

mychef.

MYCHEF. QUICK.

rosg
grupo

TECNOLOGÍA MYCHEF

VENTAJAS DE LOS HORNOS DE COCCIÓN ACCELERADA Mychef



Disponibile en blanco crema, negro y rojo





Sistema Plug & Play

Servicio rápido y sin complicaciones. No requiere de instalación previa, sólo con enchufarlo podrás iniciar la cocción en cualquier lugar de tu negocio, ofreciendo una solución práctica y eficiente.



La nueva tecnología impingement

El sistema de aire ciclónico garantiza una preparación rápida de platos en pocos minutos o menos. Resultando en menor tiempo de espera, reduciendo colas y aumentando la satisfacción de usuarios finales y por tanto, la facturación del negocio.



Diseño compacto y apilable

El horno QUICK permite aprovechar al máximo el espacio, duplicando o cuadruplicando la producción en el mismo área, ya sea sobre barra o mostrador. Con dimensiones compactas, es ideal para pequeños espacios como bares, cafeterías, estaciones de servicio, food trucks, y más.



Fácil de limpiar, conveniente y accesible

Ofrece la ventaja de un interior totalmente desmontable, garantizando una limpieza profunda y eficaz de cada elemento (AISI 304), incluso en el lavavajillas. Previene tanto la contaminación como problemas técnicos, ayudando a mantener el equipo en perfecto estado.



No se necesita sistema de extracción

Gracias al filtro catalítico se asegura un ambiente libre de humos y olores. Además, no es necesaria una campana de extracción de humos. (Opcional)



Cocción simultánea para resultados rápidos

La ventaja de cocinar platos combinados, como hamburguesas y patatas fritas al mismo tiempo, es optimizar el proceso y reducir los tiempos de espera.



Paneles de control con pantalla táctil o con botones de acceso rápido

Los paneles de control configurables te permiten guardar tus recetas favoritas y acceder a ellas rápidamente para cocinar de forma excelente con la máxima precisión sin dejar de ser fácil de usar.



Estandarización de resultados y calidad en cada cocción

Con el horno QUICK, el proceso de cocción se realiza con la mejor calidad, consiguiendo siempre el mismo resultado final. Esto optimiza los procesos y ayuda a evitar desperdicios y desechos.

PANELES DE CONTROL

QUICK IT

PANEL DE CONTROL INTELIGENTE DE UN SOLO TOQUE PARA OBTENER RESULTADOS INMEDIATOS

El panel de control del Mychef QUICK IT cuenta con una interfaz inteligente y accesible que permite obtener resultados inmediatos mediante un simple toque. La pantalla táctil ofrece una amplia variedad de opciones que se pueden adaptar a las necesidades de tu negocio.

Cuenta con características avanzadas, incluyendo la selección de temperatura, opciones de menú rápido, la funcionalidad Multicook para cocinar varias recetas simultáneamente, diversos parámetros de cocción, y el sistema CoolDown para enfriar el horno tras su uso.

**Ajuste de la temperatura**

El primer paso para empezar a trabajar con QUICK es seleccionar el rango de temperatura.

**Pre calentamiento**

QUICK comienza a ajustar automáticamente la temperatura seleccionada.

**Menú QUICK**

Fácil acceso a todas nuestras recetas. Con posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas y crear grupos de cocción.



Mychef Cloud

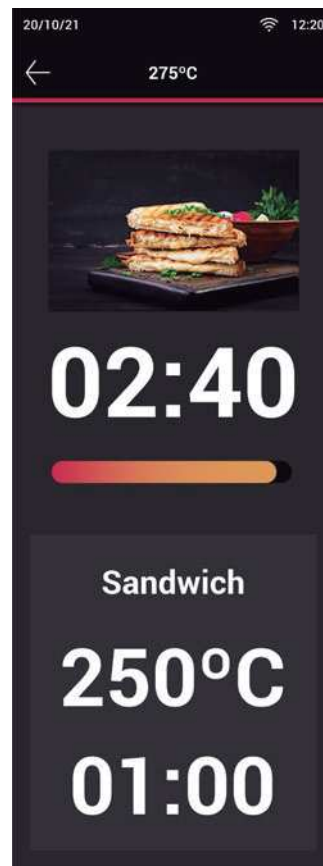
Descubre una forma totalmente nueva de gestionar tus hornos, gracias a la conexión a la nube a través de Mychef Cloud. Ahora tendrás acceso a todos los datos en tiempo real y a estadísticas, además podrás crear y guardar recetas con facilidad desde cualquier lugar.

Disponible próximamente



Multicook

Este programa cocina diferentes recetas simultáneamente a la vez. Diferentes alertas aparecen para notificarle cuando cada plato está listo para sacarlo del interior del horno QUICK.



Parámetros de cocción

Todas las recetas muestran la temperatura y el ajuste de tiempo.



CoolDown

QUICK tiene la ventaja de enfriarse en pocos minutos. Después de terminar una jornada de trabajo, se recomienda enfriar QUICK antes de retirar la cavidad interior y limpiarla en el lavavajillas.

PANELES DE CONTROL

QUICK 1

PANEL DE CONTROL FÁCIL DE USAR CON BOTONES DE ACCESO RÁPIDO

El panel de control con botones de acceso directo es tan fácil de usar que sólo tienes que configurar y guardar tus recetas favoritas o las que más utilizas. Dispone de ocho memorias de acceso rápido para cocinar de forma rápida y sencilla.

Esta pantalla te permite almacenar hasta 100 programas de cocción, ajustar parámetros como la temperatura y el tiempo, ver el estado de la temperatura, utilizar la opción CoolDown para enfriar el horno después de una jornada de trabajo, y mucho más, haciendo que Mychef QUICK 1 sea realmente fácil de usar.

1. Panel digital LED

Indica todos los parámetros y procesos

2. Programas de cocción

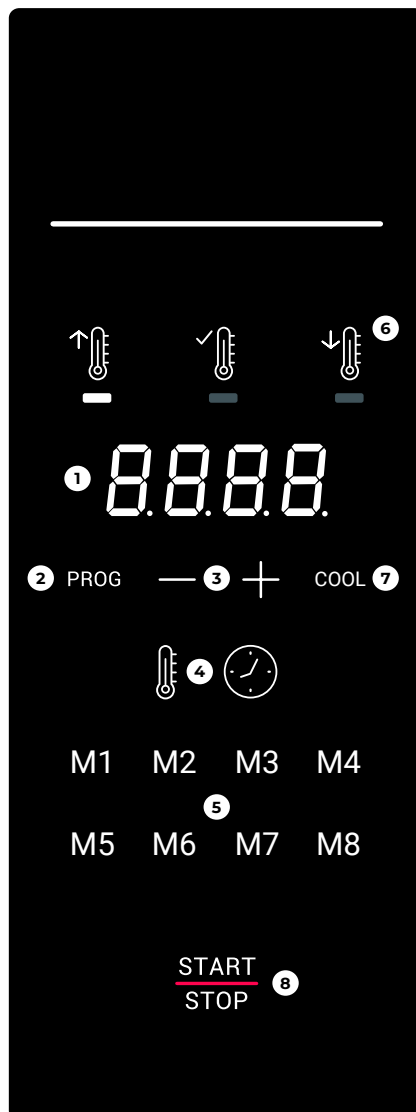
Permite almacenar hasta 100 programas de cocción

3. Ajuste de los valores

Establece los valores deseados para cada parámetro

4. Parámetros de cocción

Selecciona la temperatura y el tiempo



5. Memorias de acceso rápido

8 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más comunes

6. Estado de la temperatura

Cada icono se ilumina para indicar:

- Pre calentamiento
- Listo para usar
- Enfriamiento

7. CoolDown

Permite enfriar el horno después de una jornada de trabajo y antes de limpiarlo

8. Encendido / Apagado

Enciende / apaga el horno e inicia / detiene el pre calentamiento y el proceso de cocción

STYLE BAKERY



HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK 1T



TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS, DE FORMA FÁCIL E INTUITIVA

Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de cocción acelerada. Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño premiado y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK 1T dispone de una pantalla táctil con un panel de control inteligente que permite acceder a las recetas y configuración del equipo de forma rápida e intuitiva gracias a su interfaz tipo smartphone. Mychef QUICK 1T obtiene resultados espectaculares de forma inmediata.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



PANEL DE CONTROL



Pantalla TFT táctil
de 6,8 pulgadas en color con
menú personalizable.

TECNOLOGÍA PARA COCCIONES EXCELENTES

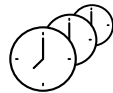


Tecnología de cocción acelerada
que combina 2 tecnologías de
calentamiento:
- Sistema de distribución de aire
ciclónico 3D impingement
- Convección

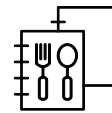
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Acceso rápido a recetas
Posibilidad de guardar hasta
1.024 recetas



MultiCook
Sistema de cocción
simultánea



Cook groups
Posibilidad de agrupar las recetas
por desayuno, comida o cena
para una mejor gestión



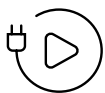
Routine Scheduler
Programación diaria y semanal
de encendido y apagado del
horno con control de hora y
temperatura



CoolDown
Programa de enfriamiento de
la cavidad interior de cocción
para facilitar su limpieza



Indicadores de temperatura
- Pre calentamiento
- Listo para usar
- Enfriamiento



Sistema Plug&Play
No requiere instalación



Mychef Cloud
Mantente conectado a tu horno
con tu móvil o tablet. Visualiza
el estado de cocción, crea y
guarda recetas desde cualquier
lugar y envíalas a tu horno, o
consulta las estadísticas.

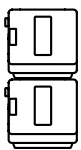


Conexión Wi-Fi
Conecta tu horno con Mychef Cloud



**Test de diagnóstico
técnico integrado**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**Diseño compacto y
apilable**



Conexión USB
Para cargar todas tus recetas
en el horno



**Funcionamiento
silencioso**



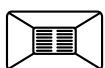
**Señalización de fin de
cocción visual y acústica**



**Filtro catalizador
fácilmente desmontable**



Fácil de limpiar
Gracias a su interior totalmente
desmontable



**Cámara de cocción de acero
inoxidable AISI 304 18/10**
de alta resistencia,
totalmente soldada con
bordes redondeados



Exterior frío al tacto



**Exterior de acero inoxidable
con acabado en diferentes
colores: blanco crema, negro
o rojo**

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK 1T



Medidas de la cámara de cocción (ancho x fondo x alto) 310 x 310 x 138 mm

Capacidad 1 nivel

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 397 x 629 x 410 mm

Peso 45 kg

Recomendado para 20 raciones por hora

Potencia 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

Voltaje (V/Ph/Hz) 230 V/L+N/50-60

Accesorios incluidos:

- Pala protegida con paredes laterales de soporte de tamaño completo - **MYCHA423**
- Cesta de base sólida: tamaño completo - **MYCHA425**
- Revestimiento de placa de cocción - **MYCHA437**

Código	Color	Con filtro catalizador montado	PVP
QT11FN0D	Negro		4.480 €
QT11FR0D	Rojo		4.580 €
QT11FB0D	Blanco crema		4.580 €
QT11FN1D	Negro	●	4.890 €
QT11FR1D	Rojo	●	4.990 €
QT11FB1D	Blanco crema	●	4.990 €

ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS



Kit de catalizador interno
La tecnología del catalizador elimina olores y la necesidad de extracción externa.

MYCHA436 336 €



Pala para horno en aluminio (280 x 280)

MYCHA423 143 €



Pala para horno en aluminio (280 x 140)

MYCHA424 116 €



Plancha para asar a rayas

MYCHA431 312 €



Asa/Pinza

MYCHA432 99 €



Espátula

MYCHA433 45 €



Detergente horno líquido.
Cantidad: 1 litro.

MYCHA434 23 €



Producto protector de conservación líquido.
Cantidad: 1 litro.

MYCHA435 27 €



Revestimiento antiadherente placa cocción
280 x 280

MYCHA437 14 €

BANDEJAS QUICK



Cesta en teflón liso (2 pz)
280 x 280 x 25 h

MYCHA425 175 €



Cesta en teflón liso (2 pz)
140 x 280 x 25 h

MYCHA426 171 €



Cesta en teflón liso (2 pz)
140 x 140 x 25 h

MYCHA427 214 €



Cesta en teflón perforado (2 pz)
280 x 280 x 25 h

MYCHA428 175 €



Cesta en teflón perforado (2 pz)
140 x 280 x 25 h

MYCHA429 171 €



Cesta en teflón perforado (2 pz)
140 x 140 x 25 h

MYCHA430 214 €

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK 1



TUS PLATOS EN MINUTOS, INCLUSO SEGUNDOS

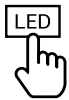
Mychef QUICK es el nuevo y revolucionario horno de cocción acelerada Especialmente diseñado para realizar cocciones sencillas y rápidas en minutos, incluso segundos. Con un diseño espectacular y disponible en 3 colores, Mychef QUICK consigue siempre resultados estandarizados y de alta calidad en cada cocción.

Mychef QUICK 1 está equipado con un panel de control electrónico que lo hace muy fácil y rápido de utilizar, dando soporte y agilidad a los profesionales que lo requieren.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



PANEL DE CONTROL



Panel de control electrónico
fácil e intuitivo con pantalla
LED

TECNOLOGÍA PARA COCCIONES EXCELENTES



Tecnología de cocción acelerada
que combina 2 tecnologías de
calentamiento:
- Sistema de distribución de aire
ciclónico 3D impingement
- Convección

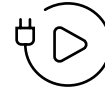
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



Acceso rápido a recetas
Posibilidad de guardar hasta
40 recetas



CoolDown
Programa de enfriamiento de
la cavidad interior de cocción
para facilitar su limpieza

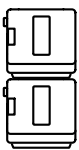


Sistema Plug&Play
No requiere instalación



Indicadores de temperatura
- Precalentamiento
- Listo para usar
- Enfriamiento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**Diseño compacto y
apilable**



**Funcionamiento
silencioso**



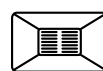
**Señalización de fin de cocción
visual y acústica**



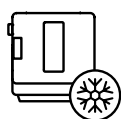
**Filtro catalizador
fácilmente desmontable**



Fácil de limpiar
Gracias a su interior
totalmente desmontable



**Cámara de cocción de acero
inoxidable AISI 304 18/10**
de alta resistencia, totalmente
soldada con bordes redondeados



Exterior frío al tacto



**Exterior de acero inoxidable
con acabado en diferentes
colores: blanco crema, negro
o rojo**

HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA

QUICK 1



Medidas de la cámara de cocción (ancho x fondo x alto) 310 x 310 x 138 mm

Capacidad 1 nivel

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 397 x 629 x 410 mm

Peso 45 kg

Recomendado para 20 raciones por hora

Potencia 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

Voltaje (V/Ph/Hz) 230 V/L+N/50-60

Accesorios incluidos:

- Pala protegida con paredes laterales de soporte de tamaño completo - **MYCHA423**
- Cesta de base sólida: tamaño completo - **MYCHA425**
- Revestimiento de placa de cocción - **MYCHA437**

Código	Color	Con filtro catalizador montado	PVP
QE11FN0D	Negro		3.360 €
QE11FR0D	Rojo		3.460 €
QE11FB0D	Blanco crema		3.460 €
QE11FN1D	Negro	●	3.765 €
QE11FR1D	Rojo	●	3.865 €
QE11FB1D	Blanco crema	●	3.865 €


ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno
La tecnología del catalizador elimina olores y la necesidad de extracción externa.



MYCHA436 336 €

Pala para horno en aluminio (280 x 280)




MYCHA423 143 €

Pala para horno en aluminio (280 x 140)



MYCHA424 116 €

Plancha para asar a rayas



MYCHA431 312 €

Asa/Pinza




MYCHA432 99 €

Espátula




MYCHA433 45 €

Detergente horno líquido.
Cantidad: 1 litro.



MYCHA434 23 €

Producto protector de conservación líquido. Cantidad: 1 litro.



MYCHA435 27 €

Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280



MYCHA437 14 €

BANDEJAS QUICK

Cesta en teflón liso (2 pz)
280 x 280 x 25 h



MYCHA425 175 €

Cesta en teflón liso (2 pz)
140 x 280 x 25 h



MYCHA426 171 €

Cesta en teflón liso (2 pz)
140 x 140 x 25 h



MYCHA427 214 €

Cesta en teflón perforado (2 pz)
280 x 280 x 25 h



MYCHA428 175 €

Cesta en teflón perforado (2 pz)
140 x 280 x 25 h



MYCHA429 171 €

Cesta en teflón perforado (2 pz)
140 x 140 x 25 h



MYCHA430 214 €



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.