



mychef.

rosg
grupo

FORMACIÓN DE PRODUCTOS TOP mychef.®

Haz tu **mejor elección**



iCOOK



QUICK IT



QUICK WAVE



iSENSOR

mychef.®



iCOOK

El horno combinado
inteligente

**NUESTRO
COMPROMISO**

mychef.[®]
iCOOK

Innovación, calidad y excelencia de cocción



EL HORNO COMBINADO

INTELIGENTE

mychef.[®]
iCOOK

iCOOK

El único horno del mercado con **tecnologías patentadas, certificadas y útiles que te hacen la vida más fácil**



UNA GAMA DE PRODUCTOS PREMIADA

mychef.[®]
iCOOK



2020
ESSEN



2020
BARCELONA



2021
MILAN



2021
HANNOVER



EL MEJOR ALIADO

PARA TI Y TU COCINA

mychef.[®]
iCOOK



TSC (Thermal Stability Control)

Único sistema patentado que garantiza una estabilidad térmica inigualable en el mercado ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).



Avisos personalizados

Es el único horno del mercado con la posibilidad de añadir avisos en una cocción manual.



MultiSteam

Tecnología patentada de doble entrada de vapor, 5 veces más rápido que el boiler. Libre de mantenimiento.



Búsqueda de recetas por ingredientes

El horno te sugiere recetas con los ingredientes que dispones.



Interfaz inteligente

Manejo fácil e intuitivo con pantalla táctil TFT de 10" de alta definición.

FAST
MENU

Fast Menu

Acceso rápido solo a programas y funciones que se utilizan de manera habitual. Ideal para cadenas de restaurantes y supermercados.



SmartCooking

Sistema de cocción inteligente por selección muy detallada de alimentos.



Ahorro energético

Gracias a sus tecnologías y patentes, el horno utiliza solo la energía necesaria.

TECNOLOGÍA

PATENTADA

mychef.[®]
iCOOK

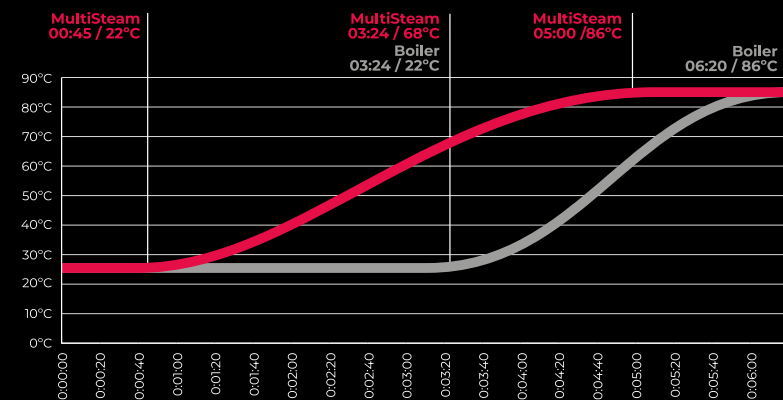


MultiSteam

PATENTADO

Tecnología patentada de doble entrada de vapor con precalentamiento del agua dentro de la cámara, libre de mantenimiento.

COMPARATIVA DE TECNOLOGÍAS



MultiSteam

PATENTADO



VENTAJAS

- Vapor 5 veces más rápido que con el sistema boiler.
- Generación de vapor a partir de 30°C.
- Total homogeneización del vapor en cámara.
- No requiere mantenimiento.
- Recuperación ultra rápida de saturación en cámara después de la apertura de la puerta.
- El sifón de serie integrado y combinado con MultiSteam, evita cualquier posible fuga de vapor en cámara.



VALOR AÑADIDO

- iCook es el horno del mercado más rápido en generar vapor dentro de la cámara.
- No requiere mantenimiento, lo que significa menor gasto económico y mayor vida útil del equipo.
- Ahorro energético de hasta un 9,2 % combinado con SmartClima Plus.
- Ahorro hídrico de hasta un 25 % combinado con SmartClima Plus.

TECNOLOGÍA

PATENTADA

mychef.[®]
iCOOK



TSC (Thermal Stability Control)

PATENTADO

Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica con oscilaciones mínimas ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)

COMPARATIVA CERTIFICADA POR TÜV

Sin TSC

Temperatura medida en diferentes puntos de la cámara de cocción en un horno combinado del mercado



Con TSC

Temperatura medida en diferentes puntos de la cámara de cocción en un horno combinado Mychef



TSC (Thermal Stability Control)

PATENTADO



VENTAJAS

- Excelencia en los resultados.
- Gran precisión para las cocciones a baja temperatura.
- Cocciones homogéneas que ningún otro horno del mercado realiza, gracias a la estabilidad térmica demostrada.
- El horno consume solo la energía necesaria para mantener la temperatura estable en cada cocción.
- Cocciones con menos pérdida de peso y un color brillante.
- Con esta tecnología el horno trabaja a media potencia, dato interesante para comercios con poca potencia.



VALOR AÑADIDO

- iCook es el único horno del mercado con una estabilidad térmica inigualable, mostrando la temperatura en todo momento.
- Ahorro del 23 % de energía debido a que no se producen picos de temperatura.

TECNOLOGÍA
PATENTADA

mychef.[®]
iCOOK



MyCare

PATENTADO

Sistema automático inteligente de limpieza.
El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.

1

=

3

Pastilla CleanDuo
(Detergente + abrillantador)

Pastillas competencia
(2 x Detergente +
1 abrillantador)

TECNOLOGÍA
PATENTADA

mychef[®]
iCOOK

MyCare

PATENTADO



VENTAJAS

- Evita que se utilicen programas más largos si no es necesario.
- Ahorro significativo de agua y energía.
- Coste de lavado 60% más económico con las pastillas CleanDuo.



VALOR AÑADIDO

- Cámara limpia y esterilizada gracias a la combinación de MyCare con UltraVioletSteam.

TECNOLOGÍAS

PARA COCCIONES EXCELENTES

mychef®
iCOOK



PATENTADO

UltraVioletSteam

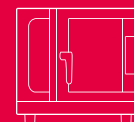
Vapor puro y 100% esterilizado

iCook es el único horno del mercado capaz de generar un vapor absolutamente puro y esterilizado, totalmente libre de patógenos, incluso a muy bajas temperaturas, gracias a su innovador y exclusivo sistema de rayos ultravioleta.



VALOR AÑADIDO

- Vapor 100% esterilizado.
- Cámara de cocción esterilizada 100% con UltravioletSteam + MyCare.
- Seguridad alimentaria garantizada.



SafeSteam

Seguridad

Función configurable por el usuario que realiza una extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción, garantizando un ambiente limpio y la máxima seguridad laboral.



VALOR AÑADIDO

- Evita quemaduras o molestias por vapor.
- Configurable por el usuario.



TECNOLOGÍAS

PARA COCCIONES EXCELENTES

mychef[®]
iCOOK



SmartClima Plus

Control de vapor y humedad

Gracias a los avanzados sensores de SmartClima Plus, el horno monitoriza hasta diez veces por segundo las condiciones reales de humedad en la cámara de cocción, en función del tipo y la cantidad de alimentos.

SmartClima Plus ajusta automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado, una cocción siempre perfecta.



VENTAJAS

- Reducción de las mermas hasta en un 40%.
- Jugosidad en las cocciones sin pérdida de líquidos apreciables.



SmartWind

Máxima homogeneidad

SmartWind decide de modo inteligente cuál de las velocidades del ventilador es la más adecuada en cada momento.

Innovador diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro del ventilador. SmartWind garantiza la máxima homogeneidad en la cocción.



VENTAJAS

- Cocciones homogéneas en productos delicados.



TECNOLOGÍAS

PARA COCCIONES EXCELENTES

mychef®
iCOOK



Preheat & Cooldown inteligente

Tecnología inteligente que precalienta el aire del interior de la cámara a la temperatura deseada. Cuando iCook llega a un 15% de diferencia con la temperatura indicada te avisa acústicamente para introducir el alimento.

Al abrir la puerta, el interior de la cámara estará a la temperatura deseada. Teniendo en consideración qué no es lo mismo la temperatura del aire, que la temperatura del conjunto de la cámara de cocción.



VALOR AÑADIDO

- Gran precisión para las cocciones delicadas.
- La temperatura de cocción es la deseada de principio a fin.



DryOut Plus

Extracción activa de la humedad

Doble sistema de extracción activa de la humedad en la cámara de cocción. Consigue texturas más crujientes gracias a su innovadora tecnología de baja presión ultra rápida. La doble extracción elimina la humedad de manera acelerada, consiguiendo crujientes un 10% más rápidos.



VALOR AÑADIDO

- Dorados y crujientes más rápidos (doble chimenea).
- Jugosidad en las cocciones sin pérdida de líquidos apreciables.





Interfaz inteligente de alta definición

Controla todas las funcionalidades del horno del modo más sencillo posible. La interfaz del iCook ha sido galardonada internacionalmente con los premios más prestigiosos de diseño.

Monitoriza los consumos para una mejor gestión de tu negocio. Además su pantalla de 10" te facilitará una perfecta visión y seguimiento de las cocciones desde cualquier punto de tu cocina.



VENTAJAS

- Pantalla de alta definición e intuitiva.
- Diseño atractivo.
- Experiencia de usuario inmejorable.



VALOR AÑADIDO

- Fast Menu: menú personalizado.
- Búsqueda de recetas por ingredientes.
- SmartCooking: sistema de cocción inteligente por selección de alimentos muy detallado.
- Avisos personalizados en las cocciones manuales.



PANEL DE CONTROL

FAST MENU

Fast Menu

Gracias a Fast Menu, puedes diseñar un menú personalizado con las cocciones, multiniveles y programas de lavado más habituales. Crea un acceso rápido únicamente en este menú para agilizar la gestión de tu negocio.



VALOR AÑADIDO

- Agiliza la gestión y funcionamiento del negocio.
- Ideal para cadenas de restaurantes y supermercados.

18/12/22 12:20

✓ FAST MENU i



Búsqueda de recetas por ingredientes

Benefíciate de todas las posibilidades que te ofrece Mychef iCook. Rentabiliza todo el stock, busca por ingredientes disponibles recetas increíbles y exprime todas las posibilidades.



VALOR AÑADIDO

- Recetas creativas por ingredientes.
- Mayor aprovechamiento de productos de temporada.
- Minimiza residuos.

25/11/22 12:20

← RECETAS





SmartCooking

Sistema inteligente para cocinar de forma asistida

Selecciona el alimento por categoría, elige el tipo de cocción y el resultado deseado y Mychef iCook se encarga del resto. Detecta la cantidad, tamaño y estado del producto, procesa la información y ajusta automáticamente la temperatura, la humedad y el tiempo de cocción, recalculando si fuera necesario los parámetros, para obtener el resultado perfecto.



VALOR AÑADIDO

- Ningún otro horno del mercado tiene tan detallado el producto, lo que significa que la cocción es más precisa y el resultado es excelente.

04/04/23

SMARTCOOKING



Avisos personalizados

Con la cocción Chef (cocción manual) es posible añadir avisos personalizados durante el proceso de cocción, dando lugar a que el proceso sea perfecto. El horno te alerta acústica y visualmente con un pop up, indicando el aviso que se ha añadido.



VALOR AÑADIDO

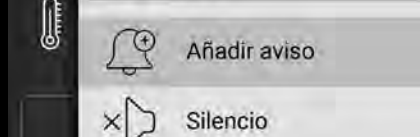
- Posibilidad de añadir avisos infinitos indicando el momento preciso de la acción.

28/08/22

Home Guardar Info



Opciones



Cocciones en espera

1. Verdura al vapor
2. Carne a la parrilla
3. Pastel de chocolate
4. Cochinito al horno
5. Tiramisú



0/0 Ciclos

Mychef Cloud

Conectado a tu horno, estés donde estés

Gestiona y mantente conectado a tu horno desde cualquier lugar con tu móvil, tablet u ordenador. Visualiza el estado de cocción, consulta los datos de los análisis HACCP, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, simplemente pulsando un botón o consulta el amplio recetario en constante actualización.

Además, puedes compartir todos los contenidos con otros equipos Mychef.



VENTAJAS

- Todo el control de los equipos en una sola aplicación.
- Estar conectado al horno desde cualquier lugar.
- Ofrece una información personalizada gracias a la recopilación de datos y su procesamiento.
- Contribuye a la gestión y éxito de tu negocio.
- Optimización del tiempo de trabajo.



VALOR AÑADIDO

- Gracias al registro del horno en la nube, podemos obtener datos de funcionamiento que nos ayudan a mejorar el rendimiento de los hornos Mychef.



MÚLTIPLES CÁMARAS DE COCCIÓN

mychef.[®]
iCOOK

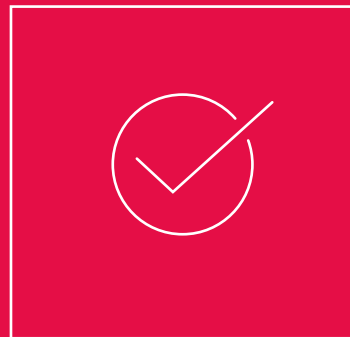


Cocinar al vapor
Cocinar al vacío
Mantener
Regenerar

Asar
Ahumar
Freír
Gratinar
Pochar

16GN

Estación gastronómica multicámara



VENTAJAS

- Diferentes temperaturas y humedades simultáneas
- Permite utilizar las cámaras en función del volumen de trabajo
- Versatilidad en las cocciones

COMBINACIONES

iCOOK

mychef.[®]
iCOOK



Estación multicámara

Solución multicámara para utilizar diferentes temperaturas y humedades a la vez, optimizando su rendimiento y aprovechando al máximo el espacio.



Sistema Cook&Chill

Cocina y conserva rápidamente tus elaboraciones consiguiendo los beneficios del sistema Cook&Chill: calidad organoléptica, seguridad alimentaria y planificación de producción.



Soporte con guías

Coloca el horno a la altura correcta para trabajar cómodo y seguro. Además tienes a tu disposición las guías necesarias para extraer las bandejas del horno y colocarlas en el soporte.

COMBINACIONES

iCOOK COMPACT

mychef.[®]
iCOOK



Estación multicámara

Solución multicámara para utilizar diferentes temperaturas y humedades a la vez, optimizando su rendimiento y aprovechando al máximo el espacio.



Sistema autónomo

Convierte tu horno Mychef en un equipo móvil que no depende de tomas de agua corriente para generar vapor durante la cocción. Autonomía en modo vapor hasta 3 horas y media. Ideal para el servicio de catering o banqueting al aire libre.



Soporte con guías

Coloca el horno a la altura correcta para trabajar cómodo y seguro. Además tienes a tu disposición las guías necesarias para extraer las bandejas del horno y colocarlas en el soporte.

LAS 3 RAZONES

POR LAS QUE ELEGIR iCOOK

mychef®
iCOOK

1

Excelencia en los resultados de manera sencilla

Gracias a las patentes TSC y MultiSteam y a la combinación de las numerosas tecnologías inteligentes de cocción, los resultados siempre son los deseados.

2

Inteligencia y fiabilidad

Pensado para ser el mejor aliado para ti y tu negocio. Es fácil confiar en un horno que cocina de manera inteligente, detectando cantidad, tamaño y estado del producto.

3

Diseño y tamaño compacto

Fabricado con los materiales de la más alta calidad, lo convierten en un horno robusto capaz de aguantar el duro trabajo de las cocinas profesionales. Además con su reducido tamaño, cocinar es más cómodo que nunca.

mychef.®



QUICK WAVE

El horno de cocción acelerada
más productivo del mundo

NUESTRO COMPROMISO

mychef.[®]
QUICK WAVE

PRODUCTIVIDAD · RENTABILIDAD · CONTROL · RESULTADOS



LA NUEVA GENERACIÓN

DE LA COCCIÓN ACELERADA

mychef.[®]
QUICK WAVE

La velocidad ya no es suficiente.

Ahora importa cómo multiplicas tu producción, reduces tiempos muertos y mantienes un servicio non-stop con calidad perfecta en cada pedido.

Ver vídeo



TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN

mychef®
QUICKWAVE



Impingement

Impacto directo y envolvente de aire caliente sobre el alimento, elevando la temperatura instantáneamente para una textura crujiente.



Convección

Control preciso y personalizable de la temperatura hasta 275°C, garantizando homogeneidad y repetibilidad.



Microondas

Calentamiento interno inteligente que acelera la cocción sin perder jugosidad.

PRODUCTIVIDAD NON-STOP

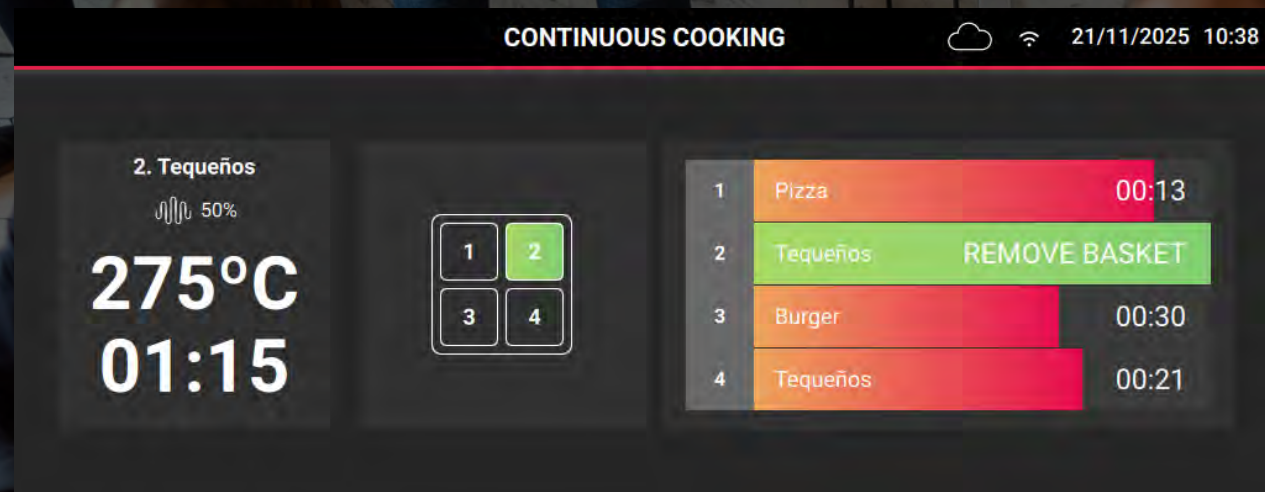
PATENTES PROPIAS

mychef®
QUICKWAVE



CONTINUOUS COOKING

Multiproducción continuada sin esperar a terminar la cocción en marcha. La IA recalcula automáticamente los parámetros de cocción al añadir un nuevo pedido.



VENTAJAS

- Servicio non-stop sin tiempos muertos
- Hasta 4 elaboraciones introducidas en momentos distintos
- Elimina cuellos de botella y colas

PRODUCTIVIDAD NON-STOP

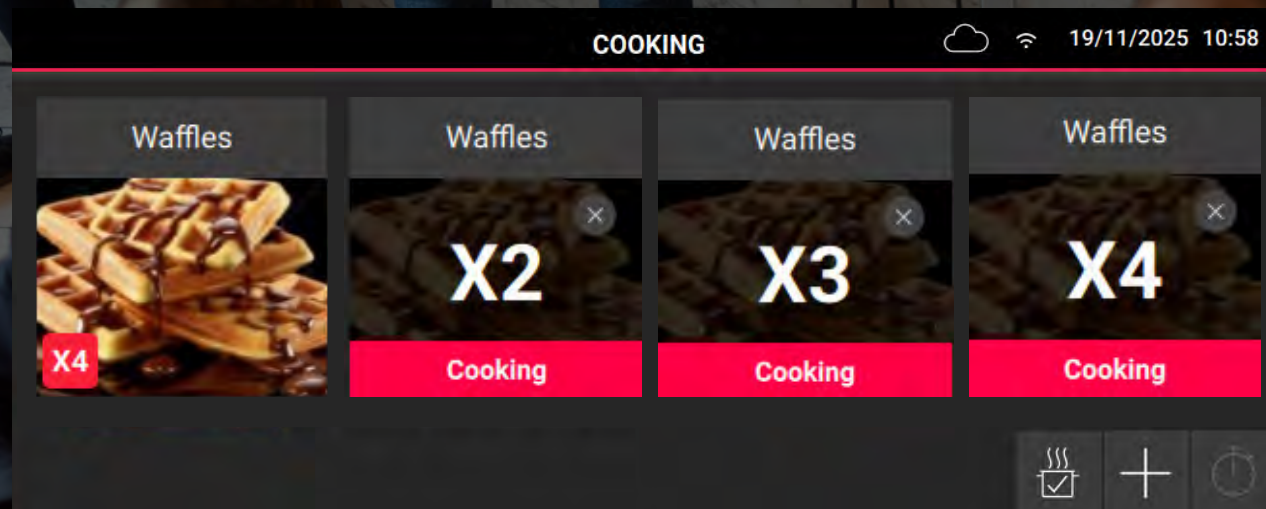
PATENTES PROPIAS

mychef®
QUICKWAVE

x4

MULTIPLE COOKING

Fijas una receta principal y la IA ajusta automáticamente los parámetros para 2, 3 y hasta 4 raciones.



VENTAJAS

- Ajuste automático de parámetros por IA
- Mismo resultado en todas las raciones
- Ahorro de tiempo y eficiencia máxima

VENTAJAS Y VALOR AÑADIDO

SERVICIO X4 VECES MÁS PRODUCTIVO

mychef.[®]
QUICKWAVE



- Sirve hasta **4 veces más rápido** que otros hornos del mercado
- Mismo espacio, **x4 elaboraciones simultáneas**
- Introduce **nuevos pedidos** sin esperar a que termine la cocción en marcha
- Ideal para **horas punta y alto flujo** de servicio
- **Evita colas** y mejora la experiencia del cliente
- **IA integrada:** ajuste automático sin intervención del personal
- Reduce maquinaria y **optimiza** cocina

MÁS SOBRE COCCIONES

mychef®
QUICKWAVE



MultiCook Cocciones simultáneas

Cocina al mismo tiempo platos combinados para optimizar el proceso y reducir los tiempos de espera con resultados perfectos.

Para cocciones que empiezan al mismo tiempo y misma temperatura y que acaban progresivamente, el horno te avisa de cuando y que bandeja sacar. Así de fácil.



VALOR AÑADIDO

- Reduce tiempos operativos y acelera la entrega de pedidos.

The screenshot shows the oven's control interface. At the top, it says 'MULTICOOK' with a cloud icon, signal strength, and the date/time '25/11/2025 13:42'. Below this, the 'Crispy combo' is selected, showing a temperature of '275°C' and a total time of '01:30'. A diagram shows three trays (1, 2, 3) being used. To the right, a list of items and their individual cooking times is shown: 1. Nuggets (00:16), 2. Chicken Wings (01:21), 3. Fries (01:31), and 4. (empty). Below this is a grid of recipe categories: Cooking, Crispy combo, Burger, Hot dog, Lasagna, Fish & Chips, Wraps, Pizza, Tequeños, Chicken sandwich, BBQ Ribs, and Waffles. The 'Crispy combo' and 'MultiCook' are highlighted in blue. A red 'X4' icon is visible in the bottom right corner of the grid.



Recetas Acceso rápido a recetas

Posibilidad de guardar más de 1.000 recetas.

Además, con Mychef Cloud puedes crear, modificar o eliminar una receta desde cualquier lugar, el horno y el Cloud se sincronizan automáticamente.

También es posible compartir las recetas con diferentes dispositivos, ideal para cadenas de restaurantes, bares y cafeterías.



VALOR AÑADIDO

- User interface muy visual e intuitiva
- Sincronización de las recetas con todos tus equipos.

RENTABILIDAD REAL

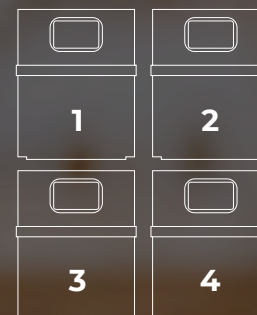
mychef.[®]
QUICK WAVE

Mientras otros
necesitan cuatro,
tú solo necesitas uno.



1 QUICK WAVE

=
200
bocadillos/hora



4 hornos de otras marcas

=
200
bocadillos/hora

—

**INVERSIÓN
ESPACIO
CONSUMO**

+

**SERVICIO
RENDIMIENTO
BENEFICIO**

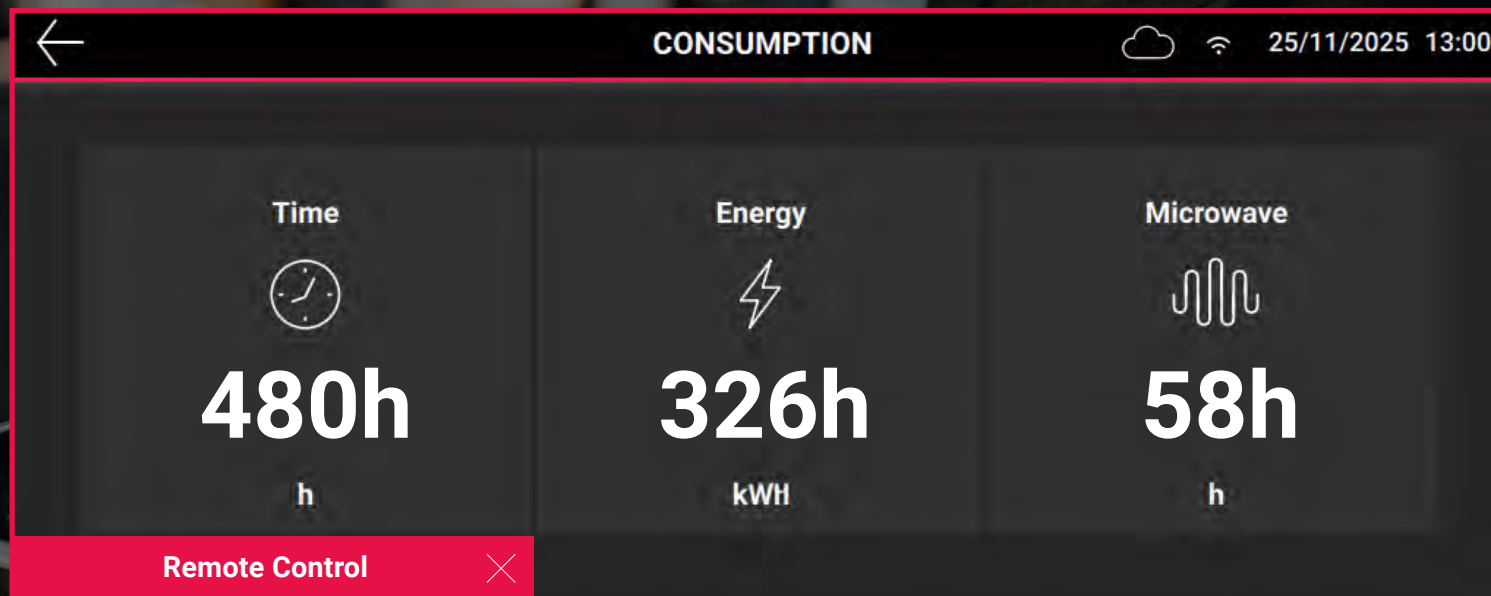
CONECTIVIDAD

GESTIÓN REMOTA

mychef.[®]
QUICKWAVE

Ventajas operativas reales:

- Control centralizado de todos tus hornos desde Mychef Cloud
- Visión y control remoto en tiempo real: como estar frente al equipo
- Previene incidencias y evita paradas innecesarias de servicio
- Mantenimiento del horno más eficiente y contribuye a alargar su vida útil
- Ideal para responsables de operaciones



CONECTIVIDAD

FUENTE DE INFORMACIÓN

Beneficios clave para gestores:

- Estadísticas inteligentes: consumos, horas de uso, recetas más vendidas, picos de demanda
- Exporta informes y toma decisiones basadas en datos
- Jerarquías y permisos personalizados por usuario
- Integración API con softwares de gestión: Unifica tu operativa
- IA en la nube: supervisión, verificación y ajustes automáticos



Producción horno



Tiempo medio

0m 42s



Éxito en cocciones

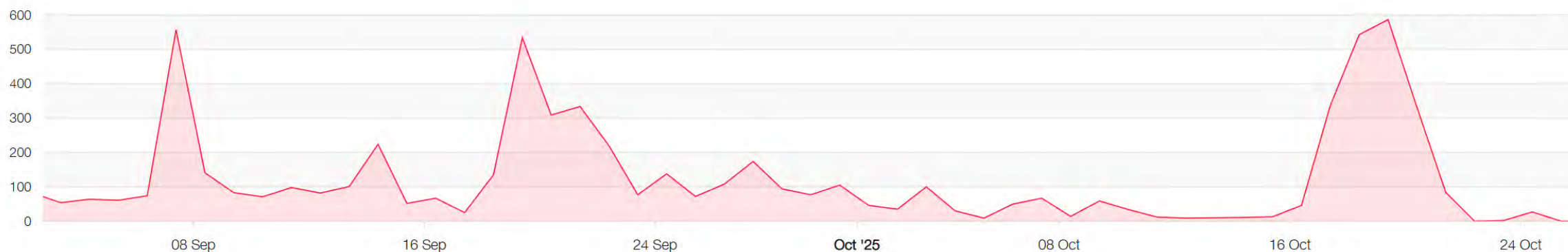


Receta más usada

Pizza

794 veces

Cocciones

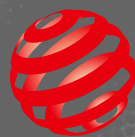


LÍDER EN PREMIOS

mychef.[®]
QUICK WAVE



2025



reddot winner 2025

2025



MÁS CARACTERÍSTICAS

DE QUICK WAVE

mychef®
QUICKWAVE



No se necesita sistema de extracción

Gracias al filtro catalítico se asegura un ambiente libre de humos y olores.



Disponible en versión monofásica o trifásica

Total adaptabilidad a las necesidades de conexión del usuario.



Exterior frío al tacto

El perfecto aislamiento en el interior del horno hace que el calor no se transmita hacia el exterior.



Compatible con envases aptos para microondas

Permite cocinar o regenerar sin manipular alimento, manteniendo higiene y velocidad de servicio.



Recuperación de temperatura ultrarrápida

Recupera temperatura en segundos tras cada apertura, eliminando tiempos de espera y maximizando ciclos de servicio.



Silencioso en operación y notificaciones acústicas.

Funcionamiento optimizado para entornos de atención al público, con sistema de notificaciones acústicas personalizables.



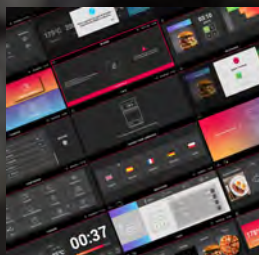
Fondo de 600mm

Diseñado para encajar en barras y mesas estándar de 600 mm.



Consumo medio de 0,6kWh

Mantiene temperatura a 275°C con un consumo mínimo, reduciendo el coste operativo y contribuyendo activamente a una cocina más sostenible y eficiente energéticamente.



CLIENTES ESTRELLA

mychef[®]
QUICKWAVE



Restauración
organizada



Hoteles



Comida rápida
y delivery



Bares y
cafeterías



Supermercados
& corner food



Food trucks,
eventos y delivery

ARGUMENTOS PARA SUPERAR OBJECIONES

“Es una inversión alta.”

Se amortiza rápido gracias al aumento de la producción x4 respecto a otras soluciones del mercado. Reduce costes en maquinaria, personal y tiempos de servicio. Alta rentabilidad garantizada.

“No tengo espacio.”

No necesita una gran cocina. Diseño compacto y adaptable a cualquier ubicación. Disponible versión Plug&Play. Sin necesidad instalación de extracción externa.

“Mi personal no tiene experiencia.”

La combinación de IA y gestión centralizada de recetas, cualquiera puede cocinar desde el primer día. Solo toca la imagen del producto y a cocinar.

“No quiero complicarme con tecnología.”

Interfaz intuitiva + Mychef

Cloud: Simple gestión, actualización de recetas y supervisión del rendimiento. Todo es fácil, visual y rápido.

“No estoy seguro de que aguante mi ritmo.”

Diseñado para trabajo intensivo **NON-STOP**, con sistemas inteligentes de cocción que mantienen la máxima productividad incluso en horas punta, garantizando un servicio continuo sin interrupciones.

LAS 3 RAZONES POR LAS QUE ELEGIR **QUICK WAVE**

mychef.[®]
QUICK WAVE



1 Tecnología x4 veces más productiva

La combinación de **Impingement + Convección + Microondas** asistida por **IA** multiplica tus elaboraciones manteniendo texturas crujientes, interiores jugosos y resultados homogéneos en tiempo récord.

2 Rentabilidad y conectividad para tu negocio

Cocina o regenera varios productos a la vez y mantén un **servicio non-stop**. Además, la conexión a Mychef Cloud permite supervisar, controlar y optimizar todos tus equipos desde cualquier lugar.

3 Diseño premiado y totalmente adaptable

Estética, robustez y máxima eficiencia operativa en un diseño versátil. Disponible en varios tamaños y conexiones, se integra fácilmente a cualquier espacio.

mychef.[®]



QUICK 1T

El mejor horno de
cocción acelerada

NUESTRO COMPROMISO

mychef.[®]
QUICK IT

Innovación, calidad y excelencia de cocción



EL MEJOR HORNO
DE COCCIÓN ACELERADA

mychef.[®]
QUICK IT

QUICK

**Rendimiento y fiabilidad
para tu negocio** en el horno
más compacto y de fácil uso
del mercado.

Ver vídeo



EL HORNO DE COCCIÓN ACELERADA MÁS GALARDONADO

mychef.[®]
QUICK IT



2022
ESSEN



2022
BARCELONA



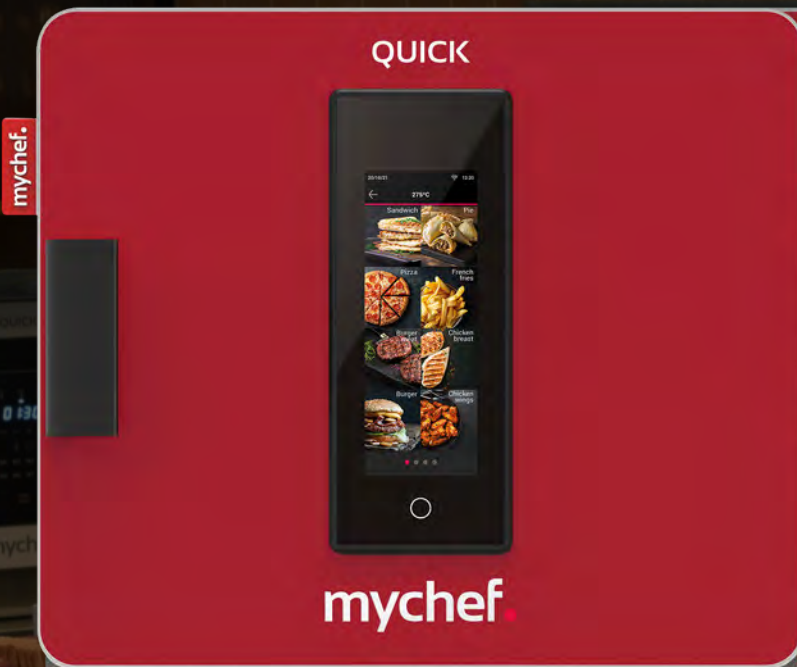
2022
BERLIN



IMPINGEMENT

TECNOLOGÍA DE COCCIÓN

mychef.[®]
QUICK IT



**Sistema de distribución de aire
ciclónico 3D Impingement que
garantiza un resultado perfecto.**

VENTAJAS & VALOR AÑADIDO

DE LA TECNOLOGÍA IMPINGEMENT

mychef.[®]
QUICK IT



VENTAJAS

- Cocciones ultra rápidas y estandarizadas en segundos.
- Crujientes perfectos gracias a la combinación de los modos de cocción.
- Impingement y convección.
- Los productos mantienen sus propiedades organolépticas.
- Dorados uniformes.



VALOR AÑADIDO

- Único horno del mercado con el sistema 3D Impingement.
- Los resultados de cocción son siempre superiores en comparación al resto del mercado.

MÁS SOBRE COCCIONES

mychef®
QUICK IT



MultiCook Cocciones simultáneas

Cocina al mismo tiempo platos combinados para optimizar el proceso y reducir los tiempos de espera con resultados perfectos.

Para cocciones que empiezan al mismo tiempo y misma temperatura y que acaban progresivamente, el horno te avisa de cuando y que bandeja sacar. Así de fácil.



VALOR AÑADIDO

- Agiliza la gestión y funcionamiento del negocio.
- MultiCooks predeterminados con el horno.

20/10/21 12:20



MULTICOOK

Chips & Eggs & Chicken



02:40

275°C



1. Bread	00:00
2. Egg	00:11
3. Chicken	00:16
4. French fries	00:11



Recetas Acceso rápido a recetas

Posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas.

Además, con el Cloud puedes crear, modificar o eliminar una receta desde cualquier lugar, el horno y el Cloud se sincronizan automáticamente.

También es posible compartir las recetas con diferentes dispositivos, ideal para cadenas de restaurantes, bares y cafeterías.



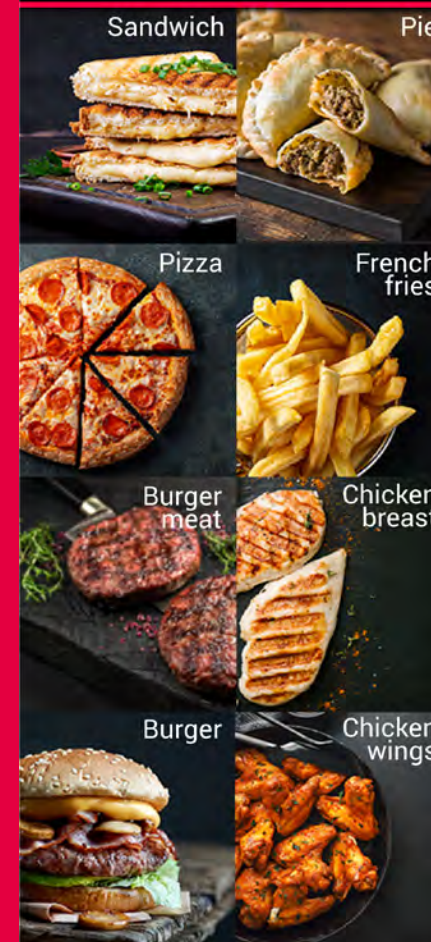
VALOR AÑADIDO

- Recetas sencillas con grandes resultados.
- Sincronización de las recetas con todos tus equipos.

20/10/21 12:20



275°C



MÁS SOBRE COCCIONES

mychef.[®]
QUICK IT



Cook Groups

Crea diferentes grupos de cocción como por ejemplo: desayuno, comida o cena para mejorar la gestión de tu negocio.



VALOR AÑADIDO

- Mayor rapidez en el servicio.
- Organización de tus recetas.

17/04/22 12:20

← COOK GROUPS →



Cooldown

Programa de enfriamiento de la cavidad interior de la cámara de cocción.

Después de terminar una jornada de trabajo, Mychef Quick enfría rápidamente el interior del horno para facilitar su limpieza.



VALOR AÑADIDO

- Enfriamiento de la cámara super rápido.

20/10/21 12:20

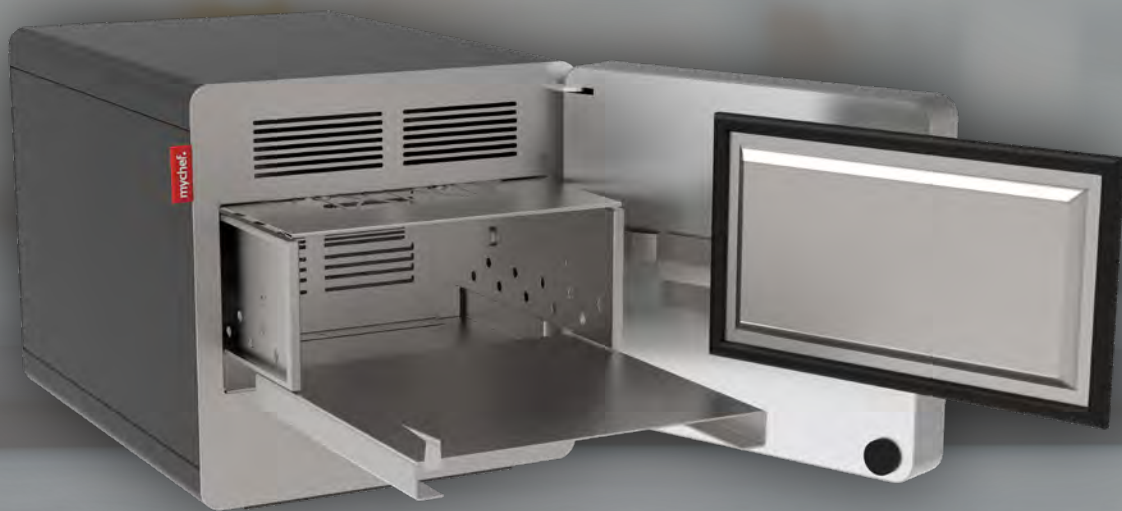
← COOLDOWN →



CARACTERÍSTICAS

DE QUICK

mychef®
QUICK IT



Totalmente desmontable

El horno Quick ofrece la ventaja de un interior totalmente desmontable que facilita su limpieza.



VENTAJAS

- Se evitan problemas técnicos a futuro gracias a su fácil mantenimiento.
- Previene la contaminación de sus elementos.
- Ayuda a alargar la vida útil del horno.



VALOR AÑADIDO

- Elementos extraíbles para colocar en el lavavajillas.

MÁS CARACTERÍSTICAS DE QUICK

mychef.[®]
QUICK IT



No se necesita sistema de extracción

Gracias al filtro catalítico se asegura un ambiente libre de humos y olores. Además el desmontaje es rápido y facilita su limpieza.



Programador de rutinas

Posibilidad de programar diaria y semanalmente el encendido y apagado del horno, además de programar la temperatura ideal para empezar a trabajar.



Conexión monofásica

El horno Quick ofrece una solución rápida y eficiente en cuanto a conexión y ahorro energético ya que no requiere instalación y el consumo a 275°C es de 1€ el kW.



Compacto y apilable

Duplica o cuadriplica la producción apilando varios hornos Quick.



Apertura lateral

Más comodidad para trabajar, evitando posible quemaduras.



Exterior frío al tacto

El perfecto aislamiento en el interior del horno hace que el calor no se transmita hacia el exterior.



Pantalla inteligente de un solo toque

Diseño y facilidad de uso con la pantalla inteligente, accede rápidamente a las funcionalidades con un solo toque.



Posibilidad de cocinar con cualquier envase

Versatilidad en las cocciones con la posibilidad de utilizar casi cualquier envase.



Peso ideal para barcos

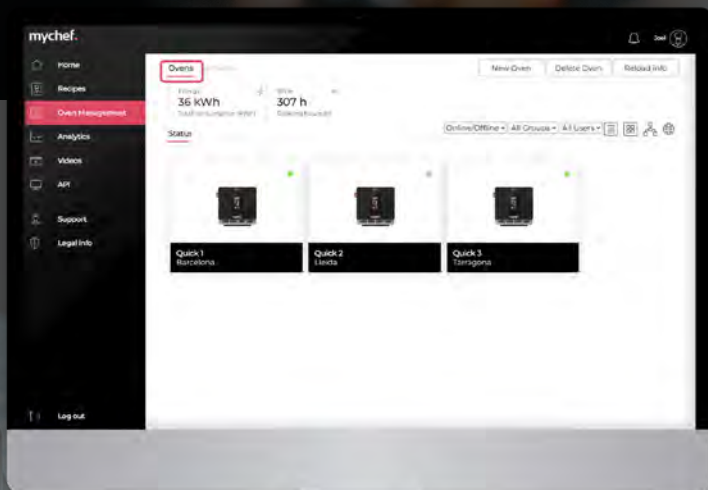
Gracias al diseño compacto, Mychef Quick es ideal para instalar en barcos y ofrecer un servicio rápido.

Mychef Cloud

Conectado a tu horno, estés donde estés

Gestiona y mantente conectado a tu horno desde cualquier lugar con tu móvil, tablet u ordenador. Visualiza el horno en tiempo real, la geolocalización, consulta los datos de los análisis, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíaselas a tu horno, simplemente pulsando un botón o consulta el recetario.

Además, puedes compartir todos los contenidos con otros equipos Mychef.



VENTAJAS

- Todo el control de los equipos en una sola aplicación.
- Estar conectado al horno desde cualquier lugar.
- Ofrece una información personalizada gracias a la recopilación de datos y su procesamiento.
- Contribuye a la gestión y éxito de tu negocio.
- Optimización del tiempo de trabajo.



VALOR AÑADIDO

- Gracias al registro del horno en la nube, podemos obtener datos de funcionamiento que nos ayudan a mejorar el rendimiento de los hornos Mychef.

LAS 3 RAZONES

POR LAS QUE ELEGIR QUICK

mychef[®]
QUICK IT

1

Tecnología útil para hacerte la vida más fácil

Gracias a la innovación en la tecnología Impingement, la distribución del aire ciclónico garantiza unos resultados perfectos y homogéneos.

2

Rentabilidad y conectividad para tu negocio

Con la conectividad de última generación, tendrás el control de todos tus hornos desde donde tu quieras. Toda esta información te permite aumentar la eficiencia de tu negocio con la mejor relación calidad/precio del mercado.

3

Diseño compacto, robusto y fácil de limpiar

Aprovecha al máximo el espacio, duplicando o cuadruplicando la producción. Además el horno es totalmente desmontable para introducir en el lavavajillas y garantizar una limpieza profunda.

mychef.®



iSENSOR

La envasadora
inteligente

**NUESTRO
COMPROMISO**

mychef.[®]
iSENSOR

Innovación, calidad y excelencia de cocción



LA ENVASADORA
INTELIGENTE

mychef.[®]
iSENSOR

iSENSOR

La única del mercado 100%
automática gracias a la
**combinación de nuestras
tecnologías patentadas
iVac + iSeal**



UNA GAMA DE PRODUCTOS PREMIADA

mychef.[®]
iSENSOR



2018
ESSEN



2018
BARCELONA



2019
FRANKFURT



SOBRE EL ENVASADO DE PRODUCTO



Envasado de alimentos frescos

Retrasa la proliferación de bacterias en los alimentos crudos, manteniendo su sabor y su frescura durante más tiempo de una manera fácil e higiénica.



Envasado de alimentos cocinados

Simplifica y agiliza el servicio con un almacenamiento racionado. Las carnes y los pescados mantienen su sabor y textura.



Cocciones al vacío

En la cocina al vacío la cocción es tan suave que los alimentos retienen los jugos en su interior, apenas se produce evaporación, la carne se enternece y los nutrientes, los aromas y el sabor de la comida se mantienen.



Nuevos sabores, aromas y texturas

El envasado al vacío de los alimentos nos permite experimentar con nuevas técnicas como: impregnaciones, espumas, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairar salsas, etc.



Protección ante quemaduras por congelación

Evita las posibles quemaduras del producto ya que no hay contacto directo del frío con la comida. De esta manera el alimento mantiene unas óptimas condiciones de conservación.



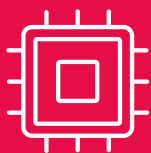
Almacenamiento que reduce las mermas

Organiza tu stock de alimentos por fechas de una forma fácil. Además, el alimento envasado al vacío se almacena siempre en las mejores condiciones, al estar protegido de agentes contaminantes externos, alargando la vida útil del producto y reduciendo las mermas.

MÁS RENTABILIDAD

PARA TU NEGOCIO

mychef.[®]
iSENSOR



Envasado al vacío para otros sectores

Además de su extenso uso en restauración el envasado al vacío también es útil para los sectores de la electrónica, la joyería y la cosmética.



Producción estandarizada que reduce horas de trabajo

Organizar el trabajo con antelación significa optimizar la rentabilidad. Simplifica los procesos y reduce las horas de trabajo.



Optimiza las compras

Realiza compras de más volumen y consévalas al vacío para usos posteriores. Una manera inteligente de hacer las compras y ahorrar tiempo y dinero.



Control preciso de los costes

Asegura un control de costes preciso al permitir un porcionado más exacto de las raciones, reduciendo los desperdicios.

TECNOLOGÍA
PATENTADA

mychef.[®]
iSENSOR

iVAC **PATENTADO**

Sensor inteligente que ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto, incluso si es líquido o poroso.



Técnicas culinarias

- Envasado de líquidos sin supervisión
- Impregnación de frutas
- Transparencias
- Marinado con/sin bolsa
- Desaireado con/sin bolsa
- Desangrado de foie
- Limpieza de arena en moluscos
- Envasado de tarros al vacío

TECNOLOGÍA

PATENTADA

mychef[®]
iSENSOR

iVAC

PATENTADO



VENTAJAS

- Seguridad en el proceso de vacío sin necesidad de tener ningún conocimiento previo.
- Programa de líquidos incluido en el modo automático.
- Optimización del tiempo en cada envasado.
- Evita sobreesfuerzos innecesarios y minimiza su mantenimiento.
- Reduce las pérdidas de peso del alimento por ebullición.
- Mayor higiene y seguridad alimentaria.
- Menor emulsión de agua en el aceite de la bomba.
- Menor posibilidad de corrosión en el circuito de vacío.



VALOR AÑADIDO

- **100% automática gracias a iSeal + iVac.** Otras marcas disponen de vacío automático pero no sellado y es por ello que no podemos decir que sean envasadoras 100% automáticas ya que se precisa introducir parámetros e ir regulando los mismos para evitar que se queme la bolsa.
- Con iSensor todas las prestaciones de alta gama son estándares.

TECNOLOGÍA
PATENTADA

mychef.[®]
iSENSOR



iSEAL **PATENTADO**

Sellado inteligente que regula automáticamente el tiempo y la temperatura de cada ciclo, sin supervisión.

TECNOLOGÍA

PATENTADA

mychef[®]
iSENSOR

iSEAL

PATENTADO



VENTAJAS

- Regula los parámetros en función de la bolsa, la temperatura y de las veces que se realiza el vacío.
- Seguridad en el sellado sin necesidad de modificar parámetros.
- Se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes.
- No se queman las bolsas.
- Minimiza mermas y costes.
- Sin necesidad de personal con experiencia para ejecutar la acción.
- Posibilidad de sellar bolsas de aluminio sin extracoste alguno.



VALOR AÑADIDO

- **100% automática gracias a iSeal + iVac.** Única envasadora inteligente del mercado, con la cual no existe la necesidad de introducir parámetros ni tampoco supervisar el proceso.



MCV (Multi Cycle Vacuum)

PATENTADO

Repetición automática de ciclos de vacío sin supervisión ni necesidad de bajar y subir la tapa manualmente.

Técnicas culinarias

Encurtidos

Aceleramos el proceso y mejoramos el resultado.
Ejemplo:
Boquerones en vinagre

Osmosis

El líquido puede cambiar la morfología del alimento.
Ejemplo:
Piña con Malibu

Impregnación

Cambia el gusto del alimento pero no la morfología.
Ejemplo:
Carne con licor

TECNOLOGÍA
PATENTADA

mychef[®]
iSENSOR

MCV (Multi Cycle Vacuum)

PATENTADO



VENTAJAS

- Permite infiltrar líquido dentro de un sólido.
- Cada ciclo de vacío sin sellado, equivale a 1,5 horas de maridaje en condiciones normales. Gracias a la patente MCV lo podemos hacer de manera automática y sin supervisión.



VALOR AÑADIDO

- Ofrece hasta 9 ciclos de vacío continuado completos, sin necesidad de manipular la envasadora.

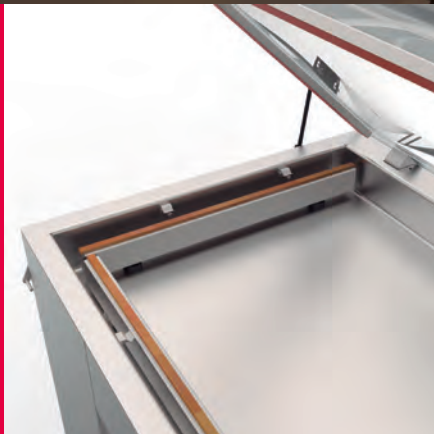
Barras de sellado independientes

Elige la configuración deseada de sellado en función del producto o aplicación gracias a la independencia de las barras de sellado. Maximiza el espacio de la cámara de vacío y minimiza la energía utilizada en cada ciclo.



VENTAJAS

- Permite seguir trabajando aunque una de las barras de sellado se averíe.
- Minimiza el consumo energético.
- Maximiza el espacio de trabajo interior.
- Admite trabajar con solo una barra, alargando el tiempo de vida de las demás barras no usadas.



Barras de sellado de doble soldadura

El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera. Permite un sellado de doble soldadura grabada para una óptima seguridad alimentaria.



VENTAJAS

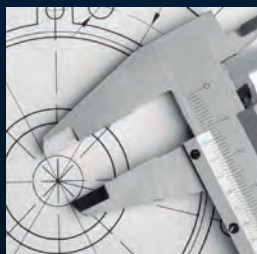
- Mayor calidad y seguridad de sellado.
- Posibilidad de sellar bolsas aunque estén mojadas por dentro.
- Posibilidad de envasar bolsas superpuestas.



MÁS CARACTERÍSTICAS

DE iSENSOR

mychef[®]
iSENSOR



SCS (Sistema de autocalibrado)

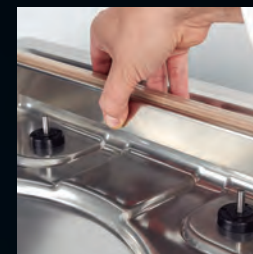
La altitud y las condiciones meteorológicas hacen variar la presión atmosférica, lo cual influye en la calidad del envasado. Por esta razón, iSensor calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.

PATENTADO



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

Elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba. La envasadora te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



Barra de sellado sin conexiones

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida.



Vacuum Standby

Esta función permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. Esto permite crear espumas solidificadas y otras aplicaciones como marinados, reduciendo el tiempo de impregnación hasta un 90% respecto a la técnica tradicional.

PATENTADO



Envasado con gas inerte

Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado.



Envasado de bolsas superpuestas

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas, consiguiendo un envasado perfecto en ambas. Una solución que reduce en un 50% el tiempo de producción.

MÁS CARACTERÍSTICAS

DE iSENSOR

mychef[®]
iSENSOR



Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una limpieza mucho más fácil.



ExtraVacuum

Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento por un líquido.



Soft Air

Entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto a envasar. Ideal para productos que pueden deformarse o romperse con el envasado. Consigue un envasado estéticamente perfecto para mostrar en lineales o vitrinas para su venta.



Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación.



Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento

Permite un fácil acceso a todas las partes para su mantenimiento, una eficaz limpieza de los componentes y un cómodo proceso de cambio de aceite. Reduce costes y tiempo de mantenimiento.

CONECTIVIDAD

Gestiona la envasadora desde tú móvil e imprime etiquetas

Conecta tu móvil a tu envasadora iSensor vía Bluetooth y navega o edita los parámetros de envasado en función del tipo de alimento o técnica culinaria de los 10 programas de envasado con las funciones inteligentes iVac e iSeal.

Envía el programa a la envasadora para realizarlo automáticamente o guárdalo para otro momento.

Imprime las etiquetas y pégalas a las bolsas de vacío. Guarda toda la información relevante, nombre de la elaboración, fecha de envasado y expiración, temperatura de mantenimiento y código de barras.

mychef.[®]
iSENSOR



VENTAJAS

- Mejor organización
- Control de stock de los alimentos envasados
- Ahorro de tiempo en la gestión de los programas de envasado

**Tener el control
nunca fue tan fácil**

LAS 3 RAZONES

POR LAS QUE ELEGIR iSENSOR

mychef®
iSENSOR

1

100% Automática

No se precisa introducir ningún parámetro para realizar un vacío óptimo con un sellado seguro.

2

Envasados y sellados siempre perfectos

Gracias a las patentes iVac e iSeal, tus envasados al vacío siempre perfectos sin necesidad de supervisión.

3

Robusta y duradera

Gracias al diseño de las barras de sellado con refuerzos de acero inoxidable, el sistema de autocalibrado y la autolimpieza del aceite.

¡GRACIAS!

mychef[®]

GREAT CHOICE!