon sans avoir besoin de raccorder le four à un réseau d'eau.

Kit de pompe à eau	MYCHA262	158 €
--------------------	-----------------	--------------



DA21

Détergent liquide concentré à double action : détergent + produit de finition brillance pour le système de nettoyage manuel assisté. Quantité : 10 litres.

1 unité	MYCHA045	79 €
Pack de 18 unités	MYCHA360	1.343 €
Pack de 60 unités	MYCHA361	4.326 €



Vaporisateur

Pour l'application du détergent DA21 dans les processus de lavage manuel. Capacité : 1,5 litres.

Vaporisateur	MYCHA183	45 €
--------------	-----------------	-------------

ACCESSOIRES BAKERSHOP AIR-S



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous un four.

- Capacité : 10 plateaux 600 x 400 ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 900 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

10 plateaux 600 x 400	MYCHA248	1.517 €
-----------------------	-----------------	----------------



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous deux fours superposés.

- Capacité : 8 plateaux 600 x 400 mm ou 600 x 600
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 760 x 780 x 760 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

8 plateaux 600 x 400	MYCHA249	1.415 €
----------------------	-----------------	----------------



Fermenteur avec contrôle direct

À installer sous deux fours superposés.

- Capacité : 8 plateaux 460 x 330 mm
- Distance entre les plateaux : 70 mm
- Dimensions : 620 x 715 x 760 mm
- Puissance : 3 kW
- Tension : 230/L+N/50-60Hz

8 plateaux 460 x 330	MYCHA250	1.199 €
----------------------	-----------------	----------------



Kit de superposition pour fermenteur

Indispensable pour empiler le four sur le fermenteur.

600 x 400	MYCHA255	200 €
460 x 330	MYCHA256	200 €

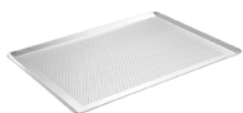


Kit de remplissage de plateau d'eau avec un bouton-poussoir

Kit de remplissage semi-automatique avec un bouton-poussoir pour fermenteurs Mychef

Kit de remplissage de plateau	MYCHA257	91 €
-------------------------------	-----------------	-------------

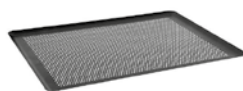
PLATEAUX ET GRILLES 460 X 330



Plateau pour pâtisserie perforée

Plateau perforé en aluminium pour les viennoiseries et la pâtisserie

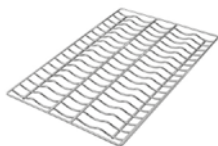
460 x 330 **RPARPA05 26 €**



Plateau pour pâtisserie perforée antiadhésive

Plateau perforé en aluminium pour les viennoiseries et la pâtisserie

460 x 330 **RPARPA06 45 €**



Grille pour pain

4 baguettes précuites par plateau.

460 x 330 **RPARPA08 43 €**



Plateau en aluminium lisse

460 x 330 **RPARPA09 23 €**



Plateau en acier inoxydable

460 x 330 **RPARPA11 32 €**



Plateau antiadhésif

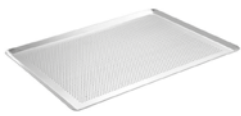
460 x 330 **RPARPA10 58 €**



Grille chromée

460 x 330 **RPARPA12 17 €**

PLATEAUX ET GRILLES 600 X 400



Plateau pour pâtisserie perforée

Plateau perforé en aluminium pour les viennoiseries et la pâtisserie

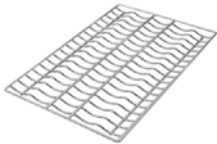
600 x 400 **RPARPA13 37 €**



Plateau pour pâtisserie perforée antiadhésive

Plateau perforé en aluminium pour les viennoiseries et la pâtisserie

600 x 400 **RPARPA22 75 €**



Grille pour pain

5 baguettes précuites par plateau.

600 x 400 **RPARPA15 59 €**



Grille chromée

600 x 400 **RPARPA20 22 €**



Plateau à pain

5 baguettes de pain par plateau

600 x 400 **RPARPA19 64 €**



Plateau noir à pain

5 baguettes de pain par plateau

600 x 400 **RPARPA16 71 €**



Plateau en aluminium lisse

600 x 400 **RPARPA17 31 €**



Plateau antiadhésif

600 x 400 **RPARPA21 71 €**



Plateau en acier inoxydable

600 x 400 **RPARPA18 77 €**

CHARIOT POUR PLATEAUX 600 X 400



600 x 400

Capacité : 16 guides
Distance entre les guides : 85 mm.
Dimensions : 537 x 700 x 1720 mm.

Longitudinal **F0261001 636 €**

Transversal **F0261003 636 €**



mychef.

iSensor

AUTO MANUAL CLEAN

PRGO

PUSH

READY

Intelligent Vacuum & Seal

MACHINES SOUS VIDE



AVANTAGES	144
COMMANDES	148
MACHINES SOUS VIDE iSENSOR	150
iSENSOR DE TABLE	152
iSENSOR SUR PIED	154
MACHINES SOUS VIDE goSENSOR	156
goSENSOR DE TABLE	158
MACHINES SOUS VIDE EXTERNE	160
MACHINES SOUS VIDE	161

TECHNOLOGIE MYCHEF

iVac

BREVETÉ



Capteur intelligent qui ajuste automatiquement le vide optimal pour chaque type de produit sans aucune surveillance. Il détecte la taille, la quantité et le type d'aliments, même s'ils sont liquides ou poreux.

Grâce à cette technologie, nous obtenons :

Optimisation du temps à chaque emballage

Des emballages sûrs et optimaux sans surveillance

Une protection de la machine sous vide contre les surcharges de travail inutiles

Réduit au minimum les pertes de poids de l'aliment par ébullition

Une durée de vie plus longue de la machine sous vide

Moins d'émulsion d'eau dans l'huile de la pompe

iSeal

BREVETÉ



Soudage intelligent qui régule automatiquement le temps et la température de soudure pour chaque cycle sans surveillance.

Grâce à cette technologie, nous obtenons :

Iseal régule les paramètres en fonction du sachet, de la température et du nombre de fois que le vide est effectué.

La sécurité dans le soudage du premier au dernier emballage sans modification des paramètres

Il évite ainsi les surchauffes, allongeant la durée de vie de tous ses composants.

Des sachets qui ne sont pas brûlés

Une réduction minimale des pertes et des coûts

TECHNOLOGIE MYCHEF

AVANTAGES DES MACHINES SOUS VIDE Mychef



BREVETS TECHNOLOGIQUES

SCS

(Système d'auto-calibrage)

BREVETÉ



L'altitude et les conditions météorologiques font varier la pression atmosphérique, ce qui influence la qualité de l'emballage. C'est pourquoi l'iSensor et le goSensor sont automatiquement calibrés sans intervention de l'utilisateur afin de garantir un vide parfait à tout moment.

MCV

(Multi Cycle Vacuum)

BREVETÉ



Le MCV breveté génère automatiquement la répétition souhaitée des cycles de vide, jusqu'à un maximum de 9 cycles, sans surveillance ni nécessité d'abaisser et de relever manuellement le couvercle après chaque cycle. Il permet de désaérer les sauces et de colorer, d'imprégner ou d'aromatiser les aliments.

Vacuum Standby

BREVETÉ



Cette fonction permet de maintenir le vide à l'intérieur de la chambre pendant une durée indéterminée. Cela permet de créer des mousses solidifiées et d'autres applications telles que les marinades, réduisant ainsi le temps d'imprégnation jusqu'à 90 % par rapport à la technique traditionnelle.

EMBALLAGE PARFAIT



Soft Air

Entrée progressive de l'air pour une meilleure adaptation du sac sous vide au produit à emballer. Idéal pour les produits qui peuvent être déformés ou cassés lors de l'emballage. Obtenez un emballage esthétiquement parfait pour l'exposer dans les rayons ou dans les vitrines de vente.



ExtraVacuum

Il ajoute un temps de vide supplémentaire une fois que le vide à 100 % est atteint et force l'air à sortir des aliments poreux. Une application très intéressante est l'imprégnation, une technique qui remplace l'air dans les aliments poreux par un liquide.



Emballage avec gaz inerte

Il conditionne tout type d'aliments en respectant la sécurité alimentaire et en garantissant la qualité des aliments frais les plus délicats : poissons, fruits de mer, légumes... Le gaz inerte ajouté protège également les aliments fragiles qui pourraient être déformés ou cassés pendant l'emballage.

PRODUCTION ACCRUE



Emballage des sacs superposés

La conception spéciale de la barre de soudure permet d'emballer deux sacs l'un sur l'autre, ce qui permet d'obtenir un emballage parfait dans les deux sacs. Une solution qui réduit le temps de production de 50 %.



Barres de soudure indépendantes

Choisissez la configuration de soudure souhaitée en fonction du produit ou de l'application grâce à l'indépendance des barres de soudure. Cela maximise l'espace de la chambre à vide et minimise l'énergie utilisée dans chaque cycle.

LONGUE DURÉE DE VIE



AutoClean Oil (Autonettoyage de l'huile)

Il élimine automatiquement l'eau condensée qui est libérée lors du conditionnement, ce qui prolonge la durée de vie de l'huile et la durabilité de la pompe. La machine sous vide vous avertit automatiquement du meilleur moment pour effectuer un autonettoyage de l'huile.



Barres de soudure à double soudure gravée

La nouvelle conception de la barre de soudure avec des renforts en acier inoxydable la rend plus robuste et plus durable. Il permet un double soudure gravée pour une plus grande sécurité alimentaire.



Chambre à vide en acier inoxydable AISI 304 à bords arrondis

Construction de haute qualité et durable en acier inoxydable AISI 304 avec chambre à bords arrondis pour un nettoyage beaucoup plus facile.



Couvercle en méthacrylate à double amortissement, très résistante

Couvercle en méthacrylate transparent à haute résistance avec des charnières en aluminium durables et double absorption des chocs.

ENTRETIEN FACILE



Barre de soudure sans connexions

La conception spéciale de la barre de soudure sans fil, ainsi que la chambre à vide, qui est en acier inoxydable et présente des bords arrondis, rendent le nettoyage de la machine d'emballage beaucoup plus facile et rapide. Toujours dans des conditions d'hygiène optimales.



Système d'ouverture basculante

Il permet un accès facile à toutes les parties pour l'entretien, un nettoyage efficace des composants et un processus de changement d'huile pratique. Réduit les coûts et le temps de maintenance.

PANNEAUX DE COMMANDE

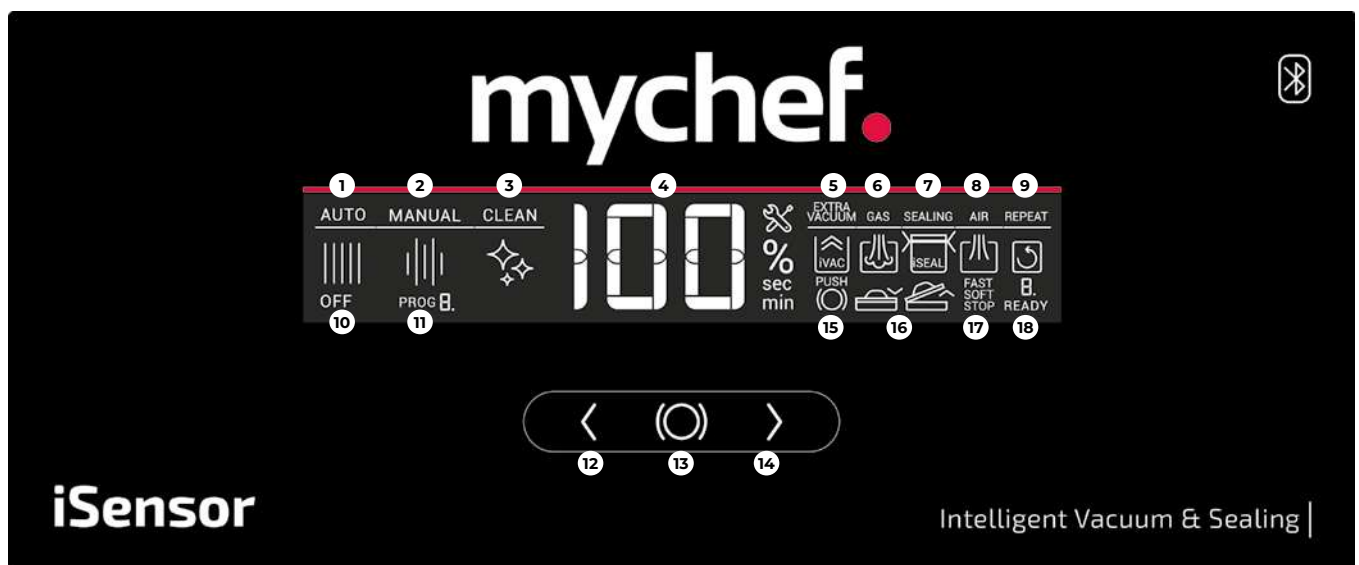
iSENSOR

LA SEULE MACHINE SOUS VIDE 100 % AUTOMATIQUE INSÉREZ L'ALIMENT, BAISSÉZ LE COUVERCLE, C'EST PRÊT !

Commande pratique à trois boutons avec écran LCD éclairé, avec deux modes de fonctionnement. Avec le mode automatique, il suffit d'insérer le sac, d'abaisser le couvercle et on obtient un emballage parfait.

Avec le mode manuel, donnez libre cours à votre créativité et réalisez toutes sortes de techniques culinaires.

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Mode automatique 2. Mode manuel 3. Mode autonettoyage 4. Affiche tous les paramètres numériques tels que le niveau de vide, les temps de soudure, l'autonettoyage, etc., par le biais du programme sélectionné en mode manuel | <ol style="list-style-type: none"> 5. Vide / Vide extra 6. Injection à gaz 7. Soudure 8. Récupération de la pression atmosphérique dans la chambre 9. Répétitions des cycles |
|---|---|



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 10. Indicateur d'arrêt de la machine sous vide 11. Indicateur du programme sélectionné en mode manuel 12. Bouton gauche. Défilement sur l'écran 13. Bouton central. Sélection 14. Bouton droit. Défilement sur l'écran | <ol style="list-style-type: none"> 15. Appuyer sur le bouton central 16. Fermer / Ouvrir le couvercle 17. Mode d'entrée d'air 18. Indique si la machine sous vide est prête à commencer un nouveau cycle |
|--|--|

PANNEAUX DE COMMANDE

goSENSOR

L'EMBALLAGE SOUS VIDE PRATIQUE ET COMPÉTITIF

Commande pratique avec trois boutons et un écran LED qui permet de sélectionner rapidement et intuitivement les paramètres d'emballage souhaités.

1. Vide
2. Vide extra
3. Affiche tous les paramètres numériques tels que le niveau de vide, le vide extra, les temps de soudure, la récupération atmosphérique et l'autonettoyage de l'huile
4. Soudure
5. Récupération de la pression atmosphérique dans la chambre



6. Bouton gauche. Défilement sur l'écran
7. Bouton central. Sélection
8. Bouton droit. Défilement sur l'écran

MACHINES SOUS VIDE INTELLIGENTES

iSENSOR



LA SEULE MACHINE SOUS VIDE 100 % AUTOMATIQUE

Mychef iSENSOR est la seule machine sous vide 100 % automatique sur le marché grâce aux brevets intelligents combinés iSeal et iVac : l'emballage sous vide le plus facile et le plus pratique est à votre portée. Un appareil professionnel intelligent qui a révolutionné le monde du conditionnement sous vide.



À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Restaurants



Hôtels



Supermarchés



Gastrobars

PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUE



Panneau de commande
pratique avec 3 boutons et
écran LCD



Technologies de capteur

**100%
AUTO**

Mode automatique



BREVETÉ
iVac
Brevet garantissant le
pourcentage de vide optimal
pour chaque aliment



BREVETÉ
iSeal
brevet régulant le temps et la
température de soudure pour
chaque cycle



BREVETÉ
SCS (Self Calibration System)
Système breveté de calibrage
automatique de la machine sous
vide



AutoClean Oil
Système d'autonettoyage de
l'huile

FONCTIONS POUR DE MULTIPLES TECHNIQUES CULINAIRES



BREVETÉ
MCV (Multi Cycle Vacuum)
Répétition de cycles de vide
consécutifs



BREVETÉ
Vacuum Standby
Maintient le vide à l'intérieur
de la chambre pour une durée
indéterminée



Fonction Stop
Blocage du pourcentage de
vide dans la chambre



ExtraVacuum
Vide supplémentaire pour les
aliments poreux



Soft Air
Emballage des aliments
délicats



**Programmes de
conditionnement**
Capacité pour enregistrer
10 programmes manuels

CONNECTIVITÉ



Bluetooth intégré
pour connecter avec l'imprimante
d'étiquettes thermiques



**Application de contrôle iOS/
Android**
pour l'impression d'étiquettes
thermocollantes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Connexion de vide externe



Connexion avec gaz inerte



Soudure double 2 x 3 mm

iSENSOR DE TABLE



iSENSOR L











Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 620 x 626 x 453 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 560 x 465 x 210 mm

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

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position de la barre de soudure	Longueur barre	 Pompe à vide 20 (m ³ /h)	 Pompe à vide 20 (m ³ /h)	Poids	Puissance (kW)	Connexion gaz inerte	PVP
TIL2K1E2		455	●		64 kg	1,2		4.428 €
TIL2K1G2		455	●		64 kg	1,2	●	4.545 €
TIL2K2E2		455 + 455	●		67 kg	1,5		4.690 €
TIL2K2G2		455 + 455	●		67 kg	1,5	●	4.805 €
TIL2B1E2		455		●	64 kg	1,2		4.790 €
TIL2B1G2		455		●	64 kg	1,2	●	4.905 €
TIL2B2E2		455 + 455		●	67 kg	1,5		5.050 €
TIL2B2G2		455 + 455		●	67 kg	1,5	●	5.165 €



iSENSOR M









Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 475 x 616 x 438 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 412 x 453 x 200 mm

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

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position de la barre de soudure	Longueur barre	 Pompe à vide 16 (m ³ /h)	 Pompe à vide 16 (m ³ /h)	Poids	Puissance (kW)	Connexion gaz inerte	PVP
TIM6K1E2		405	●		48,5 kg	0,85		3.265 €
TIM6K1G2		405	●		48,5 kg	0,85	●	3.380 €
TIM6K2E2		405 + 405	●		55 kg	1,7		3.625 €
TIM6K2G2		405 + 405	●		55 kg	1,7	●	3.740 €
TIM6B1E2		405		●	48,5 kg	0,87		3.625 €
TIM6B1G2		405		●	48,5 kg	0,87	●	3.740 €



iSENSOR S







Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 388 x 546 x 389 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 328 x 385 x 162 mm

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

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position de la barre de soudure	Longueur barre	 Pompe à vide 8 (m ³ /h)	 Pompe à vide 8 (m ³ /h)	Poids	Puissance (kW)	Connexion gaz inerte	PVP
TIS8K1E2		315	●		36 kg	0,96		2.615 €
TIS8K1G2		315	●		36 kg	0,96	●	2.730 €
TIS8B1E2		315		●	36 kg	0,96		2.980 €
TIS8B1G2		315		●	36 kg	0,96	●	3.090 €

ACCESSOIRES ISENSOR DE TABLE

Kit de vide externe



Accessoire pour vide externe	-	TVAA0001	97 €
Bac GN 1/1 pour vide	Profondeur : 100 mm	TVAA0006	127 €
Bac GN 1/1 pour vide	Profondeur : 150 mm	TVAA0007	154 €
Bac GN 1/1 pour vide	Profondeur : 200 mm	TVAA0008	175 €
Couvercle en acier inoxydable pour bac GN 1/1	-	TVAA0009	178 €
Bac GN 1/2 pour vide	Profondeur : 100 mm	TVAA0010	81 €
Bac GN 1/2 pour vide	Profondeur : 150 mm	TVAA0011	85 €
Couvercle en acier inoxydable pour bac GN 1/2	-	TVAA0012	99 €
Bac GN 1/3 pour vide	Profondeur : 100 mm	TVAA0013	68 €
Bac GN 1/3 pour vide	Profondeur : 150 mm	TVAA0014	79 €
Couvercle en plastique pour bac GN 1/3	-	TVAA0015	68 €



Support avec roues

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec finition satinée et éléments de renfort. Étagère intermédiaire en acier inoxydable. 4 roues Ø 80 mm, dont deux avec frein. Livré monté.

S / M	TVAA5060	769 €
L	TVAA6560	816 €



Imprimante d'étiquettes thermocollantes

Vitesse d'impression maximale. Fonctionne par Bluetooth grâce à l'application iSensor. Pour étiquettes thermiques de 57,3 x 31,75 mm.

Imprimante	TVAA0036	1.223 €
------------	----------	---------

Huile pour pompe à vide (pièce de rechange)

Description	Quantité		
SAE 10 Alimentaire	1 litre	TVAR0002	58 €

Étiquettes thermocollantes

Unités	Dimensions totales (mm)		
2 100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037	97 €

Sacs de vide pour la conservation

Unités	Dimensions totales (mm)	Épaisseur		
100	200 x 300	90 microns	TTVAA002	25 €
100	300 x 400	90 microns	TTVAA004	46 €

Sacs de vide pour cuisson

Unités	Dimensions totales (mm)	Épaisseur		
100	200 x 300	93 microns	TTVAA003	40 €
100	360 x 400	93 microns	TTVAA005	93 €

Mousse pour sonde cœur

Dimensions rouleau (mm)			
20 mm x 5 m	TVAA0021	128 €	

Cylindre de remplissage de sacs de vide

Diamètre (mm)	Hauteur (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	50 €

Plaque de polyéthylène de qualité alimentaire

Pour modèle	Dimensions totales (mm)		
S.	300 x 250 x 20	TVAA0027	60 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	77 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	93 €

Accessoire pour l'emballage des liquides

Pour modèle			
S.	TVAA0033	87 €	
M	TVAA0034	96 €	
L	TVAA0035	102 €	

iSENSOR SUR PIED



iSENSOR L

Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 1136 x 707 x 1050 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 1000 x 600 x 200 mm

Poids 247 kg

Puissance (kW) 1,5

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position de la barre de soudure	Longueur barre	Pompe à vide 65 (m ³ /h)	Pompe à vide 63 (m ³ /h)	Tension (V/Ph/Hz)	Connexion gaz inerte	PVP
FIL6K2E2		560 + 560	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.275 €
FIL6K2G2		560 + 560	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.450 €
FIL6KLE2		560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.385 €
FIL6KLG2		560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.565 €
FIL6KUE2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾		11.025 €
FIL6KUG2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	11.205 €
FIL6B2E2		560 + 560		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.785 €
FIL6B2G2		560 + 560		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	10.965 €
FIL6BLE2		560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		10.900 €
FIL6BLG2		560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	11.075 €
FIL6BUE2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		11.540 €
FIL6BUG2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	11.715 €

TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)

⁽¹⁾ Tension 230/3L/50 TVAA0038 67 €

Consulter d'autres configurations de tension et fréquence



iSENSOR M

Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 930 x 607 x 1046 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 800 x 500 x 200 mm

Poids 197 kg

Puissance (kW) 1,125

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position de la barre de soudure	Longueur barre	Pompe à vide 40 (m ³ /h)	Pompe à vide 40 (m ³ /h)	Tension (V/Ph/Hz)	Connexion gaz inerte	PVP
FSM4K2E2		460 + 460	●		230/L+N/50		8.485 €
FSM4K2G2		460 + 460	●		230/L+N/50	●	8.665 €
FSM4KLE2		460 + 730	●		230/L+N/50		8.565 €
FSM4KLG2		460 + 730	●		230/L+N/50	●	8.740 €
FSM4KUE2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50		9.135 €
FSM4KUG2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50	●	9.310 €
FSMB42E2		460 + 460		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		9.000 €
FSMB42G2		460 + 460		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	9.175 €
FSMB4LE2		460 + 730		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		9.075 €
FSMB4LG2		460 + 730		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	9.255 €
FSMB4UE2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾		9.645 €
FSMB4UG2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 ⁽¹⁾	●	9.825 €

TENSION EN OPTION (À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE)

⁽¹⁾ Tension 230/3L/50 TVAA0038 67 €

Consulter d'autres configurations de tension et fréquence



iSENSOR S

Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 853 x 537 x 1032 mm















Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 700 x 430 x 180 mm

Poids 147 kg

Puissance (kW) 0,75

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position de la barre de soudure	Longueur barre	 Pompe à vide 20 (m ³ /h)	 Pompe à vide 20 (m ³ /h)	Tension (V/Ph/Hz)	Connexion gaz inerte	PVP
FSS2K2E2		410 + 410	●		230/L+N/50		6.270 €
FSS2K2G2		410 + 410	●		230/L+N/50	●	6.450 €
FSS2KLE2		410 + 630	●		230/L+N/50		6.325 €
FSS2KLG2		410 + 630	●		230/L+N/50	●	6.505 €
FSS2KUE2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50		6.775 €
FSS2KUG2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50	●	6.955 €
FSSB22E2		410 + 410		●	230/L+N/50		6.630 €
FSSB22G2		410 + 410		●	230/L+N/50	●	6.806 €
FSSB2LE2		410 + 630		●	230/L+N/50		6.685 €
FSSB2LG2		410 + 630		●	230/L+N/50	●	6.860 €
FSSB2UE2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50		7.135 €
FSSB2UG2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50	●	7.315 €

Consulter d'autres configurations de tension et fréquence

ACCESSOIRES iSENSOR SUR PIED

Sacs de vide pour la conservation

Unités	Dimensions totales (mm)	Épaisseur		
100	200 x 300	90 microns	TTVAA002	25 €
100	300 x 400	90 microns	TTVAA004	46 €

Sacs de vide pour cuisson

Unités	Dimensions totales (mm)	Épaisseur		
100	200 x 300	93 microns	TTVAA003	40 €
100	360 x 400	93 microns	TTVAA005	93 €

Plaque de polyéthylène de qualité alimentaire

Pour modèle	Dimensions totales (mm)		
S.	540 x 400 x 20	TVAA0030	114 €
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	149 €
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	195 €

Huile pour pompe à vide (pièce de rechange)

Pompe à vide	Description		
20 (m ³ /h)	SAE 10 Alimentaire (1 Litre)	TVAR0002	58 €
40 / 63 / 100 (m ³ /h)	SAE 30 Alimentaire (2 Litres)	TVAR0051	114 €

MACHINES SOUS VIDE

goSENSOR



L'EMBALLAGE SOUS VIDE PRATIQUE ET COMPÉTITIF

Mychef goSENSOR est une machine sous vide professionnelle spécialement recommandée pour les établissements qui ont besoin de réaliser des conditionnements au quotidien, sans complications et à un prix compétitif.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Boucheries



Charcuteries



Poissonneries



Restaurants

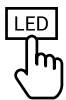


Gastrobars



Autres secteurs

PANNEAU DE COMMANDE ET TECHNOLOGIES AUTOMATIQUE



Panneau de commande
pratique avec 3 boutons et
écran LED



Technologies de capteur



BREVETÉ

SCS (Self Calibration System)
Système breveté de calibrage
automatique de la machine sous
vide



AutoClean Oil
Système d'autonettoyage de
l'huile

FONCTIONS POUR DE MULTIPLES TECHNIQUES CULINAIRES



BREVETÉ

Vacuum Standby
Maintient le vide à l'intérieur
de la chambre pour une durée
indéterminée



**Programme de
conditionnement des
liquides**



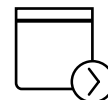
Fonction Stop
Blocage du pourcentage de
vide dans la chambre



ExtraVacuum
Vide supplémentaire pour les
aliments poreux

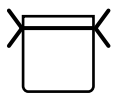


Soft Air
Emballage des aliments
délicats



**Programmes de
conditionnement**
Capacité pour enregistrer
1 programme

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Soudure simple 1 x 4 mm

goSENSOR DE TABLE



goSENSOR L

Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 620 x 599 x 453 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 560 x 465 x 210 mm

Poids 67 kg

Puissance 1,2 kW

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position barres de soudure	Longueur barre	VALUE Pompe à vide 20 (m3/h)	BECKER Pompe à vide 20 (m3/h)	Tension (V/Ph/Hz)	PVP
TGL2V2E2		455 + 455	●		230/L+N/50	3.475 €
TGL2K2E2		455 + 455		●	230/L+N/50-60	4.395 €



goSENSOR M

Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 475 x 589 x 438 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 412 x 453 x 200 mm

Poids 48,5 kg

Puissance 0,85 kW

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position barres de soudure	Longueur barre	VALUE Pompe à vide 16 (m3/h)	BECKER Pompe à vide 16 (m3/h)	Tension (V/Ph/Hz)	PVP
TGM6V1E2		405	●		230/L+N/50	2.555 €
TGM6K1E2		405		●	230/L+N/50-60	2.952 €



goSENSOR S

Dimensions extérieures (largeur x profondeur x hauteur) 388 x 519 x 389 mm

Dimensions chambre (largeur x profondeur x hauteur) 328 x 385 x 162 mm

Poids 36 kg

Puissance 0,73 kW

Couvercle Coupole

Système d'ouverture Automatique

Code	Position barres de soudure	Longueur barre	VALUE Pompe à vide 8 (m3/h)	BECKER Pompe à vide 8 (m3/h)	Tension (V/Ph/Hz)	PVP
TGS8V1E2		315	●		230/L+N/50	1.980 €
TGS8K1E2		315		●	230/L+N/50-60	2.310 €

ACCESSOIRES goSENSOR DE TABLE



Support avec roues

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec finition satinée et éléments de renfort. Étagère intermédiaire en acier inoxydable. 4 roues Ø 80 mm, dont deux avec frein.
Livré monté.

S / M	TVAA5060	769 €
L	TVAA6560	816 €

Huile pour pompe à vide (pièce de rechange)

Description	Quantité		
SAE 10 Alimentaire	1 litre	TVAR0002	58 €

Sacs de vide pour la conservation

Unités	Dimensions totales (mm)	Épaisseur		
100	200 x 300	90 microns	TTVAA002	25 €
100	300 x 400	90 microns	TTVAA004	46 €

Sacs de vide pour cuisson

Unités	Dimensions totales (mm)	Épaisseur		
100	200 x 300	93 microns	TTVAA003	40 €
100	360 x 400	93 microns	TTVAA005	93 €

Mousse pour sonde cœur

Dimensions rouleau (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	128 €

Cylindre de remplissage de sacs de vide

Diamètre (mm)	Hauteur (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	50 €

Plaque noire de polyéthylène de qualité alimentaire

Pour modèle	Dimensions totales (mm)		
S.	300 x 250 x 20	TVAA0027	60 €
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	77 €
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	93 €

Accessoire pour l'emballage des liquides

Pour modèle			
S.	TVAA0033	87 €	
M	TVAA0034	96 €	
L	TVAA0035	102 €	

MACHINE SOUS VIDE EXTERNE



- Indiquées pour l'emballage de produits solides, sans humidité.
- Fabriquées en acier inoxydable, robustes, compactes et légères, pour un transport et un stockage faciles.
- Vide contrôlé par le temps (de 0,5 à 60 secondes).
- Mode de travail automatique (2 programmes) ou manuel (1 programme).
- Double soudure.
- Elle ne fonctionne qu'avec des sacs gaufrés.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Petits
magasins



Magasins
d'alimentation



Bars



Restaurants



Dimensions externes (mm)	Pompe à vide (l/min)	Tension (V/Ph/Hz)	Puissance (kW)	Longueur de soudure utile (mm)	Code	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	551 €

ACCESSOIRE DE MACHINE SOUS VIDE EXTERNE

Sacs de conservation gaufrés pour vide externe

Unités	Dimensions (mm)	Code	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	39 €
100	250 x 350	TVEA0002	56 €
100	300 x 400	TVEA0003	75 €



BAIN MARIE SOUS VIDE



- Fabriqués en acier inoxydable, robustes et compacts.
- Des produits plus tendres et plus savoureux, sans perte de poids ni d'humidité.
- Modèles de 9 et 25 litres de capacité.
- Utilisation simple et intuitive.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Bars



Gastrobars



Restaurants



Modèle	Dimensions extérieures (mm)	Capacité maximale de la chambre	Température de travail (°C)	Puissance (kW)	Poids total (kg)	Tension (V/Ph/Hz)	Code	PVP
S.	345 x 285 x 270	9 litres	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.199 €



Modèle	Dimensions extérieures (mm)	Capacité maximale de la chambre	Température de travail (°C)	Puissance (kW)	Poids total (kg)	Tension (V/Ph/Hz)	Code	PVP
M	350 x 550 x 320	25 litres	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.517 €





CELLULES DE REFROIDISSEMENT



AVANTAGES

164

COMMANDE

165

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

166

TECHNOLOGIE MYCHEF

AVANTAGES LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT MYCHILL

FRAÎCHEUR ET HYGIÈNE



Des aliments toujours frais

Le processus du refroidissement négatif (congélation) entraîne la formation de microcristaux qui maintiennent intacte la structure cellulaire de l'aliment, garantissant ainsi sa conservation à long terme.



Protection antibactérienne

Le refroidissement positif protège les aliments contre les agressions bactériennes, prolongeant ainsi leur durée de conservation et évitant la perte de poids des produits. La température au cœur des aliments passe de 90 °C à 3 °C en 90 minutes.

PRODUCTION ACCRUE



Système Cook&Chill

Vous pourrez cuire et refroidir rapidement la température de vos préparations. Ce système est de plus en plus employé dans le secteur de la restauration. Les avantages de ce système sont vastes quant à la qualité organoleptique, la sécurité alimentaire et la conservation du produit.



Économies dans les achats et gain de temps dans la préparation

Grâce au refroidissement des aliments, vous pourrez mieux planifier les achats, en stockant ce dont vous avez réellement besoin. Vous pourrez ainsi acheter des matières premières et des produits de saison en plus grande quantité à un meilleur prix.



Réduction des déchets et bénéfices accrus

En planifiant les menus et en les refroidissant, les déchets sont considérablement réduits, ce qui augmente les bénéfices en termes de temps et réduit des frais.

À QUI EST-IL DESTINÉ ?



Restaurants



Hôtels



Traiteurs



Collectivités

PANNEAU DE COMMANDE

MYCHILL

LE COMPAGNON IDÉAL DANS LES CUISINES PROFESSIONNELLES

Commande pratique à 8 boutons, écran LCD éclairé et clavier à membrane.

Deux modes de refroidissement, positif ou négatif.

1. Affichage de la température et de l'heure

2. Bouton de réglage

3. Refroidissement positif (+90/+3 °C)

4. Refroidissement négatif (+90/-18 °C)

5. Dégivrage manuel

6. ON / OFF - START / STOP

7. Hard / Soft

8. Bouton auxiliaire



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fabriquées en acier inoxydable AISI 304 en structure monobloc

Panneau de commande numérique et clavier à membrane

Soft Chilling. Refroidissement positif (de 90 °C à 3 °C en 90 minutes) adapté aux aliments délicats, petits et fins

Hard Chilling. Refroidissement positif (de 90 °C à 3 °C en 90 minutes) adapté aux produits gras et denses ou aux gros morceaux

Refroidissement négatif. Congélation par la formation de microcristaux qui maintiennent intacte la structure cellulaire des aliments, garantissant leur conservation (température au cœur des aliments de 90 °C à -18 °C en 240 minutes)

Sonde cœur incluse

Contrôle par temps ou par sonde

Guides amovibles et bords arrondis pour un nettoyage facile

Évacuation dans le fond

Système de dégivrage automatique

Passage automatique en phase de maintenance à la fin du cycle

Pour les plateaux de dimensions GN 1/1 (tous les modèles) et EN (600 x 400) spécial pâtisserie dans les modèles 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 et 15 GN 1/1

MYCHILL

CELLULES DE REFROIDISSEMENT



15 GN 1/1

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) 800 x 780 x 2000 mm

Poids 171 kg

Capacité 15 GN 1/1 ou 15 EN (600 x 400)

Distance entre les guides 67 mm

Tension (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50

Puissance 3 820 W

Puissance frigorifique 2 933 W

Rendement +3 / -18 °C 50/38 kg

Ouverture de la porte à droite de série

Code	Ouverture de la porte à gauche	PVP
TCHA15TG		12.625 €
TCHI15TG	●	12.755 €



10 GN 1/1

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) 800 x 780 x 1700 mm

Poids 155 kg

Capacité 10 GN 1/1 ou 10 EN (600 x 400)

Distance entre les guides 67 mm

Tension (V/Ph/Hz) 230/ L+N/50

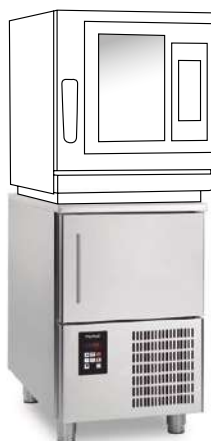
Puissance 2010 W

Puissance frigorifique 1547 W

Rendement +3 / -18 °C 34/22 kg

Ouverture de la porte à droite de série

Code	Ouverture de la porte à gauche	PVP
TCHA10TG		9.055 €
TCHI10TG	●	9.200 €



5 GN 1/1 Longitudinal

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) 520 x 850 x 880 mm

Poids 80 kg

Capacité 5 GN 1/1 L

Distance entre les guides 67 mm

Tension (V/Ph/Hz) 230/ L+N/50

Puissance 1185 W

Puissance frigorifique 807 W

Rendement +3 / -18 °C 18/11 kg

Ouverture de la porte à droite de série

Idéal pour empiler un four compact longitudinal

Code	Ouverture de la porte à gauche	PVP
TCHA05LG		6.035 €
TCHI05LG	●	6.180 €



5 GN 1/1 transversal

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) 800 x 700 x 900 mm

Poids 90 kg

Capacité 5 GN 1/1 T ou 5 EN (600 x 400)

Distance entre les guides 67 mm

Tension (V/Ph/Hz) 230/ L+N/50

Puissance 1185 W

Puissance frigorifique 807 W

Rendement +3 / -18 °C 18/11 kg

Ouverture de la porte à droite de série

Idéal pour empiler un four Compact transversal ou un iCook/Cook 6 GN 1/1

Code	Ouverture de la porte à gauche	PVP
TCHA05TG		5.355 €
TCHI05TG	●	5.495 €

3 GN 1/1

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) 650 x 670 x 670 mm

Poids 70 kg

Capacité 3 GN 1/1

Distance entre les guides 67 mm

Tension (V/Ph/Hz) 230/ L+N/50

Puissance 975 W

Puissance frigorifique 613 W

Rendement +3 / -18 °C 10/7 kg

Ouverture de la porte à droite de série



Code	Ouverture de la porte à gauche	PVP
TCHA03TG		4.555 €
TCHI03TG	●	4.655 €

3 GN 2/3

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) 600 x 600 x 390 mm

Poids 43 kg

Capacité 3 GN 2/3

Distance entre les guides 67 mm

Tension (V/Ph/Hz) 230/ L+N/50

Puissance 730 W

Puissance frigorifique 467 W

Rendement +3 / -18 °C 7/5 kg

Ouverture de la porte à gauche de série



Code	Ouverture de la porte à gauche	PVP
TCHI0323	●	4.230 €

ACCESSOIRE MYCHILL

Système de fixation universel pour les fours Mychef

Pour placer un four Mychef sur la cellule de refroidissement, vous avez besoin du système de fixation

MYCHA197	75 €
----------	------

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE MYCHEF

<https://mychef.distform.com/condiciones-generales/>

Les conditions générales de vente des articles énumérés dans la présente liste des prix sont les suivantes :

Prix

Les prix indiqués dans la liste des prix sont des prix P.V.P. exprimés en euros, hors taxes.

Les prix ne comprennent pas l'installation, la mise en service et les accessoires.

L'entreprise se réserve le droit de modifier les prix et/ou les caractéristiques des produits sans préavis.

Cette liste des prix remplacera toute autre publiée précédemment.

Modes de paiement

Les réductions et les méthodes de paiement pour chaque client seront convenues avec l'entreprise, mais celles établies en général sont les suivantes :

- Jusqu'à l'octroi de la classification et du risque d'un client, toutes les opérations seront payées par prépaiement.
- Les produits appartiennent à Mychef Technologies jusqu'à leur paiement intégral. En cas de non-paiement par le client, la société aura le droit de récupérer les marchandises en question et se réserve le droit de réclamer les dommages et intérêts qui en découlent. En tout état de cause, les frais découlant du retrait des produits seront à la charge du client.
- En cas de non-paiement, aucune autre commande ne sera expédiée jusqu'au règlement intégral de celle en cours.

Garantie

Les conditions de garantie des articles inclus dans cette liste des prix sont publiées sur notre site web via le lien suivant :

<https://mychef.distform.com/condiciones-de-garantia-productos-mychef-by-distform/>

Commandes

La marchandise est expédiée tous frais payés dans la péninsule ibérique par les moyens jugés appropriés par l'entreprise, le coût du transport étant répercuté sur la facture pour les commandes inférieures à 1.700 euros. Pour les autres expéditions, les conditions seront celles convenues entre le client et l'entreprise.

Si le client a besoin d'un emballage ou d'un système d'expédition spécial, les frais seront à sa charge.

Le client doit vérifier l'état de la marchandise à sa réception dans le délai spécifié dans les conditions de garantie pour tout éventuel dommage survenu pendant le transport. Aucune réclamation ne sera admise si le délai mentionné n'est pas respecté.

Les annulations doivent être demandées par écrit et avec l'accord de l'entreprise, mais ne peuvent être annulées si la marchandise a déjà été expédiée.

Si le matériel est de fabrication spéciale, aucune annulation ne sera acceptée une fois que le processus de fabrication aura commencé.

Retours

La marchandise doit être retournée au plus tard dans les 30 jours calendaires suivant la date de facturation.

Aucun retour ne sera accepté sans l'accord exprès et écrit préalable de l'entreprise. Les retours non acceptés seront automatiquement rejetés par notre entrepôt. Lors de la demande de retour dans le délai imparti, nous vous demandons de joindre des photos du produit. L'acceptation du retour sera soumise à l'appréciation du département technique.

Le produit à retourner doit être en parfait état, avec son plastique et dans son emballage d'origine. Le retour de matériel utilisé, manipulé ou rayé ne sera pas accepté.

Si un avoir correspond à ce retour, celui-ci sera effectué sur une facture d'une commande ultérieure, le montant à payer sera déterminé par l'état du matériel retourné. Dans tous les cas, l'entreprise déduira un minimum de 20 % du montant pour les frais de gestion du retour, avec un minimum par référence et par unité de 50 €.

Le client sera responsable de la gestion du retour du matériel, des frais de gestion du transport, ainsi que des éventuelles pannes qui pourraient survenir pendant le retour du matériel.

Litige et responsabilité

L'entreprise ne peut être tenue responsable des conséquences qui pourraient résulter d'une mauvaise utilisation des produits vendus.

L'entreprise décline toute responsabilité en cas d'erreur ou d'omission dans l'une des photographies, prix, textes ou images, informations ou caractéristiques des produits, ni en cas de modification des caractéristiques des produits par les fournisseurs.

La résolution de tout litige ou controverse qui pourrait survenir sera du ressort des cours et tribunaux de la ville de Lleida.

Propriété intellectuelle

Conformément à la législation en vigueur sur la propriété intellectuelle et industrielle, cette liste des prix et tout élément, marque, dessin, modèle, logo, graphique, etc. y étant contenu sont la propriété exclusive de Mychef Technologies ou de ses partenaires, ceux-ci ne concédant aucune licence ni aucun droit autre que celui de consulter la présente liste des prix. La reproduction ou l'utilisation de tout ou partie de ces éléments n'autorise qu'à être informé à titre personnel et privé. Toute reproduction ou utilisation de copies réalisées à d'autres fins est expressément interdite. Toute utilisation inappropriée constitue une fraude et peut être poursuivie conformément aux lois en vigueur, sauf autorisation écrite préalable de l'entreprise.

Contact

Contactez-nous si vous souhaitez obtenir plus d'informations sur notre gamme de produits.

Site web : **www.mychefcooking.com**,

Courrier électronique : **info@mychefcooking.com**

Téléphone national : **900 102 623**

Téléphone international : **+34 973 750 389**

mychef.

www.mychefcooking.com

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com / 900 102 623

Barcelone, Espagne