

# 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

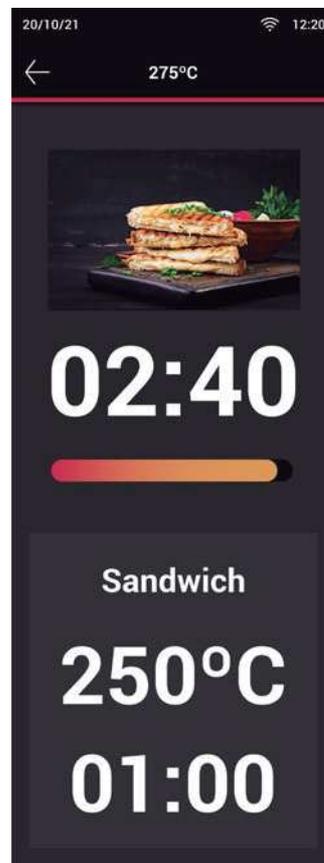
Descubre una forma totalmente nueva de gestionar tus hornos, gracias a la conexión a la nube a través de Mychef Cloud. Ahora tendrás acceso a todos los datos en tiempo real y a estadísticas, además podrás crear y guardar recetas con facilidad desde cualquier lugar.

*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

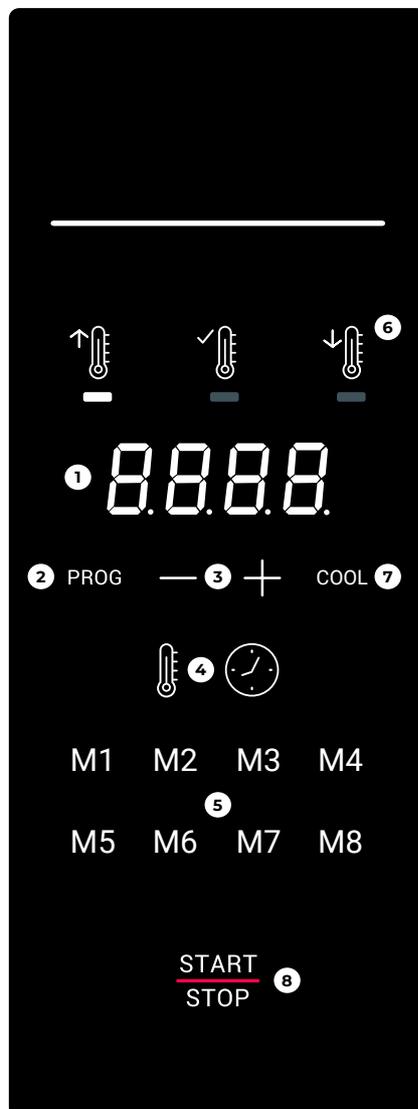
Permite almacenar hasta 100 programas de cocción

### 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

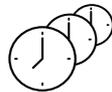


**Tecnología de cocción acelerada**  
que combina 2 tecnologías de  
calentamiento:  
- Sistema de distribución de aire  
ciclónico 3D impingement  
- Convección

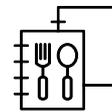
PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD



**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.

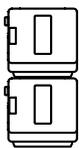


**Conexión Wi-Fi**  
Conecta tu horno con Mychef Cloud



**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**



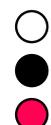
**Fácil de limpiar**  
Gracias a su interior totalmente  
desmontable



**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

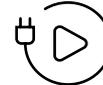
**PROGRAMAS Y CONECTIVIDAD**



**Acceso rápido a recetas**  
Posibilidad de guardar hasta 40 recetas



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

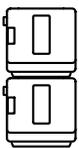


**Sistema Plug&Play**  
No requiere instalación



**Indicadores de temperatura**  
- Precalentamiento  
- Listo para usar  
- Enfriamiento

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**



**Diseño compacto y apilable**



**Funcionamiento silencioso**



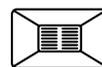
**Señalización de fin de cocción visual y acústica**



**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



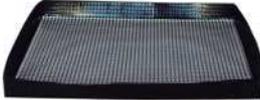
MYCHA426 171 €

**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](mailto:gruporoig@gruporoig.es)

@gruporoig

**mychef.**