

# 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 złączem plug & play lub wewnętrzną sondą jednopunktową lub sondą wielopunktową**  
Dzięki nowemu złączu 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.



### Szkło 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.

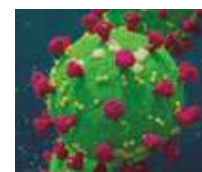
## WIĘKSZA OCHRONA ŻYWNOŚCI



OPATENTOWANY

### UltraVioletSteam

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



OPATENTOWANY

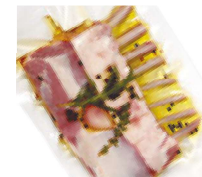
### Jedyny w 100% sterylny piec

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  $56^{\circ}\text{C}$ , piec wyda widoczne i dźwiękowe ostrzeżenia.

PANELE STEROWANIA

# iCOOK & iBAKE

## INTELIGENTNY INTERFEJS UMOŻLIWIĄJĄCY WPROWADZANIE ZMIAN W PRZEPISACH

Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK oraz iBAKE.

Umożliwia on dostosowanie menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, zapamiętanie do 400 programów po 10 kroków każdy, oraz możliwość jednoczesnego gotowania różnych rodzajów potraw w tym samym czasie na oddzielnych poziomach.

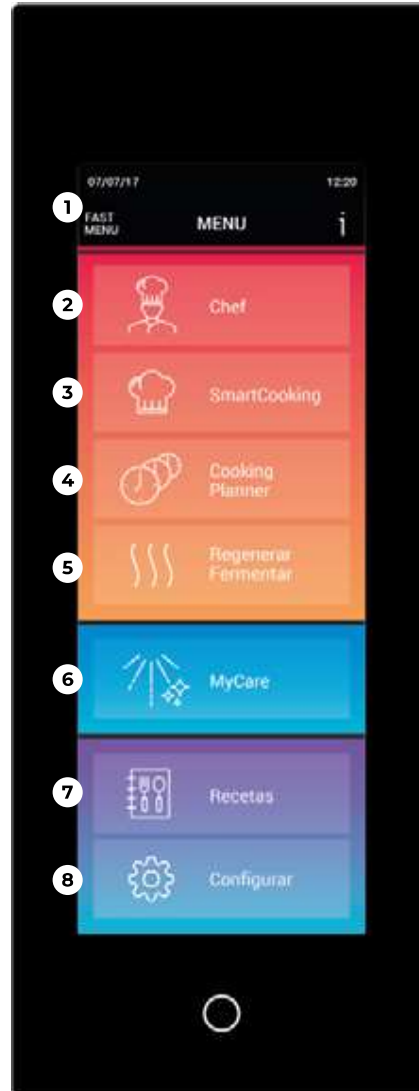
Dzięki połączeniu z MyCloud, można przeglądać postępy w gotowaniu, a także tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.



**1. Szybkie Menu**  
Spersonalizowane menu z najczęściej używanymi funkcjami podczas przygotowywania posiłków.



**3. SmartCooking/SmartBaking**  
Inteligentny system wspomagający gotowanie oraz inteligentny system wspomagający pieczenie dostępny tylko w modelach iBAKE.



**2. Tryb Szefa Kuchni**  
Dostosuj ustawienia gotowania regulując żądane parametry ręcznie.



**4. Zarządzanie gotowaniem wielopoziomowym**

Gotuj potrawy jednocześnie na różnych poziomach.



**5. Regeneracja/Trwałość**  
Zregeneruj zamrożoną lub schłodzoną żywność w sposób kontrolowany.



**6. MyCare**  
Inteligentny system samoczyszczący. 4 programy mycia i płukania.



**7. Przepisy**  
Uzyskaj dostęp do przepisów swoich oraz innych szefów kuchni lub wyszukuj potrawy poprzez wybieranie składników.



**8. Konfiguracja**  
Dostęp do wszystkich ustawień pieca.





## ZALECANE AKCESORIA

### iCOOK- zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

iCOOK	⚡	MYCHA245	480 zł
iCOOK	🔥	MYCHA397	480 zł

### Zestaw reduktora ciśnienia

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

iCOOK	⚡	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
iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	1 440 zł
-------	----	----------	----------

### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	990 zł
-------	----	----------	--------

### Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

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

## iCOOK GN 1/1 AKCESORIA

### Zestaw UltraVioletSteam

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

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



### Podstawa z przewodnikami GN 1/1

Odległość między przewodnikami: 68 mm.

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



### Podstawa do piętrzenia

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

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



### Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	480 zł
-------	----	----------	--------

## iCOOK GN 1/1 AKCESORIA



### Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260	640 zł
-------	----	----------	--------



### Zestaw prysznicowy

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
-------	----	----------	--------



### Okap kondensacyjny

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

GN 1/1	⚡	MYCHA386	6 000 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 (Część)	⚡	MYCHA216	780 zł
-----------------------	---	----------	--------



### Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iCOOK	⚡	MYCHA218	650 zł
-------	---	----------	--------



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181	1 390 zł
-------	----	----------	----------

## iCOOK 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.

iCOOK	⚡🔥	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).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396	580 zł
-------	----	----------	--------