

mychef.



BAKERSHOP



reddot winner 2020



Tu pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca

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, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida y cadenas de panaderías** que hornean a contrarreloj y con parámetros sencillos.

Mychef Bakershop es un horno de convección con humedad regulable creado especialmente para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados.

Consigue **cocciones crujientes** y apetecibles **coberturas doradas** de forma sencilla y con **resultados siempre perfectos**.



Cafeterías



Pequeñas
tiendas



Supermercados



Restaurantes
de comida
rápida



Cadenas de
panaderías



Tus recetas favoritas a un solo botón

Elaboraciones siempre uniformes

Gracias al reparto homogéneo del aire que realizan sus turbinas bidireccionales con dos velocidades y modo "Fan Plus", que cambia la dirección de la turbina de forma automática, obtendrás producciones uniformes y homogéneas.

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.

Apetecibles coberturas crujientes y doradas

El sistema **DryOut Plus** extrae activamente la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología exclusiva de baja presión 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.

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 *
- ✓ Dorados y texturas siempre crujientes



	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	3,6 Kw	6,3 Kw	9,3 Kw	14,6 Kw
Voltaje * (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Medidas (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm

* Conexión monofásica de serie en modelo Mychef Bakershop 4 (460 x 330) y opcional en Mychef Bakershop 4 (600 x 400)

mychef. 

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, España