

# mychef.

**RQ** RESTO**QUALITY**<sup>®</sup>



**CENNIK**

2025





## Innowacje, jakość i doskonałość kulinarna: nasze zobowiązanie.

Witamy w świecie firmy Mychef. Projektujemy, rozwijamy i produkujemy urządzenia dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, hotelarskiej i spożywczej.

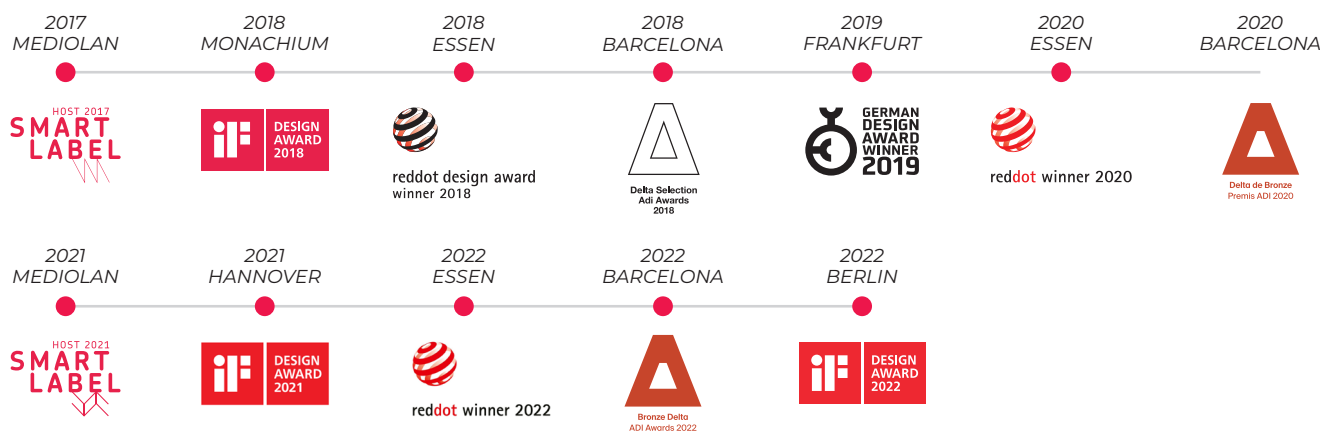
Nasze portfolio produktów obejmuje piece, pakowarki próżniowe i schładzarki szokowe. Najbardziej wymagający, profesjonalni szefowie kuchni mają już nasze urządzenia w swoich kuchniach.

Kierujemy się pasją, aby pomóc najbardziej wymagającym szefom kuchni osiągnąć doskonałe rezultaty, dzięki najwyższej jakości produktom i najlepszym technologiom.

Uznanie dla jakości i doskonałości produktów Mychef znajduje odzwierciedlenie w prestiżowych międzynarodowych nagrodach, które otrzymaliśmy na przestrzeni lat.

Ponadto posiadamy 9 patentów, które zapewniają nam korzyści w zakresie oszczędności wody i energii, jak również poprawę doskonałości gotowania i doświadczenia użytkownika.

## WIELOKROTNIENAGRADZANA GAMA PRODUKTÓW



## CERTYFIKATY JAKOŚCI





mychef.

185



---

**PIECE  
SZYBKIEGO GOTOWANIA**

7



---

**PIECE  
GASTRONOMICZNE**

23



---

**PIECE  
CUKIERNICZO-PIEKARNICZE**

95



---

**PAKOWARKI PRÓŻNIOWE**

143



---

**SCHŁADZARKI SZOKOWE**

163



MACCHIATO	2.00	2.50	3.00
LATTE	2.50		
MOCHA	3.00		
COLD BREW	3.25	25	50
HOT TEA	2.50	50	4.00
	2.25	50	4.50
<b>HOT CHOCOLATE</b>			
	8oz	12oz	16oz
	2.50	3.50	4.50
<b>+50¢ HOUSE SYRUP</b>			
vanilla / caramel / peppermint			
<b>BEV</b>			
ORAN			
LEMON			
ICED T			
SMOOTH			
strawber			
ITALIAN			
MINERAL			
sparkling			
<b>SWEET</b>			
FRESH BAKE			

quick  
mychef

mychef

mychef

# PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA



<b>ZALETY</b>	8
<b>STEROWANIE</b>	10
<b>QUICK IT</b>	14
<b>QUICK 1</b>	18

# ZALETY PIECÓW SZYBKIEGO GOTOWANIA Mychef



Dostępne w kolorze beżowym, czarnym i czerwonym





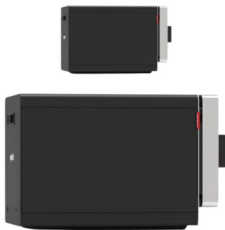
### System Plug & Play

Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe!



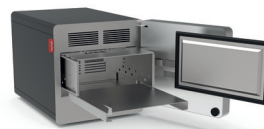
### Nowa technologia nadmuchu

Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw co przekłada się na wzrost sprzedażowy.



### Kompaktowa i solidna konstrukcja

Piecze QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej. Dodatkowo piecze można piętrować – nawet do czterech sztuk jednocześnie! Zewnętrzna część konstrukcji pieca pozostaje chłodna w dotyku, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie.



### Proste czyszczenie

Posiada całkowicie wyjmowane wnętrze, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wyjmowane elementy możemy umyć w zmywarce. Łatwy dostęp do filtrów powietrza.



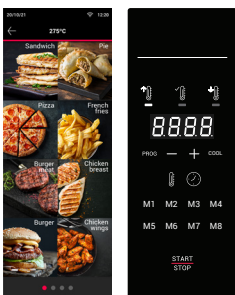
### Bez okapu

Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu! Filtry katalityczne są do osobnego zakupu (patrz akcesoria).



### Równoczesne gotowanie

Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych składników w jednym czasie!



### Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu

Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich.



### Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem

W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK TT.

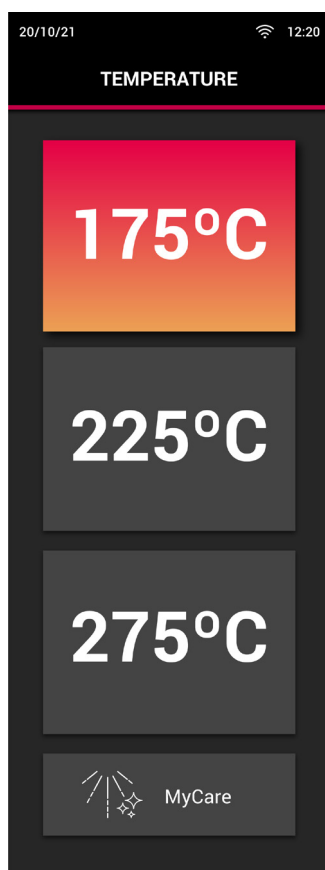
## PANELE STEROWANIA

## QUICK 1T

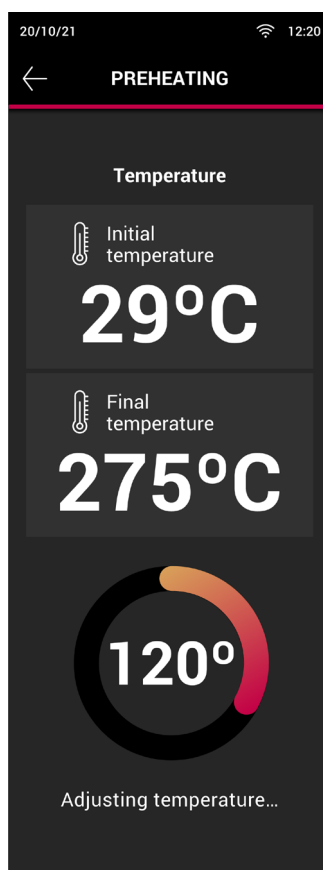
## INTELIAGENTNY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA

Panel sterowania Mychef QUICK 1T posiada inteligentny i przystępny interfejs, na którym można uzyskać natychmiastowe rezultaty za jednym dotknięciem. Ekran dotykowy posiada wiele opcji, dopasowanych do potrzeb biznesowych.

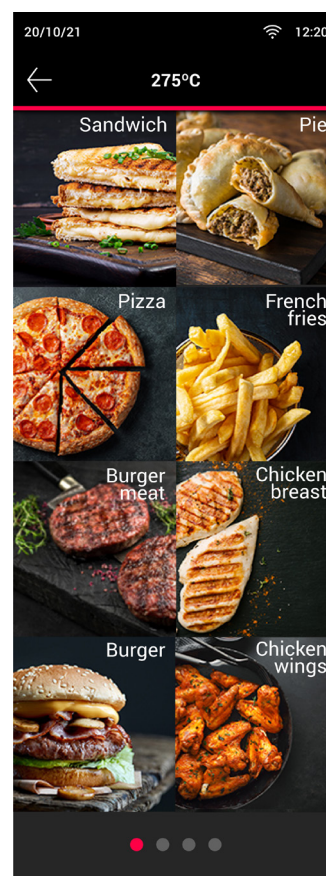
Posiada kilka ekranów, takich jak ustawienia temperatury, szybkie menu, program Multicook, w którym można gotować kilka składników jednocześnie, różne parametry gotowania oraz system CoolDown (opcja pozwalająca na szybkie schłodzenie pieca po użyciu).

**Ustawienia temperatury**

Pierwszym krokiem do rozpoczęcia pracy z QUICK jest wybór zakresu temperatur.

**Wstępne nagrzewanie**

QUICK rozpoczyna automatyczne ustawianie wybranej temperatury.

**QUICK Menu**

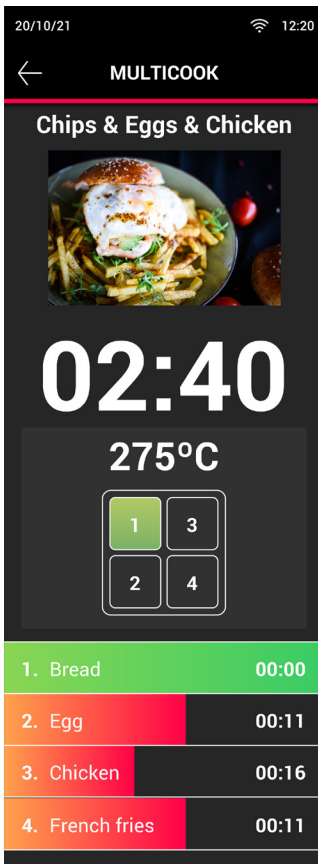
Łatwy i szybki dostęp do wszystkich receptur. Możliwość zapisania 1024 programów + 32 programy szybkiego dostępu, uruchamianych jednym przyciskiem.



### Mychef Cloud

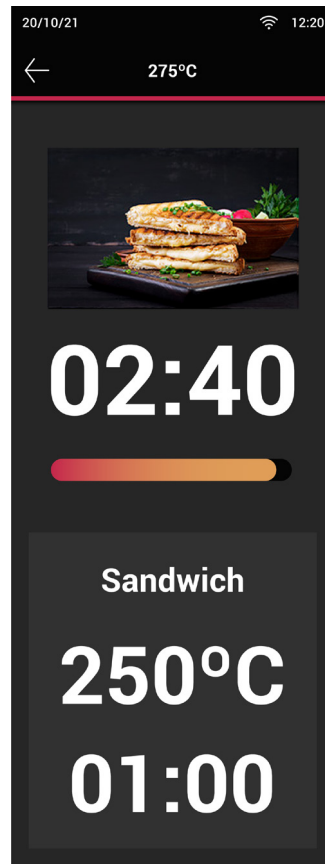
Odkryj zupełnie nowy sposób zarządzania swoim piecem, dzięki połączeniu z chmurą poprzez Mychef Cloud. Teraz masz dostęp do wszystkich danych i statystyk w czasie rzeczywistym, a dodatkowo możesz łatwo tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.

*Dostępne wkrótce.*



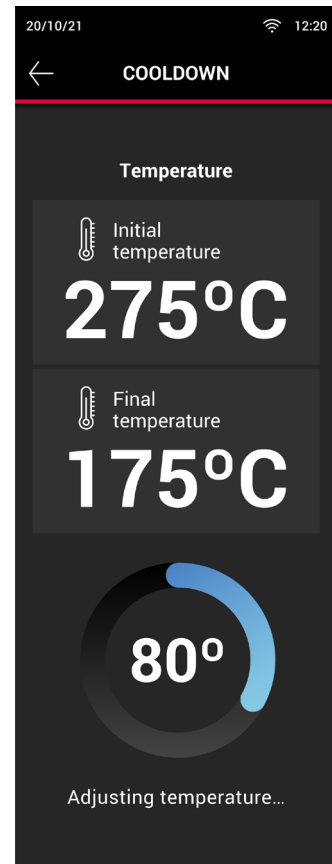
### Funkcja MULTICOOK

Umożliwia jednoczesne gotowanie różnych składników dania w tym samym czasie. Alerty powiadomią Cię o gotowości każdej blachy do wyjęcia z pieca.



### Parametry gotowania

Wygodny dostęp i podgląd do temperatury i ustawionego czasu dla każdego przepisu.



### System CoolDown

QUICK ma tę zaletę, że schładza się w ciągu kilku minut. Po zakończeniu dnia pracy zaleca się schłodzenie QUICK'a przed wyjęciem komory i umyciem jej w zmywarce.

## PANELE STEROWANIA

# QUICK 1

## PANEL STEROWANIA Z PRZYCISKAMI SZYBKIEGO DOSTĘPU

Panel sterowania z przyciskami bezpośredniego dostępu jest tak łatwy w obsłudze, że wystarczy skonfigurować i zapisać ulubione lub najczęściej używane przepisy. Posiada osiem programów szybkiego dostępu, dzięki czemu gotowanie jest szybkie i łatwe.

Wyświetlacz ten pozwala na zapisanie do 100 programów gotowania, regulację parametrów takich jak temperatura i czas, podgląd stanu temperatury, użycie opcji CoolDown do schłodzenia pieca po dniu pracy i wiele innych, co sprawia, że Mychef QUICK 1 jest naprawdę łatwy w obsłudze.

### 1. Podświetlany panel sterowania

Wyświetla wszystkie parametry i procesy

### 2. Programy gotowania

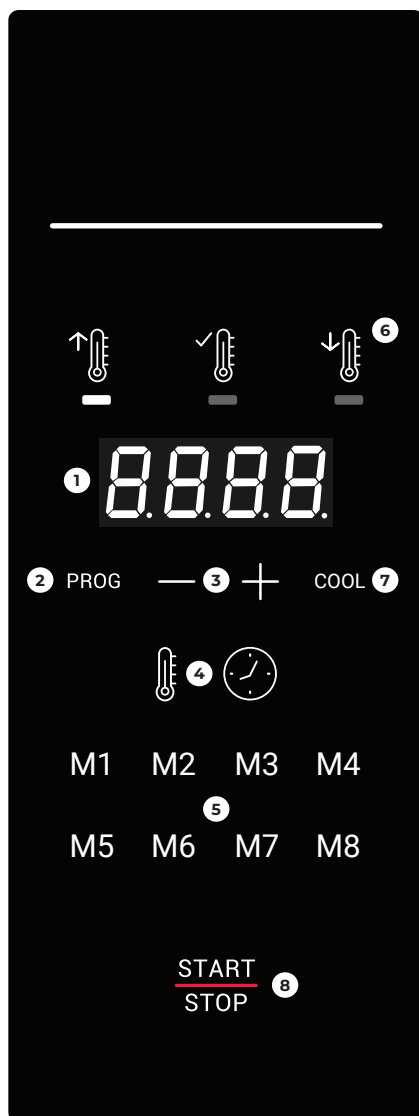
Umożliwia zapisanie do 100 programów gotowania

### 3. Ustawienia parametrów

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

### 4. Parametry gotowania

Wybierz temperaturę i czas



### 5. Programy szybkiego dostępu

8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania

### 6. Stan temperatury

Każda ikona świeci się, aby wskazać:

- Wstępne nagrzewanie
- Stan gotowości
- Szybkie schładzanie

### 7. System CoolDown

Umożliwia schłodzenie pieca po pracy i przed czyszczeniem

### 8. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna/kończy nagrzewanie i proces gotowania

# s STYLE BAKERY



**PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA**

# QUICK 1T



## **PRZYGOTUJ POTRAWY W KILKA MINUT, A NAWET SEKUND, W ŁATWY I INTUICYJNY SPOSÓB**

Mychef QUICK to nowy, rewolucyjny piec o wysokiej prędkości działania. Specjalnie zaprojektowany dla prostego i szybkiego gotowania w ciągu minut, a nawet sekund. Z wielokrotnie nagradzonym designem, dostępny w 3 kolorach Mychef QUICK, pozwala na uzyskanie wysokiej jakości potraw za każdym razem.

Mychef QUICK 1T posiada ekran dotykowy z inteligentnym panelem sterowania przypominającym smartfon, który umożliwia szybki i intuicyjny dostęp do przepisów oraz ustawień urządzenia. Mychef QUICK 1T natychmiast osiąga spektakularne rezultaty.



### **IDEALNY DO:**



## PANEL STEROWANIA



### Ekran dotykowy TFT

6,8-calowy ekran dotykowy z możliwością konfigurowania menu.

## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



### Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:

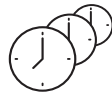
- System nadmuchu powietrza 3D
- Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C)

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



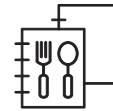
### Szybki dostęp do przepisów

Możliwość przechowywania do 1024 przepisów.



### MultiCook

System jednoczesnego gotowania kilku składników dania.



### Grupowanie przepisów

Możliwość grupowania przepisów dla lepszego zarządzania według śniadania, lunchu lub kolacji.



### Programator zadań

Codziennie i tygodniowe programowanie włączenia/wyłączenia pieca z kontrolą czasu i temperatury.



### CoolDown

Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).



### Wskaźniki temperatury

- Wstępne podgrzewanie
- Gotowość do użycia.
- Chłodzenie.



### System Plug&Play

Nie wymaga instalacji.



### Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą telefonu lub tabletu. Zobacz status gotowania, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub przeglądaj statystyki.



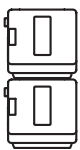
### Wi-Fi

Połącz swój piec z Mychef Cloud.



### Techniczne badania diagnostyczne

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Kompaktowa konstrukcja, umożliwiająca piętrowanie pieców



### Połączenie USB

Aby wgrać do pieca wszystkie swoje przepisy.



### Cicha praca



### Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania



### Łatwo wyjmowany filtr katalityczny



### Łatwe do czyszczenia, w pełni wyjmowane wnętrze.



### Wysoce odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10

całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.



### Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna



### Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach: beżowym, czarnym lub czerwonym.

## PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

## QUICK 1T



**Wymiary zewnętrzne:** (szer. x dł. x wys.) 397 x 629 x 410 mm

**Wymiary komory:** (szer. x dł. x wys.) 310 x 310 x 138 mm

**Pojemność:** 1 poziom

**Waga:** 45 kg

**Rekomendowana liczba porcji/1h:** 20

**Moc:** 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

**Zasilanie (V/Ph/Hz):** 230 V/L+N/50-60

**Aksesoria w zestawie:**

- Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm
- Pojemnik teflonowy perforowany 280x280x25 mm
- Płyta z powłoką nieprzywierającą 280x280 mm

Kod produktu	Kolor	Filtr katalityczny	Cena
QUICK 1T BLACK	Czarny		20 220 zł
QUICK 1T RED	Czerwony		20 640 zł
QUICK 1T BEIGE	Beżowy		20 640 zł
QUICK 1T BLACK F	Czarny	●	21 980 zł
QUICK 1T RED F	Czerwony	●	22 410 zł
QUICK 1T BEIGE F	Beżowy	●	22 410 zł



QUICK 1T BLACK

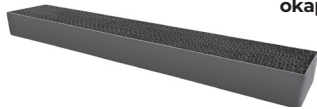


QUICK 1T RED



QUICK 1T BEIGE

## AKCESORIA DO PIECA QUICK



Zestaw filtrów katalitycznych,  
likwidujący konieczność stosowania  
okapów wyciągowych

QFILTER 1 500 zł



Szufelka aluminiowa z rantami  
bocznymi 280x280 mm

QSAB 640 zł



Szufelka aluminiowa z rantami  
bocznymi 280 x 140 mm

QSAS 520 zł



Płyta grillowa ryflowana

QPGR 1 390 zł



Uchwyt/chwytnak

QGR 450 zł



Szpatułka kątowna

QSSK 210 zł



Detergent do mycia 1 l

QDETCL 110 zł



Płynny środek konserwujący 1 l

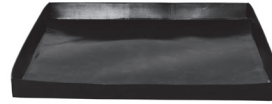
QDETPR 130 zł



Nieprzywierająca powłoka do płyty  
grillowej 280x280 mm

QPPG 70 zł

## POJEMNIKI DO PIECA QUICK



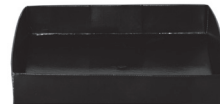
Pojemnik teflonowy (2 szt.)  
280 x 280 x 25 mm

QPT28 780 zł



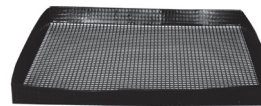
Pojemnik teflonowy (2 szt.)  
140 x 280 x 25 mm

QPT1428 770 zł



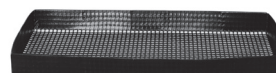
Pojemnik teflonowy (2 szt.)  
140 x 140 x 25 mm

QPT14 960 zł



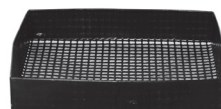
Pojemnik teflonowy perforowany  
(2 szt.) 280x280x25 mm

QPTP28 780 zł



Pojemnik teflonowy perforowany  
(2 szt.) 140x280x25 mm

QPTP1428 770 zł



Pojemnik teflonowy perforowany  
(2 szt.) 140x140x25 mm

QPTP14 960 zł

## PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

## QUICK 1



## PRZYGOTUJ POTRAWY W KILKA MINUT, A NAWET SEKUND

Mychef QUICK to nowy piec szybkiego gotowania. Został specjalnie zaprojektowany do przygotowywania prostych i szybkich potraw w ciągu minut, a nawet sekund, dzięki nowej technologii nawiewu powietrza cyklonicznego, która pozwala uzyskać danie gotowe do podania końcowemu użytkownikowi w ciągu kilku minut. W każdym gotowaniu osiąga zawsze takie same, wysokiej jakości rezultaty.

Mychef QUICK 1 wyposażony jest w elektroniczny panel sterowania, dzięki któremu jest bardzo łatwy i szybki w obsłudze.

## IDEALNY DO:



## PANEL STEROWANIA



**Wyświetlacz LED**  
łatwy i intuicyjny w obsłudze.

## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



**Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:**  
· System nadmuchu powietrza 3D  
· Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C).

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Szybki dostęp do przepisów**  
Możliwość przechowywania do 40 przepisów.



**CoolDown**  
Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).



**System Plug&Play**  
Nie wymaga instalacji.



**Wskaźniki temperatury**  
- Wstępne podgrzewanie.  
- Gotowość do użycia.  
- Chłodzenie.

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Kompaktowa konstrukcja, umożliwiająca piętrowanie pieców**



**Cicha praca**



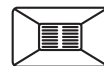
**Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania**



**Łatwo wymowany filtr katalityczny**



**Łatwe do czyszczenia,**  
w pełni wymywane wewnątrz.



**Wysoko odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10**  
całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.



**Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna**



**Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach:**  
beżowym, czarnym lub czerwonym.

## PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

## QUICK 1



**Wymiary zewnętrzne** (szer. x dł. x wys.) 397 x 629 x 410 mm

**Wymiary komory:** (szer. x dł. x wys.) 310 x 310 x 138 mm

**Pojemność:** 1 poziom

**Waga:** 45 kg

**Rekomendowana liczba porcji/1h:** 20

**Moc:** 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

**Zasilanie (V/Ph/Hz):** 230 V/L+N/50-60

**Aksesoria w zestawie:**

- Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm
- Pojemnik teflonowy perforowany 280x280x25 mm
- Płyta z powłoką nieprzywierającą 280x280 mm

Kod produktu	Kolor	Filtr katalityczny	Cena
QUICK 1 BLACK	Czarny		15 380 zł
QUICK 1 RED	Czerwony		15 810 zł
QUICK 1 BEIGE	Beżowy		15 810 zł
QUICK 1 BLACK F	Czarny	●	17 130 zł
QUICK 1 RED F	Czerwony	●	17 560 zł
QUICK 1 BEIGE F	Beżowy	●	17 560 zł



QUICK 1 BLACK

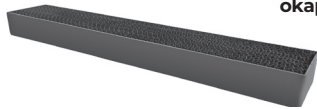


QUICK 1 RED



QUICK 1 BEIGE

## AKCESORIA DO PIECA QUICK



Zestaw filtrów katalitycznych, likwidujący konieczność stosowania okapów wyciągowych

QFILTER 1 500 zł



Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm

QSAB 640 zł



Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280 x 140 mm

QSAS 520 zł



Płyta grillowa ryflowana

QPGR 1 390 zł



Uchwyt/chwytnak

QGR 450 zł



Szpatułka kątowna

QSSK 210 zł



Detergent do mycia 1 l

QDETCL 110 zł



Płynny środek konserwujący 1 l

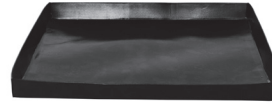
QDETPR 130 zł



Nieprzywierająca powłoka do płyty grillowej 280x280 mm

QPPG 70 zł

## POJEMNIKI DO PIECA QUICK



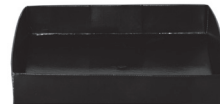
Pojemnik teflonowy (2 szt.) 280 x 280 x 25 mm

QPT28 780 zł



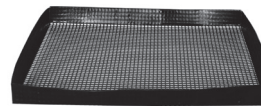
Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140 x 280 x 25 mm

QPT1428 780 zł



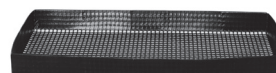
Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140 x 140 x 25 mm

QPT14 960 zł



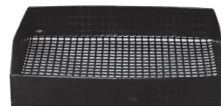
Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 280x280x25 mm

QPTP28 780 zł



Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x280x25 mm

QPTP1428 770 zł



Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x140x25 mm

QPTP14 960 zł

mychef.

mychef. digital control panel featuring:

- Red and blue function buttons
- LED display showing 180
- Temperature adjustment buttons (- and +)
- Icons for power, timer, and other functions
- CLEAN button
- START/STOP button



# PIECE GASTRONOMICZNE

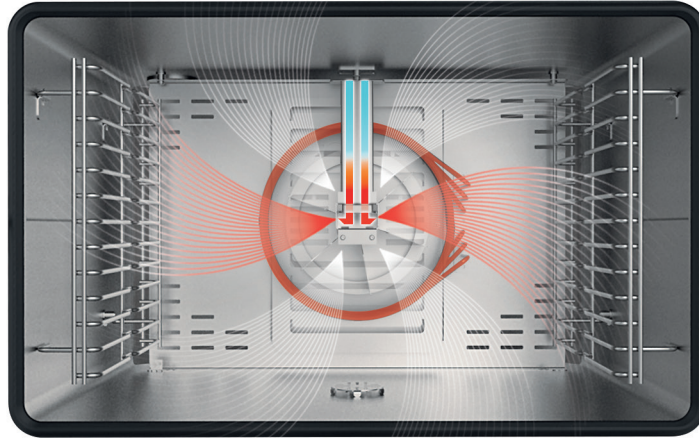


<b>ZALETY</b>	24
<b>STEROWANIE</b>	28
<b>PORÓWNANIE MODELI Z SERII COOK</b>	32
<b>iCOOK</b>	
iCOOK MAX	34
iCOOK	40
iCOOK COMPACT	50
<b>COOK MASTER</b>	
COOK MAX MASTER	60
COOK MASTER	66
COOK COMPACT MASTER	76
<b>COOK PRO</b>	86
<b>TACE, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY</b>	92

## ZALETY PIECÓW MYCHEF

# MultiSteam

OPATENTOWANY



**Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary oraz wstępnego podgrzewania wody w komorze pieca**

Dzięki tej technologii osiągamy:

Para 5 razy szybszą niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni).

Wytwarzanie pary od 30°C

Znaczną oszczędność wody i energii, bez utraty wydajności.

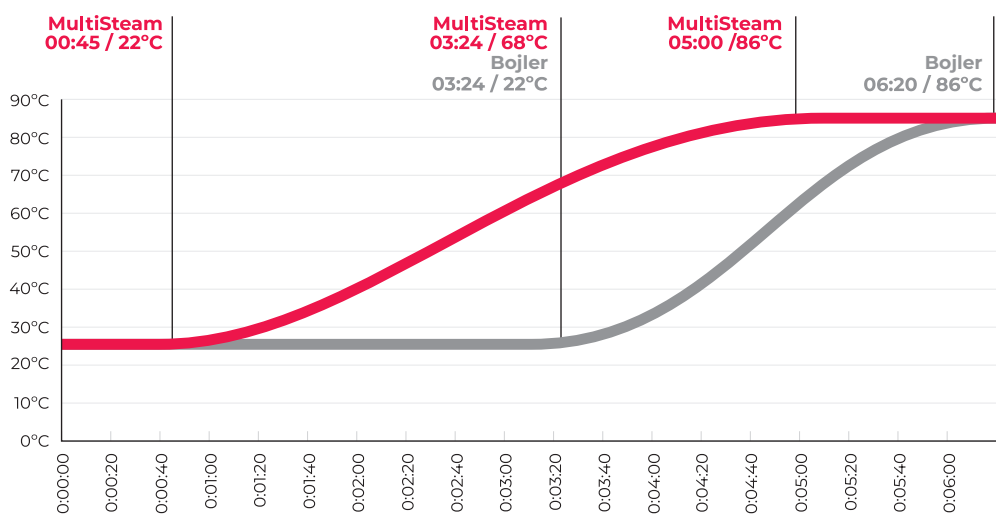
Całkowita homogenizacja pary w komorze

Nie wymaga konserwacji

Ultraszybkie odzyskiwanie nasycenia pary w komorze po otwarciu drzwi

Dzięki zintegrowanemu syfonowi w połączeniu z technologią Multisteam, zapobiegamy utracie pary w komorze, co pozwala uzyskać lepszą wydajność.

## PORÓWNANIE TECHNOLOGII



Oszczędność energii do 9,2% w połączeniu z SmartClima Plus\*

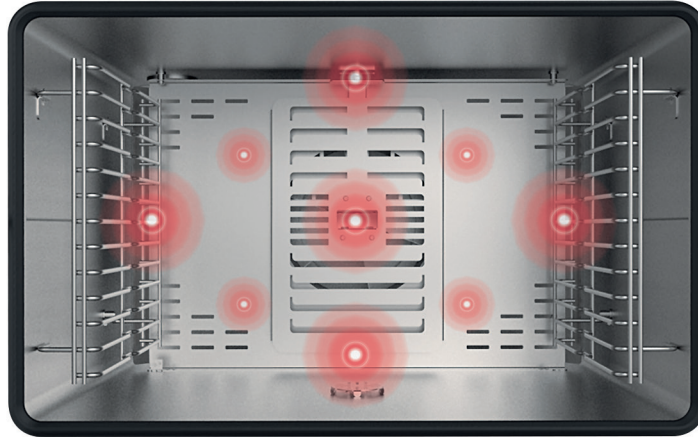


Do 25% mniejsze zużycie wody z SmartClima Plus \*

\* Porównanie oszczędności wody i energii ze średnimi rynkowymi przy takich samych warunkach pracy.

# TSC (Kontrola stabilności termicznej)

OPATENTOWANY



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

Dzięki tej technologii osiągamy:

Wysoka precyzja przy niskich temperaturach lub gotowaniu próżniowym.

System TSC mierzy temperaturę w komorze pieca kilka razy na sekundę i przekazuje wymaganą ilość energii.

Oszczędność energii, bez odchyień temperatur wynika z zużycia energii niezbędnej tylko do utrzymania stabilnej temperatury podczas każdego gotowania.

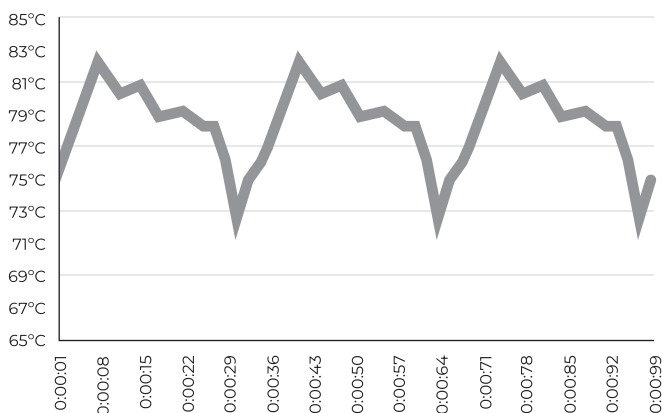
Znakomite rezultaty gotowania.

Mniejsza utrata wagi gotowanych potraw.

## PORÓWNANIE Z CERTYFIKATEM TÜV

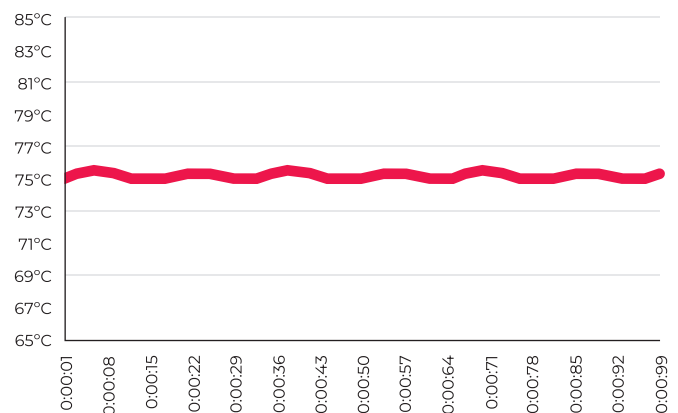
### Bez TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory gotowania. Komercyjny piec konwekcyjno-parowy.



### Z TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory pieczenia. Piec konwekcyjno-parowy Mychef.



Oszczędność  
**23% energii**

## ZALETY PIECÓW MYCHEF

# OPATENTOWANE TECHNOLOGIE

### MyCare

OPATENTOWANY



**Opatentowany, inteligentny i automatyczny system czyszczenia.** Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory gotowania. System wykrywa stopień zabrudzenia i dopasowuje najbardziej odpowiedni program.

Dzięki tej technologii uzyskujemy oszczędności w zużyciu wody i energii elektrycznej.

Dodatkowo, dzięki tabletkom CleanDuo koszt mycia jest o 60% mniejszy w porównaniu do konkurencji, dzięki zmniejszeniu zużycia detergentu i płynu do płukania.

### UltravioletSteam

OPATENTOWANY



**Innowacyjna opatentowana technologia UltravioletSteam jest prawdziwą rewolucją w bezpieczeństwie żywności w Twojej kuchni.**

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę wolną od patogenów nawet przy niskich temperaturach, dzięki zastosowaniu systemu promieniowania ultrafioletowego.

Rezultat: szybka, gęsta i całkowicie bezpieczna para.  
**Doskonała para.**

1

=

3

**Tabletka CleanDuo**  
(Detergent + nabłyszczacz)

**Konkurencyjne tabletki**  
(2 detergenty + 1 nabłyszczacz)

**Czysta para w 100%  
wysterylizowana**

## TECHNOLOGIE GOTOWANIA



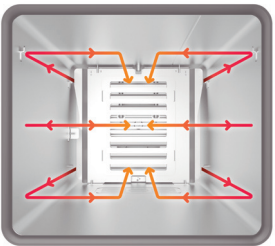
### SmartClima Plus

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.



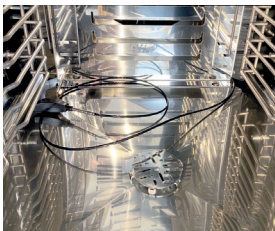
### Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

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



### 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.



### Wbudowana sonda wewnętrzna

Wielopunktowa sonda wewnętrzna zapewnia pożądany rezultat dzięki wielokrotnym odczytom temperatury wewnątrz potrawy. Ten system automatycznie koryguje i kalibruje temperaturę, aby uzyskać jednolity wynik przy gotowaniu dużych porcji.

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Zintegrowana rynienka ociekowa

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



### 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.



### Wbudowane oświetlenie LED

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



### Wysokiej jakości izolacja termiczna

Komora grzewcza wykonana jest ze stali 18/10 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe pieczenie oraz znaczną oszczędność energii.



### Szkló niskoemisyjne

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



### Tworzywa o właściwościach antybakteryjnych

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

## PANELE STEROWANIA

## iCOOK

## INTELIWENTNY INTERFEJS UMOŻLIWIAJĄCY WPROWADZANIE ZMIAN W PRZEPISACH

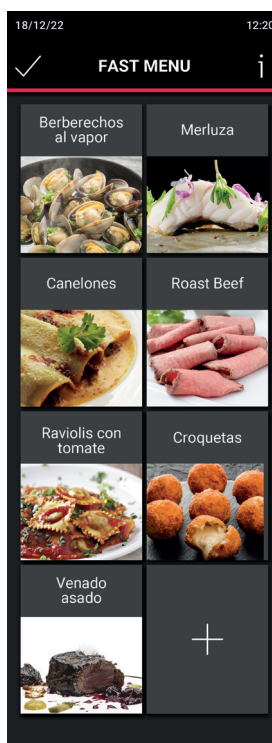
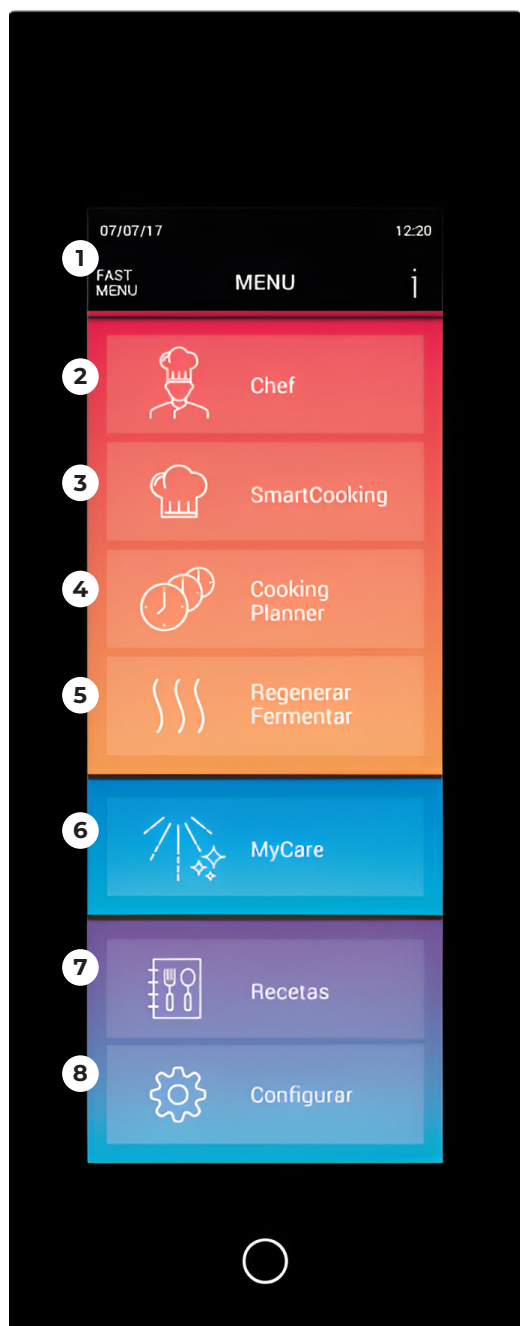
Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK.

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.



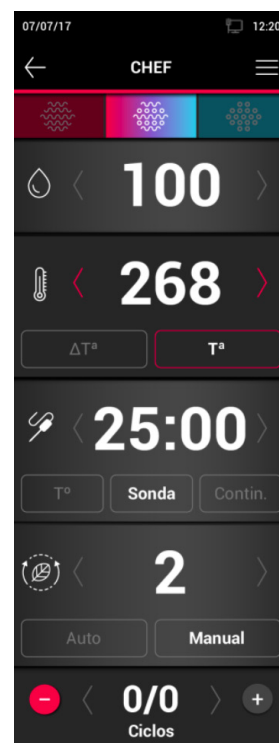
## Mychef Cloud

Odkryj zupełnie nowy sposób zarządzania swoim piecem, dzięki połączeniu z chmurą poprzez Mychef Cloud. Teraz masz dostęp do wszystkich danych i statystyk w czasie rzeczywistym, a dodatkowo możesz łatwo tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.



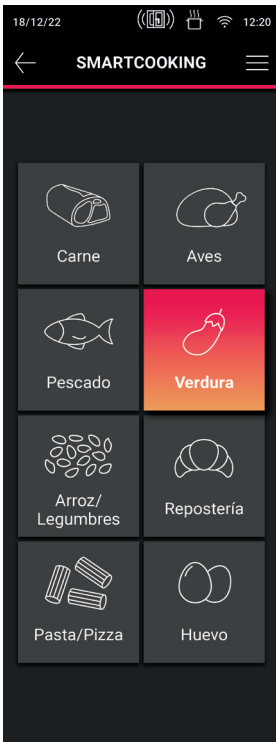
## 1. Szybkie Menu

Spersonalizowane menu z najczęściej używanymi funkcjami podczas przygotowywania posiłków.



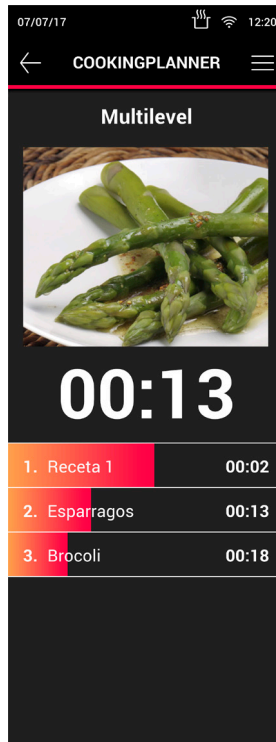
## 2. Tryb Szefa Kuchni

Dostosuj ustawienia gotowania regulując żądane parametry ręcznie.



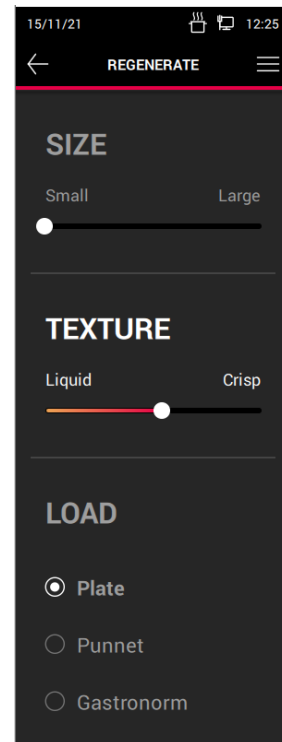
### 3. SmartCooking

Inteligentny system wspomagający gotowanie.



### 4. Zarządzanie gotowaniem wielopoziomowym

Gotuj potrawy jednocześnie na różnych poziomach.



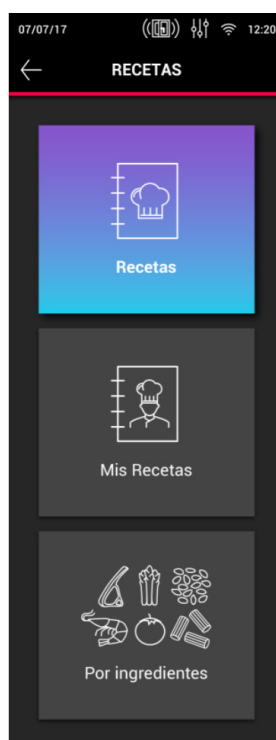
### 5. Regeneracja/Trwałość

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 potrawę poprzez wybieranie składników.



### 8. Konfiguracja

Dostęp do wszystkich ustawień pieca.

## PANELE STEROWANIA

# COOK 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.

### 1. Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub sama para.

### 2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

### 3. Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania.

### 4. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

### 5. Fazy gotowania

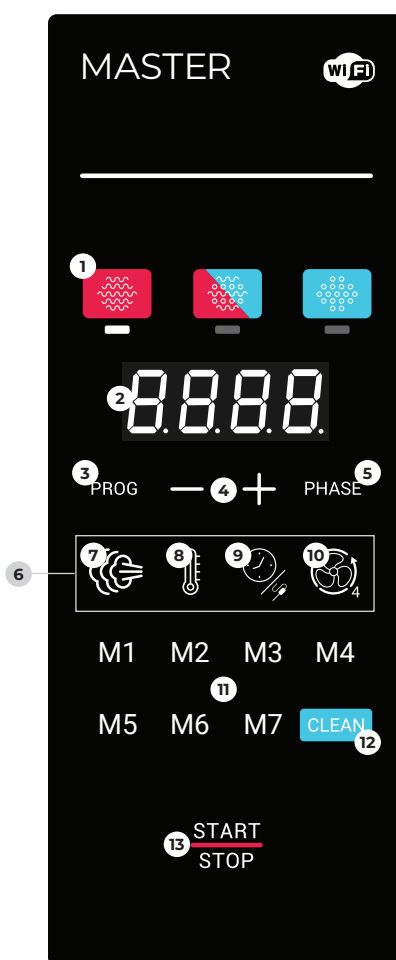
Można skonfigurować do 3 kroków gotowania.

### 6. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

### 7. Regulacja naparowania

Reguluje naparowania w komorze pieca w zależności od rodzaju i ilości potraw.



### 8. Regulacja temperatury

Reguluje temperaturę w piecu w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy.

### 9. Programowanie czasowe lub poprzez sondę

Gotowanie może być kontrolowane poprzez czas lub według temperatury wewnątrz potrawy.

### 10. Prędkość wentylatora

4 prędkości wentylatora umożliwiają idealne dostosowanie jego prędkości do przygotowywanego produktu.

### 11. Pamięć szybkiego dostępu

7 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania.

### 12. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

### 13. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna /zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

## POŁĄCZENIE WI-FI

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 PRO

## ŁATWE UŻYTKOWANIE, DOSKONAŁE I PRECYZYJNE WYNIKI

Panel sterowania jest łatwy w użyciu, posiada tylko te przyciski, które są niezbędne do szybkiego i efektywnego gotowania. Wybierz tryb gotowania, ustaw niezbędne parametry i rozpocznij - to wszystko. Łatwy w użyciu i skuteczny w gotowaniu.

### 1. Tryby gotowania

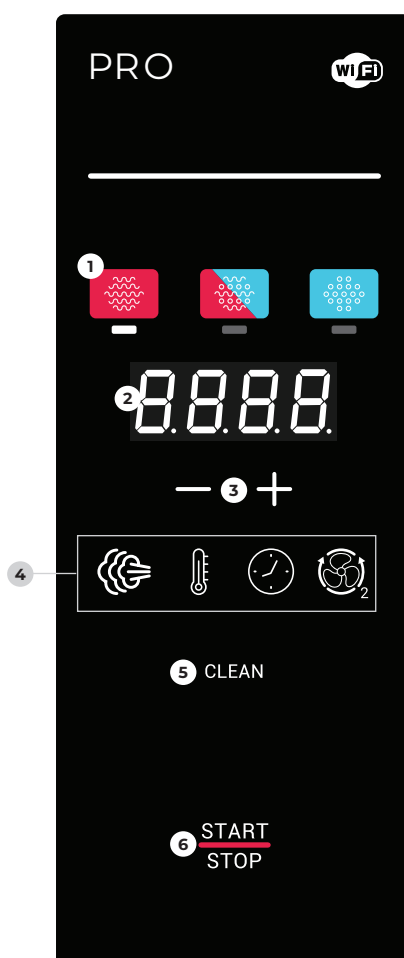
Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub naparowanie.

### 2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

### 3. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.



### 4. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

### 5. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

### 6. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna /zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

## 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.



## PORÓWNANIE MODELI Z SERII COOK

	iCOOK 	COOK MASTER 	COOK PRO 
<b>TRYBY GOTOWANIA</b>			
<b>Tryb konwekcji.</b>	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
<b>Tryb mieszany:</b> konwekcja + para.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
<b>Tryb pary:</b> od 30°C do 130°C.	●	●	●
<b>Regeneracja:</b> Asystent regeneracji gotowanej żywności. Gotowe i konfigurowalne programy.	Inteligentny	Ręczny	Ręczny
<b>Edytowalny program fermentacji.</b>	●	-	-
<b>Gotowanie w niskiej temperaturze.</b>	Inteligentny	Ręczny	Ręczny
<b>NightWatch.</b> Bezpieczne gotowanie przez całą noc.	●	-	-
<b>Wielopunktowa sonda wewnętrzna.</b>	●	-	-
<b>Jednopunktowa sonda wewnętrzna.</b>	-	●	-
<b>FUNKCJE</b>			
<b>SmartClima Plus.</b> Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	●	-	-
<b>SmartCooking.</b> Automatyczny i inteligentny system gotowania. Piec dostosowuje parametry do produktu, rodzaju obróbki, wielkości, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych parametrów.	●	-	-
<b>CookingPlanner.</b> Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi.	●	-	-
<b>Multilevel.</b> Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.	●	-	-
<b>Just In Time.</b> Wszystkie potrawy przygotowywane w tym samym czasie.	●	-	-
<b>CoolDown.</b> Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania.	●	●	●
<b>Preheat.</b> Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca.	●	●	●
<b>Delta T.</b> Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	●	-	-
<b>ZARZĄDZANIE POWIETRZEM I WILGOTNOŚCIĄ</b>			
<b>TSC.</b> Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi i wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ).	OPATENTOWANY	○*	○*
<b>MultiSteam.</b> Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (bojler/wtrysk bezpośredni).	OPATENTOWANY	●	●
<b>UltraVioletSteam.</b> Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania UV.	OPATENTOWANY	○	○
<b>DryOut Plus.</b> Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty.	●	●	-
<b>Steam Out.</b> Usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieczenia.	-	-	●
<b>SmartWind.</b> Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości **	4 prędkości **	2 prędkości
<b>Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora.</b>	●	-	-
<b>SafeSteam.</b> Automatyczne usuwanie pary na koniec gotowania (konfigurowalne).	●	-	-
<b>Zależne od załadowania pieca dobranie odpowiedniej energii i wilgoci.</b> Automatyczne wykrywanie załadunku komory.	●	-	-
<b>PROGRAMY</b>			
<b>Programy / kroki gotowania.</b>	400/10	40/3	-
<b>Przepisy krok po kroku z regularnymi aktualizacjami.</b>	●	-	-
<b>Wyszukiwanie przepisów według składników.</b>	●	-	-
<b>Automatyczne przeliczanie składników przepisu w zależności od liczby gości.</b>	●	-	-
<b>Dostęp do konfiguracji pieca.</b> Specyfikacja dla danego kraju.	●	-	-
<b>Status gotowania.</b> Graficzny podgląd aktualnego procesu gotowania. Końcowe wyświetlanie danych.	●	-	-
<b>Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich obsługi.</b>	●	-	-
<b>Ekran startowy szybkiego menu, programowalny zgodnie z potrzebami i wymaganiami klienta.</b>	●	-	-
<b>Edytowalny i zdalnie aktywowany ekran główny szybkiego menu.</b>	●	-	-
<b>Liczne możliwości konfiguracyjne pieca,</b> ustawienia serwisowe, wyświetlanie zużycia energii, język, dźwięk itp...	●	-	-



ŁĄCZNOŚĆ			
Połączenie Wi-Fi.	●	●	○
<b>Mychef Cloud.</b> 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 piecem ze smartfona lub tabletu.	–	●	○
Sterowanie głosowe za pomocą Asystenta Google.	–	●	○
Złącze USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.	●	–	–
PANEL STEROWANIA			
10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami.	●	–	–
Ekran LED.	–	●	●
Programowalna klawiatura z klawiszami skrótów.	–	7	–
Nawigacja dotykowa z menu głównego.	●	–	–
Klawisze szybkiego dostępu do programów lub cykli czyszczenia.	●	●	–
Pokrętko sterujące trybami gotowania, temperaturą i czasem.	●	●	–
Blokada obsługi i programu ustawiana przez użytkownika.	●	–	–
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca.	●	–	–
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej.	●	●	●
Funkcja pomocy do obsługi pieca.	●	–	–
Wbudowana funkcja pomocy, instrukcje obsługi i przykłady.	●	–	–
Interfejs użytkownika dostępny w 21 językach.	●	–	–
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu, czasu do końca cyklu, temperatury sondy, zużycia itp. temperatury, zużycia.	●	–	–
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu i wartości pary.	–	●	–
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury i czasu.	–	–	●
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych wartości.	●	●	●
Skrócona instrukcja obsługi.	●	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA			
<b>MyCare.</b> Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu.	● <b>OPATENTOWANY</b>	–	–
<b>Self-cleaning.</b> Automatyczny system czyszczenia.	–	●	●
<b>Reliable System.</b> Program konserwacji zapobiegawczej.	●	–	–
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE			
Ostrzeżenia dźwiękowe z możliwością konfiguracji.	●	–	–
Wizualna i dźwiękowa sygnalizacja zakończenia gotowania.	●	●	●
<b>Nowoczesne oświetlenie LED.</b> Optymalne oświetlenie całej komory, minimalne zużycie i maksymalna żywotność.	●	●	●
Ustawienie czasu podświetlenia komory.	●	–	–
Połączenie USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.	●	–	–
Potrójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	●	–	–
Podwójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	–	●	●
<b>Wytrzymała komora gotowania</b> wykonana ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami, całkowicie spawana i z odpływem.	●	●	●
<b>Wbudowany syfon.</b>	●	●	●
<b>Chłodzenie odpływu.</b> Chłodzi wodę odpływową, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom rur.	○*	○*	○
<b>Prowadnice typu C.</b> Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechylowym.	●	●	●
<b>Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną.</b>	●	●	●
Stopień ochrony IPX5.	●***	●***	–
Stopień ochrony IPX4.	●	●	●

\* Nie kompatybilne z modelami gazowymi

\*\* 6 prędkości w modelu gazowym

\*\*\* Tylko w modelach MAX (20GN)

● Standard

○ Opcja

– Niedostępne

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

## iCOOK MAX



## NAJWIĘKSZY, NAJMOCNIEJSZY PIEC

Mychef iCOOK MAX to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności. Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, iCOOK MAX został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Jego panel sterowania, składający się z ekranu dotykowego o wysokiej rozdzielczości i inteligentnego interfejsu, zapewnia wysoki poziom technologii i prostotę obsługi.



## IDEALNY DO:



## FUNKCJE



### SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



### SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



### OPATENTOWANY

### MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący: **4 stopnie + płukanie**



### 10-calowy ekran dotykowy LCD



### Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

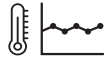
## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



### OPATENTOWANY

### MultiSteam

Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



### OPATENTOWANY

### TSC

**(Kontrola stabilności termicznej)** Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ).



### OPATENTOWANY

### UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



### DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



### SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



### NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



### 3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 300°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



### Gotowanie z sondą wielopunktową



### Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



### Programy + fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



### Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



### Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.



### Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



### Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem 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, która jest stale aktualizowana.



### Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



### FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



### Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



### Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą

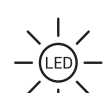
, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



### Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



### Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



### Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



### Chłodzenie odpływu

Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.



### Niezwykle odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 316L, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



### Stopień ochrony IPX5



### Wózek z prowadnicami na GN 2/1 lub GN 1/1

Pojemność 20 pojemników GN 2/1 lub GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

## iCOOK MAX GN 2/1





## 20 GN 2/1

**Pojemność GN:** 20 x 2/1 GN**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm**Waga:** 343 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 300-640**Dystans między prowadnicami:** 67 mm**Moc elektryczna:** 65,7 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie****Pojemność GN:** 20 x 2/1 GN**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm**Waga:** 418 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 300-640**Dystans między prowadnicami:** 67 mm**Moc elektryczna:** 1 610 W**Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 70 kW**Przyłącze gazowe:** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

\* Wózek z prowadnicami w zestawie

iCook MAX  
202EiCook MAX  
202G

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCook MAX 202E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		119 310 zł
 iCook MAX 202E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		125 550 zł
iCook MAX 202E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	121 030 zł
iCook MAX 202E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	127 090 zł
<hr/>				
 iCook MAX 202G		230/L+N/50-60		130 710 zł
iCook MAX 202G LD		230/L+N/50-60	●	132 300 zł
<hr/>				
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA421	3 390 zł

## ZALECANE AKCESORIA



### iCOOK MAX - zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 540 zł



### 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 MAX ⚡🔥 MYCHA061 1 720 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 1 110 zł



### Wózek z przewodnikami na GN 2/1

Pojemność 20 x GN 2/1 i odległość między przewodnikami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA415 12 910 zł



### Wózek na talerze GN 2/1

Pomieści 102 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA416 16 160 zł



### Ośłona termiczna GN 2/1

Do wózków na tace z przewodnikami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA417 5 440 zł

## ICOOK MAX GN 2/1 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 3 710 zł



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA181 1 870 zł



### Zestaw prysznicowy

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA172 850 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

## iCOOK MAX GN 1/1





## 20 GN 1/1

**Pojemność GN:** 20 x 1/1 GN**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga:** 311 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 160-320**Dystans między prowadnicami:** 67 mm**Moc elektryczna:** 34,7 kW**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie****Pojemność GN:** 20 x 1/1 GN**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm**Waga:** 386 kg**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 160-320**Dystans między prowadnicami:** 67 mm**Moc elektryczna:** 1 610 W**Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 40 kW**Przyłącze gazowe:** Złącze G½"**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

\* Wózek z prowadnicami w zestawie

iCook MAX  
201EiCook MAX  
201G

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCook MAX 201E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		88 610 zł
 iCook MAX 201E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		91 750 zł
iCook MAX 201E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	90 230 zł
iCook MAX 201E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	93 300 zł
<hr/>				
 iCook MAX 201G		230/L+N/50-60		100 730 zł
iCook MAX 201G LD		230/L+N/50-60	●	102 360 zł
<hr/>				
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA420	3 030 zł

## ZALECANE AKCESORIA



### iCOOK MAX - zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 540 zł



### 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 MAX ⚡🔥 MYCHA061 1 720 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 1 110 zł



### Wózek z przewodnikami na GN 1/1

Pojemność 20 x GN 1/1 i odległość między przewodnikami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA412 9 380 zł



### Wózek na talerze GN 1/1

Pomieści 51 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA413 11 230 zł



### Ośłona termiczna GN 1/1

Do wózków na tace z przewodnikami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA414 3 680 zł

## ICOOK MAX GN 1/1 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 3 710 zł



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA181 1 870 zł



### Zestaw prysznicowy

iCOOK MAX ⚡🔥 MYCHA172 850 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

# iCOOK



## PRAWDZIWIE INTELIGENTNY PIEC

Mychef iCOOK nie ma ograniczeń, a gotowanie z nim jest całkowicie intuicyjne dzięki prostym funkcjom: gotowanie równoczesne (w jednym czasie 2-3 dania można gotować). Piec najbardziej zaawansowany technologicznie dla wymagających kucharzy.



reddot winner 2020



Delta de Bronze  
Premis ADI 2020



DESIGN  
AWARD  
2021



HOT 2021

### IDEALNY DO:



Restauracji



Hoteli



Firm  
cateringowych



Stołówek



Barów



Punktów  
gastronomicznych



Supermarketów

## FUNKCJE



### SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



### SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



### OPATENTOWANY

### MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący **4 stopnie + płukanie**



### 10-calowy ekran dotykowy TFT



### Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

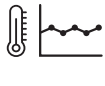
## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



### OPATENTOWANY

### MultiSteam

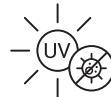
Opatentowana technologia podwójnego wtłoku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



### OPATENTOWANY

### TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ). (opcja)



### OPATENTOWANY

### UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



### DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



### SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



### NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



### 3 tryby gotowania

- Konwekcja (od  $30^{\circ}$  do  $280^{\circ}\text{C}$ )
- Mieszany: konwekcja + para (od  $30^{\circ}$  do  $280^{\circ}\text{C}$ )
- Para wodna nasycona (od  $30^{\circ}$  do  $130^{\circ}\text{C}$ )



### Gotowanie z sondą wielopunktową



### Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



### Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



### Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



### Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.

## FAST MENU

### FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



### Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.



### Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



### Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



### Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem 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, która jest stale aktualizowana.

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



### Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



### Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



### Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



### Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



### Automatyczny system odprowadzania wody

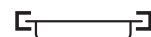
Działa nawet przy otwartych drzwiach.



**Niezwykle odporna komora** ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



### Stopień ochrony IPX4



### Prowadnice typu "C"

Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechłowym.

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## iCOOK GN 2/1



## 10 GN 2/1

- ⚡ **Pojemność GN:** 10 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 1155 mm
- Waga:** 146 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 150-300
- Dystans między prowadnicami:** 80 mm
- Moc elektryczna:** 27,9 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

- 🔥 **Pojemność GN:** 10 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 1144 mm
- Waga:** 150 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 160-320
- Dystans między prowadnicami:** 80 mm
- Moc elektryczna:** 805 W
- Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 35 kW
- Przyłącze gazowe:** Złącze G 1/2"
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCook 102E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		66 550 zł
<span style="color: blue;">⚡</span> iCook 102E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		71 200 zł
iCook 102E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	68 160 zł
iCook 102E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	72 760 zł
<hr/>				
<span style="color: orange;">🔥</span> iCook 102G		230/L+N/50-60		74 300 zł
iCook 102G LD		230/L+N/50-60	●	75 930 zł
<hr/>				
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA292	3 390 zł



ZOBACZ WIĘCEJ

iCook 102E



ZOBACZ WIĘCEJ

iCook 102G

## 6 GN 2/1



- ⚡ **Pojemność GN:** 6 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 865 mm
- Waga:** 118 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 60-180
- Dystans między prowadnicami:** 85 mm
- Moc elektryczna:** 18,6 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

- 🔥 **Pojemność GN:** 6 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 854 mm
- Waga:** 135 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 110-240
- Dystans między prowadnicami:** 85 mm
- Moc elektryczna:** 805 W
- Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 20 kW
- Przyłącze gazowe:** Złącze G½"
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	<small>OPATENTOWANE</small> TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCook 062E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		49 120 zł
<span style="color: blue;">⚡</span> iCook 062E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		50 700 zł
iCook 062E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	50 730 zł
iCook 062E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	52 260 zł
<hr/>				
<span style="color: orange;">🔥</span> iCook 062G		230/L+N/50-60		55 710 zł
iCook 062G LD		230/L+N/50-60	●	57 300 zł
<hr/>				
<b>INNE OPCJE ZASILANIA</b> (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA287</b>	<b>1 870 zł</b>



ZOBACZ WIĘCEJ

**iCook 062E**



ZOBACZ WIĘCEJ

**iCook 062G**

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

iCOOK	⚡	MYCHA245	520 zł
iCOOK	🔥	MYCHA397	540 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

iCOOK	⚡	MYCHA219	370 zł
-------	---	----------	--------

**Zestaw do piętrowania + 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 MASTER/iCOOK GN 2/1 + COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	1 850 zł
iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 6 GN 2/1 *	🔥	MYCHA410	2 450 zł

\* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**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	1 720 zł
-------	----	----------	----------

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	1 110 zł
-------	----	----------	----------

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK	⚡	MYCHA358	710 zł
-------	---	----------	--------

## iCOOK GN 2/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 710 zł
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 710 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 2/1**

Do ustawienia pieca.  
Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA227	4 260 zł
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA400	4 310 zł
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA228	3 890 zł
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA402	3 950 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	2 810 zł
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	2 900 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	530 zł
-------	----	----------	--------

## ICOOK GN 2/1 AKCESORIA



### Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

iCOOK ⚡ MYCHA260 700 zł



### Zestaw prysznicowy

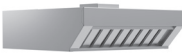
iCOOK ⚡ MYCHA172 850 zł



### Okap kondensacyjny

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA395 8 100 zł



### Przedni okap kondensacyjny

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA266 9 970 zł



### Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA269 11 570 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 850 zł



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK ⚡ MYCHA181 1 870 zł

## ICOOK GN 2/1 AKCESORIA



### CleanDuo

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł



### Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

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

iCOOK ⚡ MYCHA480 1 940 zł



### Sonda sous-vide

Ø1,5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

iCOOK ⚡ MYCHA185 1 300 zł

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## iCOOK GN 1/1

## 10 GN 1/1



**Pojemność GN:** 10 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 725 x 1020 mm

**Waga:** 112 kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 80-160

**Dystans między prowadnicami:** 68 mm

**Moc elektryczna:** 18,6 kW

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**



**Pojemność GN:** 10 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 1144 mm

**Waga:** 147 kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 80-160

**Dystans między prowadnicami:** 80 mm



**Moc elektryczna:** 805 W

**Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 20 kW

**Przyłącze gazowe:** Złącze G 1/2"

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCook 101E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>43 770 zł</b>
 iCook 101E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>45 370 zł</b>
iCook 101E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>45 390 zł</b>
iCook 101E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>46 920 zł</b>
 iCook 101G		230/L+N/50-60		<b>50 250 zł</b>
iCook 101G LD		230/L+N/50-60	●	<b>51 850 zł</b>

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA282

**1 870 zł**



ZOBACZ WIĘCEJ

iCook 101E



ZOBACZ WIĘCEJ

iCook 101G



## 6 GN 1/1



**Pojemność GN:** 6 x 1/1 GN  
**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 725 x 750 mm  
**Waga:** 80 kg  
**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 40-110  
**Dystans między prowadnicami:** 68 mm  
**Moc elektryczna:** 9,3 kW  
**Drzwi otwierane na prawą stronę**  
**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**



**Pojemność GN:** 6 x 1/1 GN  
**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 854 mm  
**Waga:** 130 kg  
**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 55-120  
**Dystans między prowadnicami:** 80 mm  
**Moc elektryczna:** 805 W  
**Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 13 kW  
**Przyłącze gazowe:** Złącze G½"  
**Drzwi otwierane na prawą stronę**  
**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCook 061E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		28 480 zł
 iCook 061E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		30 090 zł
iCook 061E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	30 110 zł
iCook 061E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	31 650 zł
 iCook 061G		230/L+N/50-60		37 820 zł
iCook 061G LD		230/L+N/50-60	●	39 480 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA277

1 250 zł



ZOBACZ WIĘCEJ

iCook 061E



ZOBACZ WIĘCEJ

iCook 061G

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

iCOOK	⚡	MYCHA245	530 zł
iCOOK	🔥	MYCHA397	550 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

iCOOK	⚡	MYCHA219	380 zł
-------	---	----------	--------

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

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

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	1 950 zł
---	---	----------	----------

iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	2 490 zł
-----------------------------------	---	----------	----------

\* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**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	1 750 zł
-------	----	----------	----------

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	1 120 zł
-------	----	----------	----------

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK	⚡	MYCHA358	720 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	1 880 zł
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	3 760 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Do ustawienia pieca.  
Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA225	3 900 zł
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA399	3 990 zł
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA226	3 620 zł
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA401	3 630 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 880 zł
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	1 970 zł
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	1 720 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	530 zł
-------	----	----------	--------

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA



**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

iCOOK ⚡ MYCHA260 700 zł



**Zestaw prysznicowy**

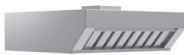
iCOOK ⚡ MYCHA172 850 zł



**Okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA386 6 740 zł



**Przedni okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 8 600 zł



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 10 650 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 850 zł



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iCOOK ⚡ MYCHA218 700 zł



**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK ⚡ MYCHA181 1 870 zł

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA



**CleanDuo**

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł



**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

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

iCOOK ⚡ MYCHA480 1 940 zł



**Sonda sous-vide**

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

iCOOK ⚡ MYCHA185 1 300 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

NOWOŚĆ

## iCOOK COMPACT



## NAJLEPSZE GOTOWANIE NA NAJMNIEJSZEJ PRZESTRZENI, TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

Zaprojektowany specjalnie dla kuchni, w których przestrzeń jest ograniczona. Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Mychef COMPACT łączy najbardziej ekskluzywne technologie gotowania w kompaktowych rozmiarach.

Jego inteligentny interfejs sprawia, że gotowanie staje się łatwiejsze niż kiedykolwiek. Dzięki prostemu systemowi gotowania, asystentowi równoczesnego gotowania, interaktywnej książce kucharskiej i wielu innym funkcjom obsługa pieca staje się maksymalnie prosta.



### IDEALNY DO:



Restauracji



Punktów  
gastronomicznych



Hoteli



Sklepów  
mięsnych



Delikatesów



Sklepów  
rybnych



Supermarketów

## FUNKCJE



### SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



### SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



### OPATENTOWANY

### MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący:

**4 stopnie + płukanie.**



### 10-calowy ekran dotykowy LCD



### Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

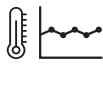
## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



### OPATENTOWANY

### MultiSteam

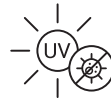
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



### OPATENTOWANY

### TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ).



### OPATENTOWANY

### UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



### DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



### SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



### NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



### 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).



### Gotowanie z sondą wielopunktową



### Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



### Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



### Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



### Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.



### FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



### Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.



### Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



### Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



### Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem 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, która jest stale aktualizowana.

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



### Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą

mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



### Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną

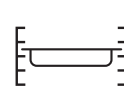


### Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



### Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



### System Multilevel

Możliwość gotowania kilku potraw w jednym czasie.



### Niezwykle odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



### Stopień ochrony IPX4



### Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.

# KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## iCOOK COMPACT GN 1/1

NOWOŚĆ



### 10 GN 1/1



#### Pojemność GN

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

#### Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

520 x 847 x 800 mm

#### Waga

98 Kg

#### Rekomendowana dzienna liczba porcji

50-150

#### Moc elektryczna

12,60 kW

#### Napięcie (V/Ph/Hz)

230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

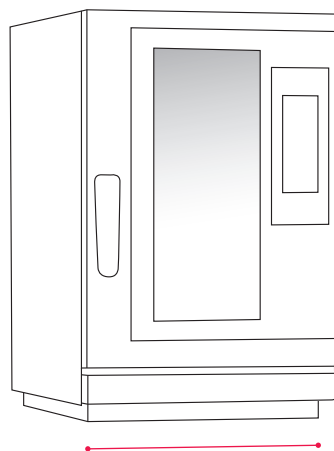
#### Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCOOK Compact 101E			38 690 zł
 iCOOK Compact 101E TSC	●		40 220 zł
iCOOK Compact 101E LD		●	40 240 zł
iCOOK Compact 101E TSC LD	●	●	41 770 zł



ZOBACZ WIĘCEJ



**TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI**



## 6 GN 1/1



### Pojemność GN

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

### Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)

520 x 847 x 625 mm

### Waga

80 Kg

### Rekomendowana dzienna liczba porcji

30-100

### Moc elektryczna


7,3 kW

### Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

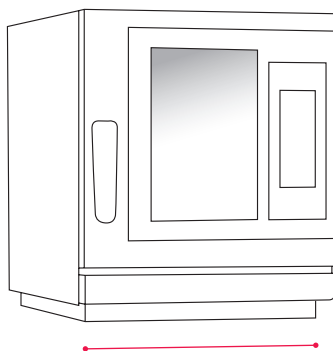
### Drzwi otwierane na prawą stronę

**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
ICOOK Compact 061E			29 850 zł
 ICOOK Compact 061E TSC	●		31 380 zł
ICOOK Compact 061E LD		●	31 400 zł
ICOOK Compact 061E TSC LD	●	●	32 940 zł



ZOBACZ WIĘCEJ



**TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI**

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

iCOOK COMPACT **MYCHA245** **520 zł**

**Zestaw do piętrowania + 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. (10 tabletek CleanDuo).

iCOOK COMPACT **MYCHA449** **1 850 zł**

**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 COMPACT **MYCHA061** **1 720 zł**

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK COMPACT **MYCHA062** **1 110 zł**

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK COMPACT **MYCHA451** **720 zł**

## COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

6 GN 1/1	<b>MYCHA384</b>	<b>1 860 zł</b>
10 GN 1/1	<b>MYCHA385</b>	<b>3 710 zł</b>

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 1/1	480 x 715 x 900 mm	8 prowadnic	<b>MYCHA453</b>	<b>3 980 zł</b>
10 GN 1/1	480 x 715 x 700 mm	5 prowadnic	<b>MYCHA455</b>	<b>3 870 zł</b>

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	480 x 715 x 360 mm	<b>MYCHA457</b>	<b>1 870 zł</b>
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	480 x 715 x 185 mm	<b>MYCHA459</b>	<b>1 720 zł</b>

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iCOOK COMPACT **MYCHA477** **540 zł**

**Zestaw prysznicowy**

Zestaw prysznicowy **MYCHA172** **850 zł**

**CleanDuo**

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

1 sztuka	<b>MYCHA063</b>	<b>520 zł</b>
Opakowanie 4 sztuki	<b>MYCHA354</b>	<b>1 770 zł</b>
Opakowanie 24 sztuki	<b>MYCHA355</b>	<b>9 870 zł</b>

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



**Wózek wolnostojący**

3 godziny w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 1/1	<b>MYCHA173</b>	<b>14 210 zł</b>
Wymiary	<b>530 x 755 x 850 mm</b>	
Max. ciśnienie	<b>2,7 bar</b>	
Maks. natężenie przepływu	<b>4,1 l/min.</b>	



**Uchwyt do montażu ściennego**

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1	<b>MYCHA461</b>	<b>1 780 zł</b>
----------	-----------------	-----------------



**Okap kondensacyjny**

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

GN 1/1	<b>MYCHA464</b>	<b>6 450 zł</b>
--------	-----------------	-----------------



**Przedni okap kondensacyjny**

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

GN 1/1	<b>MYCHA467</b>	<b>8 340 zł</b>
--------	-----------------	-----------------



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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



GN 1/1	<b>MYCHA470</b>	<b>10 390 zł</b>
--------	-----------------	------------------

Filtr węglowy (Część)	<b>MYCHA216</b>	<b>850 zł</b>
-----------------------	-----------------	---------------



**Osłona termiczna**

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1	<b>MYCHA473</b>	<b>1 170 zł</b>
10 GN 1/1	<b>MYCHA475</b>	<b>1 270 zł</b>



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iCOOK COMPACT	<b>MYCHA218</b>	<b>700 zł</b>
---------------	-----------------	---------------

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka	<b>MYCHA181</b>	<b>1 870 zł</b>
----------	-----------------	-----------------



**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK COMPACT	<b>MYCHA480</b>	<b>1 940 zł</b>
---------------	-----------------	-----------------



**Sonda sous-vide**

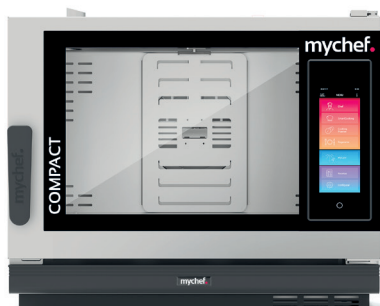
Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide	<b>MYCHA185</b>	<b>1 300 zł</b>
-----------	-----------------	-----------------

## KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

iCOOK COMPACT  
GN 1/1 WSZERZ

NOWOŚĆ



## 6 GN 1/1 T

**Pojemność GN**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość)

760 x 644 x 625 mm

**Waga**

80 Kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji**

30-100

**Moc elektryczna**

7,3 kW

**Napięcie** (V/Ph/Hz)

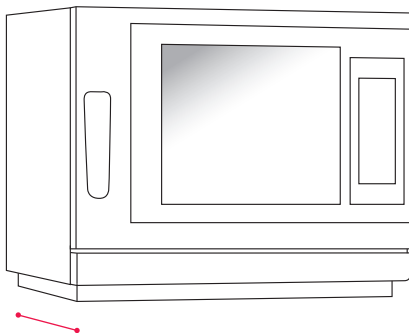
230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

**Drzwi otwierane na prawą stronę****Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iCOOK Compact 061TE			30 290 zł
 iCOOK Compact 061TE TSC	●		31 810 zł
iCOOK Compact 061TE LD		●	31 830 zł
iCOOK Compact 061TE TSC LD	●	●	33 360 zł



ZOBACZ WIĘCEJ

**TYLKO 644 MM GŁĘBOKOŚCI**

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA245** **520 zł**



### Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

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

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA450** **1 850 zł**



### 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 COMPACT GN 1/1 T **MYCHA061** **1 720 zł**



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA062** **1 110 zł**



### Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK COMPACT GN 1/1 T **MYCHA451** **720 zł**

## COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

6 GN 1/1 T **MYCHA384** **1 886 zł**



### Podstawa z przewodnicami GN 1/1 T

Odległość między przewodnicami: 68 mm.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 przewodnic **MYCHA454** **3 980 zł**



### Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm **MYCHA458** **1 870 zł**



### Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

6 GN 1/1 T **MYCHA477** **540 zł**



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181** **1 870 zł**

## COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



### Uchwyt do montażu ściennego

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1 T **MYCHA462** **1 780 zł**



### Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z kominą pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T **MYCHA465** **6 390 zł**



### Przedni Okap kondensacyjny

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

GN 1/1 T **MYCHA468** **8 250 zł**



### Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

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

GN 1/1 T **MYCHA471** **10 240 zł**



Filtr węglowy (Część) **MYCHA216** **850 zł**



### Osłona termiczna

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1 T **MYCHA474** **1 170 zł**



### Zestaw do odprowadzania pary wodnej z kominą

Przekierowuje parę wodną z kominą do przewodu kominowego.

iCOOK COMPACT **MYCHA218** **700 zł**



### Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK COMPACT **MYCHA480** **1 940 zł**



### Sonda sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide **MYCHA185** **1 300 zł**



### Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy **MYCHA172** **850 zł**



### CleanDuo

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

1 sztuka **MYCHA063** **520 zł**

Opakowanie 4 sztuki **MYCHA354** **1 770 zł**

Opakowanie 24 sztuki **MYCHA355** **9 870 zł**

# KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## iCOOK COMPACT GN 2/3

NOWOŚĆ



### 6 GN 2/3



#### Pojemność GN

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość)  
520 x 692 x 625 mm

#### Waga

64 Kg

#### Rekomendowana dzienna liczba porcji

20-80

#### Moc elektryczna

6,3 kW

#### Napięcie (V/Ph/Hz)

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

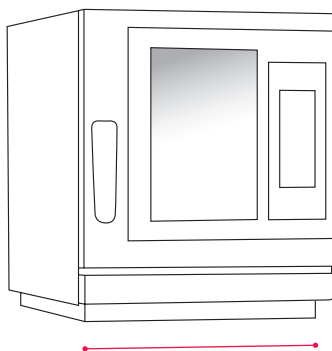
#### Drzwi otwierane na prawą stronę

**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
ICOOK Compact 623E			27 630 zł
 ICOOK Compact 623E TSC	●		29 160 zł
ICOOK Compact 623E LD		●	29 180 zł
ICOOK Compact 623E TSC LD	●	●	30 710 zł



ZOBACZ WIĘCEJ



**TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI**

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA245** **520 zł**



### Zestaw do piętrowania + 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.

iCOOK COMPACT 2/3 **MYCHA448** **1 720 zł**



### 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 COMPACT GN 2/3 **MYCHA061** **1 720 zł**



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA062** **1 110 zł**



### Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA451** **720 zł**

## COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

6 GN 2/3 **MYCHA384** **1 860 zł**



### Podstawa z przewodnicami GN 2/3

Odległość między przewodnicami: 68 mm.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 przewodnic **MYCHA452** **3 890 zł**



### Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456** **1 830 zł**



### Zestaw nóżek regulowanych

Do wyziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

6 GN 2/3 **MYCHA477** **540 zł**



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181** **1 870 zł**

## COMPACT GN 2/3 AKCESORIA



### Wózek wolnostojący

3 godziny w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 2/3 **MYCHA173** **14 210 zł**

Wymiary **530 x 755 x 850 mm**

Max. ciśnienie **2,7 bar**

Maks. natężenie przepływu **4,1 l/min.**



### Uchwyt do montażu ściennego

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

GN 2/3 **MYCHA460** **1 560 zł**



### Okap kondensacyjny

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

GN 2/3 **MYCHA463** **6 830 zł**



### Przedni okap kondensacyjny

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

GN 2/3 **MYCHA466** **8 030 zł**



### Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

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

GN 2/3 **MYCHA469** **10 390 zł**

Filtr węglowy (Część) **MYCHA216** **850 zł**



### Osłona termiczna

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

GN 2/3 **MYCHA472** **1 010 zł**



### Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA218** **700 zł**



### Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Zestaw do podłączenia sondy **MYCHA480** **1 940 zł**



### Sonda sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sonda Sous-vide **MYCHA185** **1 300 zł**



### Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy **MYCHA172** **850 zł**



### CleanDuo

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

1 sztuka **MYCHA063** **520 zł**

Opakowanie 4 sztuki **MYCHA354** **1 770 zł**

Opakowanie 24 sztuki **MYCHA355** **9 870 zł**

# COOK MAX MASTER



## NAJWIĘKSZY, NAJMOCNIEJSZY PIEC

Mychef COOK MAX MASTER to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności i wyjątkowym wózku. Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, COOK MAX MASTER został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Sterowanie piecem COOK MAX MASTER jest bardzo proste, przez intuicyjny panel sterowania.

### IDEALNY DO:



## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



**Elektroniczny panel sterowania**  
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Self-cleaning**  
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania  
Cooldown**, pozwala na szybkie  
i bezpieczne czyszczenie.



**Automatyczne  
nagrzewanie wstępne**,  
bardzo szybkie nagrzewanie  
wstępne.

## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



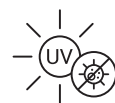
OPATENTOWANY

**MultiSteam**  
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

**TSC (Kontrola stabilności  
termicznej)**  
Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ).



OPATENTOWANY

**UltraVioletSteam**  
Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



**DryOut Plus**  
Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty.



**SmartWind**  
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



**3 tryby gotowania**  
• Konwekcja (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )  
• Mieszany: konwekcja + para (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )  
• Para wodna nasycona (od  $30^{\circ}$  do  $130^{\circ}\text{C}$ ).



**Gotowanie z jednopunktową sondą wewnętrzną**



**Manualna regeneracja**

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + fazy gotowania w każdym programie**  
40 + 3



**Wi-Fi connection**  
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



**7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów**

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



**Oświetlenie LED**  
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



**Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 316L**, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



**Chłodzenie odpływu.**  
Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.



**Stopień ochrony IPX5**



**Wózek z prowadnicami na GN 2/1 i GN 1/1**  
Pojemność 20 pojemników GN 2/1 i GN 1/1, odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.


## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE


## COOK MAX MASTER GN 2/1

NOWOŚĆ



## 20 GN 2/1



-  **Pojemność GN:** 20 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm
- Waga:** 343 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 300-640
- Dystans między prowadnicami:** 67 mm
- Moc elektryczna:** 65,7 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

-  **Pojemność GN:** 20 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1268 x 1923 mm
- Waga:** 418 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 300-640
- Dystans między prowadnicami:** 67 mm
- Moc elektryczna:** 1 610 W
- Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 70 kW
- Przyłącze gazowe:** Złącze G $\frac{1}{2}$ "
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**



\* Wózek z prowadnicami w zestawie

COOK MAX  
MASTER 202ECOOK MAX  
MASTER 202G

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
COOK MAX MASTER 202E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		100 290 zł
 COOK MAX MASTER 202E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		106 500 zł
COOK MAX MASTER 202E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	101 940 zł
COOK MAX MASTER 202E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	108 050 zł
COOK MAX MASTER 202G		230/L+N/50-60		120 380 zł
 COOK MAX MASTER 202G LD		230/L+N/50-60	●	122 080 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA421	3 390 zł

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 540 zł



### 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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA061 1 720 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 1 110 zł



### Wózek z prowadnicami na GN 2/1

Pojemność 20 x GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA415 12 910 zł



### Wózek na talerze GN 2/1

Pomieści 102 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA416 16 160 zł



### Osłona termiczna GN 2/1

Do wózków na tace z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA417 5 440 zł

## COOK MAX GN 2/1 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 3 710 zł



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA181 1 870 zł



### Zestaw prysznicowy

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA172 850 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł


## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE


## COOK MAX MASTER GN 1/1

NOWOŚĆ



## 20 GN 1/1



-  **Pojemność GN:** 20 x 1/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm
- Waga:** 311 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 160-320
- Dystans między prowadnicami:** 67 mm
- Moc elektryczna:** 34,7 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

-  **Pojemność GN:** 20 x 1/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm
- Waga:** 386 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 160-320
- Dystans między prowadnicami:** 67 mm
- Moc elektryczna:** 1 610 W
- Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 40 kW
- Przyłącze gazowe:** Złącze G½"
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**



\* Wózek z prowadnicami w zestawie

COOK MAX  
MASTER 201ECOOK MAX  
MASTER 201G

Kod produktu	OPATENTOWANE		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	TSC (Kontrola stabilności termicznej)				
COOK MAX MASTER 201E			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		74 170 zł
 COOK MAX MASTER 201E TSC	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		77 860 zł
COOK MAX MASTER 201E LD			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	75 810 zł
COOK MAX MASTER 201E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	78 880 zł
COOK MAX MASTER 201G			230/L+N/50-60		95 820 zł
 COOK MAX MASTER 201G LD			230/L+N/50-60	●	97 550 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA420	3 030 zł

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 540 zł



### Zestaw zmiękczejący (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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA061 1 720 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 1 110 zł



### Wózek z prowadnicami na GN 1/1

Pojemność 20 x GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA412 9 380 zł



### Wózek na talerze GN 1/1

Pomieści 51 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA413 11 230 zł



### Osłona termiczna GN 1/1

Do wózków na tace z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA414 3 680 zł

## COOK MAX GN 1/1 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 3 710 zł



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA181 1 870 zł



### Zestaw prysznicowy

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA172 850 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

# COOK MASTER



## DOSKONAŁE POŁĄCZENIE

Mychef COOK MASTER to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy, który stanowi idealne połączenie zaawansowanego technologicznie sprzętu i łatwości obsługi.

Jego najnowocześniejsze technologie zapewniają najwyższą jakość pieczenia, a prosty panel sterowania sprawia, że COOK MASTER jest idealnym modelem dla profesjonalistów z branży gastronomicznej.



reddot winner 2020

### IDEALNY DO:



Restauracji



Hoteli



Firm  
cateringowych



Stolówek



Punktów  
gastronomicznych



Barów



Supermarketów

## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



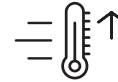
**Elektroniczny panel sterowania**  
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Self-cleaning**  
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania  
Cooldown**, pozwala na szybkie  
i bezpieczne czyszczenie.



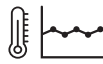
**Automatyczne nagrzewanie  
wstępne**, bardzo szybkie  
nagrzewanie wstępne.

## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

**MultiSteam**  
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

**TSC (Kontrola stabilności termicznej)**  
Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ).



OPATENTOWANY

**UltraVioletSteam**  
Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



**DryOut Plus**  
Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



**SmartWind**  
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



**3 tryby gotowania**  
• Konwekcja (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )  
• Mieszany: konwekcja + para (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )  
• Para wodna nasycona (od  $30^{\circ}$  do  $130^{\circ}\text{C}$ ).



**Manualna regeneracja**



**Gotowanie z jednopunktową sondą wewnętrzną**



**Gotowanie z sondą sous vide** (opcja)

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + fazy gotowania w każdym programie**  
40 + 3



**Wi-Fi connection**  
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



**7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów**

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



**Oświetlenie LED**  
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



**Niezwykłe 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.



**Stopień ochrony IPX4**




**Prowadnice typu C**  
prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.


## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



## COOK MASTER GN 2/1

## 10 GN 2/1



-  **Pojemność GN:** 10 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 1155 mm
- Waga:** 146 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 150-300
- Dystans między prowadnicami:** 80 mm
- Moc elektryczna:** 27,9 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

-  **Pojemność GN:** 10 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 1144 mm
- Waga:** 150 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 160-320
- Dystans między prowadnicami:** 80 mm
- Moc elektryczna:** 805 W
- Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 35 kW
- Przyłącze gazowe:** Złącze G $\frac{1}{2}$ "
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
COOK MASTER 102E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		51 000 zł
 COOK MASTER 102E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		55 640 zł
COOK MASTER 102E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	52 590 zł
COOK MASTER 102E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	57 190 zł
COOK MASTER 102G		230/L+N/50-60		60 080 zł
 COOK MASTER 102G LD		230/L+N/50-60	●	61 700 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA292

3 390 zł



ZOBACZ WIĘCEJ

COOK MASTER  
102E

ZOBACZ WIĘCEJ

COOK MASTER  
102G



## 6 GN 2/1

- ⚡ Pojemność GN:** 6 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1050 x 865 mm
- Waga:** 118 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 60-180
- Dystans między prowadnicami:** 85 mm
- Moc elektryczna:** 18,6 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

- 🔥 Pojemność GN:** 6 x 2/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 1168 x 854 mm
- Waga:** 135 kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 110-240
- Dystans między prowadnicami:** 85 mm
- Moc elektryczna:** 805 W
- Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 20 kW
- Przyłącze gazowe:** Złącze G $\frac{1}{2}$ "
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
COOK MASTER 062E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		37 300 zł
<b>⚡</b> COOK MASTER 062E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		38 820 zł
COOK MASTER 062E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	38 840 zł
COOK MASTER 062E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	40 370 zł
<b>🔥</b> COOK MASTER 062G		230/L+N/50-60		45 660 zł
COOK MASTER 062G LD		230/L+N/50-60	●	47 200 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA287

1 870 zł



ZOBACZ WIĘCEJ

COOK MASTER  
062E



ZOBACZ WIĘCEJ

COOK MASTER  
062G

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

COOK MASTER	⚡	<b>MYCHA245</b>	<b>520 zł</b>
COOK MASTER	🔥	<b>MYCHA397</b>	<b>540 zł</b>

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

COOK MASTER	⚡	<b>MYCHA219</b>	<b>370 zł</b>
-------------	---	-----------------	---------------

**Zestaw do piętrowania + 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 MASTER/ICOOK GN 2/1 + COOK MASTER/ICOOK GN 2/1*	⚡	<b>MYCHA241</b>	<b>1 850 zł</b>
---	---	-----------------	-----------------

COOK MASTER 6 GN 2/1 + COOK MASTER 6 GN 2/1*	🔥	<b>MYCHA410</b>	<b>2 450 zł</b>
---	---	-----------------	-----------------

\* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**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

COOK MASTER	⚡🔥	<b>MYCHA061</b>	<b>1 720 zł</b>
-------------	----	-----------------	-----------------

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MASTER	⚡🔥	<b>MYCHA062</b>	<b>1 110 zł</b>
-------------	----	-----------------	-----------------

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COOK MASTER	⚡	<b>MYCHA358</b>	<b>710 zł</b>
-------------	---	-----------------	---------------

## COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

6 GN 2/1	⚡🔥	<b>MYCHA385</b>	<b>3 710 zł</b>
10 GN 2/1	⚡🔥	<b>MYCHA385</b>	<b>3 710 zł</b>

**Podstawa z prowadnicami GN 2/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 prowadnic	<b>MYCHA227</b>	<b>4 260 zł</b>
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 prowadnic	<b>MYCHA228</b>	<b>3 890 zł</b>
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 prowadnic	<b>MYCHA400</b>	<b>4 310 zł</b>
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 600 mm	5 prowadnic	<b>MYCHA402</b>	<b>3 950 zł</b>

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	<b>MYCHA237</b>	<b>2 810 zł</b>
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	<b>MYCHA406</b>	<b>2 900 zł</b>

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

COOK MASTER	⚡🔥	<b>MYCHA261</b>	<b>530 zł</b>
-------------	----	-----------------	---------------

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA



**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**, chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

COOK MASTER ⚡ MYCHA260 700 zł



**Zestaw prysznicowy**

COOK MASTER ⚡ MYCHA172 850 zł



**Okap kondensacyjny**

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA351 8 210 zł



**Przedni okap kondensacyjny**

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA266 9 970 zł



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

GN 2/1 ⚡ MYCHA269 11 570 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 850 zł



**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka ⚡ MYCHA181 1 870 zł

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA



**CleanDuo**

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł



**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

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

COOK MASTER ⚡ MYCHA480 1 940 zł



**Sonda sous-vide**

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

COOK MASTER ⚡ MYCHA185 1 300 zł

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## COOK MASTER GN 1/1

## 10 GN 1/1



**Pojemność GN:** 10 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 710 x 1022 mm

**Waga:** 102 kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 80-160

**Dystans między prowadnicami:** 68 mm

**Moc elektryczna:** 18,6 kW

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**



**Pojemność GN:** 10 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 1144 mm

**Waga:** 147 kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 80-160

**Dystans między prowadnicami:** 80 mm



**Moc elektryczna:** 805 W

**Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 20 kW

**Przyłącze gazowe:** Złącze G½"

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	TSC (Kontrola stabilności termicznej)				
COOK MASTER 101E			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		32 360 zł
 COOK MASTER 101E TSC	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		34 190 zł
COOK MASTER 101E LD			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	34 220 zł
COOK MASTER 101E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	35 750 zł
 COOK MASTER 101G			230/L+N/50-60		41 280 zł
COOK MASTER 101G LD			230/L+N/50-60	●	42 900 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA282		1 870 zł



COOK MASTER  
101E



COOK MASTER  
101G

## 6 GN 1/1



**Pojemność GN:** 6 x 1/1 GN  
**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 710 x 750 mm  
**Waga:** 74 kg  
**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 40-110  
**Dystans między prowadnicami:** 68 mm  
**Moc elektryczna:** 9,3 kW  
**Drzwi otwierane na prawą stronę**  
**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**



**Pojemność GN:** 6 x 1/1 GN  
**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 842 x 854 mm  
**Waga:** 130 kg  
**Rekomendowana dzienna liczba porcji:** 55-120  
**Dystans między prowadnicami:** 80 mm  
**Moc elektryczna:** 805 W  
**Moc gazowa:** (G20, G30, G31) 13 kW  
**Przyłącze gazowe:** Złącze G $\frac{1}{2}$ "  
**Drzwi otwierane na prawą stronę**  
**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**



ZOBACZ WIĘCEJ

COOK MASTER  
061E



ZOBACZ WIĘCEJ

COOK MASTER  
061G

Kod produktu	OPATENTOWANE		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	TSC (Kontrola stabilności termicznej)				
COOK MASTER 061E			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		21 880 zł
COOK MASTER 061E TSC	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		23 440 zł
COOK MASTER 061E LD			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	23 460 zł
COOK MASTER 061E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	25 000 zł
COOK MASTER 061G			230/L+N/50-60		32 880 zł
COOK MASTER 061G LD			230/L+N/50-60	●	34 420 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA277	1 250 zł

## 4 GN 1/1



**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  
**Drzwi otwierane na prawą stronę**  
**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	OPATENTOWANE		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	TSC (Kontrola stabilności termicznej)				
COOK MASTER 041E			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>		19 170 zł
COOK MASTER 041E TSC	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>		20 730 zł
COOK MASTER 041E LD			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	●	20 750 zł
COOK MASTER 041E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	●	22 280 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			<sup>(1)</sup> Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA273	410 zł
			<sup>(2)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA272	1 250 zł

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

COOK MASTER ⚡ MYCHA245 520 zł

COOK MASTER 🔥 MYCHA397 540 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

COOK MASTER ⚡ MYCHA219 370 zł

**Zestaw do piętrowania + 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 1 920 zł

COOK MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 \* 🔥 MYCHA398 2 450 zł

\* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**Zestaw zmiękczejący** (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

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA061 1 720 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA062 1 110 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COOK MASTER ⚡ MYCHA358 710 zł

## COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 1 860 zł

6 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA384 1 860 zł

10 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385 3 710 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 4 000 zł

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 4 000 zł

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 720 zł

6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA399 4 090 zł

10 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA401 3 740 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawiania jeden na drugim**

Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim.

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

Pojemność: 2 pojemniki GN 1/1 na prowadnicę.

4 GN 1/1 x 2 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 620 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 860 zł

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 860 zł

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 860 zł

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 1 700 zł

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 300 mm MYCHA405 1 940 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wy poziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

COOK MASTER ⚡ 🔥 MYCHA261 530 zł

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**, chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

COOK MASTER ⚡ MYCHA260 700 zł



**Zestaw prysznicowy**

COOK MASTER ⚡ MYCHA172 850 zł



**Okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 6 450 zł



**Przedni okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 8 600 zł



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 10 650 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 850 zł



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

COOK MASTER ⚡ MYCHA218 700 zł



**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka ⚡ MYCHA181 1 870 zł

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



**CleanDuo**

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł



**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

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

COOK MASTER ⚡ MYCHA480 1 940 zł



**Sonda sous-vide**

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

COOK MASTER ⚡ MYCHA185 1 300 zł

## KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## COOK COMPACT MASTER

NOWOŚĆ



## NAJLEPSZE GOTOWANIE NA NAJMNIEJSZEJ PRZESTRZENI, TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

Zaprojektowany specjalnie dla kuchni, w których przestrzeń jest ograniczona, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Mychef COMPACT łączy najbardziej ekskluzywne technologie gotowania w kompaktowych rozmiarach.

Panel sterowania MASTER jest łatwy i intuicyjny w obsłudze dzięki prostej budowie i przyciskom szybkiego dostępu.

### IDEALNY DO:



PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



**Elektroniczny panel sterowania**

Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Self-cleaning**

System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania**

**Cooldown**, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



**Automatyczne nagrzewanie wstępne**

bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

**MultiSteam**

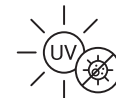
Opatentowana technologia podwójnego wtłoku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

**TSC (Kontrola stabilności termicznej)**

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )



OPATENTOWANY

**UltraVioletSteam**

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



**DryOut Plus**

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



**SmartWind**

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



**3 tryby gotowania**

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)



**Manualna regeneracja**



**Gotowanie z sondą jednopunktową**



**Gotowanie z sondą sous vide (opcja)**

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + fazy gotowania w każdym programie**

40 + 3



**Połączenie Wi-Fi**

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



**7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów**

PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**

, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



**Oświetlenie LED**

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



**Niezwykłe odporna komora**

ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



**System Multilevel**

Możliwość gotowania kilku potraw w jednym czasie.



**Stopień ochrony IPX4**



**Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej**

nawet przy otwartych drzwiach.

# KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## COOK COMPACT MASTER GN 1/1

NOWOŚĆ



### 10 GN 1/1


**Pojemność GN:**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
20 / 10 / 7 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość)  
520 x 835 x 800 mm

**Waga:**

89 Kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:**

50-150

**Moc elektryczna:**


12,60 kW

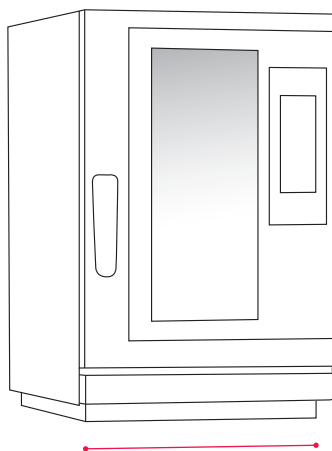
**Napięcie (V/Ph/Hz)**

230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
COOK MASTER Compact 101E			31 650 zł
 COOK MASTER Compact 101E TSC	●		33 210 zł
COOK MASTER Compact 101E LD		●	33 230 zł
COOK MASTER Compact 101E TSC LD	●	●	34 760 zł



**TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI**



ZOBACZ WIĘCEJ



## 6 GN 1/1

**Pojemność GN:**  
 Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
 12 / 6 / 4 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość)  
 520 x 835 x 625 mm

**Waga:**  
 72 Kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:**  
 30-100

**Moc elektryczna:**  
 7,3 kW

**Napięcie (V/Ph/Hz)**  
 230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

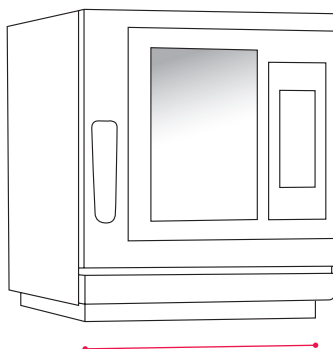
**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
Cook MASTER Compact 061E			24 830 zł
 Cook MASTER Compact 061E TSC	●		26 360 zł
Cook MASTER Compact 061E LD		●	26 380 zł
Cook MASTER Compact 061E TSC LD	●	●	27 910 zł



ZOBACZ WIĘCEJ



**TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI**

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

COMPACT MASTER **MYCHA245** **520 zł**

**Zestaw do piętrowania + 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. (10 tabletek CleanDuo).

COMPACT MASTER **MYCHA449** **1 850 zł**

**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

COMPACT MASTER **MYCHA061** **1 720 zł**

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COMPACT MASTER **MYCHA062** **1 110 zł**

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COMPACT MASTER **MYCHA451** **720 zł**

## COMPACT GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

6 GN 1/1 **MYCHA384** **1 860 zł**  
10 GN 1/1 **MYCHA385** **3 710 zł**

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 1/1 480 x 715 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA453** **3 980 zł**  
10 GN 1/1 480 x 715 x 700 mm 5 prowadnic **MYCHA455** **3 870 zł**

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 480 x 715 x 360 mm **MYCHA457** **1 870 zł**  
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 480 x 715 x 185 mm **MYCHA459** **1 720 zł**

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

COMPACT MASTER **MYCHA477** **540 zł**

**Zestaw prysznicowy**

Zestaw prysznicowy **MYCHA172** **850 zł**

**CleanDuo**

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

1 sztuka **MYCHA063** **520 zł**  
Opakowanie 4 sztuki **MYCHA354** **1 770 zł**  
Opakowanie 24 sztuki **MYCHA355** **9 870 zł**

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



**Wózek wolnostojący**

3 godziny w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 1/1 **MYCHA173** **14 210 zł**

Wymiary **530 x 755 x 850 mm**

Max. ciśnienie **2,7 bar**

Maks. natężenie przepływu **4,1 l/min.**



**Uchwyt do montażu ściennego**

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1 **MYCHA461** **1 790 zł**



**Okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 **MYCHA464** **6 450 zł**



**Przedni okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 **MYCHA467** **8 340 zł**



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

GN 1/1 **MYCHA470** **10 390 zł**



Filtr węglowy (Część) **MYCHA216** **850 zł**



**Osłona termiczna**

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1 **MYCHA473** **1 170 zł**

10 GN 1/1 **MYCHA475** **1 270 zł**



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

COMPACT MASTER **MYCHA218** **700 zł**

COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181** **1 870 zł**



**Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej**

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców COOK COMPACT MASTER (sonda nie jest dołączona do zestawu).

COMPACT MASTER **MYCHA480** **1 940 zł**



**Sonda Sous-vide**

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide **MYCHA185** **1 300 zł**

## KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

# COOK COMPACT MASTER

## GN 1/1 WZDŁUŻ

NOWOŚĆ



### 6 GN 1/1 T


**Pojemność GN:**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
12 / 6 / 4 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość)

760 x 632 x 625 mm

**Waga:**

76 Kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:**

30-100

**Moc elektryczna:**

7,3 kW kW

**Napięcie (V/Ph/Hz)**

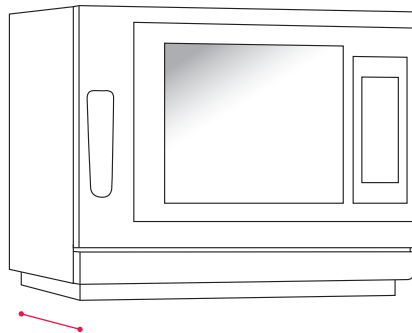
230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

**Drzwi otwierane na prawą stronę**
**System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
Cook MASTER Compact 061TE			24 830 zł
 Cook MASTER Compact 061TE TSC	●		26 360 zł
Cook MASTER Compact 061TE LD		●	26 380 zł
Cook MASTER Compact 061TE TSC LD	●	●	27 910 zł



ZOBACZ WIĘCEJ


**TYLKO 632 MM GŁĘBOKOŚCI**

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA245** 520 zł



### Zestaw do piętrowania + 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.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA450** 1 850 zł



### 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

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA061** 1 720 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA062** 1 110 zł



### Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COMPACT MASTER GN 1/1 T **MYCHA451** 720 zł

## COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

6 GN 1/1 T **MYCHA384** 1 860 zł



### Podstawa z prowadnicami GN 1/1 T

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 1/1 T 720 x 510 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA454** 3 980 zł



### Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piecy jeden na drugim.

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T 720 x 510 x 360 mm **MYCHA458** 1 870 zł



### Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

6 GN 1/1 T **MYCHA477** 540 zł



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181** 1 870 zł

## COMPACT GN 1/1 AKCESORIA



### Uchwyt do montażu ściennego

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

6 GN 1/1 T **MYCHA462** 1 780 zł



### Okap kondensacyjny

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

GN 1/1 T **MYCHA465** 6 390 zł



### Przedni okap kondensacyjny

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

GN 1/1 T **MYCHA468** 8 250 zł



### Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

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

GN 1/1 T **MYCHA471** 10 240 zł



Filtr węglowy (Część) **MYCHA216** 850 zł



### Osłona termiczna

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1 T **MYCHA474** 1 170 zł



### Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw **MYCHA218** 700 zł



### Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Zestaw **MYCHA480** 1 940 zł



### Sonda sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide **MYCHA185** 1 300 zł



### Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy **MYCHA172** 850 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka **MYCHA063** 520 zł

Opakowanie 4 sztuki **MYCHA354** 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki **MYCHA355** 9 870 zł

## KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## COOK COMPACT MASTER GN 2/3

NOWOŚĆ



## 6 GN 2/3

**Pojemność GN:**

Głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel)  
12 / 6 / 4 x 2/3 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość)

520 x 680 x 625 mm

**Waga:**

60 Kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:**

20-80

**Moc elektryczna:**

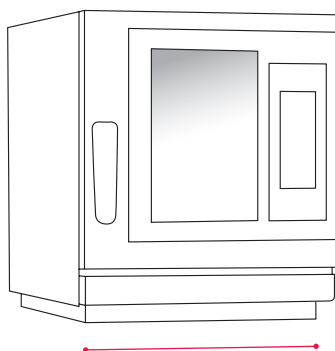
6,3 kW

**Napięcie (V/Ph/Hz)**

230/L+N/50-60, 230/3L/50-60 lub 400/3L+N/50-60

**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
Cook MASTER Compact 623E			24 070 zł
 Cook MASTER Compact 623E TSC	●		25 600 zł
Cook MASTER Compact 623E LD		●	25 620 zł
Cook MASTER Compact 623E TSC LD	●	●	27 160 zł



TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI



ZOBACZ WIĘCEJ

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA245** 520 zł



### Zestaw do piętrowania + 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.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA448** 1 720 zł



### 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

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA061** 1 720 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COMPACT MASTER GN 2/3 **MYCHA062** 1 110 zł



### Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK COMPACT GN 2/3 **MYCHA451** 720 zł

## COMPACT GN 2/3 AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

6 GN 2/3 **MYCHA384** 1 860 zł



### Podstawa z prowadnicami GN 2/3

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

6 GN 2/3 480 x 560 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA452** 3 890 zł



### Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piecy jeden na drugim.

6 GN 2/3 + 6 GN 2/3 480 x 560 x 360 mm **MYCHA456** 1 830 zł



### Zestaw nóżek regulowanych

Do wy poziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

6 GN 2/3 **MYCHA477** 540 zł



### MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181** 1 870 zł

## COMPACT GN 2/3 AKCESORIA



### Wózek wolnostojący

3h 30min. w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 2/3 **MYCHA173** 14 210 zł

Wymiary **530 x 755 x 850 mm**

Max. ciśnienie **2,7 bar**

Maks. natężenie przepływu **4,1 l/min.**



### Uchwyt do montażu ściennego

Piec do kuchni z ograniczonym miejscem.

GN 2/3 **MYCHA460** 1 560 zł



### Okap kondensacyjny

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

GN 2/3 **MYCHA463** 6 830 zł



### Przedni okap kondensacyjny

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

GN 2/3 **MYCHA466** 8 030 zł



### Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

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

GN 2/3 **MYCHA469** 10 390 zł



Filtr węglowy (Część) **MYCHA216** 850 zł



### Osłona termiczna

Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

GN 2/3 **MYCHA472** 1 010 zł



### Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw **MYCHA218** 700 zł



### Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK COMPACT (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Zestaw **MYCHA480** 1 940 zł



### Sonda sous-vide

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

Sous-vide **MYCHA185** 1 300 zł



### Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy **MYCHA172** 850 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka **MYCHA063** 520 zł

Opakowanie 4 sztuki **MYCHA354** 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki **MYCHA355** 9 870 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

# COOK PRO



## NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI, ZERO KOMPLIKACJI

Mychef COOK PRO to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do bezproblemowego i praktycznego gotowania. Jego innowacyjna technologia gotowania, prosty panel sterowania i wbudowany system samoczyszczenia sprawiają, że jest to idealne urządzenie dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, którzy potrzebują pieca dającego im nieskończone możliwości i wysoką wydajność.



reddot winner 2020

### IDEALNY DO:



## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



**Elektroniczny panel sterowania**  
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Self-cleaning**  
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania Cooldown**, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



**Automatyczne nagrzewanie wstępne**, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

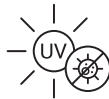
## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



### OPATENTOWANY

#### MultiSteam

Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



### OPATENTOWANY

#### UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



#### SteamOut

Usuwanie wilgoci z komory.



#### SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



#### 3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



#### Manualna regeneracja

## ŁĄCZNOŚĆ



#### Połączenie Wi-Fi

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



#### Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



#### Niezwykłe odporna komora

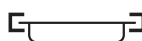
ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



**Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej**, nawet przy otwartych drzwiach.



**Stopień ochrony IPX4**



#### Prowadnice typu C

prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## COOK PRO GN 1/1



## 10 GN 1/1

**Pojemność GN:**

10 x 1/1 GN

**Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość)

760 x 710 x 1022 mm

**Waga:**

102 Kg

**Rekomendowana dzienna liczba porcji:**

80-160

**Odległość między prowadnicami:**


68 mm

**Moc elektryczna:**

18,6 kW

**Drzwi otwierane na prawą stronę****System automatycznego mycia w zestawie**

ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
 COOK PRO 101E	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>29 750 zł</b>
COOK PRO 101E LD	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>31 320 zł</b>
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA282 1 900 zł</b>



## 6 GN 1/1

- Pojemność GN:**  
6 x 1/1 GN
- Wymiary całkowite:** (szerokość x głębokość x wysokość)  
760 x 710 x 750 mm
- Waga:**  
74 Kg
- Rekomendowana dzienna liczba porcji:**  
40-110
- Odległość między prowadnicami:**  
68 mm
- Moc elektryczna:**  
9,3 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia w zestawie**



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
<b>COOK PRO 061E</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>19 100 zł</b>
<b>COOK PRO 061E LD</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>20 670 zł</b>
<b>INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)</b>		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA277 1 250 zł</b>



## 4 GN 1/1

- 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
- Odległość między prowadnicami:**  
68 mm
- Moc elektryczna:**  
6,3 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia w zestawie**



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
<b>COOK PRO 041E</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>		<b>17 270 zł</b>
<b>COOK PRO 041E LD</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	●	<b>18 850 zł</b>
<b>INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)</b>		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/L+N/50-60	<b>MYCHA273 410 zł</b>
		<sup>(2)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA272 1 250 zł</b>

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

COOK PRO ⚡ MYCHA245 520 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

COOK PRO ⚡ MYCHA219 370 zł

**Zestaw do piętrowania + 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 1 920 zł

\* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

**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

COOK PRO ⚡ MYCHA061 1 720 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK PRO ⚡ MYCHA062 1 110 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

COOK PRO ⚡ MYCHA358 710 zł

## COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA

**Zestaw do łączności WiFi**

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

COOK PRO ⚡ MYCHA357 1 070 zł

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 1 860 zł

6 GN 1/1 ⚡ MYCHA384 1 860 zł

10 GN 1/1 ⚡ MYCHA385 3 710 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 4 000 zł

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 4 000 zł

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 720 zł

**Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawiania jeden na drugim**

Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim. Odległość między prowadnicami: 68 mm. Pojemność: 2 pojemniki GN 1/1 na prowadnicę.

4 GN 1/1 x 2 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 720 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 860 zł

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 860 zł

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 860 zł

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 1 700 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

COOK PRO ⚡ MYCHA261 530 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA



**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**, chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

COOK PRO ⚡ MYCHA260 700 zł



**Zestaw prysznicowy**

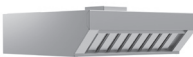
COOK PRO ⚡ MYCHA172 850 zł



**Okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA264 6 450 zł



**Przedni okap kondensacyjny**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA265 8 600 zł



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

GN 1/1 ⚡ MYCHA268 10 650 zł



Filtr węglowy (Część) ⚡ MYCHA216 850 zł



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

COOK PRO ⚡ MYCHA218 700 zł



**MySmoker**

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka ⚡ MYCHA181 1 870 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA



**CleanDuo**

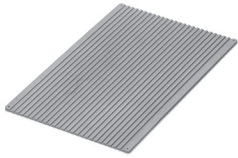
Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł

## TACE, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY GN 2/3

**Płyta na pizzę / do grillowania**

Strona ryflowana do grillowanych warzyw, ryb ect. Strona gładka do pizzy.

GN 2/3      **RPAR2302**      **670 zł**

**Ruszt do grillowanych ziemniaków**

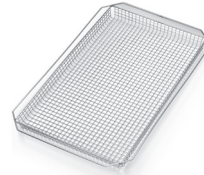
Do pieczenia ziemniaków: 20 sztuk.

GN 2/3      **RPAR2305**      **290 zł**

**Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej**

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji.

GN 2/3      **RPARGN23**      **130 zł**

**Pojemnik do smażenia**

Do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów ect.

GN 2/3      **RGN230CE**      **380 zł**

**Płyta do pieczenia / grillowania**

Do ciast i ciasteczek, a także do grillowanych filetów mięsnych i rybnych.

GN 2/3      **RPAR2306**      **250 zł**

## RUSZTY GN 2/1

**Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej**

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji.

GN 2/1      **RPARGN21**      **210 zł**

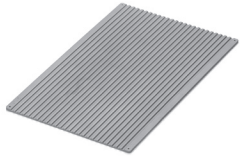
## WÓZEK NA TACE 20 GN 2/1

**GN 2/1**

Pojemność: 18 blach/pojemników  
Odległość między prowadnicami: 75 mm.  
Wymiary: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1      **F0260901**      **3 650 zł**

**TACE, BLACHY, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY GN 1/1**



**Płyta na pizzę / do grillowania**

Strona ryflowana do grillowanych warzyw, ryb ect. Strona gładka do pizzy.

GN 1/1      **RPAR1102**      **830 zł**



**Płyta do grillowania**

Do grillowania mięsa i ryb.

GN 1/1      **RPAR1103**      **880 zł**



**Ruszt do grillowanych ziemniaków**

Do pieczenia ziemniaków: 28 sztuk.

GN 1/1      **RPAR1105**      **360 zł**



**Ruszt do kurczaków**

Do pieczenia kurczaków, pojemność 8 kurczaków.

GN 1/1      **RPAR1101**      **400 zł**



**Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej**

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji.

GN 1/1      **RPARGN11**      **130 zł**



**Taca ociekowa na tłuszcz**

Do zastosowania wraz z rusztem do kurczaków.

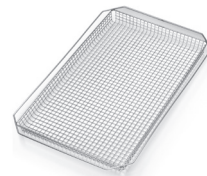
GN 1/1      **RPAR1111**      **330 zł**



**Płyta do pieczenia / grillowania**

Do ciast i ciasteczek, a także do grillowanych filetów mięsnych i rybnych.

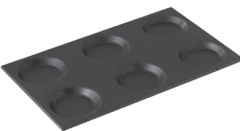
GN 1/1      **RPAR1106**      **290 zł**



**Pojemnik do smażenia**

Do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów ect.

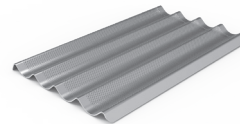
GN 1/1      **RPAR1104**      **530 zł**



**Płyta do jaj**

Na 6 jaj, omlety, naleśniki itp.

GN 1/1      **RGN1100H**      **620 zł**



**Blacha do bagietek**

Pojemność 4 bagietek

\* Blacha nie jest kompatybilna z modelami COMPACT Concept i Evolution 6 GN 1/1 T oraz COOK.

GN 1/1      **RPAR1107**      **470 zł**

**WÓZEK NA TACE GN 1/1**



**GN 1/1**

Pojemność: 18 blach/pojemników  
Odległość między prowadnicami: 75 mm.  
Wymiary: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1      **F0260601**      **3 360 zł**



distform

distform

# PIECE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE

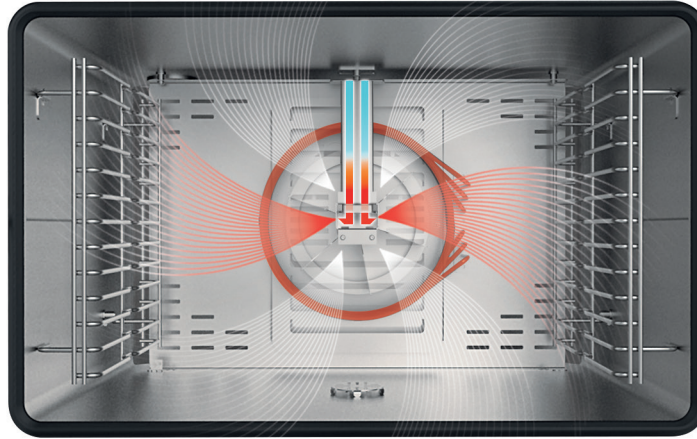


<b>ZALETY</b>	96
<b>STEROWANIE</b>	100
<b>PORÓWNANIE MODELI Z SERII BAKE</b>	104
<b>iBAKE</b>	
iBAKE MAX	106
iBAKE	110
<b>BAKE MASTER</b>	
BAKE MAX MASTER	116
BAKE MASTER	120
<b>BAKE PRO</b>	126
<b>BAKERSHOP AIR-S</b>	132
<b>BLACHY I RUSZTY</b>	140

## ZALETY PIECÓW MYCHEF

# MultiSteam

OPATENTOWANY



**Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary oraz wstępnego podgrzewania wody w komorze pieca**

Dzięki tej technologii osiągamy:

Para 5 razy szybszą niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni).

Wytwarzanie pary od 30°C

Znaczną oszczędność wody i energii, bez utraty wydajności.

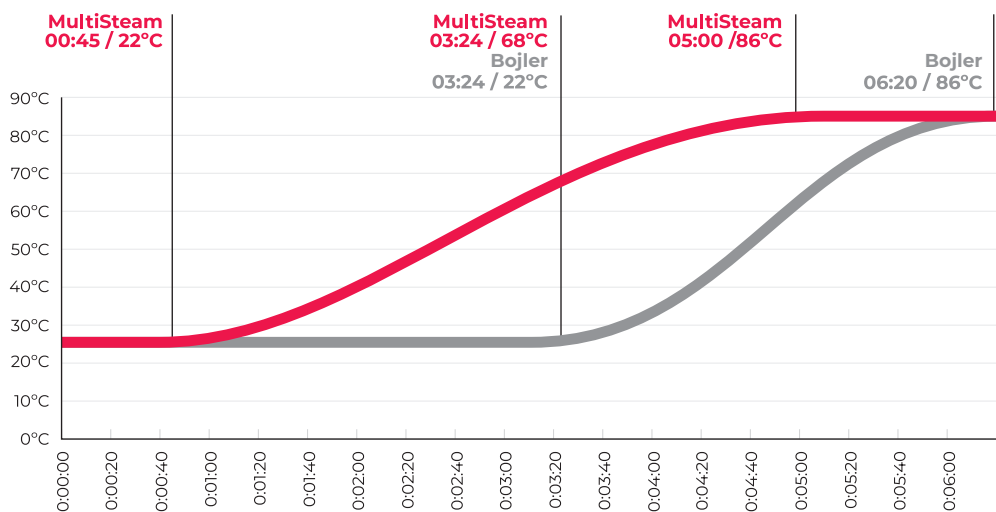
Całkowita homogenizacja pary w komorze

Nie wymaga konserwacji

Ultraszybkie odzyskiwanie nasycenia pary w komorze po otwarciu drzwi

Dzięki zintegrowanemu syfonowi w połączeniu z technologią Multisteam, zapobiegamy utracie pary w komorze, co pozwala uzyskać lepszą wydajność.

## PORÓWNANIE TECHNOLOGII



Oszczędność energii do 9,2% w połączeniu z SmartClima Plus\*

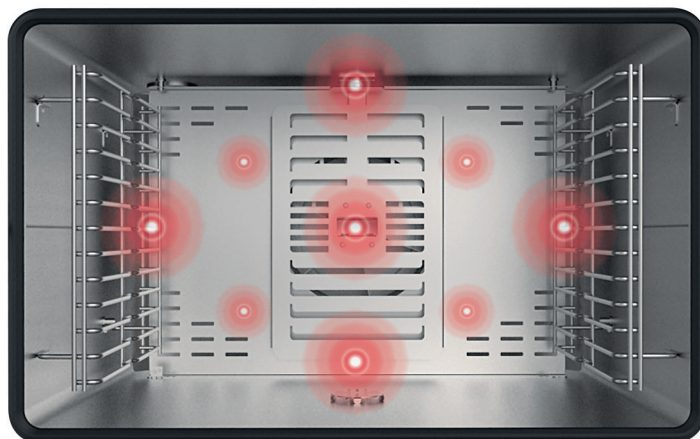


Do 25% mniejsze zużycie wody z SmartClima Plus \*

\* Porównanie oszczędności wody i energii ze średnimi rynkowymi przy takich samych warunkach pracy.

# TSC (Kontrola stabilności termicznej)

OPATENTOWANY



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

Dzięki tej technologii osiągamy:

Wysoka precyzja przy niskich temperaturach lub gotowaniu próżniowym.

System TSC mierzy temperaturę w komorze pieca kilka razy na sekundę i przekazuje wymaganą ilość energii.

Oszczędność energii, bez odchyień temperatur wynika z zużycia energii niezbędnej tylko do utrzymania stabilnej temperatury podczas każdego gotowania.

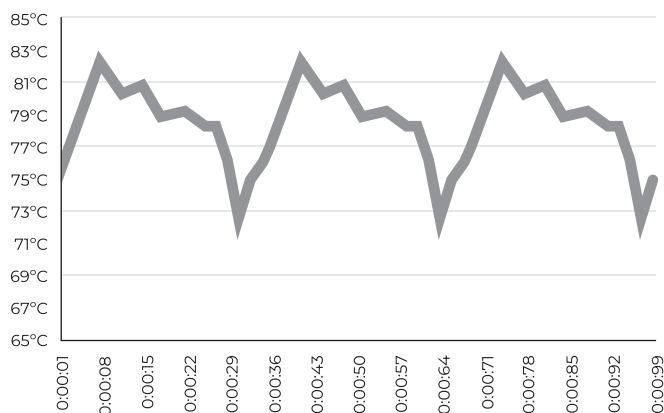
Znakomite rezultaty gotowania.

Mniejsza utrata wagi gotowanych potraw.

## PORÓWNANIE Z CERTYFIKATEM TÜV

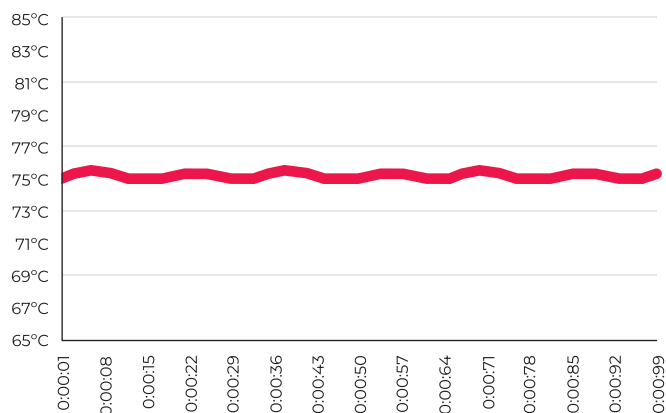
### Bez TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory gotowania. Komercyjny piec konwekcyjno-parowy.



### Z TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory pieczenia. Piec konwekcyjno-parowy Mychef.



Oszczędność  
**23% energii**

## ZALETY PIECÓW MYCHEF

## OPATENTOWANE TECHNOLOGIE

## MyCare

OPATENTOWANY



**Opatentowany, inteligentny i automatyczny system czyszczenia.** Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory gotowania. System wykrywa stopień zabrudzenia i dopasowuje najbardziej odpowiedni program.

Dzięki tej technologii uzyskujemy oszczędności w zużyciu wody i energii elektrycznej.

Dodatkowo, dzięki tabletkom CleanDuo koszt mycia jest o 60% mniejszy w porównaniu do konkurencji, dzięki zmniejszeniu zużycia detergentu i płynu do płukania.

## UltravioletSteam

OPATENTOWANY



**Innowacyjna opatentowana technologia UltravioletSteam jest prawdziwą rewolucją w bezpieczeństwie żywności w Twojej kuchni.**

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę wolną od patogenów nawet przy niskich temperaturach, dzięki zastosowaniu systemu promieniowania ultrafioletowego.

Rezultat: szybka, gęsta i całkowicie bezpieczna para.  
**Doskonała para.**

1

=

3

**Tabletka CleanDuo**  
(Detergent + nabłyszczacz)

**Konkurencyjne tabletki**  
(2 detergenty + 1 nabłyszczacz)

**Czysta para w 100%  
wysterylizowana**

## TECHNOLOGIE GOTOWANIA



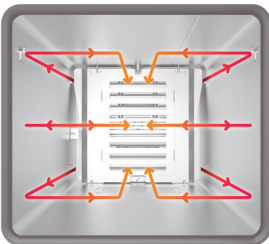
### SmartClima Plus

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.



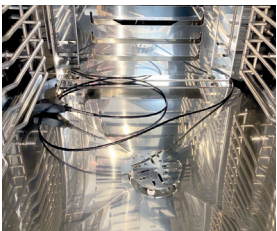
### Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

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



### 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.



### Wbudowana sonda wewnętrzna

Wielopunktowa sonda wewnętrzna zapewnia pożądany rezultat dzięki wielokrotnym odczytom temperatury wewnątrz potrawy. Ten system automatycznie koryguje i kalibruje temperaturę, aby uzyskać jednolity wynik przy gotowaniu dużych porcji.

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Zintegrowana rynienka ociekowa

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



### 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.



### Wbudowane oświetlenie LED

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



### Wysokiej jakości izolacja termiczna

Komorę grzewczą wykonana jest ze stali 18/10 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe pieczenie oraz znaczną oszczędność energii.



### Szkló niskoemisyjne

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



### Tworzywa o właściwościach antybakteryjnych

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

## PANELE STEROWANIA

# iBAKE

## INTELIŻENTNY INTERFEJS UMOŻLIWIAJĄCY WPROWADZANIE ZMIAN W PRZEPISACH

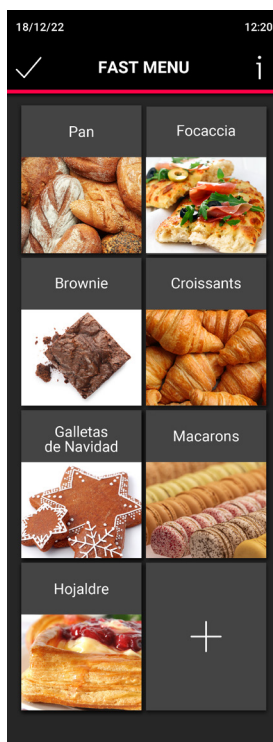
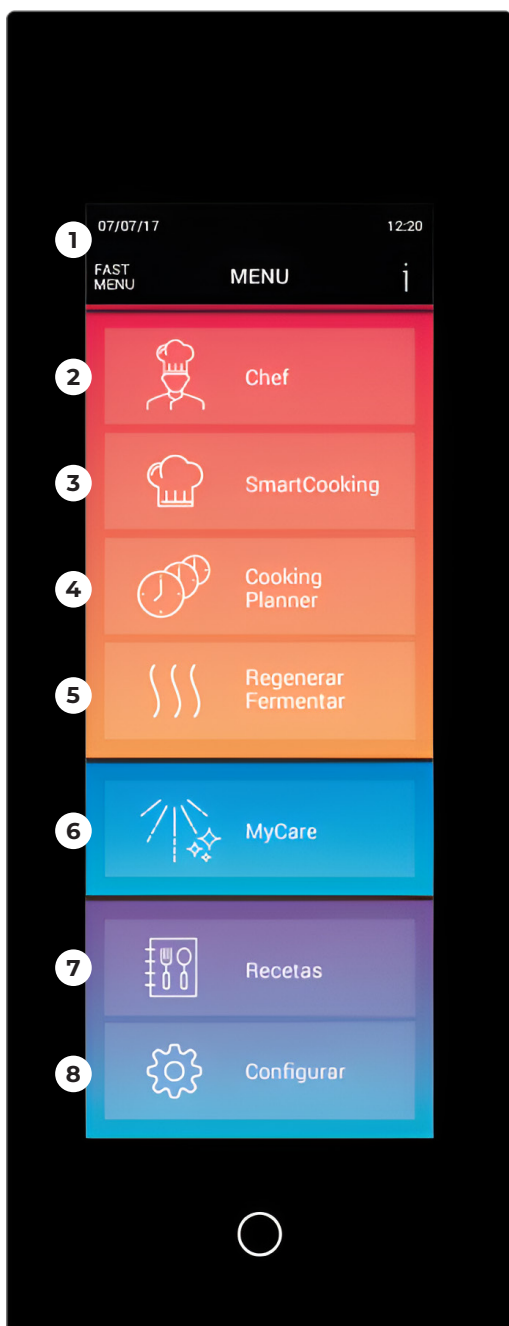
Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK.

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.



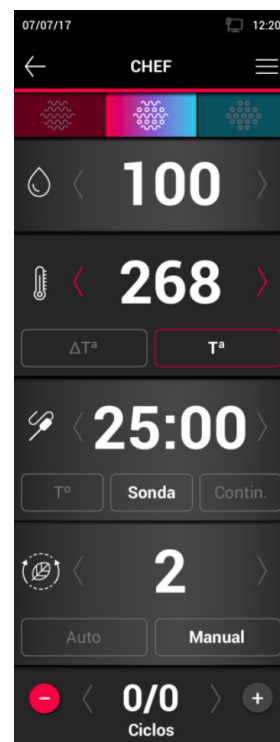
### Mychef Cloud

Odkryj zupełnie nowy sposób zarządzania swoim piecem, dzięki połączeniu z chmurą poprzez Mychef Cloud. Teraz masz dostęp do wszystkich danych i statystyk w czasie rzeczywistym, a dodatkowo możesz łatwo tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.



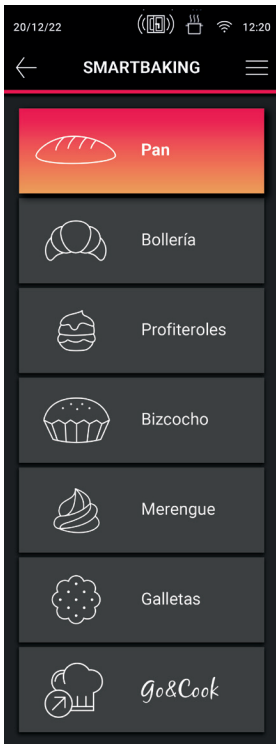
### 1. Szybkie Menu

Spersonalizowane menu z najczęściej używanymi funkcjami podczas przygotowywania posiłków.



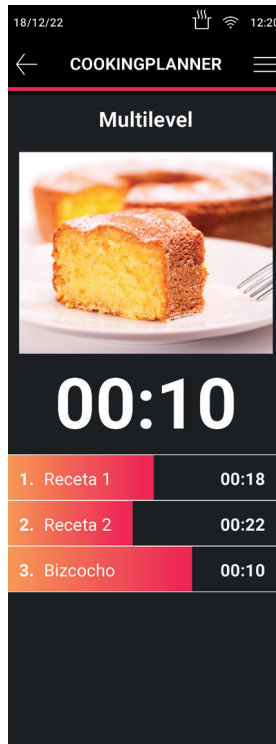
### 2. Tryb Szefa Kuchni

Dostosuj ustawienia gotowania regulując żądane parametry ręcznie.



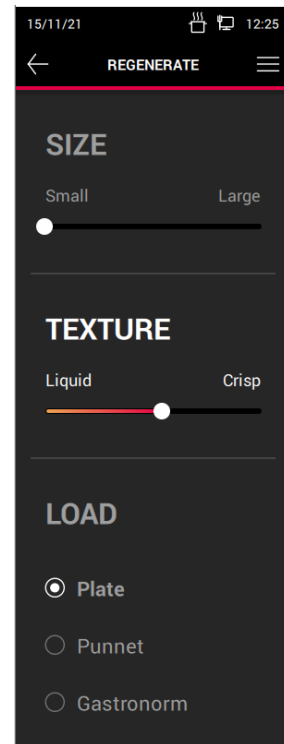
### 3. SmartBaking

Inteligentny system wspomagający gotowanie.



### 4. Zarządzanie gotowaniem wielopoziomowym

Gotuj potrawy jednocześnie na różnych poziomach.



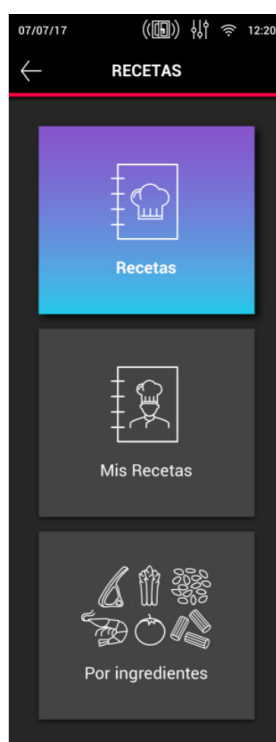
### 5. Regeneracja/Trwałość

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 wyszukaj potrawy poprzez wybieranie składników.



### 8. Konfiguracja

Dostęp do wszystkich ustawień pieca.

## PANELE STEROWANIA

# 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.

### 1. Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub sama para.

### 2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

### 3. Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania.

### 4. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

### 5. Fazy gotowania

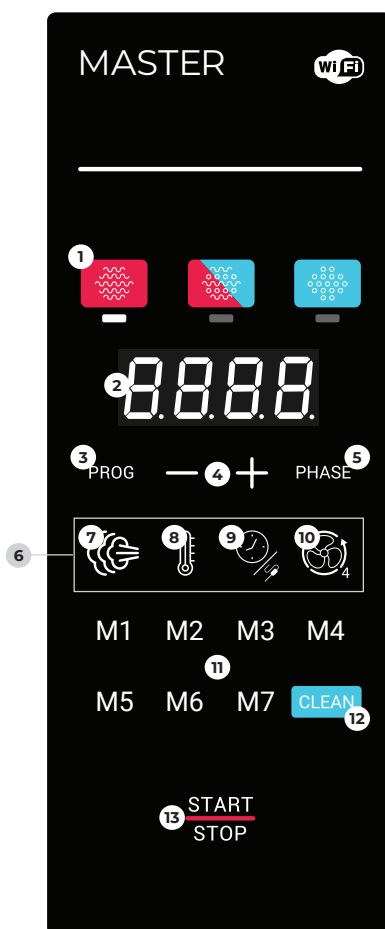
Można skonfigurować do 3 kroków gotowania.

### 6. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkości wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

### 7. Regulacja naparowania

Reguluje naparowania w komorze pieca w zależności od rodzaju i ilości potraw.



### 8. Regulacja temperatury

Reguluje temperaturę w piecu w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy.

### 9. Programowanie czasowe lub poprzez sondę

Gotowanie może być kontrolowane poprzez czas lub według temperatury wewnątrz potrawy.

### 10. Prędkość wentylatora

4 prędkości wentylatora umożliwiają idealne dostosowanie jego prędkości do przygotowywanego produktu.

### 11. Pamięć szybkiego dostępu

7 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania.

### 12. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

### 13. Wł. / Wyl.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna / zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

## POŁĄCZENIE WI-FI

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

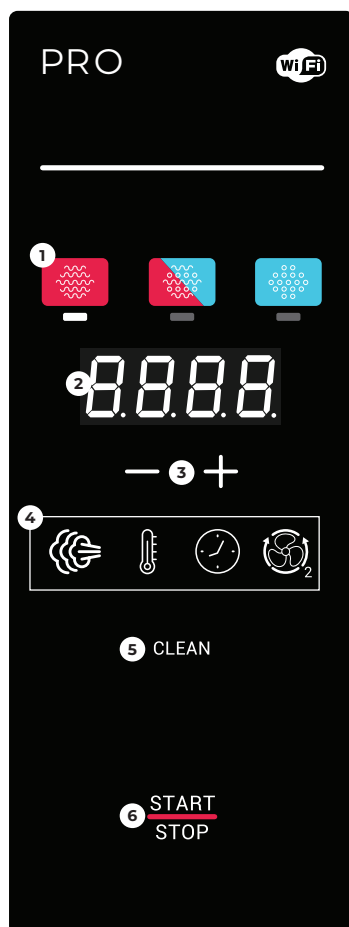
Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



# BAKE PRO

## ŁATWE UŻYTKOWANIE, DOSKONAŁE I PRECYZYJNE WYNIKI

Panel sterowania jest łatwy w użyciu, posiada tylko te przyciski, które są niezbędne do szybkiego i efektywnego gotowania. Wybierz tryb gotowania, ustaw niezbędne parametry i rozpocznij - to wszystko. Łatwy w użyciu skuteczny w gotowaniu.



### 1. Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania:  
· konwekcja,  
· gotowanie mieszane,  
· naparowanie.

### 2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

### 3. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

### 4. Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty.

### 5. Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia.

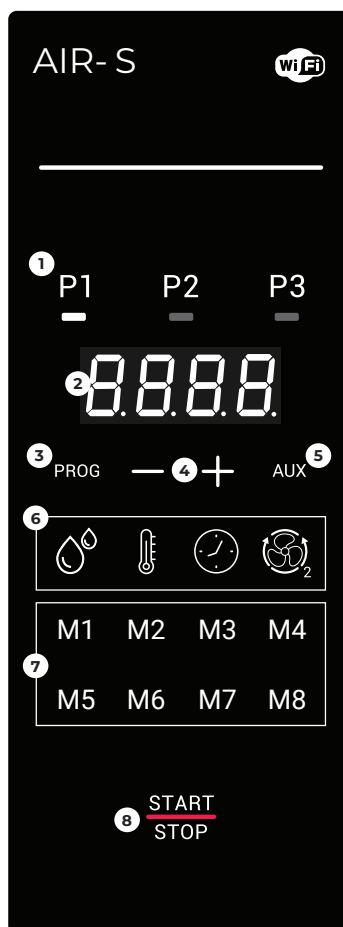
### 6. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna / zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

# BAKERSHOP

## ULUBIONE PRZEPISY ZA NACIŚNIĘCIEM JEDNEGO PRZYCISKU

Wprowadź swój ulubiony przepis i jego parametry gotowania, a później uruchom jednym przyciskiem. Ten panel sterujący ma 8 przycisków szybkiego dostępu, które zapewniają maksymalną swobodę w wyborze ulubionych przepisów. Ponadto, można wykonać do 3 różnych kroków gotowania w sposób automatyczny.



### 1. Gotowanie w krokach

Można skonfigurować do 3 kroków gotowania.

### 2. Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy.

### 3. Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania.

### 4. Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru.

### 5. Regulacja ustawień w garnniku

Dostępne tylko w modelach Bakershop.

### 6. Parametry gotowania

Wybór temperatury i czasu gotowania.

### 7. Przyciski szybkiego dostępu

8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania.

### 8. Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna/zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia.

## 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.



## PORÓWNANIE MODELI Z SERII BAKE

	iBAKE 	BAKE MASTER 	BAKE PRO 	BAKERSHOP 
<b>TRYBY GOTOWANIA</b>				
<b>Tryb konwekcji.</b>	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
<b>Tryb mieszany:</b> konwekcja + para.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
<b>Tryb pary:</b> od 30°C do 130°C.	●	●	●	-
<b>Bezpośredni wtrysk pary.</b>	-	-	-	●
<b>Regeneracja:</b> Asystent regeneracji gotowanej żywności. Gotowe i konfigurowalne programy.	Inteligentny	Ręczny	Ręczny	Ręczny
<b>Edytowalny program fermentacji.</b>	●	-	-	-
<b>Gotowanie w niskiej temperaturze.</b>	Inteligentny	Ręczny	Ręczny	-
<b>NightWatch.</b> Bezpieczne gotowanie przez całą noc.	●	-	-	-
<b>Wielopunktowa sonda wewnętrzna.</b>	●	-	-	-
<b>Jednopunktowa sonda wewnętrzna.</b>	-	●	-	-
<b>FUNKCJE</b>				
<b>SmartClima Plus.</b> Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	●	-	-	-
<b>SmartCooking.</b> Automatyczny i inteligentny system gotowania. Piec dostosowuje parametry do produktu, rodzaju obróbki, wielkości, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych parametrów.	●	-	-	-
<b>CookingPlanner.</b> Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi.	●	-	-	-
<b>Multilevel.</b> Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.	●	-	-	-
<b>Just In Time.</b> Wszystkie potrawy przygotowywane w tym samym czasie.	●	-	-	-
<b>CoolDown.</b> Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania.	●	●	●	-
<b>Preheat.</b> Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca.	●	●	●	●
<b>Delta T.</b> Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	●	-	-	-
<b>ZARZĄDZANIE POWIETRZEM I WILGOTNOŚCIĄ</b>				
<b>TSC.</b> Unikalny, opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ). <b>OPATENTOWANY</b>	○*	○*	-	-
<b>MultiSteam.</b> Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (bojler/wtrysk bezpośredni). <b>OPATENTOWANY</b>	●	●	●	-
<b>UltraVioletSteam.</b> Całkowicie czysta i wsterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania UV. <b>OPATENTOWANY</b>	○	○	○	-
<b>DryOut Plus.</b> Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	●	●	-	-
<b>Steam Out.</b> Usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieczenia.	-	-	●	●
<b>SmartWind.</b> Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości **	4 prędkości **	2 prędkości	-
<b>Fan Plus.</b> Równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami.	-	-	-	●
<b>Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora.</b>	●	-	-	-
<b>SafeSteam.</b> Automatyczne usuwanie pary na koniec gotowania (konfigurowalne).	●	-	-	-
<b>Zależne od załadowania pieca dobranie odpowiedniej energii i wilgoci.</b> Automatyczne wykrywanie załadunku komory.	●	-	-	-
<b>PROGRAMY</b>				
<b>Programy / kroki gotowania.</b>	400/10	40/3	-	40/3
<b>Przepisy krok po kroku z regularnymi aktualizacjami.</b>	●	-	-	-
<b>Wyszukiwanie przepisów według składników.</b>	●	-	-	-
<b>Automatyczne przeliczanie składników przepisu w zależności od liczby gości.</b>	●	-	-	-
<b>Dostęp do konfiguracji pieca.</b> Specyfikacja dla danego kraju.	●	-	-	-
<b>Status gotowania.</b> Graficzny podgląd aktualnego procesu gotowania. Końcowe wyświetlanie danych.	●	-	-	-
<b>Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich obsługi.</b>	●	-	-	-
<b>Ekran startowy szybkiego menu, programowalny zgodnie z potrzebami i wymaganiami Klienta.</b>	●	-	-	-
<b>Edytowalny i zdalnie aktywowany ekran główny szybkiego menu.</b>	●	-	-	-
<b>Liczne możliwości konfiguracyjne pieca, ustawienia serwisowe, wyświetlanie zużycia energii, język, dźwięk itp...</b>	●	-	-	-



ŁĄCZNOŚĆ	iBAKE	BAKE MASTER	BAKE PRO	BAKERSHOP
<b>Połączenie Wi-Fi.</b>	●	●	○	○
<b>Mychef Cloud.</b> 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.	●	-	-	-
<b>Zdalne sterowanie piecem ze smartfona lub tabletu.</b>	-	●	○	○
<b>Sterowanie głosowe za pomocą Asystenta Google.</b>	-	●	○	○
<b>Złącze USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.</b>	●	-	-	-
PANEL STEROWANIA				
<b>10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami.</b>	●	-	-	-
<b>Ekran LED.</b>	-	●	●	●
<b>Programowalna klawiatura z klawiszami skrótów.</b>	-	7	-	8
<b>Nawigacja dotykowa z menu głównego.</b>	●	-	-	-
<b>Klawisze szybkiego dostępu do programów lub cykli czyszczenia.</b>	●	●	-	●
<b>Pokrętko sterujące trybami gotowania, temperaturą i czasem.</b>	●	●	-	-
<b>Blokada obsługi i programu ustawiana przez użytkownika.</b>	●	-	-	-
<b>Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca.</b>	●	-	-	-
<b>Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej.</b>	●	●	●	●
<b>Funkcja pomocy do obsługi pieca.</b>	●	-	-	-
<b>Wbudowana funkcja pomocy, instrukcje obsługi i przykłady.</b>	●	-	-	-
<b>Interfejs użytkownika dostępny w 21 językach.</b>	●	-	-	-
<b>Cyfrowy wyświetlacz</b> wartości naparowania, temperatury, czasu, czasu do końca cyklu, temperatury sondy, zużycia itp. temperatury, zużycia.	●	-	-	-
<b>Cyfrowy wyświetlacz</b> wartości naparowania, temperatury, czasu i wartości pary.	-	●	-	-
<b>Cyfrowy wyświetlacz</b> wartości naparowania, temperatury i czasu.	-	-	●	●
<b>Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych wartości.</b>	●	●	●	●
<b>Skrócona instrukcja obsługi.</b>	●	●	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA				
<b>MyCare.</b> Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu. <b>OPATENTOWANY</b>	●	-	-	-
<b>Self-cleaning.</b> Automatyczny system czyszczenia.	-	●	●	-
<b>ReliableSystem.</b> Program konserwacji zapobiegawczej.	●	-	-	-
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE				
<b>Ostrzeżenia dźwiękowe z możliwością konfiguracji.</b>	●	-	-	-
<b>Wizualna i dźwiękowa sygnalizacja zakończenia gotowania.</b>	●	●	●	●
<b>Nowoczesne oświetlenie LED.</b> Optymalne oświetlenie całej komory, minimalne zużycie i maksymalna żywotność.	●	●	●	●
<b>Ustawienie czasu podświetlenia komory.</b>	●	-	-	-
<b>Połączenie USB</b> lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.	●	-	-	-
<b>Potrójnie przeszklone,</b> niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	●	-	-	-
<b>Podwójnie przeszklone,</b> niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	-	●	●	●
<b>Wytrzymała komora gotowania</b> wykonana ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami, całkowicie spawana i z odpływem.	●	●	●	●
<b>Wbudowany syfon.</b>	●	●	●	-
<b>Chłodzenie odpływu.</b> Chłodzi wodę odpływową, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom rur.	○*	○*	○	-
<b>Łatwe do czyszczenia prowadnice typu "L".</b>	●	●	●	●
<b>Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną.</b>	●	●	●	●
<b>Stopień ochrony IPX5.</b>	●***	●***	-	-
<b>Stopień ochrony IPX4.</b>	●	●	●	●

\* Nie kompatybilne z modelami gazowymi

\*\* 6 prędkości w modelu gazowym

\*\*\* Tylko w modelach MAX (16 GN)

● Standard

○ Opcja

- Niedostępne

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

## iBAKE MAX



## NAJWIĘKSZY, NAJMOCNIEJSZY PIEC

Mychef iCOOK MAX to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności. Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, iCOOK MAX został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Jego panel sterowania, składający się z ekranu dotykowego o wysokiej rozdzielczości i inteligentnego interfejsu, zapewnia wysoki poziom technologii i prostotę obsługi.



## IDEALNY DLA:



Cukierni



Piekarni

Firm  
cateringowych

Supermarketów

## FUNKCJE



### SmartBaking

Inteligentny system gotowania. Wybierz kategorię potrawy, rodzaj gotowania, dostosuj rozmiar oraz przyróżnienie a piec obliczy parametry dla idealnego rezultatu.



### SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



### OPATENTOWANY

### MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący: **4 stopnie + płukanie**



### 10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT



### Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

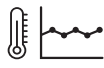
## TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



### OPATENTOWANY

### MultiSteam

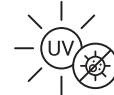
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



### OPATENTOWANY

### TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ) (opcja).



### OPATENTOWANY

### UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



### DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



### SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



### NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



### 3 tryby gotowania

- Konwekcja (od  $30^{\circ}$  do  $300^{\circ}\text{C}$ )
- Mieszany: konwekcja + para (od  $30^{\circ}$  do  $300^{\circ}\text{C}$ )
- Para wodna nasycona (od  $30^{\circ}$  do  $130^{\circ}\text{C}$ ).



### Gotowanie z sondą wielopunktową

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



### Programy + fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



### Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



### Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.

## FAST MENU

### FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



### Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.



### Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



### Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



### Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem 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, która jest stale aktualizowana.

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



### Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą

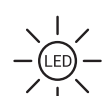
mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



### Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



### Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



### Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



### Chłodzenie odpływu

Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.

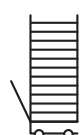


### Niezwykle odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 316L, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



### Stopień ochrony IPX5



### Wózek na tacy

z prowadnicami 600 x 400 Pojemność 16 blach 600x400, odległość między prowadnicami 85 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

## iBAKE MAX 600 x 400

NOWOŚĆ



## 16x 600x400

- ⚡ Rodzaj przewodnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 16x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm
- Waga** 311 kg
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 300 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Dystans między przewodnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 34,7 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie**

- 🔥 Rodzaj przewodnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 16x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm
- Waga** 386 kg
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 300 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Dystans między przewodnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 1,61 kW
- Moc gazowa** (G20, G30, G31) 40 kW
- Przyłącze gazowe** Złącze G½"
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie**



\* Wózek z przewodnicami w zestawie

iBake MAX  
16EiBake MAX  
16G

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iBake MAX 16E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		90 260 zł
<b>⚡</b> iBake MAX 16E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		93 410 zł
iBake MAX 16E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	91 900 zł
iBake MAX 16E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	94 960 zł
<hr/>				
<b>🔥</b> iBake MAX 16G		230/L+N/50-60		102 260 zł
iBake MAX 16G LD		230/L+N/50-60	●	103 900 zł
<hr/>				
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA422	3 030 zł

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

iBAKE MAX ⚡ MYCHA397 540 zł

## iBAKE MAX AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

iBAKE MAX ⚡ MYCHA385 3 710 zł



### 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

iBAKE MAX ⚡ MYCHA061 1 720 zł



### Zestaw prysznicowy

iBAKE MAX ⚡ MYCHA172 850 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA062 1 110 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł



### Wózek z prowadnicami na 600 x 400

Pojemność 16 x 600x400, odległość między prowadnicami 85 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA418 9 510 zł



### Osłona termiczna

Do wózków na tace z prowadnicami 600 x 400.

iBAKE MAX ⚡ MYCHA419 3 560 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

# iBAKE



## PRAWDZIWIE INTELIGENTNY PIEC

Mychef iBAKE nie ma ograniczeń, a gotowanie z nim jest całkowicie intuicyjne dzięki prostym funkcjom: gotowanie wspomagane, gotowanie równoczesne, interaktywna książka z przepisami itp. Piec najbardziej zaawansowany technologicznie dla wymagających kucharzy.



reddot winner 2020



Delta de Bronzo  
Premia ADI 2020



DESIGN  
AWARD  
2021



### IDEALNY DLA:



Cukierni



Piekarni



Firm  
cateringowych

## INTELIWENTNE FUNKCJE



### SmartBaking

Inteligentny system gotowania. Wybierz kategorię potrawy, rodzaj gotowania, dostosuj rozmiar oraz przyrumienienie a piec obliczy parametry dla idealnego rezultatu.



### SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANY

### MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący: **4 stopnie + płukanie**



### 10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT



### Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

## TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

### MultiSteam

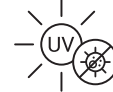
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

### TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ) (opcja).



OPATENTOWANY

### UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wsterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



### DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



### SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



### NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



### 3 tryby gotowania

- Konwekcja (od  $30^{\circ}$  do  $280^{\circ}\text{C}$ )
- Mieszany: konwekcja + para (od  $30^{\circ}$  do  $280^{\circ}\text{C}$ )
- Para wodna nasycona (od  $30^{\circ}$  do  $130^{\circ}\text{C}$ ).



### Gotowanie z sondą wielopunktową

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



### Programy + fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



### Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



### Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.

FAST MENU

### FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



### Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.



### Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



### Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



### Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem 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, która jest stale aktualizowana.

## PARAMETRY TECHNICZNE



### Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



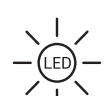
**Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



### Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



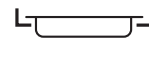
**Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej**, nawet przy otwartych drzwiach.



**Niezwykle odporna komora** ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



**Stopień ochrony IPX4**



### Prowadnice typu "L"

z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechylowym.

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

## iBAKE 600 x 400

## 10x 600x400



Rekomendowany dla 150 bagietek na godzinę  
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 480 croissantów na godzinę  
(waga 85 g, średnica 10 cm)



**Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm

**Pojemność** 10x 600x400

**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 800 x 1155 mm

**Waga** 137 Kg

**Dystans między prowadnicami** 85 mm

**Moc elektryczna** 18,9 kW

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**



**Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm

**Pojemność** 10x 600x400

**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 1144 mm

**Waga** 147 Kg

**Dystans między prowadnicami** 85 mm



**Moc elektryczna** 0,805 kW

**Moc gazowa** (G20, G30, G31) 20 kW

**Przyłącze gazowe** Złącze G½"

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia Mycare w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	TSC (Kontrola stabilności termicznej)				
iBake 10E			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		48 600 zł
 iBake 10E TSC	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		50 200 zł
iBake 10E LD			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	50 230 zł
iBake 10E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	51 740 zł
 iBake 10G			230/L+N/50-60		53 450 zł
iBake 10G LD			230/L+N/50-60	●	55 040 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA307

1 870 zł



iBake 10E



iBake 10G



iBake 6E



iBake 6G



iBake 4E

## 6x 600x400



Rekomendowany dla 90 bagietek na godzinę  
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 288 croissantów na godzinę  
(waga 85 g, średnica 10 cm)



Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm

Pojemność 6x 600x400

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 800 x 865 mm

Waga 102 Kg

Dystans między przewodnicami 85 mm

Moc elektryczna 12,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie



Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm

Pojemność 6x 600x400

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 854 mm

Waga 130 Kg

Dystans między przewodnicami 85 mm



Moc elektryczna 0,805 kW

Moc gazowa (G20, G30, G31) 13 kW

Przyłącze gazowe Złącze G1/2"

Apertura de puerta a mano derecha de serie

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iBake 6E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		34 520 zł
 iBake 6E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		36 100 zł
iBake 6E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	36 120 zł
iBake 6E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	37 650 zł
 iBake 6G		230/L+N/50-60		42 010 zł
iBake 6G LD		230/L+N/50-60	●	43 610 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA302	1 250 zł



Rekomendowany dla 60 bagietek na godzinę  
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 192 croissantów na godzinę  
(waga 85 g, średnica 10 cm)

## 4x 600x400



Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm

Pojemność 4x 600x400

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 800 x 750 mm


Waga 85 Kg

Dystans między przewodnicami 85 mm

Moc elektryczna 7,3 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Mychef Cloud oraz system automatycznego mycia MyCare w zestawie

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
iBake 4E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>		25 710 zł
 iBake 4E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>		27 070 zł
iBake 4E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	●	27 090 zł
iBake 4E LD TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	●	28 620 zł
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA298	410 zł
		<sup>(2)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA297	1 250 zł

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

iBAKE	⚡	MYCHA245	520 zł
iBAKE	🔥	MYCHA397	540 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

iBAKE	⚡	MYCHA219	370 zł
-------	---	----------	--------

**Zestaw do piętrowania + 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.

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 920 zł
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 920 zł
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242	1 920 zł
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411	2 450 zł
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 920 zł

**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

iBAKE	⚡🔥	MYCHA061	1 720 zł
-------	----	----------	----------

**Wkład odkamieniający (zapasowy)**

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062	1 110 zł
-------	----	----------	----------

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iBAKE	⚡	MYCHA358	710 zł
-------	---	----------	--------

## iBAKE AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

4	⚡	MYCHA384	1 860 zł
6	⚡🔥	MYCHA385	3 710 zł
10	⚡🔥	MYCHA385	3 710 zł

**Podstawa z prowadnicami 600 x 400**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 490 zł
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 490 zł
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA403	4 540 zł
10	⚡	760 x 730 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA230	4 160 zł
10	🔥	760 x 863 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA404	4 200 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 870 zł
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 870 zł
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 800 zł
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407	1 700 zł
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 800 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261	530 zł
-------	----	----------	--------

**Prowadnice mieszane**

Prowadnice mieszane do pojemników GN i tac 600 x 400 mm.

4	⚡	4 GN	MYCHA478	630 zł
6	⚡🔥	6 GN	MYCHA444	810 zł
10	⚡🔥	10 GN	MYCHA479	1 380 zł

iBAKE AKCESORIA



**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**, chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

iBAKE	⚡	MYCHA260	700 zł
iBAKE	🔥	MYCHA408	700 zł



**Zestaw prysznicowy**

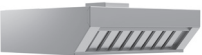
iBAKE	⚡🔥	MYCHA172	850 zł
-------	----	----------	--------



**Okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z kominia pieca. Łatwa instalacja.

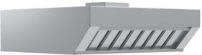
iBAKE	⚡	MYCHA387	6 890 zł
-------	---	----------	----------



**Przedni okap kondensacyjny**

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

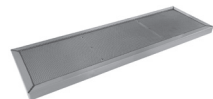
iBAKE	⚡	MYCHA267	8 760 zł
-------	---	----------	----------



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

iBAKE	⚡	MYCHA270	10 810 zł
-------	---	----------	-----------



Filtr węglowy (Część)	⚡	MYCHA216	850 zł
-----------------------	---	----------	--------



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z kominia**

Przekierowuje parę wodną z kominia do przewodu kominowego.

iBAKE	⚡	MYCHA218	700 zł
-------	---	----------	--------

iBAKE AKCESORIA



**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem elektrycznym iBAKE lub 6-półkowym piecem gazowym iBAKE.

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 10 blach	MYCHA248	7 700 zł
---------------------------	----------	----------



**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod dwoma spiętowanymi piecami elektrycznymi iBAKE: 4 + 4 lub 6 + 4, lub piecem gazowym iBAKE 6

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 8 blach	MYCHA249	7 260 zł
--------------------------	----------	----------



**Zestaw do piętrwania Bake**

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

iBAKE	⚡	MYCHA254	870 zł
iBAKE	🔥	MYCHA409	960 zł



**Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej**

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	400 zł
-------	----	----------	--------



**CleanDuo**

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

1 sztuka	MYCHA063	520 zł
Opakowanie 4 sztuki	MYCHA354	1 770 zł
Opakowanie 24 sztuki	MYCHA355	9 870 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

NOWOŚĆ

## BAKE MAX MASTER



## NAJWIĘKSZY. NAJPOTĘŻNIEJSZY PIEC

Mychef BAKE MAX MASTER to największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w ofercie, o dużej wydajności i wyjątkowym wózku. Wyposażony w najnowsze technologie pieczenia i spektakularny design, BAKE MAX MASTER został specjalnie zaprojektowany, aby wytrzymać duże obciążenie i osiągać doskonałe wyniki gotowania.

Sterowanie piecem BAKE MAX MASTER jest bardzo proste, przez intuicyjny panel sterowania.

## IDEALNY DLA:



Cukierni



Piekarni

Firm  
cateringowych

Supermarketów

## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



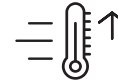
**Elektroniczny panel sterowania**  
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Self-cleaning**  
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania  
Cooldown**, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



**Automatyczne nagrzewanie wstępne**, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

### MultiSteam

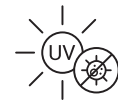
Opatentowana technologia podwójnego wtłoknięcia pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

### TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ) (opcja).



OPATENTOWANY

### UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego.



### DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



### SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



### 3 tryby gotowania

- Konwekcja (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )
- Mieszany: konwekcja + para (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )
- Para wodna nasycona (od  $30^{\circ}$  do  $130^{\circ}\text{C}$ ).



**Gotowanie z sondą jednopunktową**



**Manualna regeneracja**

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + Fazy gotowania w każdym programie**  
40 + 3



### Wi-Fi connection

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



**7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów**

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



### Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



### Niezwykłe odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 316L, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



### Chłodzenie odpływu

Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.



**Stopień ochrony IPX5**



### Wózek na tace

#### z przewodnikami 600x400

Pojemność 16 blach 600x400, odległość między przewodnikami 85 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM

## BAKE MAX MASTER 600 x 400

NOWOŚĆ



## 16x 600x400

- ⚡ Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 16x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm
- Waga** 311 kg
- Rekomendowany dla 240 bagietek na godzinę** (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowany dla 300 croissantów na godzinę** (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 34,7 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

- 🔥 Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 16x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 893 x 1018 x 1923 mm
- Waga** 386 kg
- Rekomendowany dla 240 bagietek na godzinę** (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowany dla 300 croissantów na godzinę** (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 1,61 kW
- Moc gazowa** (G20, G30, G31) 40 kW
- Przyłącze gazowe** Złącze G½"
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

\* Wózek z prowadnicami w zestawie

BAKE MAX  
MASTER 16EBAKE MAX  
MASTER 16G

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
BAKE MAX MASTER 16E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		75 490 zł
<b>⚡</b> BAKE MAX MASTER 16E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		78 650 zł
BAKE MAX MASTER 16E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	77 140 zł
BAKE MAX MASTER 16E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	80 190 zł
BAKE MAX MASTER 16G		230/L+N/50-60		95 950 zł
<b>🔥</b> BAKE MAX MASTER 16G LD		230/L+N/50-60	●	97 670 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60

MYCHA422

3 030 zł

## ZALECANE AKCESORIA



### Zestaw przyłączy do wody i odpływu

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

BAKE MAX ⚡🔥 MYCHA397 540 zł



### 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

BAKE MAX ⚡🔥 MYCHA061 1 720 zł



### Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKE MAX ⚡🔥 MYCHA062 1 110 zł



### Wózek z prowadnicami na 600 x 400

Pojemność 16 x 600x400, odległość między prowadnicami 85 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

BAKE MAX ⚡🔥 MYCHA418 9 510 zł



### Osłona termiczna

Do wózków na tace z prowadnicami 600 x 400.

BAKE MAX ⚡🔥 MYCHA419 3 560 zł

## BAKE MAX MASTER AKCESORIA



### Zestaw UltraVioletSteam

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

BAKE MAX ⚡🔥 MYCHA385 3 710 zł



### Zestaw prysznicowy

BAKE MAX ⚡🔥 MYCHA172 850 zł



### CleanDuo

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

# BAKE MASTER



## DOSKONAŁE POŁĄCZENIE

Mychef BAKE MASTER to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy, który stanowi idealne połączenie zaawansowanego technologicznie sprzętu i łatwości obsługi.

Jego najnowocześniejsze technologie zapewniają najwyższą jakość pieczenia, a prosty panel sterowania sprawia, że BAKE MASTER jest idealnym modelem dla profesjonalistów z branży gastronomicznej.



reddot winner 2020

### IDEALNY DLA:



Cukierni



Piekarni



Firm  
cateringowych

## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



**Elektroniczny panel sterowania**  
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Self-cleaning**  
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania  
Cooldown**, pozwala na szybkie  
i bezpieczne czyszczenie.



**Automatyczne nagrzewanie  
wstępne**, bardzo szybkie  
nagrzewanie wstępne.

## TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



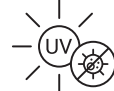
OPATENTOWANY

**MultiSteam**  
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

**TSC (Kontrola stabilności termicznej)**  
Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ) (opcja).



OPATENTOWANY

**UltraVioletSteam**  
Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego (akcesoria).



**DryOut Plus**  
Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



**SmartWind**  
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



**3 tryby gotowania**  
• Konwekcja (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )  
• Mieszany: konwekcja + para (od  $30^{\circ}$  do  $260^{\circ}\text{C}$ )  
• Para wodna nasycona (od  $30^{\circ}$  do  $130^{\circ}\text{C}$ ).



**Manualna regeneracja**



**Gotowanie z sondą  
jednopunktową**

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + fazy gotowania  
w każdym programie**  
40 + 3



**Wi-Fi connection**  
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



**7 przycisków szybkiego  
dostępu do zapisanych  
programów**

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



**Oświetlenie LED**  
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



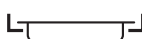
**Niezwykłe odporna komora** ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



**Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej**, nawet przy otwartych drzwiach.



**Stopień ochrony IPX4**



**Prowadnice typu "L"** z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE


## BAKE MASTER 600 x 400






Rekomendowany dla 150 bagietek na godzinę  
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 480 croissantów na godzinę  
(waga 85 g, średnica 10 cm)

## 10x 600x400

-  **Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 10x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 1155 mm
- Waga** 156 kg
- Dystans między prowadnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 18,9 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

-  **Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 10x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 1144 mm
- Waga** 147 kg
- Dystans między prowadnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 0,805 kW
- Moc gazowa** (G20, G30, G31) 20 kW
- Przyłącze gazowe** Złącze G½"
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE		Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
	TSC (Kontrola stabilności termicznej)				
BAKE MASTER 10E			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		36 030 zł
 BAKE MASTER 10E TSC	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		37 600 zł
BAKE MASTER 10E LD			400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	37 620 zł
BAKE MASTER 10E TSC LD	●		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	39 150 zł
<hr/>					
 BAKE MASTER 10G			230/L+N/50-60		46 350 zł
BAKE MASTER 10G LD			230/L+N/50-60	●	47 980 zł
<hr/>					
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)			<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA307	1 870 zł



BAKE MASTER  
10E



BAKE MASTER  
10G



BAKE MASTER  
6E




BAKE MASTER  
6G



BAKE MASTER  
4E






## 6x 600x400

-  **Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 6x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 865 mm
- Waga** 94 kg
- Dystans między prowadnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 12,6 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Rekomendowany dla 90 bagietek na godzinę  
(waga 250 g, długość 54 cm)


Rekomendowany dla 288 croissantów na godzinę  
(waga 85 g, średnica 10 cm)

-  **Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 6x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 918 x 854 mm
- Waga** 130 kg
- Dystans między prowadnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 0,805 kW
- Moc gazowa** (G20, G30, G31) 13 kW
- Przyłącze gazowe** Złącze G½"
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
BAKE MASTER 6E		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		26 410 zł
 BAKE MASTER 6E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		27 980 zł
BAKE MASTER 6E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	28 000 zł
BAKE MASTER 6E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	29 540 zł
<hr/>				
 BAKE MASTER 6G		230/L+N/50-60		38 970 zł
BAKE MASTER 6G LD		230/L+N/50-60	●	40 610 zł
<hr/>				
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA302	1 250 zł




## 4x 600x400

-  **Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 4x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 750 mm
- Waga** 79 kg
- Dystans między prowadnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 7,3 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia oraz Wi-Fi w zestawie**

Rekomendowany dla 60 bagietek na godzinę  
(waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowany dla 192 croissantów na godzinę  
(waga 85 g, średnica 10 cm)

Kod produktu	OPATENTOWANE TSC (Kontrola stabilności termicznej)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
BAKE MASTER 4E		400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>		21 630 zł
 BAKE MASTER 4E TSC	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>		23 350 zł
BAKE MASTER 4E LD		400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>	●	23 210 zł
BAKE MASTER 4E TSC LD	●	400/3L+N/50-60 <sup>(1) (2)</sup>	●	24 740 zł
<hr/>				
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/L+N/50-60	MYCHA298	410 zł
		<sup>(2)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	MYCHA297	1 250 zł

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA245 520 zł

BAKE MASTER 🔥 MYCHA397 540 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

BAKE MASTER ⚡ MYCHA219 370 zł

**Zestaw do piętrowania + 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. (w zestawie 10 tabletek CleanDuo)

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 1 920 zł

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 1 920 zł

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 ⚡ MYCHA242 1 920 zł

BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4 ⚡ MYCHA242 1 920 zł

BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6 🔥 MYCHA411 2 450 zł

**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

BAKE MASTER 🔥 MYCHA061 1 720 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKE MASTER 🔥 MYCHA062 1 110 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

BAKE MASTER ⚡ MYCHA358 710 zł

## BAKE MASTER AKCESORIA

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

4 ⚡ MYCHA384 1 860 zł

6 🔥 MYCHA385 3 710 zł

10 🔥 MYCHA385 3 710 zł

**Podstawa z prowadnicami 600 x 400**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA229 4 490 zł

6 ⚡ 760 x 730 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA229 4 490 zł

6 🔥 760 x 863 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA403 4 540 zł

10 ⚡ 760 x 730 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA230 4 160 zł

10 🔥 760 x 863 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA404 4 200 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

4 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 1 870 zł

6 + 4 ⚡ 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 1 870 zł

6 + 6 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 1 800 zł

6 + 6 🔥 760 x 863 x 105 mm MYCHA407 1 700 zł

10 + 4 ⚡ 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 1 800 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

BAKE MASTER 🔥 MYCHA261 530 zł

BAKE MASTER AKCESORIA



**Prowadnice mieszane**

Prowadnice mieszane do pojemników GN i tac 600 x 400 mm.

4		4 GN	<b>MYCHA478</b>	<b>630 zł</b>
6	⚡ 🔥	6 GN	<b>MYCHA444</b>	<b>810 zł</b>
10	⚡ 🔥	10 GN	<b>MYCHA479</b>	<b>1 380 zł</b>



**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**, chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

BAKE MASTER ⚡	<b>MYCHA260</b>	<b>700 zł</b>
BAKE MASTER 🔥	<b>MYCHA408</b>	<b>700 zł</b>



**Okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z kominia pieca. Łatwa instalacja.

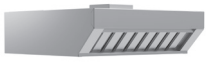
BAKE MASTER ⚡	<b>MYCHA352</b>	<b>6 870 zł</b>
---------------	-----------------	-----------------



**Przedni okap kondensacyjny**

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

BAKE MASTER ⚡	<b>MYCHA267</b>	<b>8 760 zł</b>
---------------	-----------------	-----------------



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

BAKE MASTER ⚡	<b>MYCHA270</b>	<b>10 810 zł</b>
---------------	-----------------	------------------



Filtr węglowy (Część) ⚡	<b>MYCHA216</b>	<b>850 zł</b>
-------------------------	-----------------	---------------



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z kominia**

Przekierowuje parę wodną z kominia do przewodu kominowego.

BAKE MASTER ⚡	<b>MYCHA218</b>	<b>700 zł</b>
---------------	-----------------	---------------

BAKE MASTER AKCESORIA



**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem elektrycznym BAKE MASTER lub 6-półkowym piecem gazowym BAKE MASTER

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 10 blach	<b>MYCHA248</b>	<b>7 700 zł</b>
---------------------------	-----------------	-----------------



**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod dwoma piętrowanymi piecami elektrycznymi BAKE MASTER: 4 + 4 lub 6 + 4, lub piecem gazowym BAKE MASTER 6

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 8 blach	<b>MYCHA249</b>	<b>7 260 zł</b>
--------------------------	-----------------	-----------------



**Zestaw do piętrowania Bake**

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

BAKE MASTER ⚡	<b>MYCHA254</b>	<b>870 zł</b>
BAKE MASTER 🔥	<b>MYCHA409</b>	<b>960 zł</b>



**Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej**

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

BAKE MASTER ⚡ 🔥	<b>MYCHA257</b>	<b>400 zł</b>
-----------------	-----------------	---------------



**Zestaw prysznicowy**

BAKE MASTER ⚡ 🔥	<b>MYCHA172</b>	<b>850 zł</b>
-----------------	-----------------	---------------



**CleanDuo**

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

1 sztuka	<b>MYCHA063</b>	<b>520 zł</b>
Opakowanie 4 sztuki	<b>MYCHA354</b>	<b>1 770 zł</b>
Opakowanie 24 sztuki	<b>MYCHA355</b>	<b>9 870 zł</b>

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM

# BAKE PRO



## NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI, ZERO KOMPLIKACJI

Mychef BAKE PRO to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do bezproblemowego i praktycznego gotowania. Jego innowacyjna technologia gotowania, prosty panel sterowania i wbudowany system samoczyszczenia sprawiają, że jest to idealne urządzenie dla profesjonalistów z branży gastronomicznej którzy potrzebują pieca dającego im nieskończone możliwości i wysoką wydajność.



reddot winner 2020

### IDEALNY DLA:



Cukierni



Piekarni



Firm  
cateringowych

## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



**Elektroniczny panel sterowania**  
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Self-cleaning**  
System automatycznego czyszczenia.



**System szybkiego schładzania  
Cooldown**, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.

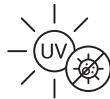


**Automatyczne nagrzewanie wstępne**, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



**OPATENTOWANY**  
**MultiSteam**  
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



**OPATENTOWANY**  
**UltraVioletSteam**  
Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego (akcesoria).



**SteamOut**  
Usuwanie wilgoci z komory pieczenia.



**SmartWind**  
Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



**3 tryby gotowania**  
· Konwekcja (od 30° do 260°C)  
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)  
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



**Manualna regeneracja**

## ŁĄCZNOŚĆ



**Połączenie Wi-Fi**  
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



**Oświetlenie LED**  
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



**Niezwykłe odporna komora** ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



**Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej**, nawet przy otwartych drzwiach.



**Stopień ochrony IPX4**



**Prowadnice typu "L"** z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.

## PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM

## BAKE PRO 600 x 400



## 10x 600x400



**Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm

**Pojemność** 10x 600x400

**Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 1155 mm

**Waga** 156 Kg

**Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 150 (waga 250 g, długość 54 cm)


**Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 480 (waga 85 g, średnica 10 cm)

**Dystans między prowadnicami** 85 mm

**Moc elektryczna** 18,9 kW

**Drzwi otwierane na prawą stronę**

**System automatycznego mycia w zestawie**

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
 BAKE PRO 10E	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>32 760 zł</b>
BAKE PRO 10E LD	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>34 340 zł</b>
INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA307 1 870 zł</b>



BAKE PRO  
10E

ZOBACZ WIĘCEJ



BAKE PRO  
6E

ZOBACZ WIĘCEJ



BAKE PRO  
4E

ZOBACZ WIĘCEJ



## 6x 600x400

- ⚡ Rodzaj przewodnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 6x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 865 mm
- Waga** 94 Kg
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 90 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 288 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między przewodnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 12,6 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia w zestawie**

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
<b>⚡</b> BAKE PRO 6E	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>23 660 zł</b>
BAKE PRO 6E LD	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>25 190 zł</b>
<b>INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)</b>		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA302 1 250 zł</b>



## 4x 600x400

- ⚡ Rodzaj przewodnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 4x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 785 x 750 mm
- Waga** 79 Kg
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 60 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 190 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między przewodnicami** 85 mm
- Moc elektryczna** 7,3 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**
- System automatycznego mycia w zestawie**

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
<b>⚡</b> BAKE PRO 4E	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>19 480 zł</b>
BAKE PRO 4E LD	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>21 060 zł</b>
<b>INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)</b>		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/L+N/50-60	<b>MYCHA298 410 zł</b>
		<sup>(2)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA297 1 250 zł</b>

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw przyłączy do wody i odpływu**

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

BAKE PRO ⚡ MYCHA245 520 zł

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

BAKE PRO ⚡ MYCHA219 370 zł

**Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłączy do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (w zestawie 10 tabletek CleanDuo)

BAKE PRO ⚡ MYCHA242 1 920 zł

**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

BAKE PRO ⚡ MYCHA061 1 720 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKE PRO ⚡ MYCHA062 1 110 zł

**Zestaw do chłodzenia odpływu**

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

BAKE PRO ⚡ MYCHA358 710 zł

## BAKE PRO AKCESORIA

**Zestaw do łączności WiFi**

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

BAKE PRO ⚡ MYCHA357 1 070 zł

**Zestaw UltraVioletSteam**

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

4	⚡	MYCHA384	1 860 zł
6	⚡	MYCHA385	3 710 zł
10	⚡	MYCHA385	3 710 zł

**Podstawa z prowadnicami 600 x 400**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 490 zł
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	4 490 zł
10	⚡	760 x 730 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA230	4 160 zł

**Podstawa do piętrowania**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm		MYCHA350	1 870 zł
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm		MYCHA350	1 870 zł
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm		MYCHA238	1 800 zł
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm		MYCHA238	1 800 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

BAKE PRO ⚡ MYCHA261 530 zł

BAKE PRO AKCESORIA



**Prowadnice mieszane**

Prowadnice mieszane do pojemników GN i tac 600 x 400 mm.

4		4 GN	MYCHA478	630 zł
6		6 GN	MYCHA444	810 zł
10		10 GN	MYCHA479	1 380 zł



**Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu**, chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

BAKE PRO MYCHA260 700 zł



**Okap kondensacyjny**

Pochłania i skrapla parę wodną z kominu pieca. Łatwa instalacja.

BAKE PRO MYCHA352 6 870 zł



**Przedni okap kondensacyjny**

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

BAKE PRO MYCHA267 8 760 zł



**Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym**

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

BAKE PRO MYCHA270 10 810 zł



Filtr węglowy (Część) MYCHA216 850 zł



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z kominu**

Przekierowuje parę wodną z kominu do przewodu kominowego.

BAKE PRO MYCHA218 700 zł

BAKE PRO AKCESORIA

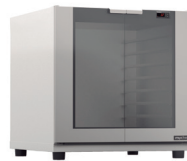


**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem elektrycznym BAKE PRO

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 10 blach MYCHA248 7 700 zł



**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod dwoma piętrowanymi piecami elektrycznymi BAKE PRO: 4 + 4 lub 6 + 4

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Komora wzrostowa 8 blach MYCHA249 7 260 zł



**Zestaw do piętrowania Bake**

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

BAKE PRO MYCHA254 870 zł



**Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej**

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

BAKE PRO MYCHA257 400 zł



**Zestaw prysznicowy**

BAKE PRO MYCHA172 850 zł



**CleanDuo**

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

1 sztuka MYCHA063 520 zł

Opakowanie 4 sztuki MYCHA354 1 770 zł

Opakowanie 24 sztuki MYCHA355 9 870 zł

## PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM

## BAKERSHOP AIR-S



## MROŻONY CHLEB CHRUPIĄCY JAK NIGDY. CIASTKA DELIKATNE, PEŁNE SMAKU.

Mychef BAKERSHOP to piec konwekcyjny z naparowaniem specjalnie zaprojektowany, aby znacznie ułatwić pracę kawiarni i małych sklepów, które pieką przy użyciu prostych parametrów. BAKERSHOP oferuje szybką obsługę oraz zapewnia, że zamrożony chleb i ciastka są bardziej delikatne.



reddot winner 2020

### IDEALNY DO:



Kawiarni



Małych  
sklepów



Supermarketów



Fast foodów



Piekarni

## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE

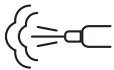


**Elektroniczny panel sterowania**  
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



**Automatyczne nagrzewanie wstępne**, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

## TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



**Bezpośredni wtrysk wilgoci**



**Fan Plus**  
Równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami.



**SteamOut**  
Usuwanie wilgoci z komory pieczenia.



**2 tryby gotowania**  
· Konwekcja (od 30° do 260°C)  
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C).



**Manualna regeneracja**

## PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



**Programy + fazy gotowania w każdym programie**  
40 + 3



**Wi-Fi connection**  
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).



**8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów**

## PARAMETRY TECHNICZNE



**Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą**, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



**Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną**



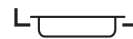
**Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania**



**Oświetlenie LED**  
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



**Niezwykłe odporna komora** ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami.



**Prowadnice typu "L"**  
Łatwe do czyszczenia.



**Stopień ochrony IPX4**

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM

## BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



## 10x 600x400

- Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 10x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 946 mm
- Waga** 100 Kg
- System otwierania** Boczne
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 150 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 480 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 75 mm
- Moc elektryczna** 15,6 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
<b>BAKERSHOP AIR-S 10E</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>24 950 zł</b>
<b>BAKERSHOP AIR-S 10E LD</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>26 540 zł</b>
<b>INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)</b>		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA337 1 870 zł</b>



## 6x 600x400

- Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 6x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 646 mm
- Waga** 74 Kg
- System otwierania** Boczne
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 90 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 288 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 75 mm
- Moc elektryczna** 10,5 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
<b>BAKERSHOP AIR-S 6E</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>		<b>19 050 zł</b>
<b>BAKERSHOP AIR-S 6E LD</b>	400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup>	●	<b>20 640 zł</b>
<b>INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)</b>		<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50-60	<b>MYCHA332 1 250 zł</b>



**BAKERSHOP AIR-S 10E**



**BAKERSHOP AIR-S 6E**



## 4x 600x400

- Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 4x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 522 mm
- Waga** 58 Kg
- System otwierania** Boczne
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 60 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 192 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 75 mm
- Moc elektryczna** 6,3 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
<b>BAKERSHOP AIR-S 4E RD</b>	400/3L+N/50-60 (1) (2)		<b>14 270 zł</b>
<b>BAKERSHOP AIR-S 4E LD</b>	400/3L+N/50-60 (1) (2)	●	<b>15 850 zł</b>

**INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)**

(1) Napięcie 230/L+N/50-60

**MYCHA328**

**410 zł**

(2) Napięcie 230/3L/50-60

**MYCHA327**

**1 250 zł**



## 4x 600x400

- Rodzaj prowadnic** 600 x 400 mm
- Pojemność** 4x 600x400
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 760 x 522 mm
- Waga** 58 Kg
- System otwierania** Od góry
- Rekomendowana liczba bagietek na godzinę** 60 (waga 250 g, długość 54 cm)
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 192 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 75 mm
- Moc elektryczna** 6,3 kW

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
<b>BAKERSHOP AIR-S 4E</b>	400/3L+N/50-60 (1) (2)	<b>13 200 zł</b>

**INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)**

(1) Napięcie 230/L+N/50-60

**MYCHA328**

**410 zł**

(2) Napięcie 230/3L/50-60

**MYCHA327**

**1 250 zł**



**BAKERSHOP AIR-S 4E RD**



**BAKERSHOP AIR-S 4E**

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM

## BAKERSHOP AIR-S 600 x 400



## 3x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 3x 600x400

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 790 x 430 mm

Waga 45 Kg

System otwierania Boczne


Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 45 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 144 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 3,6 kW

Drzwi otwierane na prawą stronę

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Drzwi otwierane na lewą stronę	Cena
 BAKERSHOP AIR-S 3E RD	230/L+N/50-60		12 290 zł
BAKERSHOP AIR-S 3E LD	230/L+N/50-60	●	13 870 zł



## 3x 600x400



Rodzaj prowadnic 600 x 400 mm

Pojemność 3x 600x400

Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość) 760 x 790 x 430 mm

Waga 45 Kg

System otwierania Od góry

Rekomendowana liczba bagietek na godzinę 45 (waga 250 g, długość 54 cm)

Rekomendowana liczba croissantów na godzinę 144 (waga 85 g, średnica 10 cm)

Dystans między prowadnicami 75 mm

Moc elektryczna 3,6 kW

Kod produktu	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
 BAKERSHOP AIR-S 3E	230/L+N/50-60	11 530 zł



ZOBACZ WIĘCEJ

BAKERSHOP  
AIR-S 3E RD



ZOBACZ WIĘCEJ

BAKERSHOP  
AIR-S 3E



ZOBACZ WIĘCEJ

BAKERSHOP  
AIR-S 443E RD



ZOBACZ WIĘCEJ

BAKERSHOP  
AIR-S 443E



ZOBACZ WIĘCEJ

BAKERSHOP  
AIR-S 343E

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM

## BAKERSHOP AIR-S 460 x 330



## 4x 460x330

- Rodzaj prowadnic** 460 x 330 mm
- Pojemność** 4x 460x330
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 690 x 522 mm
- Waga** 53 Kg
- System otwierania** Boczne
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 96 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 75 mm
- Moc elektryczna** 3,6 kW
- Drzwi otwierane na prawą stronę**

Kod produktu

Napięcie  
(V/Ph/Hz)Drzwi otwierane  
na lewą stronę

Cena

BAKERSHOP AIR-S 443E RD

230/L+N/50-60

10 910 zł

BAKERSHOP AIR-S 443E LD

230/L+N/50-60

12 490 zł

## 4x 460x330



- Rodzaj prowadnic** 460 x 330 mm
- Pojemność** 4x 460x330
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 690 x 522 mm
- Waga** 53 Kg
- System otwierania** Od góry
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 96 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 75 mm
- Moc elektryczna** 3,6 kW

Kod produktu

Napięcie  
(V/Ph/Hz)

Cena

BAKERSHOP AIR-S 443E

230/L+N/50-60

9 720 zł

## 3x 460x330



- Rodzaj prowadnic** 460 x 330 mm
- Pojemność** 3x 460x330
- Wymiary całkowite** (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 690 x 430 mm
- Waga** 39 Kg
- System otwierania** Od góry
- Rekomendowana liczba croissantów na godzinę** 72 (waga 85 g, średnica 10 cm)
- Dystans między prowadnicami** 75 mm
- Moc elektryczna** 3,6 kW

Kod produktu

Napięcie  
(V/Ph/Hz)

Cena

BAKERSHOP AIR-S 343E

230/L+N/50-60

8 750 zł

## ZALECANE AKCESORIA

**Zestaw reduktora ciśnienia**

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

BAKERSHOP MYCHA219 370 zł

**Zestaw do piętrowania**

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca.

600 x 400 MYCHA244 1 920 zł

460 x 330 MYCHA243 1 920 zł

**Zestaw zmiękczący** (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

BAKERSHOP MYCHA061 1 720 zł

**Wkład odkamieniający** (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKERSHOP MYCHA062 1 110 zł

## BAKERSHOP AIR-S AKCESORIA

**Zestaw do łączności WiFi**

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

BAKERSHOP MYCHA357 1 070 zł

**Podstawa z prowadnicami**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

**600 x 400**

3	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	3 470 zł
4	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	3 470 zł
6	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	3 470 zł
10	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 690 zł

**460 x 330**

3 lub 4	460 x 600 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA231	3 160 zł
---------	--------------------	-------------	----------	----------

**Podstawa z prowadnicami do układania jeden na drugim**

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

**600 x 400**

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 690 zł
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 690 zł

**460 x 330**

3+3, 3+4, 4+4	460 x 600 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA234	2 800 zł
---------------	--------------------	-------------	----------	----------

**Podstawa do piętrowania 600 x 400**

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 630 zł
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 630 zł
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	1 560 zł

**Zestaw nóżek regulowanych**

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

BAKERSHOP MYCHA261 530 zł

**BAKERSHOP AIR-S AKCESORIA**



**Okap kondensacyjny**

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

600 x 400	<b>MYCHA438</b>	<b>6 710 zł</b>
460 x 330	<b>MYCHA439</b>	<b>5 890 zł</b>



**Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina**

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

BAKERSHOP	<b>MYCHA218</b>	<b>700 zł</b>
-----------	-----------------	---------------



**Zestaw prysznicowy**

BAKERSHOP	<b>MYCHA172</b>	<b>850 zł</b>
-----------	-----------------	---------------



**Zestaw pompy wodnej**

Do pompowania wody z karafki bez konieczności podłączenia pieca do sieci wodociągowej.

BAKERSHOP	<b>MYCHA262</b>	<b>690 zł</b>
-----------	-----------------	---------------



**DA21**

Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nablyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka	<b>MYCHA045</b>	<b>350 zł</b>
Opakowanie 18 sztuk	<b>MYCHA360</b>	<b>6 100 zł</b>
Opakowanie 60 sztuk	<b>MYCHA361</b>	<b>19 130 zł</b>



**Spryskiwacz**

Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz	<b>MYCHA183</b>	<b>200 zł</b>
-------------	-----------------	---------------

**BAKERSHOP AIR-S AKCESORIA**



**Komora wzrostowa z pośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem BAKERSHOP.

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

10 blach 600 x 400	<b>MYCHA248</b>	<b>7 700 zł</b>
--------------------	-----------------	-----------------



**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod dwoma spiętrowanymi piecami BAKERSHOP.

- Pojemność: 8 blach 600x400 lub 600x600 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

8 blach 600 x 400	<b>MYCHA249</b>	<b>7 260 zł</b>
-------------------	-----------------	-----------------



**Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem**

Do umieszczenia pod dwoma spiętrowanymi piecami BAKERSHOP.

- Pojemność: 8 blach 460x330 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 620 x 715 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

8 blach 460 x 330	<b>MYCHA250</b>	<b>6 170 zł</b>
-------------------	-----------------	-----------------



**Zestaw do piętrowania Bakershop**

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej.

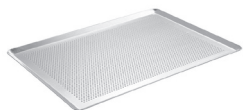
600 x 400	<b>MYCHA255</b>	<b>870 zł</b>
460 x 330	<b>MYCHA256</b>	<b>870 zł</b>



**Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej**

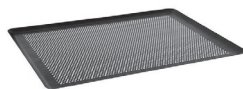
Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku.

BAKERSHOP	<b>MYCHA257</b>	<b>400 zł</b>
-----------	-----------------	---------------

**BLACHY I RUSZTY 460X330****Blacha cukiernicza perforowana**

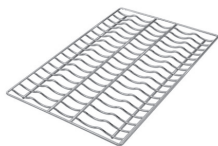
Blacha perforowana z aluminium przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

460 x 330      **RPARPA05**      **120 zł**

**Blacha cukiernicza perforowana z powłoką nieprzywierającą non-stick baking tray**

Blacha perforowana z aluminium z nieprzywierającą powłoką, przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

460 x 330      **RPARPA06**      **200 zł**

**Ruszt do bagietek**

Na 4 wstępnie podpieczone bagietki.

460 x 330      **RPARPA08**      **190 zł**

**Blacha gładka aluminiowa**

460 x 330      **RPARPA09**      **100 zł**

**Blacha ze stali nierdzewnej**

460 x 330      **RPARPA11**      **140 zł**

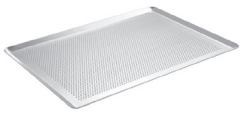
**Blacha z powłoką nieprzywierającą**

460 x 330      **RPARPA10**      **260 zł**

**Ruszt chromowany**

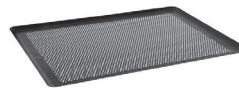
460 x 330      **RPARPA12**      **80 zł**

**BLACHY I RUSZTY 600X400**



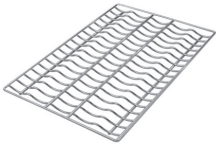
**Blacha cukiernicza perforowana**  
Blacha perforowana z aluminium przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

600 x 400      **RPARPA13**      **170 zł**



**Blacha cukiernicza perforowana z powłoką nieprzywierającą**  
Blacha perforowana z aluminium z nieprzywierającą powłoką, przeznaczona do ciast i innych wypieków cukierniczych.

600 x 400      **RPARPA22**      **330 zł**



**Ruszt do bagietek**  
Na 5 wstępnie podpieczonych bagietek.

600 x 400      **RPARPA15**      **260 zł**



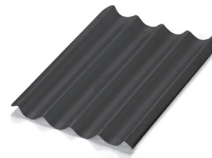
**Ruszt chromowany**

600 x 400      **RPARPA20**      **100 zł**



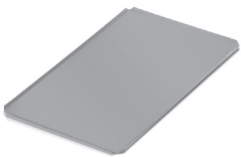
**Blacha do bagietek**  
Na 5 bagietek.

600 x 400      **RPARPA19**      **280 zł**



**Czarna blacha do bagietek**  
Na 5 bagietek.

600 x 400      **RPARPA16**      **310 zł**



**Blacha gładka aluminiowa**

600 x 400      **RPARPA17**      **140 zł**



**Blacha z powłoką nieprzywierającą**

600 x 400      **RPARPA21**      **310 zł**



**Blacha ze stali nierdzewnej**

600 x 400      **RPARPA18**      **340 zł**

**WÓZEK NA TACE 600 X 400**



**600 x 400**  
Pojemność: 16 prowadnic  
Odległość między prowadnicami: 85 mm.  
Wymiary: 537 x 700 x 1720 mm.

Wzdłuż      **F0261001**      **3 490 zł**

Poprzecznie      **F0261003**      **3 490 zł**



mychef.

AUTO MANUAL CLEAN  
PROG

PUSH

READY

iSensor

Intelligent Vacuum & Seal

# PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



<b>ZALETY</b>	144
<b>STEROWANIE</b>	148
<b>PAKOWARKI iSENSOR</b>	150
PAKOWARKI NASTAWNE iSENSOR	152
PAKOWARKI WOLNOSTOJĄCE iSENSOR	154
<b>PAKOWARKI goSENSOR</b>	156
PAKOWARKI NASTAWNE goSENSOR	158
<b>PAKOWARKI LISTWOWE</b>	160
<b>URZĄDZENIA DO SOUS VIDE</b>	161

## TECHNOLOGIE MYCHEF

**iVac** OPATENTOWANY



**Wyposażony w inteligentny czujnik, który dopasowuje stopień odsysania powietrza dla każdego rodzaju produktu. Rozpoznaje wielkość, ilość i rodzaj potrawy, a nawet jego płynność i porowatość.**

Zalety tej technologii:

Optimalizacja czasu pakowania potraw

Bezpieczny i zoptymalizowany proces pakowania bez nadzoru

Ochrona urządzenia przed niepotrzebnymi przeciążeniami

Zminimalizowane straty wagi w wyniku gotowania

Dłuższa żywotność urządzenia

Mniej emulsji wodnej w pompie olejowej

**iSeal** OPATENTOWANY



**Inteligentne zgrzewanie automatycznie dopasowuje czas i temperaturę zgrzewania za każdym razem, bez potrzeby osobistego kontrolowania procesu zgrzewania.**

Zalety tej technologii:

iSEAL kontroluje parametry pakowania według rodzaju worka, temperatury oraz liczby powtórzeń

Bezpieczne zgrzewanie od pierwszego do ostatniego worka bez konieczności zmiany parametrów

Zapobiega przegrzaniu wydłużając żywotność urządzenia i wszystkich jego komponentów

Nie przepala worków do pakowania

Minimalizuje koszty i straty

## TECHNOLOGIE MYCHEF

# ZALETY KORZYSTANIA Z PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH MYCHEF

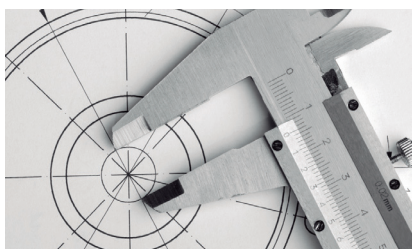


## OPATENTOWANE TECHNOLOGIE

### SCS

(System samo-kalibrujący)

OPATENTOWANY



Pakowarki próżniowe iSensor posiadają automatyczną kalibrację próżni, dostosowującą się do aktualnej pogody i wysokości nad poziomem morza - bez ryzyka rozpryskiwania czy rozlania pakowanych produktów.

### MCV

(system wielocyklowej próżni)

OPATENTOWANY



Opatentowany system MCV automatycznie określa i uruchamia odpowiednią ilość cykli próżniowych, maksymalnie do 9 cykli, bez konieczności nadzoru i ręcznego opuszczania i podnoszenia pokrywy po każdym z nich. Umożliwia to odpowietrzenie sosów chroniąc przed rozlaniem płynu w komorze oraz barwienie, impregnowanie i aromatyzowanie żywności.

### Tryb

czuwania

OPATENTOWANY



Funkcja ta pozwala na utrzymywanie próżni wewnątrz komory przez czas nieokreślony. Umożliwia to tworzenie pianek, marynat, skracając czas impregnacji nawet o 90% w porównaniu z tradycyjną techniką.

## DOSKONAŁE PAKOWANIE



### Soft Air

System stopniowego wlotu powietrza do komory i progresywnej dekompresji zapobiega przekłuciu worków z produktami o ostrych krawędziach lub deformacji i uszkodzeniu produktów. Pozwala uzyskać idealnie zapakowany produkt, gotowy do zaprezentowania na półkach ekspozycyjnych.



### ExtraVacuum

Program próżni osiąganego etapami. Pozwala na usunięcie powietrza znajdującego się wewnątrz produktu o porowatej, miękkiej konsystencji.



### Pakowanie w atmosferze gazu obojętnego

System wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie w atmosferze pozbawionej tlenu oraz pary wodnej. Zapobiega to namnażaniu się bakterii, przedłuża świeżość produktów. Gwarantuje najwyższą jakość najbardziej delikatnych produktów świeżych takich jak: ryby, owoce morza, warzywa itp. Dodatkowo chroni delikatną żywność, która mogłaby ulec deformacji lub uszkodzeniu podczas pakowania.

## DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ



### AutoClean Oil (automatyczne czyszczenie oleju)

Program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin. System pomaga w ustaleniu najlepszego momentu na przeprowadzenie cyklu czyszczenia oleju.



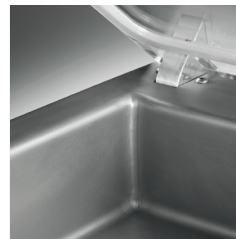
### Listwy grzewące z podwójnym grzewcem o grubości 4 mm

Nowa konstrukcja listwy grzewącej, ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej, sprawia, że jest ona bardziej wytrzymała i trwała. Umożliwia ona grzewanie z podwójnym przetłoczeniem, co zwiększa bezpieczeństwo żywności.



### Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami

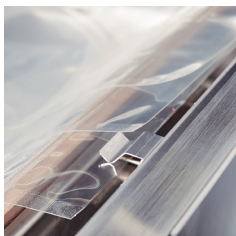
Wysokiej jakości, trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 z komorą o zaokrąglonych krawędziach, znacznie ułatwiających czyszczenie urządzenia.



### Bardzo wytrzymała, podwójnie wyciszona pokrywa z metakrylanu

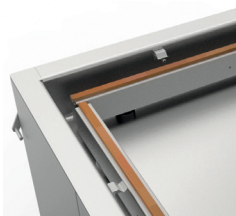
Bardzo wytrzymała pokrywa z przezroczystego metakrylanu, z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójną amortyzacją.

## WYŻSZA WYDAJNOŚĆ



### Pakowanie dwóch worków jednocześnie

Pakowarka umożliwia grzewanie dwóch worków jednocześnie (jeden na drugim), bez utraty na jakości zgrzewania.



### Niezależne listwy grzewące

Dzięki autonomicznemu charakterowi listew grzewących możemy wybrać pożądaną i optymalną konfigurację grzewania w zależności od produktu lub zastosowania. Pozwala to na maksymalizację przestrzeni komory próżniowej i minimalizację zużywanej energii w każdym cyklu.

## ŁATWA KONSERWACJA



### Bezprzewodowa listwa grzewąca

Specjalna bezprzewodowa konstrukcja listwy grzewącej oraz komora próżniowa ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach znacznie ułatwia i przyspiesza czyszczenie pakowarki próżniowej. Tego typu rozwiązanie umożliwia utrzymanie optymalnych warunków higienicznych.



### Automatyczny system uchylania pokrywy

Funkcja automatycznego uchylania pozwala na łatwy dostęp do wszystkich części w celu przeprowadzenia konserwacji, skuteczne czyszczenie podzespołów oraz wygodny proces wymiany oleju. Wpływa to na zmniejszenie kosztów i czasu konserwacji.

## PANEL STEROWANIA

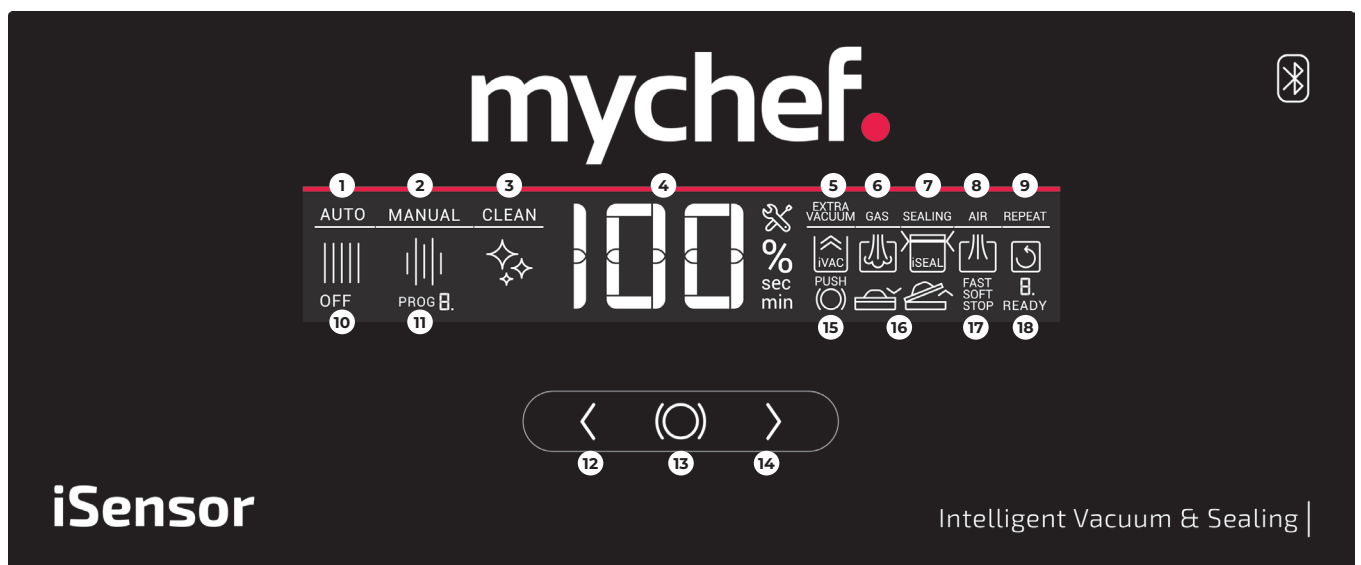
# iSENSOR

## JEDYNA W 100% AUTOMATYCZNA PAKOWARKA PRÓŻNIOWA. WŁÓŻ WOREK, ZAMKNIJ POKRYWĘ I GOTOWE!

Wygodne sterowanie za pomocą 3 przycisków z wyświetlaczem LCD i dwoma trybami pracy.

W trybie automatycznym wystarczy włożyć worek, zamknąć pokrywę, a urządzenie idealnie je zapakuje próżniowo.

1. Tryb automatyczny.
2. Tryb manualny.
3. Tryb samooczyszczania.
4. Wyświetla wszystkie parametry numeryczne, takie jak poziom próżni, czas zgrzewania, samooczyszczanie itp., poprzez wybrany program w trybie ręcznym.
5. Pakowanie / Extra pakowanie.
6. Wtryskiwanie gazu.
7. Zgrzewanie.
8. Odzyskiwanie ciśnienia atmosferycznego w komorze.
9. Powtarzanie cykli.



10. Wskaźnik wyłączenia maszyny pakującej.
11. Wskaźnik wybranego programu w trybie ręcznym.
12. Lewy przycisk. Przewijanie ekranu.
13. Przycisk środkowy. Wybór.
14. Prawy przycisk. Przewijanie ekranu.
15. Środkowy przycisk. Wybór.
16. Zamknij / otwórz pokrywę.
17. Tryb dopływu powietrza.
18. Wskazuje, czy maszyna pakująca jest gotowa do rozpoczęcia nowego cyklu.

## PANEL STEROWANIA

## goSENSOR

## PRAKTYCZNE I BEZKONKURENCYJNE PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Wygodny panel sterowania z 3 przyciskami, wyświetlaczem LED, które pozwalają na szybki i intuicyjny wybór parametrów pakowania .

1. Pakowanie.
2. Extra pakowanie.
3. Wyświetla wszystkie parametry numeryczne, takie jak poziom próżni, dodatkowa próżnia, czasy zgrzewania, odzysk ciśnienia i samooczyszczanie oleju.
4. Zgrzewanie.
5. Odzysk ciśnienia atmosferycznego w komorze.



6. Lewy przycisk. Przewijanie ekranu.
7. Przycisk środkowy. Wybór.
8. Prawy przycisk. Przewijanie ekranu.

## INTELIĞENTNE PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

# iSENSOR



## JEDYNA W 100% AUTOMATYCZNA PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

Mychef iSENSOR jest jedyną w 100% automatyczną maszyną do pakowania próżniowego na rynku dzięki połączonym inteligentnym patentom iSeal i iVac: pakowanie próżniowe w najłatwiejszy i najwygodniejszy sposób jest w zasięgu ręki. Inteligentne, profesjonalne urządzenie, które zrewolucjonizowało świat pakowania próżniowego.



### IDEALNA DO:



Restauracji



Hoteli



Punktów  
gastonomicznych



Supermarketów

PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



**Praktyczny panel sterowania**  
z 3 przyciskami i wyświetlaczem LCD.



**Technologia czujników**

**100%  
AUTO**

**Tryb automatyczny**



OPATENTOWANY

**iVac**  
Opatentowany system, który dostosowuje podciśnienie do każdego rodzaju produktu spożywczego.



OPATENTOWANY

**iSeal**  
Patent regulujący czas i temperaturę zgrzewania w każdym cyklu.



OPATENTOWANY

**SCS (System samokalibracji)**  
Opatentowany system automatycznej kalibracji próżni.



**AutoClean Oil**  
System automatycznego czyszczenia oleju.

FUNKCJE DLA RÓŻNYCH TECHNIK KULINARNYCH



OPATENTOWANY

**MCV (system wielocyklowej próżni)**  
Powtarzanie kolejnych cykli próżniowych.



OPATENTOWANY

**Standby**  
Utrzymuje próżnię wewnątrz komory przez czas nieokreślony.



**Funkcja Stop**  
Blokada procentowa próżni w komorze.



**ExtraVacuum**  
Program próżni dla produktów o porowatej, miękkiej konsystencji.



**Soft Air**  
Program pakowania produktów o delikatnej strukturze.



**Programy pakowania**  
Możliwość zapisania 10 programów ręcznych.

ŁĄCZNOŚĆ

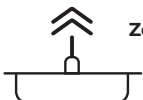


**Bluetooth**  
do połączenia się z termiczną drukarką etykiet.



**Aplikacja sterująca iOS/Android**  
do drukowania termicznych etykiet samoprzylepnych.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA



**Zewnętrzne przyłącze próżniowe**



**Przyłącze z gazem obojętnym**



**Podwójny zgrzew 2 x 3 mm**

## iSENSOR

## PAKOWARKI NASTAWNE

**iSENSOR L**

**Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 626 x 453 mm

**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 560 x 465 x 210 mm

**Napięcie (V/Ph/Hz)** 230/L+N/50-60

**Pokrywa** kopułowa

**System otwierania** automatyczny



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 20 (m <sup>3</sup> /h)	Pompa próżniowa 20 (m <sup>3</sup> /h)	Waga	Moc (kW)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
TIL2K1E2		455	●		64 kg	1,2		19 520 zł
TIL2K1G2		455	●		64 kg	1,2	●	20 000 zł
TIL2K2E2		455 + 455	●		67 kg	1,5		20 620 zł
TIL2K2G2		455 + 455	●		67 kg	1,5	●	21 110 zł
TIL2B1E2		455		●	64 kg	1,2		21 040 zł
TIL2B1G2		455		●	64 kg	1,2	●	21 510 zł
TIL2B2E2		455 + 455		●	67 kg	1,5		22 130 zł
TIL2B2G2		455 + 455		●	67 kg	1,5	●	22 610 zł

**iSENSOR M**

**Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 475 x 616 x 438 mm

**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 412 x 453 x 200 mm

**Napięcie (V/Ph/Hz)** 230/L+N/50-60

**Pokrywa** kopułowa

**System otwierania** automatyczny



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 16 (m <sup>3</sup> /h)	Pompa próżniowa 16 (m <sup>3</sup> /h)	Waga	Moc (kW)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
TIM6K1E2		405	●		48,5 kg	0,85		14 630 zł
TIM6K1G2		405	●		48,5 kg	0,85	●	15 110 zł
TIM6K2E2		405 + 405	●		55 kg	1,7		16 140 zł
TIM6K2G2		405 + 405	●		55 kg	1,7	●	16 620 zł
TIM6B1E2		405		●	48,5 kg	0,87		16 140 zł
TIM6B1G2		405		●	48,5 kg	0,87	●	16 620 zł

**iSENSOR S**

**Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 388 x 546 x 389 mm

**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 328 x 385 x 162 mm

**Napięcie (V/Ph/Hz)** 230/L+N/50-60

**Pokrywa** kopułowa

**System otwierania** automatyczny



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	Pompa próżniowa 8 (m <sup>3</sup> /h)	Pompa próżniowa 8 (m <sup>3</sup> /h)	Waga	Moc (kW)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
TIS8K1E2		315	●		36 kg	0,96		11 890 zł
TIS8K1G2		315	●		36 kg	0,96	●	12 370 zł
TIS8B1E2		315		●	36 kg	0,96		13 390 zł
TIS8B1G2		315		●	36 kg	0,96	●	13 880 zł

## ISENSOR AKCESORIA DO PAKOWAREK NASTAWNYCH



Akcesoria dodatkowe do pakowarek	–	<b>TVAA0001</b>	<b>470 zł</b>
Pojemnik próżniowy GN1/1	Głębokość: 100 mm	<b>TVAA0006</b>	<b>600 zł</b>
Pojemnik próżniowy GN1/1	Głębokość: 150 mm	<b>TVAA0007</b>	<b>710 zł</b>
Pojemnik próżniowy GN1/1	Głębokość: 200 mm	<b>TVAA0008</b>	<b>800 zł</b>
Pokrywa ze stali nierdzewnej do pojemnika GN 1/1	–	<b>TVAA0009</b>	<b>810 zł</b>
Pojemnik próżniowy GN 1/2	Głębokość: 100 mm	<b>TVAA0010</b>	<b>390 zł</b>
Pojemnik próżniowy GN 1/2	Głębokość: 150 mm	<b>TVAA0011</b>	<b>410 zł</b>
Pokrywa ze stali nierdzewnej do pojemnika GN 1/2	–	<b>TVAA0012</b>	<b>480 zł</b>
Pojemnik próżniowy GN 1/3	Głębokość: 100 mm	<b>TVAA0013</b>	<b>340 zł</b>
Pojemnik próżniowy GN 1/3	Głębokość: 150 mm	<b>TVAA0014</b>	<b>390 zł</b>
Plastikowa pokrywa do pojemnika GN 1/3	–	<b>TVAA0015</b>	<b>340 zł</b>



### Podstawa na kółkach

Wykonana ze stali satynowanej AISI 304 18/10, z blatem roboczym z uchwytemi wzmacniającymi. Środkowa półka ze stali nierdzewnej, 4 kółka o śr. 80 mm, 2 z hamulcem. Dostarczana w stanie złożonym.

S / M	<b>TVAA5060</b>	<b>3 290 zł</b>
L	<b>TVAA6560</b>	<b>3 490 zł</b>



### Drukarka etykiet z klejem termicznym

Maksymalna prędkość drukowania. Działa przez Bluetooth za pośrednictwem aplikacji iSensor. Do etykiet termicznych o wymiarach 57,3 x 31,75 mm.

Drukarka	<b>TVAA0036</b>	<b>5 420 zł</b>
----------	-----------------	-----------------

### Pompa próżniowa (części)

Opis	Pojemność		
SAE 10 Food	1 litr	<b>TVAR0002</b>	<b>260 zł</b>

### Etykiety termoprzylepne

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)		
2 100	57,3 x 31,75 mm	<b>TVAA0037</b>	<b>470 zł</b>

### Worki próżniowe do przechowywania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	90 mikronów	<b>TTVAA002</b>	<b>150 zł</b>
100	300 x 400	90 mikronów	<b>TTVAA004</b>	<b>240 zł</b>

### Worki próżniowe do gotowania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	93 mikrony	<b>TTVAA003</b>	<b>220 zł</b>
100	360 x 400	93 mikrony	<b>TTVAA005</b>	<b>440 zł</b>

### Pianka do sondy rdzeniowej

Wymiary rolki (mm)			
20 mm x 5 m	<b>TVAA0021</b>	<b>560 zł</b>	

### Cylinder do napełniania worków próżniowych

Średnica (mm)	Wysokość (mm)		
Ø 150	150	<b>TVAA0022</b>	<b>220 zł</b>

### Płyta z polietylenu spożywczego

Do modelu	Wymiary zewnętrzne (mm)		
S	300 x 250 x 20	<b>TVAA0027</b>	<b>310 zł</b>
M	400 x 300 x 20	<b>TVAA0028</b>	<b>380 zł</b>
L	440 x 400 x 20	<b>TVAA0029</b>	<b>440 zł</b>

### Akcesoria do pakowania płynów

Do modelu			
S	<b>TVAA0033</b>	<b>460 zł</b>	
M	<b>TVAA0034</b>	<b>500 zł</b>	
L	<b>TVAA0035</b>	<b>530 zł</b>	

**iSENSOR L****Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 1136 x 707 x 1050 mm**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 1000 x 600 x 200 mm**Waga** 247 kg**Moc (kW)** 1,5**Pokrywa** kopułowa**System otwierania** automatyczny

ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	BECKER Pompa próżniowa 65 (m <sup>3</sup> /h)	BÜSCH Pompa próżniowa 63 (m <sup>3</sup> /h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
FIL6K2E2		560 + 560	●		400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		45 140 zł
FIL6K2G2		560 + 560	●		400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	45 890 zł
FIL6KLE2		560 + 880	●		400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		45 620 zł
FIL6KLG2		560 + 880	●		400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	46 370 zł
FIL6KUE2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		47 300 zł
FIL6KUG2		560 + 560 + 880	●		400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	48 050 zł
FIL6B2E2		560 + 560		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		47 690 zł
FIL6B2G2		560 + 560		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	48 450 zł
FIL6BLE2		560 + 880		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		47 770 zł
FIL6BLG2		560 + 880		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	48 520 zł
FIL6BUE2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		50 470 zł
FIL6BUG2		560 + 560 + 880		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	51 210 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50

TVAA0038

280 zł

Sprawdź inne konfiguracje napięcia i częstotliwości

**iSENSOR M****Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 930 x 607 x 1046 mm**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 500 x 200 mm**Waga** 197 kg**Moc (kW)** 1,125**Pokrywa** kopułowa**System otwierania** automatyczny

ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	BECKER Pompa próżniowa 40 (m <sup>3</sup> /h)	BÜSCH Pompa próżniowa 40 (m <sup>3</sup> /h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
FSM4K2E2		460 + 460	●		230/L+N/50		37 260 zł
FSM4K2G2		460 + 460	●		230/L+N/50	●	38 000 zł
FSM4KLE2		460 + 730	●		230/L+N/50		37 580 zł
FSM4KLG2		460 + 730	●		230/L+N/50	●	38 320 zł
FSM4KUE2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50		39 980 zł
FSM4KUG2		460 + 460 + 680	●		230/L+N/50	●	40 720 zł
FSMB42E2		460 + 460		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		39 160 zł
FSMB42G2		460 + 460		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	40 150 zł
FSMB4LE2		460 + 730		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		39 480 zł
FSMB4LG2		460 + 730		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	40 480 zł
FSMB4UE2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>		41 800 zł
FSMB4UG2		460 + 460 + 680		●	400/3L+N/50 <sup>(1)</sup>	●	42 880 zł

INNE OPCJE ZASILANIA (PROSIMY O WSKAZANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

<sup>(1)</sup> Napięcie 230/3L/50

TVAA0038

280 zł

Sprawdź inne konfiguracje napięcia i częstotliwości



### iSENSOR S

**Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 853 x 537 x 1032 mm

**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 700 x 430 x 180 mm

**Waga** 147 kg

**Moc (kW)** 0,75

**Pokrywa** kopułowa

**System otwierania** automatyczny



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	BECKER Pompa próżniowa 20 (m <sup>3</sup> /h)	BÜSCH Pompa próżniowa 20 (m <sup>3</sup> /h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
FSS2K2E2		410 + 410	●		230/L+N/50		27 540 zł
FSS2K2G2		410 + 410	●		230/L+N/50	●	28 290 zł
FSS2KLE2		410 + 630	●		230/L+N/50		27 770 zł
FSS2KLG2		410 + 630	●		230/L+N/50	●	28 520 zł
FSS2KUE2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50		29 670 zł
FSS2KUG2		410 + 410 + 580	●		230/L+N/50	●	30 420 zł
FSSB22E2		410 + 410		●	230/L+N/50		29 120 zł
FSSB22G2		410 + 410		●	230/L+N/50	●	29 800 zł
FSSB2LE2		410 + 630		●	230/L+N/50		29 340 zł
FSSB2LG2		410 + 630		●	230/L+N/50	●	30 020 zł
FSSB2UE2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50		31 240 zł
FSSB2UG2		410 + 410 + 580		●	230/L+N/50	●	31 930 zł

Sprawdź inne konfiguracje napięcia i częstotliwości

## iSENSOR AKCESORIA DO PAKOWAREK WOLNOSTOJĄCYCH

### Worki próżniowe do przechowywania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	90 mikronów	TTVAA002	150 zł
100	300 x 400	90 mikronów	TTVAA004	240 zł

### Worki próżniowe do gotowania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	93 mikrony	TTVAA003	220 zł
100	360 x 400	93 mikrony	TTVAA005	440 zł

### Płyta z polietylenu spożywczego

Do modelu	Wymiary zewnętrzne (mm)		
S	540 x 400 x 20	TVAA0030	580 zł
M	676 x 430 x 20	TVAA0031	730 zł
L	880 x 533 x 20	TVAA0032	930 zł

### Pompa próżniowa (części)

Pompa próżniowa	Opis		
20 (m <sup>3</sup> /h)	SAE 10 Food (1 Litr)	TVAR0002	260 zł
40 / 63 / 100 (m <sup>3</sup> /h)	SAE 30 Food (2 Litry)	TVAR0051	580 zł

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

# goSENSOR



## PRAKTYCZNE I BEZKONKURENCYJNE PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Mychef goSENSOR to profesjonalna pakowarka z czujnikiem, która znajduje idealne zastosowanie w lokalach, gdzie trzeba szybko i sprawnie pakować potrawy, a do tego w konkurencyjnej cenie.

### IDEALNA DO:



Sklepów  
mięśnych



Delikatesów



Sklepów  
rybnych



Restauracji



Punktów  
gastronomicznych



Innych  
sektorów

## PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



**Praktyczny panel sterowania**  
z 3 przyciskami i wyświetlaczem LCD.



**Technologia czujników**



**OPATENTOWANY**

**SCS (System samokalibracji)**  
Opatentowany system automatycznej kalibracji próżni.



**AutoClean Oil**  
System automatycznego czyszczenia oleju.

## FUNKCJE DLA RÓŻNYCH TECHNIK KULINARNYCH



**OPATENTOWANY**

**Standby**  
Utrzymuje próżnię wewnątrz komory przez czas nieokreślony.



**Program do pakowania płynów**



**Funkcja Stop**  
Blokada procentowa próżni w komorze.



**ExtraVacuum**  
Program próżni dla produktów o porowatej, miękkiej konsystencji.



**Soft Air**  
Program pakowania produktów o delikatnej strukturze.



**Programy pakowania**  
Możliwość zapisania 10 programów ręcznych.

## CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA



**Podwójny grzew**  
1 x 4 mm

# goSENSOR PAKOWARKI NASTAWNE



## goSENSOR L

**Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 620 x 599 x 453 mm

**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 560 x 465 x 210 mm

**Waga** 67 kg

**Moc** 1,2 kW

**Pokrywa** kopułowa

**System otwierania** automatyczny



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	VALUE <sup>®</sup> Pompa próżniowa 20 (m <sup>3</sup> /h)	BECKER <sup>®</sup> Pompa próżniowa 20 (m <sup>3</sup> /h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
TGL2V2E2		455 + 455	●		230/L+N/50	15 510 zł
TGL2K2E2		455 + 455		●	230/L+N/50-60	19 380 zł



## goSENSOR M

**Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 475 x 589 x 438 mm

**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 412 x 453 x 200 mm

**Waga** 48,5 kg

**Moc** 0,85 kW

**Pokrywa** kopułowa

**System otwierania** automatyczny



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	VALUE <sup>®</sup> Pompa próżniowa 16 (m <sup>3</sup> /h)	BECKER <sup>®</sup> Pompa próżniowa 16 (m <sup>3</sup> /h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
TGM6V1E2		405	●		230/L+N/50	11 630 zł
TGM6K1E2		405		●	230/L+N/50-60	13 310 zł



## goSENSOR S

**Wymiary zewnętrzne** (szerokość x głębokość x wysokość) 388 x 519 x 389 mm

**Wymiary komory** (szerokość x głębokość x wysokość) 328 x 385 x 162 mm

**Waga** 36 Kg

**Moc** 0,73 kW

**Pokrywa** kopułowa

**System otwierania** automatyczny



ZOBACZ WIĘCEJ

Kod produktu	Położenie listew zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej	VALUE <sup>®</sup> Pompa próżniowa 8 (m <sup>3</sup> /h)	BECKER <sup>®</sup> Pompa próżniowa 8 (m <sup>3</sup> /h)	Napięcie (V/Ph/Hz)	Cena
TGS8V1E2		315	●		230/L+N/50	9 210 zł
TGS8K1E2		315		●	230/L+N/50-60	10 590 zł

goSENSOR AKCESORIA DO PAKOWAREK NASTAWNYCH



**Podstawa na kółkach**

Wykonana ze stali satynowanej AISI 304 18/10, z blatem roboczym z uchwytyami wzmacniającymi. Środkowa półka ze stali nierdzewnej, 4 kółka o śr. 80 mm, 2 z hamulcem. Dostarczana w stanie złożonym.

S / M	TVAA5060	3 290 zł
L	TVAA6560	3 490 zł

**Pompa próżniowa (części)**

Opis	Pojemność		
SAE 10 Food	1 litr	TVAR0002	260 zł

**Worki próżniowe do przechowywania**

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	90 mikronów	TTVAA002	150 zł
100	300 x 400	90 mikronów	TTVAA004	240 zł

**Worki próżniowe do gotowania**

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Grubość		
100	200 x 300	93 mikrony	TTVAA003	220 zł
100	360 x 400	93 mikrony	TTVAA005	440 zł

**Pianka do sondy rdzeniowej**

Wymiary rolki (mm)		
20 mm x 5 m	TVAA0021	560 zł

**Cylinder do napełniania worków próżniowych**

Średnica (mm)	Wysokość (mm)		
Ø 150	150	TVAA0022	220 zł

**Płyta z polietylenu spożywczego**

Do modelu	Wymiary zewnętrzne (mm)		
S	300 x 250 x 20	TVAA0027	310 zł
M	400 x 300 x 20	TVAA0028	390 zł
L	440 x 400 x 20	TVAA0029	440 zł

**Akcesoria do pakowania płynów**

Do modelu			
S	TVAA0033	460 zł	
M	TVAA0034	500 zł	
L	TVAA0035	530 zł	

# PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

## LISTWOWA



- Odpowiednia do pakowania produktów stałych, bez wilgoci.
- Wykonana ze stali nierdzewnej, wytrzymała, kompaktowa i lekka, co ułatwia transport i przechowywanie.
- Próżnia regulowana czasowo (od 0,5 do 60 sekund).
- Automacyjny (2 programy) lub ręczny (1 program) tryb pracy.
- Podwójne zgrzewanie.
- Działa tylko w przypadku worków moletowanych.

### IDEALNA DO:



Sklepików



Sklepów  
spożywczych



Barów



Restauracji



Wymiary zewnętrzne (mm)	Pompa próżniowa (l/min)	Napięcie (V/N/Hz)	Moc (kW)	Użytkowa długość zgrzewu (mm)	Kod produktu	Cena
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	<b>2 720 zł</b>



ZOBACZ WIĘCEJ

## AKCESORIA

### Worki moletowane do pakowania

Ilość	Wymiary zewnętrzne (mm)	Kod produktu	Cena
100	200 x 300	TVEA0001	<b>210 zł</b>
100	250 x 350	TVEA0002	<b>290 zł</b>
100	300 x 400	TVEA0003	<b>370 zł</b>



# BEMARY

## SOUS VIDE



- Wykonane ze stali nierdzewnej, wytrzymałe i kompaktowe.
- Delikatniejsze i smaczniejsze produkty, bez utraty wagi i wilgotności.
- Modele o pojemnościach 9 i 25 litrów.
- Prosta i intuicyjna obsługa.

### IDEALNE DO:



Barów



Punktów  
gastronomicznych



Restauracji



Model	Wymiary zewnętrzne (mm)	Maksymalna pojemność komory	Temperatura pracy (°C)	Moc (kW)	Waga (kg)	Napięcie (V/N/Hz)	Kod produktu	Cena
S	345 x 285 x 270	9 litrów	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	<b>5 480 zł</b>



ZOBACZ WIĘCEJ



Model	Wymiary zewnętrzne (mm)	Maksymalna pojemność komory	Temperatura pracy (°C)	Moc (kW)	Waga (kg)	Napięcie (V/N/Hz)	Kod produktu	Cena
M	350 x 550 x 320	25 litrów	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	<b>6 820 zł</b>



ZOBACZ WIĘCEJ



# SCHŁADZARKI SZOKOWE



---

<b>ZALETY</b>	164
<b>STEROWANIE</b>	165
<b>SCHŁADZARKI SZOKOWE</b>	166

---

## TECHNOLOGIE MYCHEF

# ZALETY KORZYSTANIA ZE SCHŁADZAREK SZOKOWYCH MYCHEF

## ŚWIEŻOŚĆ I HIGIENA



### Zawsze świeża żywność

Gwałtowne schładzanie powoduje, że struktury komórkowe są nienaruszone, co powoduje zachowanie właściwości potraw przez długi czas.



### Ochrona antybakteryjna

Schładzanie szokowe chroni przed namnażaniem się bakterii, dzięki czemu żywność zachowuje dłużej przydatność do spożycia oraz zapobiega przed nadmiernymi stratami wagi. Żywność jest schładzana z 90°C do 3°C w ciągu 90 minut.

## WYŻSZA WYDAJNOŚĆ



### System Cook&Chill

Możesz gotować i szybko schładzać swoje potrawy. System ten jest coraz częściej stosowany w branży gastronomicznej. Korzyści wynikające z tego systemu są rozległe w zakresie jakości organoleptycznej, bezpieczeństwa żywności i przechowywania produktu.



### Oszczędność w zakupach i czasie przygotowania

Dzięki zmniejszeniu ilości jedzenia będziesz mógł lepiej zaplanować swoje zakupy, robiąc bilans tego, czego naprawdę potrzebujesz. Dzięki temu będziesz mógł kupować produkty sezonowe w większych ilościach w lepszej cenie.



### Minimalizacja odpadów i zwiększone zyski

Dzięki zaplanowaniu i opracowaniu menu, straty są znacznie ograniczone, zwiększając korzyści w zakresie czasu i redukcji kosztów.

## IDEALNE DLA:



Restauracji



Hoteli



Firm  
cateringowych



Stoówek

## PANEL STEROWANIA

# MYCHILL

## IDEALNY PARTNER W PROFESJONALNEJ KUCHNI

Wygodne sterowanie za pomocą 8 przycisków, wyświetlacza LCD i klawiatury membranowej.

Posiada cykl chłodzenia i cykl mrożenia.

1. Wyświetlanie temperatury i czasu.

2. Pokrętko regulacyjne.

3. Cykl chłodzenia (+90/+3°C).

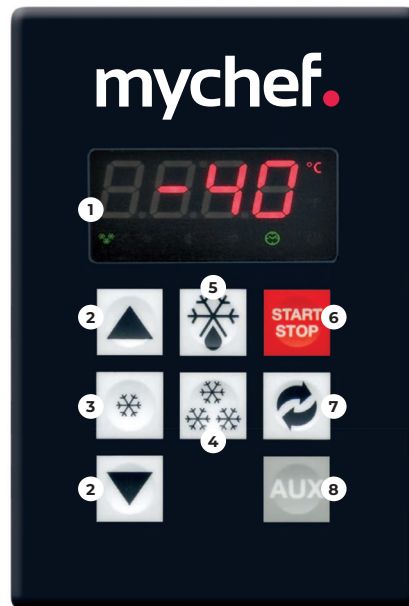
4. Cykl mrożenia (+90/-18°C).

5. Odmrażanie ręczne.

6. WŁĄCZENIE / WYŁĄCZENIE - START / STOP.

7. Twardy / miękki.

8. Przycisk pomocniczy.



## OPIS URZĄDZENIA

Konstrukcja monoblock ze stali nierdzewnej AISI 304.

Cyfrowy panel sterowania i klawiatura membranowa.

### Soft Chilling.

Cykl schładzania (od 90°C do 3°C w ciągu 90 minut) odpowiedni dla delikatnych, małych i cienkich produktów spożywczych.

### Hard Chilling.

Cykl chłodzenia (od 90°C do 3°C w ciągu 90 minut) odpowiedni dla tłustych, gęstych produktów lub dużych kawałków.

**Cykl mrożenia.** Zamrażanie, które utrzymuje strukturę komórkową żywności nienaruszoną, gwarantując zachowanie właściwości potraw (schładzanie z 90°C do -18°C w ciągu 240 minut).

Sonda rdzeniowa w zestawie.

Kontrola według czasu lub sondy

Zdejmowane prowadnice i zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie.

Odpływ w dnie komory.

Automatyczny system odszraniania.

Automatyczne przełączenie na fazę konserwacji po zakończeniu cyklu.

Do blach o rozmiarze GN 1/1 (wszystkie modele) i specjalnych blach EN (600 x 400) w modelach 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 i 15 GN 1/1.

## MYCHILL

## SCHŁADZARKI SZOKOWE



ZOBACZ WIĘCEJ



## 15 GN 1/1

**Wymiary** (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 780 x 2000 mm

**Waga** 171 kg

**Pojemność** 15 GN 1/1 lub 15 EN (600x400)

**Odległość między prowadnicami** 67 mm

**Napięcie** (V/Ph/Hz) 400/3L+N/50

**Moc** 3,82 kW

**Moc chłodzenia** 2,93 kW

**Wydajność +3 / -18°C** 50/38 kg

**Drzwi otwierane na prawo w standardzie**

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 15		55 230 zł
MYCHILL 15L	●	55 770 zł



## 10 GN 1/1

**Wymiary** (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 780 x 1700 mm

**Waga** 155 kg

**Pojemność** 10 GN 1/1 lub 10 EN (600x400)

**Odległość między prowadnicami** 67 mm

**Napięcie** (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

**Moc** 2,01 kW

**Moc chłodzenia** 1,55 kW

**Wydajność +3 / -18°C** 34/22 kg

**Drzwi otwierane na prawo w standardzie**

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 10		40 200 zł
MYCHILL 10L	●	40 830 zł



## 5 GN 1/1 (pojemniki GN wzdłuż)

**Wymiary** (szerokość x głębokość x wysokość) 520 x 850 x 880 mm

**Waga** 80 kg

**Pojemność** 5 GN 1/1 L

**Odległość między prowadnicami** 67 mm

**Napięcie** (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

**Moc** 1,18 kW

**Moc chłodzenia** 0,8 kW

**Wydajność +3 / -18°C** 18/11 kg

**Drzwi otwierane na prawo w standardzie**

**Idealna do piętrowania pieców z serii Compact**

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 5LG		26 660 zł
MYCHILL 5LGL	●	27 290 zł



## 5 GN 1/1 (pojemniki GN 1/1 wszerz)

**Wymiary** (szerokość x głębokość x wysokość) 800 x 700 x 900 mm

**Waga** 90 kg

**Pojemność** 5 GN 1/1 T lub 5 EN (600x400)

**Odległość między prowadnicami** 67 mm

**Napięcie** (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

**Moc** 1,18 kW

**Moc chłodzenia** 0,8 kW

**Wydajność +3 / -18°C** 18/11 kg

**Drzwi otwierane na prawo w standardzie**

**Idealny do piętrowania pieców iCook/Cook Compact 6TE**

Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 5		24 020 zł
MYCHILL 5L	●	24 630 zł

## 3 GN 1/1

**Wymiary** (szerokość x głębokość x wysokość) 650 x 670 x 670 mm

**Waga** 70 kg

**Pojemność** 3 GN 1/1

**Odległość między prowadnicami** 67 mm

**Napięcie** (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

**Moc** 0,97 kW

**Moc chłodzenia** 0,61 kW

**Wydajność +3 / -18°C** 10/7 kg

**Drzwi otwierane na prawo w standardzie**



Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 3		20 310 zł
MYCHILL 3L	●	20 740 zł

## 3 GN 2/3

**Wymiary** (szerokość x głębokość x wysokość) 600 x 600 x 390 mm

**Waga** 43 kg

**Pojemność** 3 GN 2/3

**Odległość między prowadnicami** 67 mm

**Napięcie** (V/Ph/Hz) 230/L+N/50

**Moc** 0,73 kW

**Moc chłodzenia** 0,47 kW

**Wydajność +3 / -18°C** 7/5 kg

**Drzwi otwierane na prawo w standardzie**



Kod produktu	Drzwi otwierane na lewo	Cena
MYCHILL 3xGN2/3	●	18 960 zł

## MYCHILL AKCESORIA

### Uniwersalny system mocowania do pieców Mychef

Aby umieścić piec na górze chłodziarki, niezbędny jest system mocowania.

MYCHA197	270 zł
----------	--------

**mychef.**


**[www.mychefpro.com](http://www.mychefpro.com)**





# mychef.

[www.mychefcooking.com](http://www.mychefcooking.com)



 Resto Quality Sp. z o.o.  
Zamknięta 10/1,5 30-554 Kraków

 12 307 06 72

 [info@restoquality.pl](mailto:info@restoquality.pl)

 [www.restoquality.pl](http://www.restoquality.pl)