

ZALETY PIECÓW MYCHEF



DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary, 5 razy szybsza niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni) dzięki wstępnemu podgrzewaniu wody. Szybsza i gęstsza para, zapewniająca równomierne gotowanie.

OPATENTOWANY



TSC (Kontrola stabilności termicznej)

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



Smart Clima Plus

Inteligentny system tworzenia i zarządzania systemem. Dzięki zaawansowanemu czujnikowi, piec monitoruje wilgotność w komorze pieczenia, wprowadzając lub odprowadzając parę, aby uzyskać pożądaný rezultat.



DryOut Plus

Umożliwia aktywne usuwanie wilgoci z komory w celu uzyskania bardziej chrupiącej tekstury dzięki unikalnej technologii niskociśnieniowej. Chrupiące, złociste, bardzo szybkie i doskonale rezultaty.

WIĘKSZY KOMFORT UŻYTKOWANIA



Sous-vide, jedno i wielopunktowe sondy z magnetycznym złączeniem plug & play lub wewnętrzną sondą jednopunktową lub sondą wielopunktową

Dzięki nowemu złączeniu magnetycznemu podłączenie sondy jeszcze nigdy nie było tak szybkie i łatwe



Zintegrowana rynienka ociekowa

Rynienka ociekowa podłączona do odpływu. Rynienka została również wyposażona w filtr który zapobiega przedostawaniu się resztek jedzenia, które mogłyby spowodować jego zatkanie.



Wbudowane oświetlenie LED

Specjalnie zaprojektowane, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się minimalnym zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy.



Złącze USB

Złącze USB dla rejestrowania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz wysyłania i pobierania programów. Urządzenie umożliwia rejestrowanie temperatur i zdarzeń występujących podczas normalnego użytkowania. Dostępne dla modeli COMPACT EVOLUTION, iCOOK, iBAKE, iCOOK MAX oraz iBAKE MAX.

WIĘKSZA SKUTECZNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ



Wysokiej jakości izolacja termiczna

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



Szkló niskoemisyjne

Najnowsza technologia szkła niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację poprzez zmniejszenie strat ciepła. Konstrukcja drzwi sprawia, że są one łatwe do czyszczenia i bezpieczne w obsłudze.



Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

Szybsze i bardziej równomierne gotowanie dzięki termodynamicznej konstrukcji wentylatora w połączeniu z inteligentnym zarządzaniem prędkością i kierunkiem obrotów



OPATENTOWANY

MyCare - mycie automatyczne

Opatentowany inteligentny automatyczny system myjący. Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory pieca. Piec wykrywa stopień zabrudzenia i proponuje najbardziej odpowiedni program.

WIĘKSZA OCHRONA ŻYWNOŚCI



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę, która jest wolna od patogenów, dzięki systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja).



OPATENTOWANY

Jedyny w 100% sterylny piec

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i systemu samoczyszczenia MyCare komora pieca będzie w 100% sterylna, czysta i wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach.



Rączka oraz komponenty wykonane z tworzywa o właściwościach antibakteryjnych

Dodany komponent antybakteryjny umożliwi lepszą ochronę przed rozprzestrzenianiem się zarazków i bakterii, zapewniając w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię.



NightWatch

Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym ze spokojem o swoje dania. W przypadku, gdy temperatura spadnie poniżej 56°C , piec wyda widoczne i słyszalne ostrzeżenie.

PANELE STEROWANIA

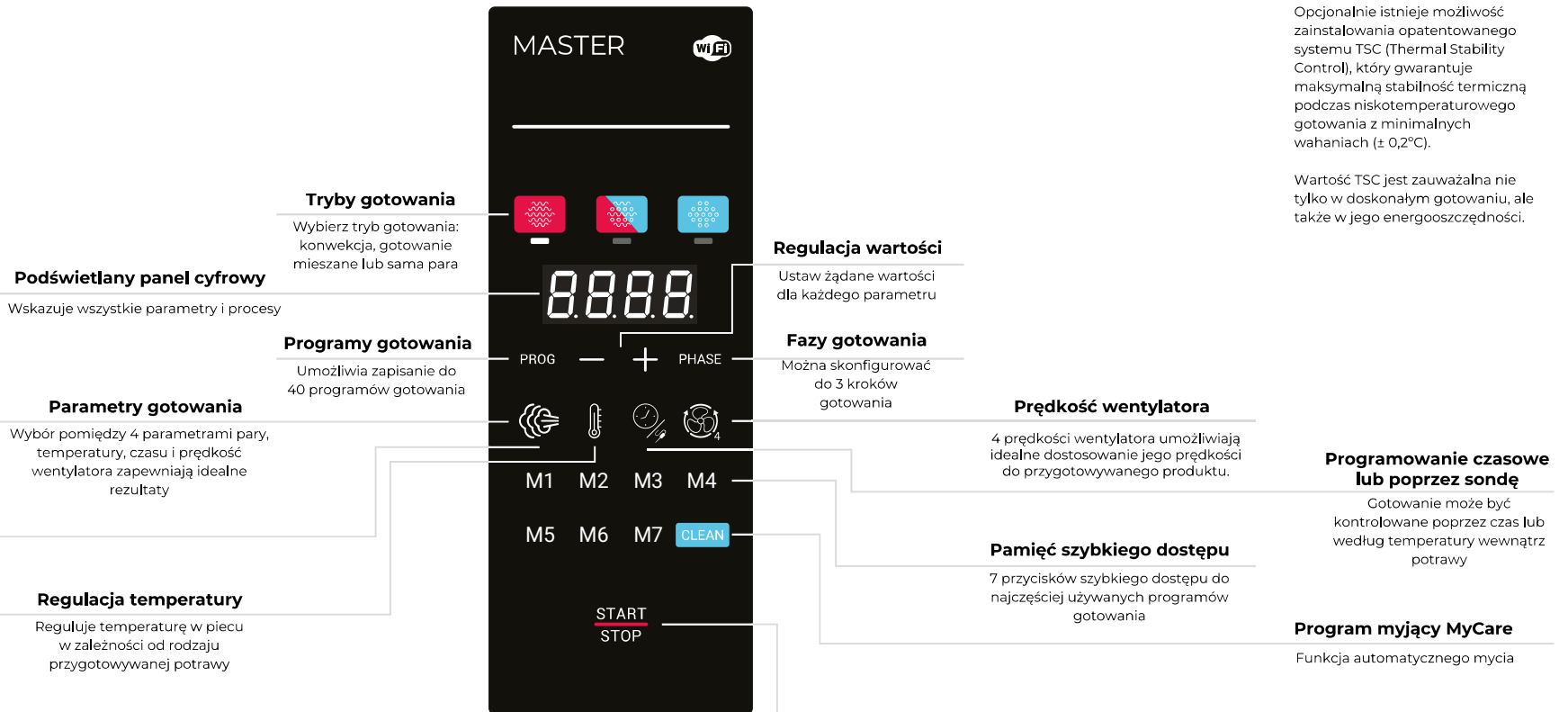
COOK MASTER & BAKE MASTER

WIĘKSZA PRECYZJA GOTOWANIA

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

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

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



Opcjonalnie istnieje możliwość zainstalowania opatentowanego systemu TSC (Thermal Stability Control), który gwarantuje maksymalną stabilność termiczną podczas niskotemperaturowego gotowania z minimalnych wahań ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Wartość TSC jest zauważalna nie tylko w doskonałym gotowaniu, ale także w jego energooszczędności.

POŁĄCZENIE WI-FI (OPCJA)

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

CHMURA

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

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

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



COOK MASTER GN 1/1

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY



4 GN 1/1



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	COOK MASTER 041E
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	16 410 zł
Zasilanie	⚡
Pojemność GN	4 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 710 x 615 mm
Waga	64 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	35-90
Dystans między prowadnicami	68 mm
Moc elektryczna	6,3 kW
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-
Przyłącze gazowe	-
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 tryby gotowania:	
· Konwekcja (od 30° do 280°C)	✓
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C)	✓
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	40 + 3
7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓
Jednopunktowa sonda wewnętrzna	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Manualna regeneracja	✓
Prowadnice typu C - prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechylowym	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.		1 480 zł
(1) Zasilanie 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA273 0 zł
(2) Zasilanie 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA272 0 zł

mychef.



6 GN 1/1



10 GN 1/1

COOK MASTER 061E	COOK MASTER 061G	COOK MASTER 101E	COOK MASTER 101G
18 950 zł	27 030 zł	28 950 zł	34 480 zł
⚡	🔥	⚡	🔥
	6 x 1/1 GN		10 x 1/1 GN
760 x 710 x 750 mm	760 x 842 x 854 mm	760 x 710 x 1022 mm	760 x 842 x 1144 mm
74 kg	130 kg	102 kg	147 kg
40-110	55-120	80-160	80-160
68 mm	80 mm	68 mm	80 mm
9,3 kW	805 W	18,6 kW	805 W
-	13 kW	-	20 kW
-	Złącze G½"	-	Złącze G½"
400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
	✓		✓
4 prędkości	6 prędkości	4 prędkości	6 prędkości
	✓		✓
	✓		✓
	40 + 3		40 + 3
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓		✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.		1 480 zł
(1) Zasilanie 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA277 830 zł
	10 GN 1/1	MYCHA282 1 330 zł

ZAŁECANE AKCESORIA

iCOOK- zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

MYCHA245	⚡	480 zł
MYCHA397	🔥	480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

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

MYCHA219	⚡	350 zł
----------	---	--------

Zestaw do piętrzenia + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

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

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	1 700 zł
COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP **	⚡	MYCHA364	1 700 zł
MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	2 260 zł

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.
** Zawiera 5 tabletek CleanDuo + 1 syfon.

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

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

MYCHA061	🔥	1 440 zł
----------	---	----------

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062	🔥	990 zł
----------	---	--------

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

MYCHA358	⚡	660 zł
----------	---	--------

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA

Zestaw do łączności Wi-Fi

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

MYCHA357	⚡🔥	990 zł
----------	----	--------

Zestaw UltraVioletSteam

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

4 GN 1/1	⚡	MYCHA384	1 720 zł
6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	1 720 zł
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł



Podstawa z przewodnikami GN 1/1
Do ustawiania pieca.
Odległość między przewodnikami: 68 mm.

4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 przewodnic.	MYCHA225	3 470 zł
6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 przewodnic.	MYCHA225	3 470 zł
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 przewodnic.	MYCHA226	3 220 zł
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 przewodnic.	MYCHA399	3 590 zł
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 przewodnic.	MYCHA401	3 260 zł



Podstawa do piętrzenia jeden na drugim
Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim. Odległość między przewodnikami: 68 mm.

4 GN 1/1 x 2	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 przewodnic.	MYCHA226	3 220 zł
--------------	---	--------------------	---------------	----------	----------



Podstawa do piętrzenia
Aby ustawić dwa piece jeden na drugim

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 720 zł
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 720 zł
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 720 zł
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	1 570 zł
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	1 780 zł



Zestaw nóżek regulowanych
Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych	MYCHA261	480 zł
---------------------------	----------	--------

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



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

Zasysanie czokołowe	⚡🔥	MYCHA260	640 zł
---------------------	----	----------	--------



Zestaw przysznicowy

Zestaw przysznicowy	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
---------------------	----	----------	--------



Okap kondensacyjny

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

GN 1/1	⚡	MYCHA264	5 830 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny

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

GN 1/1	⚡	MYCHA265	7 640 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

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

GN 1/1	⚡	MYCHA268	9 500 zł
--------	---	----------	----------

Filtr węglowy (Części)	⚡	MYCHA216	780 zł
------------------------	---	----------	--------



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw	⚡🔥	MYCHA218	650 zł
--------	----	----------	--------



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka	⚡🔥	MYCHA181	1 390 zł
----------	----	----------	----------

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



CleanDuo

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

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł



Sonda Sous-vide

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

Sous-vide	⚡🔥	MYCHA185	1 200 zł
-----------	----	----------	----------

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

Do sondy sous-vide	⚡🔥	MYCHA396	580 zł
--------------------	----	----------	--------