

mychef.

HORNO BAKERSHOP

rosg
grupo

mychef.



BAKERSHOP



El front-cooking más ágil

Para ofrecer un servicio ágil es necesario un equipo práctico y de fácil instalación. Mychef Bakershop es un horno concebido para facilitar al máximo el trabajo en **cafeterías, cadenas de panaderías y bakery coffees, bares y tiendas de alimentación** que **hornean** a contrarreloj y con parámetros sencillos.

Este nuevo horno de convección con aporte de humedad es un equipo rápido y fácil de usar, una apuesta segura para que tus elaboraciones estén siempre disponibles.

Mychef Bakershop, tu equipo para hornear pan y bollería congelada al instante.



Cafeterías



Cadenas de panadería



Bakery Coffees



Bares



Tiendas de alimentación



Tus recetas favoritas a un solo botón

Elaboraciones siempre uniformes

Gracias al reparto homogéneo del aire que realiza su ventilador con dos velocidades y modo 'AutoReverse', obtendrás producciones uniformes y homogéneas.

Apetecibles coberturas crujientes y doradas

El sistema **DryOut** extrae activamente la humedad de la cámara de cocción para conseguir una textura crujiente y apariencia dorada.

Hornea pan y bollería congelada

Obtén el máximo sabor en cocciones de masas congeladas y en producciones elevadas.

Tostar, calentar, deshidratar, hornear...

Memoriza hasta 40 programas de cocción diferentes

Resultados tiernos y esponjosos

Su sistema automático de inyección directa de humedad aporta la cantidad de vapor necesaria durante la cocción para evitar que los alimentos queden secos en su interior.

Sistema de precalentamiento ultrarrápido

Saca partido a tu tiempo con el sistema de precalentamiento ultrarrápido Preheat, que alcanza la temperatura deseada en la cámara de cocción con la máxima brevedad favoreciendo el ahorro energético.



Controla el horno con tu voz

Con Mychef Bakershop podrás **controlar la actividad** de tu horno y **cambiar parámetros de forma remota** con tu teléfono móvil. Además, puede **funcionar con el Asistente de voz de Google**, lo que te permitirá hornear solamente con tu voz.

Enciéndelo, apágalo, pregúntale a qué temperatura está o cuánto falta para que termine la cocción. Y todo sin dejar de hacer lo que estás haciendo. Con un simple "Ok Google" pídele estas y muchas más acciones. Increíble, ¿verdad?



 funciona con el
Asistente de Google

mychef.



Potencia y efectividad concentradas en un horno

- ✓ Ideal para hornear pan y bollería congelada
- ✓ Distancia entre guías de 75 mm
- ✓ Corriente monofásica y fácil instalación $\text{—}\text{E}$
- ✓ Dorados y texturas crujientes gracias a DryOut Ø



	Mychef Bakershop 4		Mychef Bakershop 6	Mychef Bakershop 10
Tamaño bandejas	460 x 330 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	4	4	6	10
Sistema de apertura	Lateral Superior	Lateral Superior	Lateral	Lateral
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia	3,3 Kw	3,3 / 6,3 Kw	9,3 Kw	15,6 Kw
Tensión (V/Ph/Hz) *Opcional	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60* 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60*
Medidas (ancho x fondo x alto)	620 x 692 x 522 mm	760 x 762 x 522 mm	760 x 762 x 646 mm	760 x 762 x 946 mm

$\text{—}\text{E}$ Disponible en los modelos Mychef Bakershop 4 Ø Disponible en los modelos Mychef Bakershop 6 y 10



Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig

mychef.