

mychef.®

iCOOK

Inteligentny piec konwekcyjno-parowy



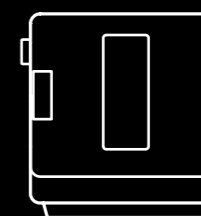
mychef.

Witamy Cię w świecie Mychef

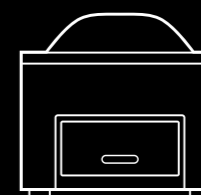
Projektujemy i produkujemy urządzenia dla branży gastronomicznej, restauracyjnej i hotelarskiej.

Napędza nas pasja i ciągłe poszukiwanie doskonałości.

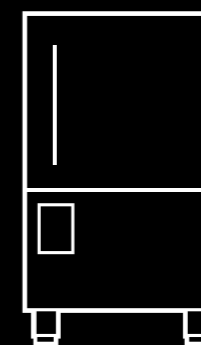
Portfolio naszych produktów znajduje zastosowanie w najbardziej wymagających kuchniach profesjonalnych i obejmuje:



PIECE



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



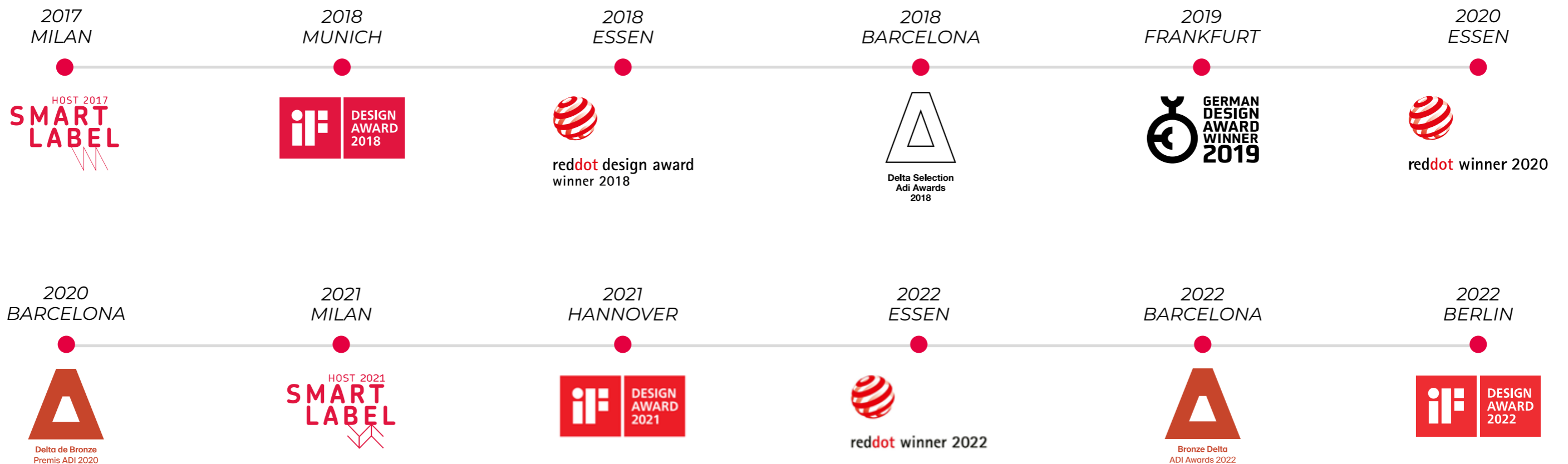
ZAMRAŻARKI SZOKOWE

Innowacja, jakość
i doskonałość
gotowania: nasze
zaangażowanie

mychef.

Wielokrotnie nagradzana gama produktów

Uznanie jakości i doskonałości produktów
Mychef znajduje odzwierciedlenie
w przyznanych na przestrzeni lat
prestiżowych nagrodach o zasięgu
międzynarodowym.



1

Doskonałe wyniki w prosty sposób

Dzięki patentom TSC i MultiSteam oraz połączeniu wielu inteligentnych technologii gotowania, rezultaty są zawsze takie, jakich oczekujesz.

2

Inteligencja i niezawodność

Zaprojektowany, aby być najlepszym pomocnikiem dla Ciebie i Twojej firmy. Zaufaj urządzeniu, które gotuje inteligentnie, wykrywając ilość, rozmiar i stan produktu.

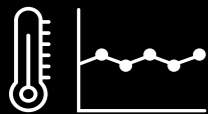
3

Kompaktowy rozmiar i konstrukcja

Wykonany z materiałów najwyższej jakości, które sprawiają, że jest to solidny piec, który wytrzyma ciężką pracę w profesjonalnej kuchni. Co więcej, dzięki niewielkim rozmiarom gotowanie jest wygodniejsze niż kiedykolwiek.

iCOOK

Najlepszy pomocnik dla Ciebie w Twojej kuchni



TSC (kontrola stabilności termicznej)

Jedyny opatentowany system gwarantujący najlepszą stabilność termiczną na rynku ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



MultiSteam

Opatentowana technologia podwójnego wlotu pary, 5 razy szybsza niż bojler. Nie wymaga konserwacji.



Inteligentny interfejs

Łatwa i intuicyjna obsługa dzięki 10-calowemu ekranowi dotykowemu TFT o wysokiej rozdzielczości.



SmartCooking

Inteligentny system gotowania dzięki bardzo szczegółowemu wyborowi produktów.



Spersonalizowane powiadomienia

Jest to jedyny piec na rynku z możliwością dodania komunikatów podczas trybu ręcznego.



Szukaj przepisów według składników

Piec sugeruje przepisy z dostępnych składników.

FAST MENU

Fast Menu

Szybki dostęp tylko do programów i funkcji, z których regularnie korzystasz. Idealny dla sieci restauracji i supermarketów.



Oszczędność energii

Dzięki swoim technologiom i patentom piec zużywa tylko tyle energii ile jest niezbędne.



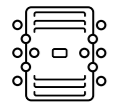
Inteligentny piec
konwekcyjno-parowy

iCOOK

Jedyny piec na rynku
z opatentowanymi,
certyfikowanymi
i użytecznymi
technologiami, które
ułatwią Ci życie



Opatentowana technologia



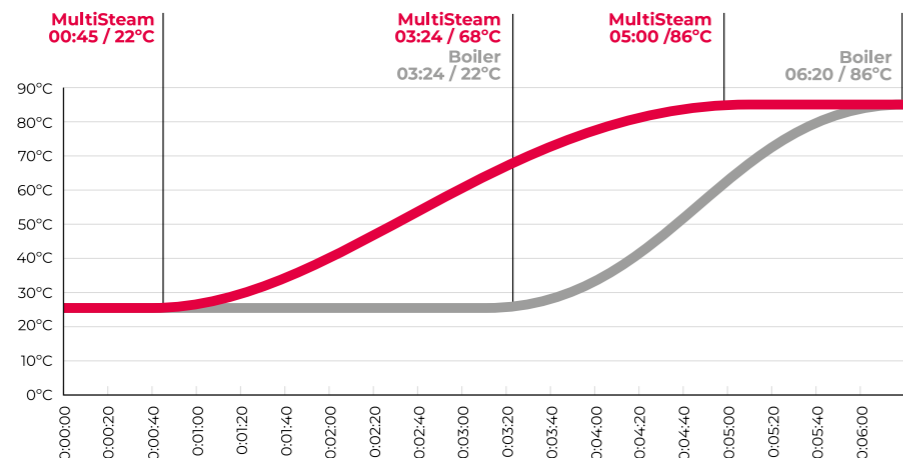
MultiSteam

OPATENTOWANE



Opatentowana technologia podwójnego dopływu pary z podgrzewaniem wody wewnątrz komory, bezobsługowa.

PORÓWNANIE TECHNOLOGII



ZALETY

- Wytwarza parę 5 razy szybciej niż piec z bojlerem
- Wytwarzanie pary od 30°C
- Całkowita homogenizacja pary w komorze
- Nie wymaga konserwacji
- Ultraszybki odzysk nasycenia komory po otwarciu drzwi
- Zintegrowany standardowy syfon w połączeniu z MultiSteam zapobiega ewentualnemu wyciekowi pary do komory



WARTOŚĆ DODANA

iCook to piec, który najszybciej na rynku wytwarza parę wewnątrz komory.

Nie wymaga konserwacji, co oznacza mniejsze nakłady finansowe i dłuższą żywotność sprzętu.

Oszczędność energii do 9,2% w połączeniu ze SmartClima Plus.

Oszczędność wody do 25% w połączeniu ze SmartClima Plus.

mychef.

TSC (Kontrola stabilności termicznej) **OPATENTOWANE**



Jedyny opatentowany system zapewniający maksymalną stabilność termiczną przy minimalnych oscylacjach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)

PORÓWNANIE POTWIERDZONE PRZEZ TÜV

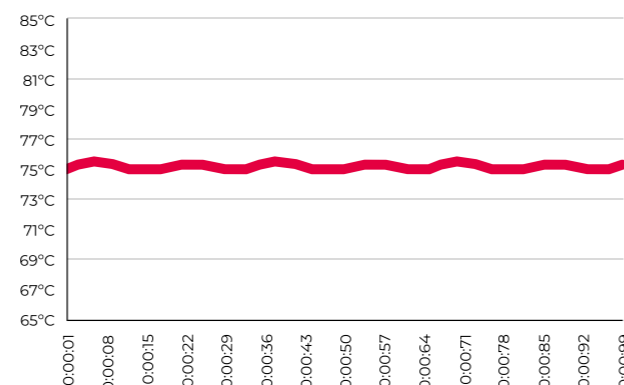
Bez TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory pieczenia w piecu konwekcyjno-parowym dostępnym na rynku



Z TSC

Temperatura mierzona w różnych punktach komory pieczenia w piecu konwekcyjno-parowym Mychef



ZALETY

- Doskonałe wyniki
- Duża precyzja podczas gotowania w niskiej temperaturze
- Precyzyjne gotowanie, jakiego nie zapewnia żaden inny piec na rynku, dzięki sprawdzonej stabilności termicznej
- Piec zużywa tylko tyle energii, ile jest niezbędne do utrzymania stałej temperatury podczas każdego pieczenia
- Pieczenie z mniejszą utratą wagi i jasnym kolorem
- Dzięki tej technologii piec pracuje z połową mocy, co jest ciekawostką dla firm które mają wystarczającej mocy przyłączeniowej



WARTOŚĆ DODANA

iCook to jedyny piec na rynku o niezrównanej stabilności termicznej, który pokazuje temperaturę przez cały czas.

Brak skoków temperatury zapewnia 23% oszczędności energii.

Opatentowana technologia

 **MyCare** OPATENTOWANE



**Inteligentny system automatycznego czyszczenia.
Piekarnik wykrywa poziom zabrudzenia i proponuje
najodpowiedniejszy program.**



ZALETY

- Unikaj używania dłuższych programów, jeśli nie jest to konieczne
- Znaczne oszczędności wody i energii
- Z tabletkami CleanDuo mycie kosztuje 60% taniej

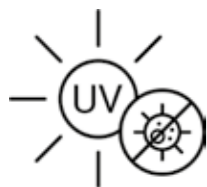


WARTOŚĆ DODANA

Czysta i sterylna komora dzięki połączeniu MyCare z UltraVioletSteam.

mychef.

**Technologie
zapewniające doskonałe
gotowanie**

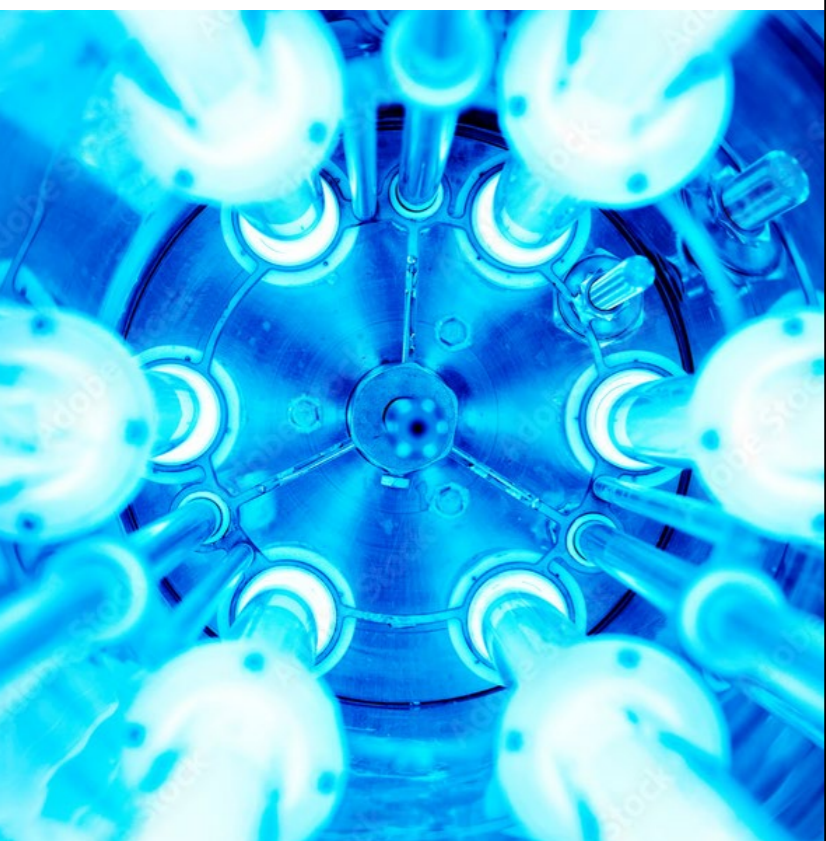


UltraVioletSteam

OPATENTOWANE

**Czysta i w 100%
sterylizowana para**

iCook to jedyny piec na rynku, który dzięki innowacyjnemu i ekskluzywnemu systemowi promieni ultrafioletowych może generować absolutnie czystą i sterylną parę, całkowicie wolną od patogenów, nawet w bardzo niskich temperaturach.

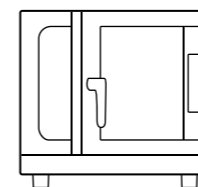


WARTOŚĆ DODANA

100% sterylizowana para.

Komora gotowania w 100% sterylizowana za pomocą UltraVioletSteam + MyCare.

Gwarantowane
bezpieczeństwo żywności.



SafeSteam

Bezpieczeństwo

Konfigurowalna przez użytkownika funkcja odprowadzająca parę z komory w końcowych momentach procesu gotowania, gwarantująca czyste środowisko i maksymalne bezpieczeństwo pracy.



WARTOŚĆ DODANA

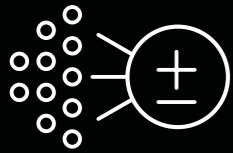
Unikaj oparzeń
spowodowanych parą.

Możliwość konfiguracji
przez użytkownika.

mychef.

Technologie
zapewniające doskonałe
gotowanie

mychef.



SmartClima Plus

Kontrola pary i wilgotności

Dzięki zaawansowanym czujnikom SmartClima Plus piec monitoruje rzeczywisty stan wilgotności w komorze pieczenia aż do dziesięciu razy na sekundę, w zależności od rodzaju potrawy i wielkości ładunku.

SmartClima Plus automatycznie dostosowuje wilgotność, wtryskując lub odprowadzając parę, aby uzyskać pożądany efekt, zawsze doskonałe gotowanie.



ZALETY

- Redukcja odpadów nawet o 40%
- Gwarancja soczystości produktu bez zauważalnej utraty płynów



SmartWind

Maksymalna powtarzalność

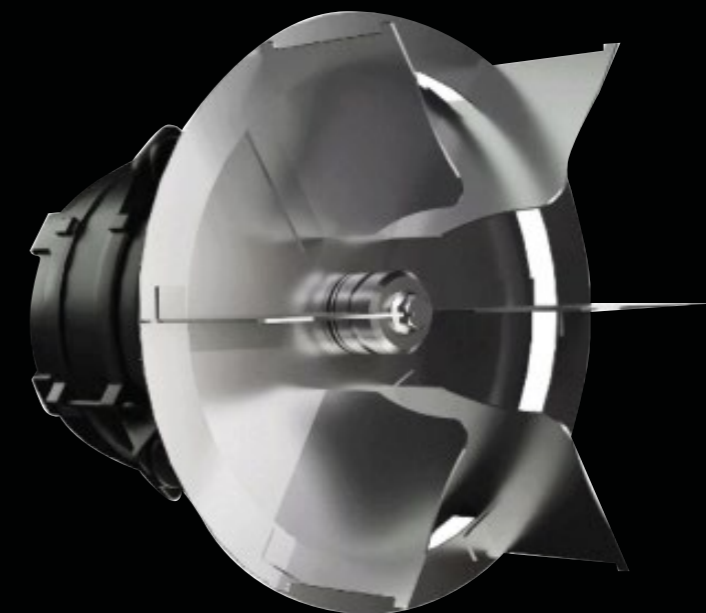
SmartWind inteligentnie decyduje, która prędkość wentylatora jest najbardziej odpowiednia w danym momencie.

Innowacyjna konstrukcja termodynamiczna turbiny połączona z inteligentnym zarządzaniem kierunkiem obrotu wentylatora. SmartWind gwarantuje maksymalną powtarzalność pieczenia.

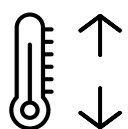


ZALETY

- Powtarzalne gotowanie w delikatnych produktach



Technologie
zapewniające doskonałe
efekty gotowania



Inteligentne nagrzewanie i schładzanie

Inteligentna technologia podgrzewająca powietrze wewnątrz komory do żądanej temperatury. Kiedy iCook osiągnie wzrost 15% w stosunku do wskazanej temperatury, poinformuje Cię sygnałem dźwiękowym o konieczności załadunku.

Po otwarciu drzwiczek wewnątrz komory osiągnie żądaną temperaturę. Biorąc pod uwagę, że temperatura powietrza nie jest taka sama jak temperatura całej komory pieczenia.



WARTOŚĆ DODANA

Duża precyzja w przypadku obróbki delikatnego produktu.

Pożądana temperatura pieczenia jest taka sama od początku do końca.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci

Podwójny aktywny system usuwania wilgoci w komorze gotowania. Uzyskaj bardziej chrupiące tekstury dzięki innowacyjnej, ultraszybkiej technologii niskiego ciśnienia. Podwójna ekstrakcja szybko eliminuje wilgoć, osiągając chrupkość o 10% szybciej.



WARTOŚĆ DODANA

Szybsze brązowienie i chrupkość (podwójny komin).

Gwarancja soczystości produktu bez zauważalnej utraty płynów

mychef.

Panel sterowania



Inteligentny interfejs wysokiej rozdzielczości

Steruj wszystkimi funkcjami pieca w najprostszy możliwy sposób. Interfejs iCook został nagrodzony na arenie międzynarodowej najbardziej prestiżowymi nagrodami za wzornictwo.

Monitoruj zużycie, aby lepiej zarządzać swoją firmą. Ponadto 10-calowy ekran zapewni doskonały podgląd i monitorowanie gotowania z dowolnego miejsca w kuchni.



ZALETY

- Wysoka rozdzielczość i intuicyjny ekran
- Atrakcyjny wygląd
- Niebywałe wrażenia z użytkownika



WARTOŚĆ DODANA

Szybkie menu:
spersonalizowane menu.

Szukaj przepisów według składników.

SmartCooking: inteligentny system gotowania dzięki bardzo szczegółowemu wyborowi produktów.

Spersonalizowane powiadomienia w trybie ręcznym.



Panel sterowania

FAST MENU

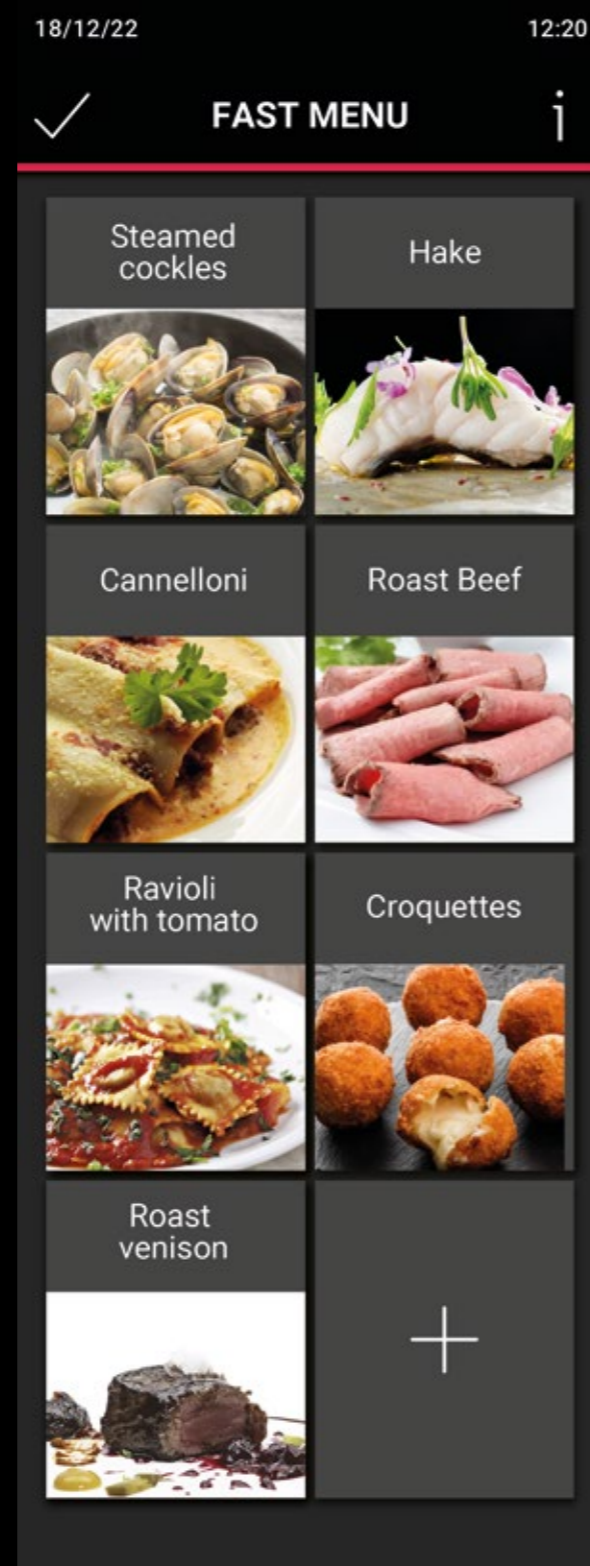
Dzięki Fast Menu możesz zaprojektować spersonalizowane menu z najpopularniejszymi programami do obróbki termicznej, trybu wielopoziomowego i zmywania. Stwórz szybki dostęp tylko w menu, aby usprawnić zarządzanie.



WARTOŚĆ DODANA

Usprawnia zarządzanie i działanie kuchni.

Idealny dla sieci restauracji i supermarketów.



Szukaj przepisów według składników

Skorzystaj ze wszystkich możliwości, jakie oferuje Ci Mychef iCook. W Twojej kuchni nic się nie zmarnuje, szukaj dostępnych składników do niesamowitych przepisów i korzystaj ze wszystkich możliwości.



WARTOŚĆ DODANA

Kreatywne przepisy według składników.

Większe wykorzystanie produktów sezonowych.

Minimalizuj odpady.

25/11/22 (📶) 📶 12:20



RECIPES



Recipes



My Recipes



By ingredients

Panel sterowania



SmartCooking

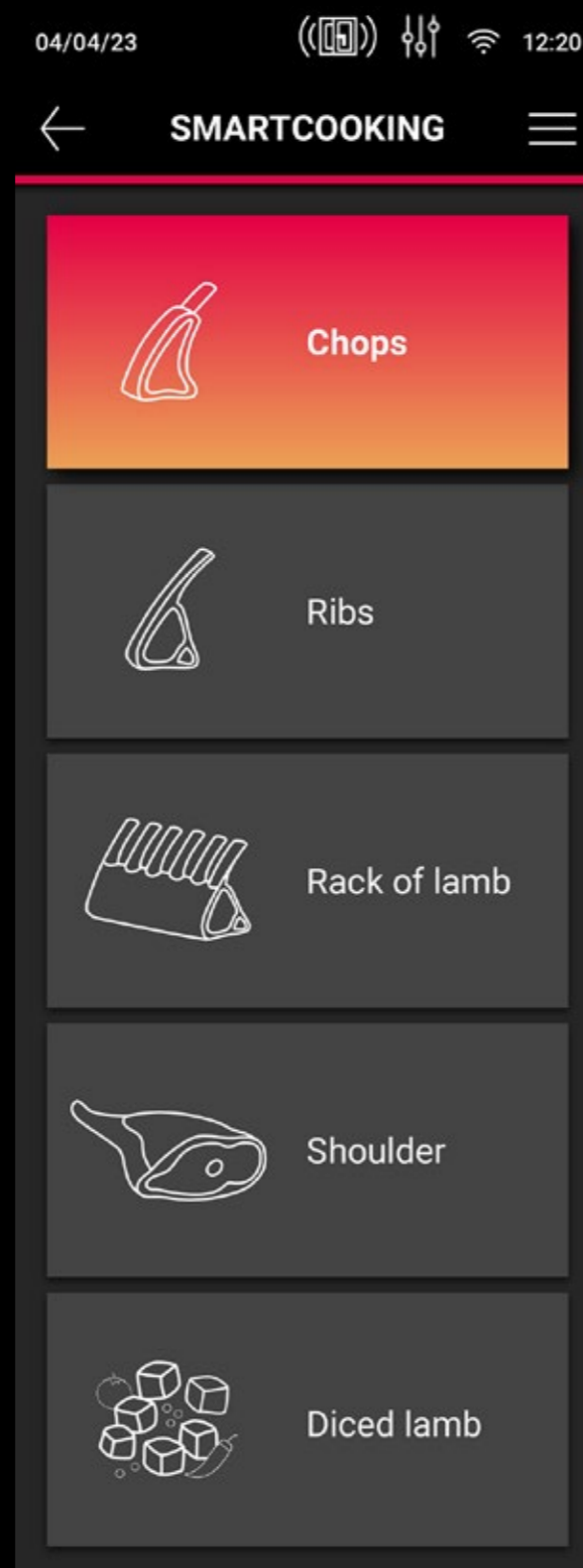
Inteligentny system wspomagania pieczenia

Wybierz produkty według kategorii, wybierz rodzaj obróbki termicznej i pożądaný rezultat, a Mychef iCook zajmie się resztą. Wykrywa ilość, rozmiar i stan produktu, przetwarza informacje i automatycznie dostosowuje temperaturę, wilgotność i czas gotowania, w razie potrzeby przeliczając parametry, aby uzyskać doskonały wynik.



WARTOŚĆ DODANA

Żaden inny piec na rynku nie ma tak szczegółowego wyboru produktu, co oznacza, że gotowanie jest bardziej precyzyjne, a wynik jest doskonały.



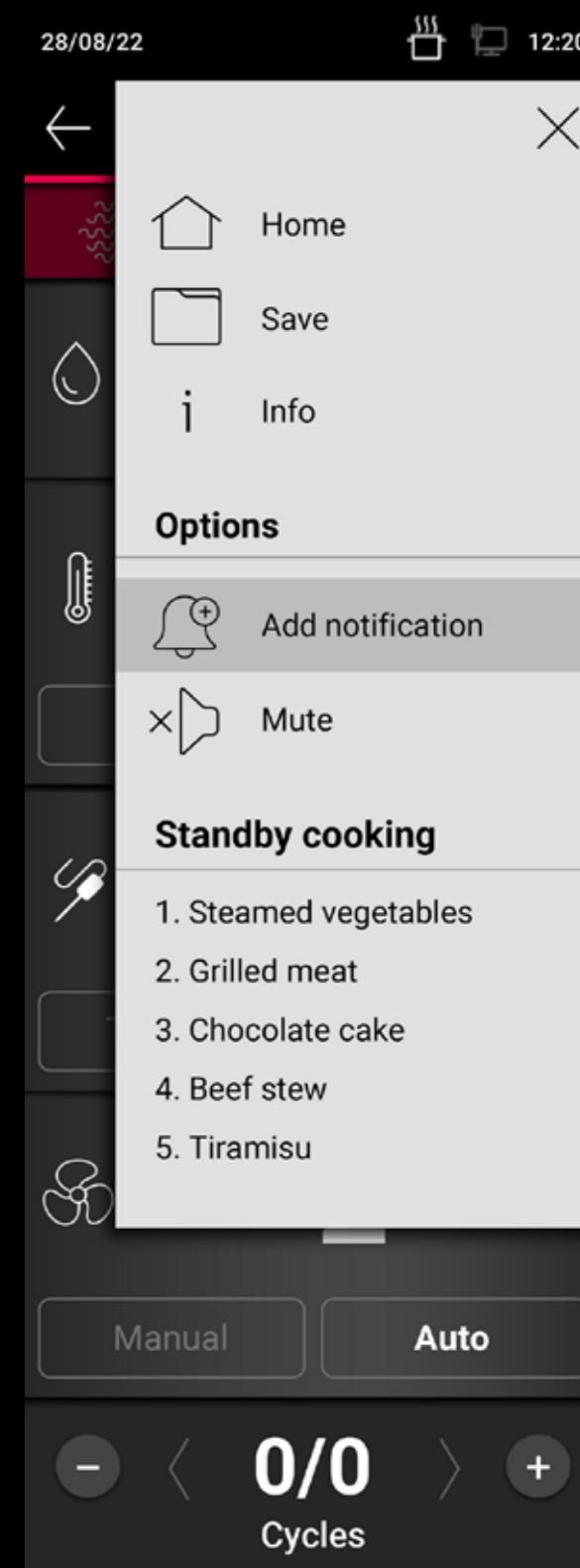
Spersonalizowane powiadomienia

Dzięki trybowi szefa kuchni (Tryb ręczny) możliwe jest dodawanie spersonalizowanych powiadomień podczas procesu gotowania, co zapewnia doskonały proces. Piec ostrzega Cię sygnałem dźwiękowym i wizualnie za pomocą wyskakującego okienka, wskazując dodaną informację.



WARTOŚĆ DODANA

Możliwość dodawania nieskończonej ilości powiadomień wskazujących dokładny moment akcji.





Mychef Cloud

Podłączony do pieca, gdziekolwiek jesteś

Zarządzaj piecem i pozostań w kontakcie z nim z dowolnego miejsca za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Przeglądaj status pracy, przeglądaj dane analizy HACCP, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca jednym naciśnięciem przycisku lub przeglądaj obszerną książkę kucharską, która jest stale aktualizowana.

Ponadto możesz udostępniać całą zawartość innym zespołom Mychef



ZALETY

- Sterowanie całym urządzeniem w jednej aplikacji
- Połącz się z piecem z dowolnego miejsca
- Oferuje spersonalizowane informacje dzięki gromadzeniu i przetwarzaniu danych
- Przyczyni się do zarządzania i sukcesu Twojej firmy
- Optymalizacja czasu pracy



WARTOŚĆ DODANA

Dzięki rejestracji piecy w chmurze możemy pozyskać dane eksploatacyjne, które pomagają nam poprawiać wydajność piecy Mychef.



Wiele komór
gotowania

Wielokomorowa stacja gastronomiczna



16 GN

Gotowanie na parze
Gotuj metodą sous-vide
Wsparcie
Regeneracja

Pieczenie
Wędzienie
Smażenie
Zapiekanki
Gotowanie

mychef.



ZALETY

- Różne temperatury i wilgotność
- Umożliwia korzystanie z kamer w zależności od ilości pracy
- Wszechstronność w przygotowywaniu potraw

Kombinacje iCook

Stacja z wieloma kamerami

Rozwiązanie wielokomorowe umożliwiające jednoczesne wykorzystanie różnych temperatur i wilgotności, optymalizując jego wydajność i maksymalnie wykorzystując przestrzeń.



System Cook&Chill

Szybko gotuj i konserwuj swoje przetwory, osiągając zalety systemu Cook&Chill: estetykę wyglądu, bezpieczeństwo żywności i planowanie produkcji.



Podstawa z prowadnicami

Umieść piec na odpowiedniej wysokości, aby pracować wygodnie i bezpiecznie. Do dyspozycji masz także niezbędne prowadnice umożliwiające wyjmowanie blach z piekarnika i umieszczanie ich na podstawce.



Kompaktowe kombinacje iCook

Stacja z wieloma kamerami

Rozwiązanie wielokomorowe umożliwiające jednocześnie wykorzystanie różnych temperatur i wilgotności, optymalizując jego wydajność i maksymalnie wykorzystując przestrzeń.



System autonomiczny

Zamień swój piec Mychef w urządzenie mobilne, które podczas gotowania nie jest uzależnione od bieżącej wody do wytwarzania pary. Autonomia w trybie parowym do 3 i pół godziny. Idealnie nadaje się do cateringu na świeżym powietrzu lub bankietów.



Podstawa z prowadnicami

Umieść piekarnik na odpowiedniej wysokości, aby pracować wygodnie i bezpiecznie. Do dyspozycji masz także niezbędne prowadnice umożliwiające wyjmowanie blach z piekarnika i umieszczanie ich na podstawie.



mychef.[®]

GREAT CHOICE!