

mychef.



K
O
O
C
K
U
P



reddot winner 2020



El horno para los que quieren más. Por menos.

Mychef Cook Up es el horno combinado de última generación a un precio inmejorable que cocina sin complicaciones y de manera práctica.

Equipado con un panel de control ágil e intuitivo, una construcción robusta y tecnologías de cocción innovadoras, Mychef Cook Up es un equipo ideal para los **restaurantes, caterings, hoteles y colectividades** que necesitan un horno de alta producción.

Con **Mychef Cook Up** las **posibilidades de cocción** son **infinitas**: asar, cocer, dorar, freír, cocinar al vapor, cocinar al vacío, deshidratar, ahumar... consiguiendo siempre **resultados perfectos**.

Obtén cocciones espectaculares a un precio inmejorable. Mychef Cook Up te ofrece más. Por menos.



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades



Tecnología innovadora al servicio de tus platos

Cocciones siempre homogéneas

Gracias al reparto homogéneo del aire que realizan sus turbinas bidireccionales con dos velocidades y la tecnología FanPlus, que cambia la dirección del ventilador de forma automática, obtendrás producciones uniformes y homogéneas.

Cocciones en tres modos: convección, mixto y vapor

Sistema de precalentamiento ultrarrápido

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

Texturas jugosas y coberturas crujientes

Consigue el punto crujiente en todas tus cocciones gracias al sistema SteamOut, que elimina la humedad de la cámara de cocción.

Mantiene la jugosidad de los alimentos frescos

Diseño y robustez ideales para conseguir un alto rendimiento

Resultados uniformes, sabores inigualables

Asa, cuece, dora, fríe, cocina al vapor, al vacío, deshidrata, regenera, ahúma...



Donde quieras, como quieras

Controla la actividad de tu Mychef Cook Up y **ajusta sus parámetros desde cualquier lugar** con tu móvil o tablet. Y si la inspiración te llega cuando estás lejos, simplemente crea tu receta y mándala a tu horno, estés donde estés.

Además, al ser **compatible con el Asistente de voz de Google**, puedes cocinar solamente con tu voz. Enciéndelo. Apágalo. Pregúntale a qué temperatura está. O cuánto falta para que termine la cocción. Todo ello con un simple "OK, Google...". Y sin tener que dejar lo que tengas entre manos.



 funciona con el
Asistente de Google

Fiabilidad que responde a la perfección

- ✓ Dorados y texturas crujientes insuperables con SteamOut
- ✓ Cocciones siempre homogéneas gracias a Fan Plus
- ✓ Generación de vapor por inyección directa



	Mychef Cook Up 4 GN 1/1	Mychef Cook Up 6 GN 1/1	Mychef Cook Up 10 GN 1/1
Capacidad GN	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Comidas recomendadas	35-90 al día	40-110 al día	80-160 al día
Distancia entre guías	68 mm	68 mm	68 mm
Potencia	6,3 Kw	9,3 Kw	18,6 Kw
Voltaje * (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Medidas (ancho x fondo x alto)	760 x 710 x 615 mm	760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm

* Voltajes especiales bajo pedido

mychef. 

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, España