

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS

Ideales para gastrobares, restaurantes y hoteles con cocinas de espacio reducido. Las tecnologías de cocción más exclusivas para lograr siempre unos resultados excelentes.

Gastronomía



COMPACT

Mychef Compact Concept GN 2/3 Longitudinal	34
Accesorios	35
Mychef Compact Concept GN 1/1 Longitudinal	36
Accesorios	37
Mychef Compact Concept GN 1/1 Transversal	38
Accesorios	39
Mychef Compact Evolution GN 2/3 Longitudinal	40
Accesorios	41
Mychef Compact Evolution GN 1/1 Longitudinal	42
Accesorios	43
Mychef Compact Evolution GN 1/1 Transversal	44
Accesorios	45

mychef.COMPACT Concept

HORNO COMBINADO

Longitudinal

GN 2/3



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP	Sistema de autolimpieza MyCare incluido >
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 623 x 662 mm
Comidas por día	20-80
Peso	60 Kg
Potencia	5,60 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €



6 GN 2/3

4.060 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 68 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 2/3

520 x 553 x 900 mm

MYCHA151 460 €



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 2/3

520 x 553 x 900 mm 10 guías

MYCHA152 590 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/3 x 2

520 x 553 x 330 mm

MYCHA165 430 €



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

GN 1/1

MYCHA172 155 €



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad

MYCHA063 76 €

Pack de 4 unidades

MYCHA354 298 €

Pack de 24 unidades

MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3



Carro autónomo

3 horas y media en modo vapor a 90ºC.

GN 2/3

MYCHA173 2.480 €

Medidas totales

530 x 755 x 850 mm

Presión máx.

2,7 bar

Caudal máx.

4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 2/3

MYCHA178 280 €



mychef.COMPACT Concept

HORNO COMBINADO Longitudinal GN 1/1



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP	4.380 €	5.060 €
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Comidas por día	30-100	50-150
Peso	72 Kg	89 Kg
Potencia	7 kW	10,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 68 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm MYCHA153 490 €



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm 10 guías MYCHA154 640 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 330 mm MYCHA166 458 €

9 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 120 mm MYCHA169 470 €

9 GN 1/1 + 6 GN 1/1 520 x 730 x 170 mm MYCHA168 430 €



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

GN 1/1 MYCHA172 155 €



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063 76 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 298 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1



Carro autónomo para 6 GN 1/1

3 horas y media en modo vapor a 90ºC.

6 GN 1/1 MYCHA173 2.480 €

Medidas totales (mm) 530 x 755 x 850

Presión máx. 2,7 bar

Caudal máx. 4,1 litros por minuto



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

6 GN 1/1 MYCHA179 320 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 MYCHA221 1.380 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

mychef.COMPACT Concept

HORNO COMBINADO Transversal GN 1/1



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	
PVP	Sistema de autolimpieza MyCare incluido >
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 595 x 662 mm
Comidas por día	30-100
Peso	76 Kg
Potencia	7 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
9 Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	108 + 5
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente	4 niveles + aclarado
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓
Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación	
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.	MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión	
Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.	MYCHA219 68 €

	Kit de apilado + 2 kits de primera instalación Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).	MYCHA176 336 €
---	---	----------------

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)	
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características: · Dureza entre 3º y 6º FH · PH 6.5 a 8.5 · Cloruros < a 30 ppm	MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)	
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.	MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

	Mesa con estante Para colocar un horno.	
GN 1/1 T	760 x 525 x 900 mm	MYCHA155 510 €

	Mesa con guías GN 1/1 Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.	
GN 1/1 T	760 x 525 x 900 mm 10 guías	MYCHA156 650 €

	Mesa para apilados Para colocar dos hornos apilados.	
6 GN 1/1 T x 2	760 x 525 x 330 mm	MYCHA167 420 €

	Kit de ducha de lavado Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.	
GN 1/1		MYCHA172 155 €

	CleanDuo Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.	
1 unidad	MYCHA063	76 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354	298 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355	1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL

	Soportes de pared Para cocinas con espacio reducido	
GN 1/1 T	MYCHA180	320 €

	Campana de condensación de vapor Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	
GN 1/1 T	MYCHA222	1.490 €

	Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	
GN 1/1 T	MYCHA213	1.780 €
Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA217	186 €

	Blindaje térmico Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.	
GN 1/1 T	MYCHA191	210 €

	Kit de desviación de vapores de la chimenea Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.	
GN 1/1 T	MYCHA218	128 €

	Ahumador MySmoker Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.	
Ahumador	MYCHA181	276 €

	Sonda multipunto De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.	
Multipunto	MYCHA184	268 €
	Sonda monopunto De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.	
Monopunto	MYCHA186	175 €

	Sonda sous-vide De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.	
Sous-vide	MYCHA185	236 €

mychef.COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO Longitudinal GN 2/3



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 2/3
PVP	Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido > 4.950 €
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 623 x 662 mm
Comidas por día	20-80
Peso	60 Kg
Potencia	5,60 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196 240 €



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación	
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.	MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión	
Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.	MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación	
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).	MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)	
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características: · Dureza entre 3º y 6º FH · PH 6.5 a 8.5 · Cloruros < a 30 ppm	MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)	
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.	MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Mesa con estante	
Para colocar un horno.	
GN 2/3	520 x 553 x 900 mm MYCHA151 460 €

Mesa con guías GN 1/1	
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.	
GN 2/3	520 x 553 x 900 mm 10 guías MYCHA152 590 €

Mesa para apilados	
Para colocar dos hornos apilados.	
6 GN 2/3 x 2	520 x 553 x 330 mm MYCHA165 430 €

Kit de ducha de lavado	
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.	
GN 1/1	MYCHA172 155 €

CleanDuo	
Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.	
1 unidad	MYCHA063 76 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354 298 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 2/3

Carro autónomo	
3 horas y media en modo vapor a 90°C.	
GN 2/3	MYCHA173 2.480 €
Medidas totales	530 x 755 x 850 mm
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto

Soportes de pared	
Para cocinas con espacio reducido	
GN 2/3	MYCHA178 280 €

Campana de condensación de vapor	
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	
GN 2/3	MYCHA220 1.380 €

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono	
Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	
GN 2/3	MYCHA211 1.670 €
Filtro de carbono	MYCHA216 155 €
(Recambio)	

Blindaje térmico	
Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.	
GN 2/3	MYCHA188 190 €

Kit de desviación de vapores de la chimenea	
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.	
GN 2/3	MYCHA218 128 €

Ahumador MySmoker	
Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.	
Ahumador	MYCHA181 276 €

Sonda multipunto	
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.	
Multipunto	MYCHA184 268 €

Sonda monopunto	
De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético.	
Monopunto	MYCHA186 175 €

Sonda sous-vide	
De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.	
Sous-vide	MYCHA185 236 €

mychef.COMPACT Evolution

HORNO COMBINADO Longitudinal GN 1/1



MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	6 GN 1/1	9 GN 1/1
PVP	Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido >	
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Comidas por día	30-100	50-150
Peso	72 Kg	89 Kg
Potencia	7 kW	10,40 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 300ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 300ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	✓
Preheat & Cooledown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	4 velocidades
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	✓
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	✓
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	✓
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	✓
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓	✓
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	✓
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	✓
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	4 niveles + aclarado
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	✓
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2ºC)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196 240 €



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación	
Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.	MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión	
Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.	MYCHA219 68 €

Kit de apilado + 2 kits de primera instalación	
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).	MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)	
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características: · Dureza entre 3º y 6º FH · PH 6.5 a 8.5 · Cloruros < a 30 ppm	MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)	
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.	MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Mesa con estante		
Para colocar un horno.		
GN 1/1	520 x 730 x 900 mm	MYCHA153 490 €

Mesa con guías GN 1/1		
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm.		
GN 1/1	520 x 730 x 900 mm 10 guías	MYCHA154 640 €

Mesa para apilados		
Para colocar dos hornos apilados.		
6 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330 mm	MYCHA166 458 €
9 GN 1/1 x 2	520 x 730 x 120 mm	MYCHA169 470 €
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1	520 x 730 x 170 mm	MYCHA168 430 €

Kit de ducha de lavado	
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.	
GN 1/1	MYCHA172 155 €

CleanDuo	
Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.	
1 unidad	MYCHA063 76 €
Pack de 4 unidades	MYCHA354 298 €
Pack de 24 unidades	MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1

Carro autónomo para 6 GN 1/1	
3 horas y media en modo vapor a 90ºC.	

6 GN 1/1	MYCHA173 2.480 €
Medidas totales (mm)	530 x 755 x 850
Presión máx.	2,7 bar
Caudal máx.	4,1 litros por minuto

Soportes de pared	
Para cocinas con espacio reducido	
6 GN 1/1	MYCHA179 320 €

Campana de condensación de vapor	
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	
GN 1/1	MYCHA221 1.380 €

Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono	
Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.	
GN 1/1	MYCHA212 1.670 €
Filtro de carbono (Recambio)	MYCHA216 155 €

Blindaje térmico	
Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.	
6 GN 1/1	MYCHA189 210 €
9 GN 1/1	MYCHA190 230 €

Kit de desviación de vapores de la chimenea	
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.	
GN 1/1	MYCHA218 128 €

Ahumador MySmoker	
Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.	
Ahumador	MYCHA181 276 €

Sonda multipunto	
De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético.	
Multipunto	MYCHA184 268 €

Sonda monopunto	
De Ø 4	

HORNO COMBINADO

Transversal

GN 1/1



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)

PVP	Sistema de autolimpieza MyCare + Wi-Fi incluido >	
Capacidad GN Prof. 20 mm / Prof. 40 mm / Prof. 65 mm (Guías multinivel)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	6 GN 1/1 T
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 595 x 662 mm	5.460 €
Comidas por día	30-100	
Peso	76 Kg	
Potencia	7 kW	
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	
3 modos de cocción: Convección (de 30° a 300°C) Mixto: convección + vapor (de 30° a 300°C) Vapor saturado (de 30° a 130°C)	✓	
Cocción con sonda al corazón. Con conector Plug&Play para sonda monopunto, multipunto o sous-vide indistintamente	✓	
Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción	✓	
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos	✓	
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas	4 velocidades	
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto	✓	
Multilevel. Gestiona cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	✓	
Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús	✓	
Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo	✓	
MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización.	✓	
Programas + Fases de cocción en cada programa	400 + 10	
FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas	✓	
Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual	✓	
NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna justo en el punto donde se paró tras un corte en el suministro	✓	
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático	4 niveles + aclarado	
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas	✓	
Conexión USB para registro de datos HACCP	✓	
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada (desagüe con sifón integrado)	✓	
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

TSC (Thermal Stability Control). Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	340 €
Apertura de puerta a mano izquierda	295 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196 240 €



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de 1ª instalación

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para usar el horno inmediatamente.

MYCHA187 95 €

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 68 €



Kit de apilado + 2 kits de primera instalación

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de primera instalación (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA176 336 €

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3° y 6° FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 285 €

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 196 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm MYCHA155 510 €



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm 10 guías MYCHA156 650 €



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm MYCHA167 420 €



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

GN 1/1 MYCHA172 155 €



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063 76 €

Pack de 4 unidades MYCHA354 298 €

Pack de 24 unidades MYCHA355 1.751 €

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T MYCHA180 320 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T MYCHA222 1.490 €

