

mychef.



BAKERSHOP



reddot winner 2020



Votre pain et vos pâtisseries **surgelés** les plus tendres et plus croquants que jamais

Pour offrir un service rapide, il est nécessaire de disposer d'un équipement pratique et facile à installer. Mychef Bakershop est un four conçu pour faciliter au maximum le travail dans les **cafétérias, les petits magasins, les supermarchés, les fast-foods et les chaînes de boulangeries** qui **cuisent** contre la montre et avec des paramètres simples.

Mychef Bakershop est un four à convection à humidité réglable spécialement créé pour la cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie surgelés.

Il permet de réaliser facilement des **cuissons croustillantes** et appétissantes avec des couvertures dorées et donne **toujours des résultats parfaits**.



Cafétérias



Petits
magasins



Supermarchés



Fast-foods



Chaînes de
boulangeries



Un bouton pour accéder à vos recettes préférées

Des préparations toujours uniformes

Grâce à la distribution homogène de l'air faite par ses turbines bidirectionnelles à deux vitesses et au mode "Fan Plus", qui change automatiquement la direction de la turbine, vous obtiendrez des productions uniformes et homogènes.

Grillez, réchauffez, déshydratez, cuisez, etc.

Enregistrez jusqu'à 40 programmes de cuisson différents

Résultats tendres et moelleux

Le système automatique d'injection d'humidité directe génère la vapeur nécessaire au cours de la cuisson pour éviter que les aliments s'assèchent.

Des plats à la fois délicieux, croustillants et dorés

Le système **DryOut Plus** extrait activement l'humidité de la chambre de cuisson en utilisant sa technologie unique à basse pression pour obtenir une texture croustillante et un apparence doré.

Cuisez du pain et des viennoiseries surgelés

Donnez la meilleure saveur à vos pâtes surgelées, même en grande quantité.

Système de préchauffage ultrarapide

Gagnez du temps et réalisez des économies d'énergie grâce au système de préchauffage ultrarapide qui permet à la cavité du four d'atteindre la température souhaitée en un rien de temps.



Contrôlez le four à l'aide de votre voix

Contrôlez l'activité du four Mychef Bakershop et modifiez les paramètres à distance depuis votre téléphone mobile. Mychef Bakershop est également compatible avec l'assistant vocal de Google, ce qui vous permettra de cuisiner uniquement avec votre voix.

Allumez le four, éteignez-le, demandez à l'assistant quelle est la température à l'intérieur du four ou combien de temps il reste avant la fin de la cuisson, tout en poursuivant vos activités. Un « Ok Google », c'est tout ce qui vous sépare d'une multitude d'actions possibles. Incroyable, n'est-ce pas ?



 fonctionne avec
Assistant de Google

mychef.



Puissance et efficacité dans un seul four

- ✓ Idéal pour cuire du pain et des viennoiseries surgelés
- ✓ Écartement entre les glissières : 75 mm
- ✓ Courant monophasé et installation facile
- ✓ Dorure et textures croquantes toujours



	Mychef Bakershop 4		Mychef Bakershop 6	Mychef Bakershop 10
Taille des plateaux	460 x 330 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacité	4	4	6	10
Système d'ouverture	Latéral/Supérieur	Latéral/Supérieur	Latéral	Latéral
Écartement entre les glissières	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Puissance	3,6 Kw	6,3 Kw	9,3 Kw	14,6 Kw
Tension * (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	620 x 690 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm

* Connexion monophasée en standard sur le modèle Mychef Bakershop 4 (460 x 330) et en option sur le modèle Mychef Bakershop 4 (600 x 400)

mychef. 

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelone, Espagne