

mychef.



iCOOK



mychef.

PL

# NAPRAWDĘ INTELIGENTNY PIEC

iCOOK to inteligentny piec konwekcyjno-parowy, który nie zna granic. Piekarnik oferuje różne tryby gotowania: pieczenie, smażenie, przyrumienianie, wędzenie, grillowanie, gotowanie na parze i wiele innych. Idealny do ryb, mięsa, drobiu, warzyw i potraw z jajek o różnych teksturach i smakach. W połączeniu z inteligentną technologią gotowania zapewnia doskonale gotowanie.

Ponadto iCOOK gotuje w niskich temperaturach z niezrównaną stabilnością termiczną ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ) i jest delikatniejszy dla produktu niż jakikolwiek inny piec na rynku dzięki patentowi **TSC (Thermal Stability Control)**. Jest to wielofunkcyjny piec do małej restauracji à la carte, a także do kuchni produkcyjnej dla zakładów cateringowych.



iCOOK COMPACT

iCOOK

iCOOK MAX

6 GN 2/3, 6 GN 1/1, 6 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 ⚡

6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1 ⚡ 🔥

20 GN 1/1, 20 GN 2/1 ⚡ 🔥

# WYDAJNOŚĆ

Wykorzystaj w pełni możliwości urządzenia dzięki **wszechstronności gotowania**



**Delikatny ryż**  
(pełny załadunek)

**18 min**



**Lasagne**  
(pełny załadunek)

**25 min**



**Kurczak**  
(pełny załadunek)

**40 min**



**Szparagi**  
(pełny załadunek)

**10 min**



**Morszczuk**  
(pełny załadunek)

**6 min**



**Sernik**  
(pełny załadunek)

**35 min**



**Boczek wędzony**  
(pełny załadunek)

**6 min**



**Omlet**  
(pełny załadunek)

**30 min**

# DOSKONAŁE GOTOWANIE

## Systemy i technologie gotowania



### Pieczenie konwekcyjne

Do pieczenia wymagającego ciągłego nawiewu suchego, gorącego powietrza bez wilgoci. **Doskonałe rezultaty z idealnym kolorem, równomiernym przyrumienieniem i chrupiącą teksturą.**

*Od 30°C do 280-300°C\*. (\*300°C w iCOOK Max)*



### Gotowanie w trybie mieszanym

Gotowanie z absolutną kontrolą wilgotności. Połączone wykorzystanie gorącego powietrza i pary: **szybsze i bardziej przyjazne dla żywności gotowanie.**

*Od 30°C do 280-300°C\*. (\*300°C w iCOOK Max)*



### Gotowanie na parze

Gotowanie w niskiej temperaturze z plastikowym workiem lub bez. **Doskonałe rezultaty w przypadku warzyw i ryb przy jednoczesnym zachowaniu ich właściwości organoleptycznych.**

*Od 30°C do 130°C.*



### TSC (kontrola stabilności termicznej) **OPATENTOWANE**

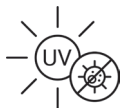
Niezwykle precyzyjne gotowanie dzięki opatentowanej inteligentnej technologii, która zapewnia **maksymalną stabilność termiczną bez wahań ( $\pm 0,2^\circ\text{C}$ )**. Specjalnie do **gotowania w niskiej temperaturze i próżni.**



### MultiSteam **OPATENTOWANE**

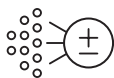
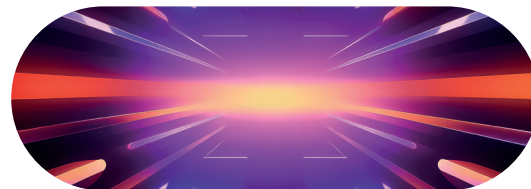
Uzyskanie **gęstej pary od 30°C w zaledwie 45 sekund** dzięki innowacyjnej technologii wytwarzania i zarządzania parą 5 razy szybciej niż w przypadku bojlera lub systemu bezpośredniego wtrysku.





### UltraVioletSteam **OPATENTOWANE**

**Czysta, wysterylizowana para, wolna od patogenów, nawet w niskich temperaturach.** Innowacyjna, opatentowana technologia gwarantująca bezpieczeństwo żywności w kuchni.



### SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który dostosowuje energię i wilgotność w komorze do rodzaju i ilości żywności. **Soczystość mięsa i ryb. Redukcja strat nawet o 40%.**



### DryOut Plus

Aktywne odprowadzanie wilgoci z komory pieczenia dzięki technologii niskociśnieniowej. **Doskonałe pieczenie mięs i produktów z grilla. Niezrównane równomierne przyrumienienie i chrupkość smażonych potraw.**



### SmartWind

**Gwarantowane powtarzalne efekty** dzięki inteligentnemu systemowi zarządzania turbinami ze zmianą kierunku obrotów i ich prędkości.



### Intelligent Preheat & Cooldown

Automatyczne podgrzewanie lub chłodzenie komory gotowania **w celu szybkiego osiągnięcia żądanych warunków pieczenia.**



# ZANURZ SIĘ W ŚWIECIE CHMURY MYCHEF

Zarządzaj piecem i pozostań z nim w kontakcie z dowolnego miejsca za pomocą telefonu komórkowego, komputera lub tabletu.

Podgląd pieca w czasie rzeczywistym, aktualny status gotowania, sprawdzaj analizę danych, wizualizuj swoje przepisy lub twórz nowe i wysyłaj je do pieca, po prostu naciskając przycisk!

Ponadto można udostępniać całą zawartość do innych pieców Mychef.

Zawartość zawsze dostępna

Przepisy z przewodnikiem krok po kroku

Regularne aktualizacje

Dane dotyczące zużycia wody, energii, czasu gotowania itp.

Usługa pomocy

Pilot zdalnego sterowania

Szybkie menu. Spersonalizowane menu

**Kontrola** wszystkich urządzeń w jednej aplikacji

Zapewnia **spersonalizowane informacje** poprzez gromadzenie i przetwarzanie danych

**Pomaga w osiągnięciu sukcesu** twojej firmy

**Optymalizuje czas pracy**



Dostępne dla systemów iOS i Android

# GŁĘBOKIE I EFEKTYWNE SAMOOCZYSZCZANIE



**MyCare**  
Inteligentny system samoczyszczenia

Usuwa wszelkie pozostałości z komory gotowania, wykrywa poziom zabrudzenia i sugeruje najbardziej odpowiedni program. W ten sposób unikamy używania dłuższych programów, jeśli nie jest to konieczne, osiągając w ten sposób znaczne oszczędności wody i energii.

Tabletki **CleanDuo**, specjalnie zaprojektowane do doskonałego i ekonomicznego czyszczenia, zmniejszają o połowę ilość potrzebną do inteligentnego mycia, pozostawiając piec jak nowy.

# 30%

oszczędności na tabletkach  
czyszczących CleanDuo



# INTUICYJNE STEROWANIE

10-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości, który jest dobrze widoczny pod każdym kątem w kuchni.

Mychef iCOOK posiada intuicyjny interfejs sterowania zaprojektowany, aby ułatwić wykonywanie zadań i zaoszczędzić czas na inne zadania. Szybki dostęp do gotowania ręcznego lub automatycznego, inteligentne czyszczenie pieca, łatwe przygotowanie planu gotowania poprzez dodawanie półek pojedynczo, regeneracja, dostęp do przepisów lub książki kucharskiej Mychef, a także możliwość skonfigurowania niezliczonych spersonalizowanych ustawień.

Mychef iCOOK UI umożliwia dostosowanie menu do potrzeb każdego użytkownika, zapamiętując do 400 programów z 10 fazami gotowania.

Inteligentny, wysokiej rozdzielczości, **nagradzany na całym świecie projekt interfejsu**



## Cechy



### Szybkie menu

**Konfigurowalne menu dla każdego użytkownika** z najpopularniejszymi programami gotowania, wielopoziomowymi i zmywania.



### Szef Kuchni

Spersonalizuj gotowanie, ręcznie dostosowując parametry. Możliwość zapisania **400 programów i do 10 faz gotowania** dla nieprzerwanego tworzenia.



### Cooking Planner

**Gotuje jedzenie jednocześnie** na różnych blachach, z różnymi czasami gotowania, aby zmaksymalizować wydajność pieca.



### SmartCooking

**Inteligentny system wspomagający gotowanie.** Wybierz jedzenie według kategorii, wybierz rodzaj gotowania i pożądaný rezultat, a Mychef iCOOK zajmie się resztą, zapewniając doskonałe rezultaty.



### Regeneracja

**Regeneracja żywności mrożonej lub świeżej może być ręczna lub sterowana.** Regeneracja sterowana jest tak prosta, jak wybranie rozmiaru, tekstury i pojemnika, w którym będzie regenerowana. Po zakończeniu regeneracji piec utrzymuje temperaturę na poziomie 65°C.



### MyCare

Najbardziej wydajne czyszczenie automatyczne. MyCare usuwa wszelkie zabrudzenia z komory bez nadzoru. **4 programy czyszczenia plus program płukania.**



### Przepisy

Uzyskaj dostęp do **ponad 2000 przepisów**, które nasi PRO Chefowie stworzyli dla Ciebie za darmo, a także do własnych przepisów lub wyszukuj przepisy według wyboru potraw.



### Ustawienia

Dostęp do **wszystkich ustawień pieca.** Będziesz mógł dostosować wiele funkcji, aby piec dostosował się do Ciebie.

# iCOOK

## Kreatywność bez ograniczeń

Twórz, wymyślaj, wyobrażaj sobie i testuj swoje kreacje dzięki najbardziej inteligentnemu piecowi na rynku. Osiągnij doskonałe wyniki gotowania i tekstury, które są zawsze takie jak oczekujesz, we wszystkich rodzajach żywności i w krótszym czasie, niezależnie od zawartości i liczby blach, co jest niezbędne w kuchniach o wysokiej wydajności.

Dzięki Mychef iCOOK Twoje potrawy wyjdą dokładnie tak, jak je sobie wyobrażałeś, równomiernie zarumienione, idealnie chrupiące i ugotowane do perfekcji z soczystym, aromatycznym wnętrzem.

Piec zdolny do gromadzenia danych, przetwarzania ich i dostarczania spersonalizowanych informacji w celu zapewnienia sukcesu firmy.

**25%**

Oszczędność wody  
w połączeniu z  
**SmartClima Plus**

**9,2%**

Oszczędność energii  
w połączeniu z  
**SmartClima Plus**

**-10%**

Czas osiągnięcia  
**równomiernego  
przyrumienienia** przy  
użyciu **DryOut**

**100%**

Bezpieczeństwo dzięki  
**NightWatch**



## Możliwość dostosowania do wszystkich rodzajów działalności



### Stacja wielokomorowa

Wielokomorowe rozwiązanie do jednoczesnego stosowania różnych temperatur i wilgotności, optymalizujące wydajność i optymalnie wykorzystujące przestrzeń.



### System Cook&Chill

Szybkie gotowanie i konserwowanie produktów oraz korzyści płynące z systemu Cook&Chill: jakość organoleptyczna, bezpieczeństwo żywności i planowanie produkcji.



### Wsparcie za pomocą instrukcji

Umieść piec na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić wygodną i bezpieczną pracę. Do dyspozycji są również prowadnice niezbędne do wyjęcia blach z piekarnika i umieszczenia ich na podstawie.

# iCOOK COMPACT

Wielki sprzymierzeniec dla kuchni o ograniczonej przestrzeni

Idealny sprzymierzeniec dla kuchni o małej przestrzeni, Mychef iCOOK Compact optymalizuje przestrzeń roboczą i utrzymuje wysoką wydajność produkcyjną. Model Compact zapewnia wszystkie funkcje na 40% mniejszej przestrzeni.

Ponadto model poprzeczny jest idealną wersją do umieszczenia na stołach 600 mm.

Inteligentny piec, zdolny do gromadzenia danych, przetwarzania ich i oferowania spersonalizowanych informacji w celu zapewnienia sukcesu firmy.

**-40%**

Przestrzeni **potrzebnej** w kuchni do zainstalowania urządzenia

**-50%**

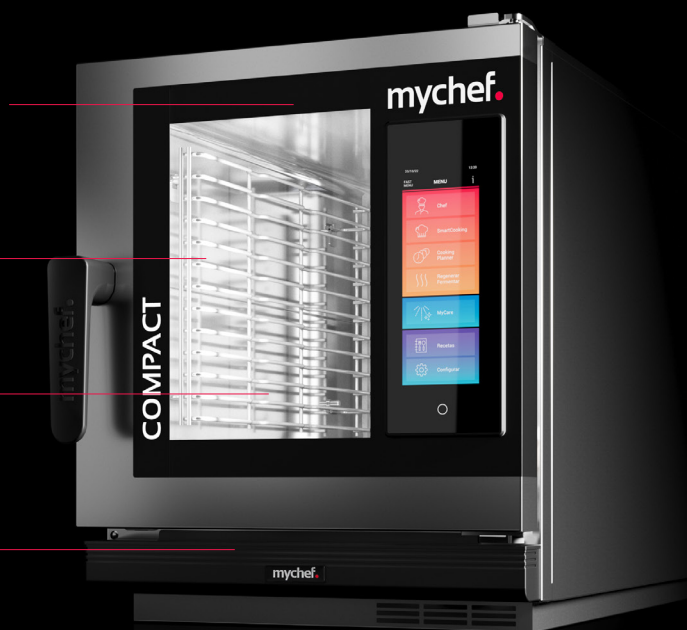
Niskie **zużycie energii** dzięki niewielkim rozmiarom

**52 cm**

Szeroki w modelu **podłużnym**

**59 cm**

Głębokość w modelu **poprzednim**



# Nieskończone kombinacje w najmniejszej przestrzeni

Tylko 1 metr szerokości



**16 GN 1/1**

6 GN 1/1 + 10 GN 1/1



**24 GN 1/1**

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1



**12 GN 1/1 T**

6 GN 1/1 T + 6 GN 1/1 T

# iCOOK MAX

Największa i najbardziej wytrzymała,  
niewyczerpana moc

Największy i najmocniejszy piec konwekcyjno-parowy w gamie jest idealny do dużych produkcji, które wymagają standaryzacji doskonałych rezultatów za każdym razem. Piec o niewyczerpanej mocy, który wytrzymuje duże obciążenia.

W pełni załadowany piec oznacza optymalną wydajność i oszczędność energii. Możliwość przygotowania potraw w ciągu kilku minut i równomiernego pieczenia na każdej półce oznacza krótszy czas oczekiwania i większą satysfakcję klientów.

**640**

Dzienne racje  
żywnościowe  
(20 GN 2/1)

**300°C**

Maksymalna  
temperatura  
gotowania

**1 min**

Podgrzewanie z  
inteligentną technologią  
Preheat&Cooldown

**30 sec**

Aby **wytworzyć parę**  
wewnątrz komory  
gotowania za pomocą  
**MultiSteam**

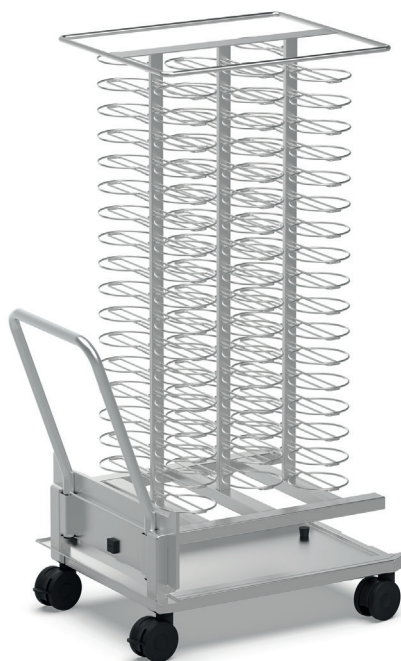


## Przekazywanie **rozwiązań**



### **Wózek na blachy**

Do pojemników GN 2/1 lub GN 1/1.  
Łatwy transport i przenoszenie  
całkowicie wypełnionych ładunków.



### **Wózek na talerze**

Do regeneracji 102 talerzy w modelu  
GN 2/1 lub 51 talerzy w modelu GN 1/1.



### **Pokrywa termiczna**

Utrzymuj dnia ciepłe przed  
podaniem, w przypadku modeli  
GN 2/1 i GN 1/1.

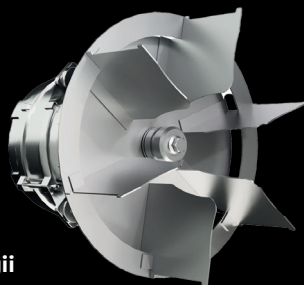
# PROJEKTOWANIE I BUDOWA

**Niskoemisyjne drzwi z potrójnego szkła**, na zawiasach i łatwe do czyszczenia.

**Oświetlenie w technologii LED**, optymalne w całej komorze. Minimalne zużycie energii i maksymalna żywotność.

**Antybakteryjny plastikowy uchwyt i elementy.** Zwiększona ochrona przed zarazkami i bakteriami, zapewniająca czystą i higieniczną powierzchnię.

**Komora o wysokiej bezwładności cieplnej.** Komora wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 (iCOOK i iCOOK Compact) oraz AISI 316L (iCOOK Max).



**Turbiny najnowszej generacji o wysokiej wydajności.**

Wydajne turbiny o konstrukcji termodynamicznej z inteligentnym zarządzaniem kierunkiem obrotów.



**Złącze USB.**

Służy do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz przesyłania i pobierania programów, receptur itp.



**Zintegrowana sonda wewnętrzna.**

Wielopunktowa sonda wewnętrzna z różnymi punktami pomiaru temperatury.



**Zintegrowana taca na wodę.**

Przednia taca ociekowa ze zintegrowanym odpływem i automatycznym opróżnianiem nawet przy otwartych drzwiach.

# ROZWIĄZANIA

W Mychef wiemy, jak ważne dla profesjonalnych szefów kuchni jest dokonywanie doskonałych wyborów. Dlatego jesteśmy zaangażowani w produkcję niezawodnych, łatwych w obsłudze pieców z najnowszą technologią i ciągłym wsparciem.



## Instalacja

Dysponujemy wysoko wykwalifikowanym zespołem z dużym doświadczeniem w branży, zapewniając, że każda instalacja jest przeprowadzana z precyzją i starannością.



## Wsparcie posprzedażowe

Naszym celem jest oferowanie najlepszych doświadczeń związanych z zakupem, dlatego też nasz serwis posprzedażowy ma kluczowe znaczenie. Dysponujemy zespołem profesjonalistów, którzy zapewnią wszelkie wsparcie potrzebne do jak najlepszego wykorzystania pieca.



## Rozszerzenie gwarancji

Nasze procesy produkcyjne i najbardziej rygorystyczne kontrole jakości są wspierane przez roczną gwarancję (na części), którą można przedłużyć o 1 dodatkowy rok, rejestrując sprzęt pod poniższym linkiem:

<https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

mychef.<sup>®</sup>

# EXPERIENCE

Wypróbuj Mychef iCOOK za darmo



Zamów tutaj  
bezpłatną wersję  
demonstracyjną

# Ułatwiamy ci to

1

## Zamów DEMO

Poproś o bezpłatną demonstrację, skanując kod QR. Skontaktujemy się z Tobą w celu ustalenia daty i godziny.

2

## Przetestuj piec

Będziesz mógł wypróbować piec ICOOK i przeprowadzić procesy gotowania, których zwykle używasz w swojej firmie. Dostosowujemy się do Ciebie.

3

## Ty decydujesz!

Po doświadczeniu doskonałych wyników oferowanych przez Mychef ICOOK, nadszedł czas, aby podjąć najmądrzejszą decyzję.



# mychef.<sup>®</sup>

**GREAT CHOICE!**



**mychef.pro**



**www.mychefpro.com**



**info@mychefpro.com**



**+34 800 654 341**