

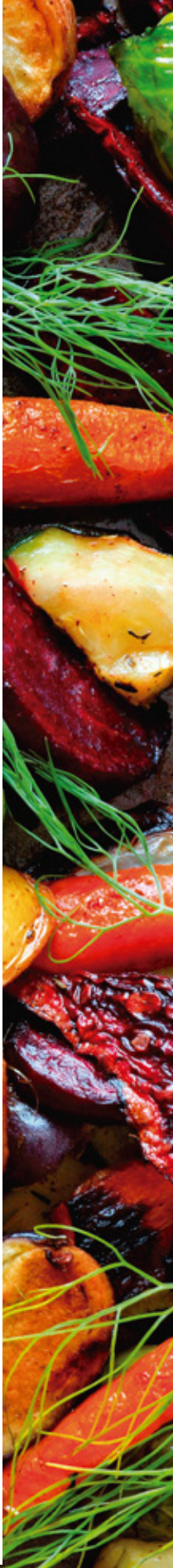
mychef.



COOK UP



reddot winner 2020



Le four pour ceux qui en veulent plus. Pour moins cher.

Mychef Cook Up est la dernière génération de four combiné à un prix imbattable qui cuit sans complications et de manière pratique.

Doté d'un panneau de commande agile et intuitif, d'une construction robuste et de technologies de cuisson innovantes, Mychef Cook Up est l'équipement idéal pour les **restaurants, les traiteurs, les hôtels et les collectivités** qui ont besoin d'un four à haute production.

Avec Mychef Cook Up, les possibilités de cuisson sont infinies : rôtir, cuire, dorer, frire, cuire à la vapeur, cuire sous vide, déshydrater, fumer... en obtenant toujours des résultats parfaits.

Obtenez une cuisine spectaculaire à un prix imbattable. Mychef Cook Up vous offre plus. Pour moins cher.



Restaurants



Hôtels



Traiteurs



Collectivités



Une technologie innovante pour servir vos plats

Une cuisson toujours homogène

Grâce à la distribution homogène de l'air assurée par ses turbines bidirectionnelles à deux vitesses et à la technologie FanPlus, qui change automatiquement la direction du ventilateur, vous obtiendrez des productions uniformes et homogènes.

Trois modes de cuisson : convection, mixte et vapeur

Système de préchauffage ultra-rapide

Profitez au maximum de votre temps grâce au système de préchauffage ultra-rapide, qui permet d'atteindre la température souhaitée dans la chambre de cuisson le plus rapidement possible, et donc d'économiser de l'énergie.

Des textures juteuses et des garnitures croustillantes

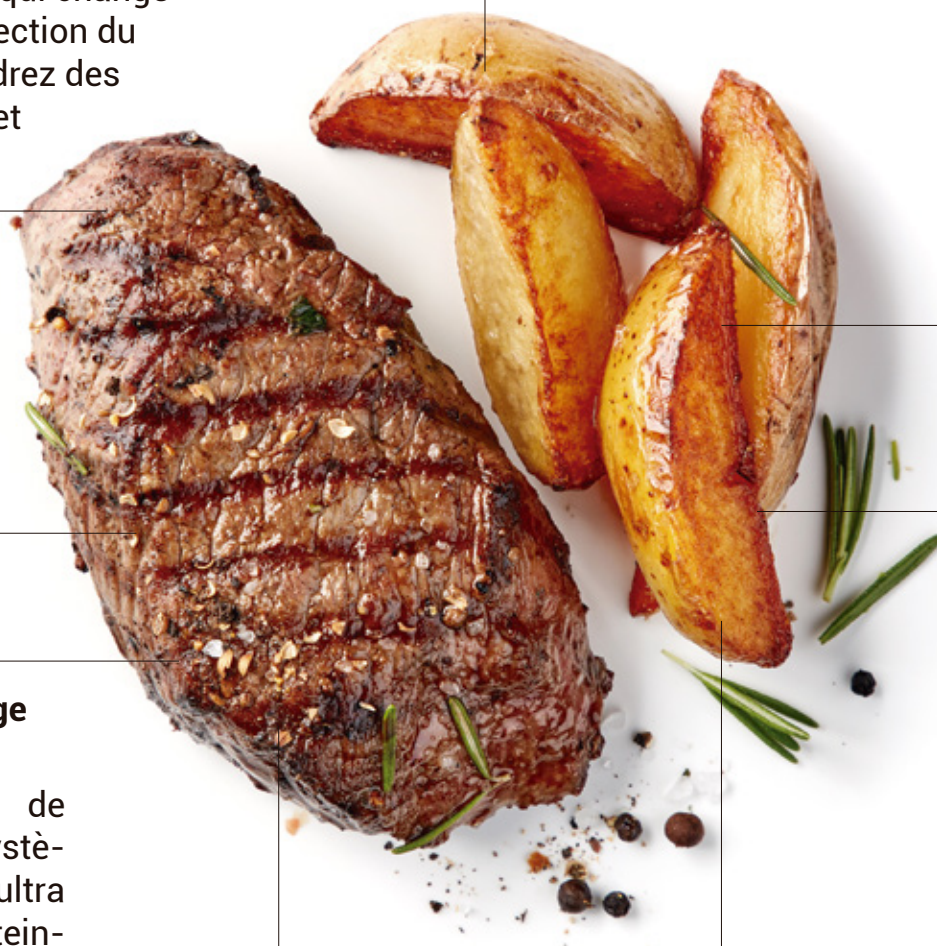
Obtenez le croustillant dans toute votre cuisine grâce au système SteamOut, qui élimine l'humidité de la chambre de cuisson.

Conserve le caractère juteux des aliments frais

Une conception et une robustesse idéales pour des performances élevées

Des résultats uniformes, des saveurs inégalées

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



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

- ✓ Des textures dorées et croustillantes inégalées avec SteamOut
- ✓ Une cuisson toujours homogène grâce à Fan Plus
- ✓ Production de vapeur par injection directe



	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