

mychef.



COOK PRO



reddot winner 2020

Cuisson spectaculaire. Des possibilités infinies. Zéro complication.

Mychef Cook Pro est un four mixte professionnel qui cuit en douceur et avec de délicieux résultats.

Sa facilité d'utilisation, ses modes de cuisson variés et sa construction robuste en font le four idéal pour les **restaurants, les traiteurs, les hôtels et les collectivités** qui ont besoin d'un four polyvalent et performant.

De plus, grâce à son système breveté MultiS-team, vous obtenez la vapeur la plus dense et la plus rapide en un temps record. Et avec sa technologie de lavage MyCare, vous gagnez du temps et vous savez que votre équipement sera toujours propre et prêt.

Cuisiner sans limites et sans complications. Avec Mychef Cook Pro, tout est possible.



Restaurants



Hôtels



Traiteurs



Collectivités



Une technologie innovante pour servir vos plats

Textures dorées et croustillantes imbattables

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 aspect doré. Même les aliments déshydratés conservent toutes leurs saveurs.

Trois modes de cuisson : convection, mixte et vapeur

Préchauffage automatique Préchauffage ultra-rapide

BREVETÉ

Comprend le système de nettoyage automatique le plus efficace

Mychef Cook Pro est prévu d'un système de nettoyage automatique intelligent MyCare, le plus économique du marché, qui élimine automatiquement et sans supervision nécessaire tout type de salissure.

BREVETÉ

Production de vapeur en un temps record

MultiSteam est le système révolutionnaire de production de vapeur le plus rapide du marché. Profitez de cuissons à vapeur dense à partir de 30 °C en seulement 45 secondes et sans coûts de maintenance.

Conserve le caractère juteux des aliments frais

Rôtir, cuire, dorer, frire,
cuire à la vapeur, sous
vide, déshydrater,
régénérer, fumer...

Une conception et une robustesse idéales pour des performances élevées

BREVETÉ

UltraVioletSteam

Vapeur totalement pure et stérilisé exempté de pathogènes, même à basse température, grâce à la technologie UV brevetée (en option).



Où vous voulez, comme vous voulez

Surveillez l'activité de votre MyChef Cook Pro et réglez ses paramètres depuis n'importe où avec votre téléphone portable ou votre tablette. Et si l'inspiration vous frappe en votre absence, il vous suffit de créer votre recette et de l'envoyer dans votre four, où que vous soyez.

Et comme il est compatible avec Google Voice Assist, vous pouvez cuisiner avec votre seule voix. Allumez-le. Éteignez-les. Demandez-lui quelle est sa température. Ou combien de temps avant que la cuisson ne soit terminée. Le tout avec un simple "OK, Google... Et sans avoir à quitter ce à quoi vous avez affaire.



 fonctionne avec
Assistant de Google

Une fiabilité pour atteindre la perfection

- ✓ Système de nettoyage automatique MyCare inclus
- ✓ Production de vapeur 5 fois plus rapide avec MultiSteam
- ✓ Textures dorées et croustillantes grâce à DryOut Plus



	Mychef Cook Pro 4 GN 1/1	Mychef Cook Pro 6 GN 1/1	Mychef Cook Pro 10 GN 1/1
Capacité GN	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Nombre recommandé de plats	35-90 par jour	40-110 par jour	80-160 par jour
Écartement entre les glissières	68 mm	68 mm	68 mm
Puissance	6,3 Kw	9,3 Kw	18,6 Kw
Tension * (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	760 x 710 x 615 mm	760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm

* Tensions spéciales sur demande

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelone, Espagne