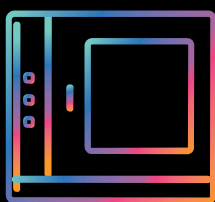




RESTOQUALITY



PROFESJONALNE
URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

OFERTA PROMOCYJNA

od 23.03 do 31.05.2023
lub wyczerpania zapasów



Restauracje



Hotele



Catering



Stołówki



Bary



Punkty
gastronomiczne



Supermarkety



Piekarnie



Cukiernie



ZALETY PIECÓW MYCHEF

DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA

OPATENTOWANY

MultiSteam



Innowacyjna, opatentowana technologia wytwarzania podwójnej pary. Para jest wytwarzana 5x szybciej w porównaniu do zwykłych systemów (jak natryskowe, czy bojlerowe wytwarzanie pary), dzięki wstępnemu podgrzaniu wody. Para jest gęstsza i zapewnia równomierne gotowanie.

OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)



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

Smart Clima Plus



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

DryOut Plus



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

WIĘKSZY KOMFORT UŻYTKOWANIA

Gotowanie sous-vide z sondą plug&play lub z wewnętrzną sondą



Dzięki nowemu złączu magnetycznemu, podłączenie sondy jedno- lub wielopunktowej jeszcze nigdy nie było tak szybkie i proste.

Zintegrowana rynienka ociekowa



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

Wbudowane oświetlenie LED



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

Złącze USB



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

iBAKE MAX



COOK MASTER

COOK PRO



iCOOK

WIĘKSZA SKUTECZNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ



Wysokiej jakości izolacja termiczna

Komora grzewcza wykonana jest ze stali AISI 304 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe pieczenie oraz znaczną oszczędność energii.



Szko niskoemisyjne

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



Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

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

OPATENTOWANY

MyCare – system automatycznego mycia

Opatentowany, inteligentny system myjący usuwa wszelkie zabrudzenia z komory pieca. System wykrywa stopień zabrudzenia i dopasowuje najbardziej odpowiedni program mycia.



WIĘKSZA OCHRONA ŻYWNOŚCI



UltraVioletSteam

OPATENTOWANY

Ta opatentowana technologia dzięki **systemowi promieniowania UV** może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną, wolną od patogenów parę, nawet w niskich temperaturach (opcja).



Jedyny w 100% sterylny piec

OPATENTOWANY

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i automatycznego systemu mycia MyCare komora pieca będzie **w 100% sterylna**, czysta i wolna od patogenów, nawet gdy piec pracuje w niskich temperaturach.



Tworzywa o właściwościach antybakteryjnych

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



NightWatch

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

MYCHEF | PORÓWNANIE MODELI Z SERII COOK

	COOK PRO BAKE PRO	COOK MASTER BAKE MASTER	iCOOK iBAKE
TRYBY GOTOWANIA			
Tryb konwekcji	30°C do 260°C	30°C do 260°C	30°C do 280°C
Tryb mieszany: konwekcja + para	30°C do 260°C	30°C do 260°C	30°C do 280°C
Tryb pary: od 30°C do 130°C	●	●	●
Odgrzewanie. Program do odgrzewania gotowych potraw. Konfigurowalne i wstępnie ustawione programy	Ręczny	Ręczny	Inteligentny
Konfigurowalny program garowania	-	-	●
Gotowanie w niskiej temperaturze oraz gotowanie nocne	Ręczny	Ręczny	Inteligentny
FUNKCJE			
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania	●	●	●
Wstępne nagrzewanie. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca	●	●	●
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności	-	-	●
TSC. Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	-	●	●
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość	2 prędkości	4 prędkości	4 prędkości
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora	-	-	●
MultiSteam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (boiler/wtrysk bezpośredni)	●	●	●
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania UV	●	●	●
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty	●	●	●
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność	-	-	●
NightWatch. Bezpieczne gotowanie przez całą noc	-	-	●
SafeSteam. Automatyczne usuwanie pary po zakończeniu gotowania (konfigurowane)	-	-	●
ReliableSystem. Program przeglądów okresowych	-	-	●
MySmartCooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Piec dostosowuje parametry do produktu, rodzaju obróbki, wielkości, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych parametrów	-	-	●
MyCookingPlanner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwartych drzwi.	-	-	●
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	-	-	●
Just In Time. Wszystkie potrawy przygotowywane w tym samym czasie	-	-	●
MyCloud. Kontroluj piec za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami,	-	-	●
Zdalne sterowanie ze smartfona lub tabletu za pomocą aplikacji Mychef Cloud lub z MyCloud na stronie internetowej Mychef	●	●	-
Połączenie Wi-Fi z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	-	-	●
Przepisy krok po kroku, regularnie aktualizowane	-	-	●
Wyszukiwanie przepisów według składników	-	-	●
Automatyczne przeliczanie składników receptury w zależności od liczby gości	-	-	●
Automatyczne dostosowanie zużycia energii i naparowania w zależności od załadunku	-	-	●
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.	●	●	●
ZASTOSOWANIE			
Programy / kroki gotowania	-	40/3	400/10
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju	-	-	●
Cooking Check. Graficzne podsumowanie bieżącego procesu gotowania. Zawiera podgląd i końcowe wyświetlanie zużycia związanych z bieżącym procesem gotowania	-	-	●
Samouczący się system, który automatycznie dostosowuje się do korzystania z przepisów i najczęściej używanych aplikacji	-	-	●
Tworzenie profilu użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich działania	-	-	●
Klawiatura wieloprogramowa z bezpośrednim dostępem	-	7	-
Szybkie menu - programowalna strona główna	-	-	●
Edytowalna strona główna szybkiego menu z możliwością zdalnej aktywacji	-	-	●
Nawigacja z menu głównego za pomocą ekranu dotykowego	-	-	●
Samokonfigurowany, dostosowywalny ekran	-	-	●
Liczne możliwości konfiguracji, dostosowania do potrzeb serwisu technicznego, ustawienia energii itp.	-	-	●
Liczne opcje zaawansowanej konfiguracji, język, dźwięk, system itd.	-	-	●
Klawisze skrótów do programów lub cykli mycia	-	●	●
10-calowy ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami	-	-	●
Wyświetlacz LED	●	●	-
Sterowanie regulacją trybów gotowania, temperatury, temperatury sondy i czasu	-	●	●
Ustawienie blokowania dostępu oraz programowania na podstawie skonfigurowanego typu użytkownika	-	-	●
Blokowanie programów	●	●	●
Szybka instrukcja obsługi	-	●	●
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca	-	-	●

ZASTOSOWANIE	COOK PRO BAKE PRO	COOK MASTER BAKE MASTER	iCOOK iBAKE
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej	●	●	●
Funkcja pomocy dla każdego procesu gotowania	-	-	●
Zintegrowana funkcja pomocy, instrukcja serwisowa z przykładami	-	-	●
Interfejs dostępny w 21 językach	-	-	●
Alarmy dźwiękowe z możliwością konfigurowania	-	-	●
Jednopunktowa sonda wewnętrzna	-	●	-
Wielopunktowa sonda wewnętrzna	-	-	●
Wizualny i dźwiękowy sygnał zakończenia gotowania	●	●	●
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu, temperatury sondy, czasu, który upłynął, pozostałego czasu i wartości zużycia energii	-	-	●
Elektroniczny wskaźnik pary, temperatury, czasu i wartości temperatury sondy	-	●	-
Cyfrowy wskaźnik pary, temperatury i czasu	●	-	-
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych	●	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA			
MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu	-	-	●
MyCare. Inteligentny system myjący z 1 programem	●	●	-
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE			
Zaawansowane technologicznie oświetlenie LED . Optymalne oświetlenie w każdej komorze dla minimalnego zużycia i maksymalnego czasu trwania.	●	●	●
Konfigurowalny czas oświetlenia komory	-	-	●
Złącze USB do aktualizacji sprzętu i rejestracji danych HACCP	-	-	●
Niskoemisyjne, potrójnie przeszklone drzwi , na zawiasach, łatwe do czyszczenia	-	-	●
Niskoemisyjne, podwójnie przeszklone drzwi , na zawiasach, łatwe do czyszczenia	●	●	-
Wysoce odporna komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami	●	●	●
Zintegrowany syfon	●	●	●
Prowadnice typu C z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym	●	●	●
Uchwyt i elementy z tworzywa sztucznego posiadają właściwości antybakteryjne	●	●	●
Stopień ochrony IPX5	●	●	●

● Standard ○ Opcja - Niedostępne

iBAKE MAX



COOK PRO



iCOOK



COOK MASTER



CENA PROMOCYJNA:

od 11 579,-

~~17 080,-~~

Model	Wymiary wew. [mm]	Pojemność	Odległość między przewodnicami [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
COOK MASTER 041E	760x710x615	4xGN1/1	68	30 - 280	6,3	400	64	11 579,-
COOK MASTER 061E	760x710x750	6xGN1/1	68	30 - 280	9,3	400	74	13 359,-
iCOOK 061E	760x725x750	6xGN1/1	68	30 - 280	9,3	400	80	17 699,-
COOK PRO 101E	760x710x1022	10xGN1/1	68	30 - 280	18,6	400	102	19 299,-
COOK MASTER 101E	760x710x1022	10xGN1/1	68	30 - 280	18,6	400	102	20 399,-
iCOOK 101E	760x725x1020	10xGN1/1	68	30 - 280	18,6	400	112	26 799,-
iBAKE 6E	760x785x865	6x600x400	85	30 - 280	12,6	400	102	21 549,-
iBAKE MAX 16E	893x1018x1923	16x600x400	85	30 - 280	34,7	400	311	55 299,-