



mychef.

RQ RESTOQUALITY

CENNIK
2022



Distform.

30 lat u boku profesjonalistów gastronomii

Piece marki Mychef są produkowane przez wiodącego producenta mebli i profesjonalnego sprzętu gastronomicznego - firmę Distform. Firma już od początku swojej działalności ugruntowała swoją pozycję dzięki projektowaniu, produkcji i dystrybucji mebli przeznaczonych do profesjonalnych kuchni samoobsługowych. Produkty Distform w pełni spełniają oczekiwania pod względem funkcjonalnych rozwiązań, atrakcyjnego wzornictwa i najwyższej jakości.

Możliwość opracowania rozwiązania w odpowiedzi na potrzeby gotowania w niskich temperaturach doprowadziła Distform do odkrycia nowej linii biznesowej: zaprojektowania i rozwoju pieców konwekcyjno-parowych, które mogły sprostać najwyższym wymaganiom w gotowaniu w niskich temperaturach.

W 2011 roku firma wprowadziła pierwszy piec z technologią Tektherm na rynek krajowy i międzynarodowy, który był w stanie gotować w niskiej temperaturze bez konieczności stosowania termostatu zanurzeniowego.

Dziś Mychef stał się renomowaną, międzynarodową marką, która oferuje integralne rozwiązania dla gastronomii i handlu detalicznego żywnością, w tym szeroką gamę pieców, pakowarek próżniowych, pieców regeneracyjnych i schładzarek szokowych.

Mychef.

Jakość, innowacja i szacunek: nasze zobowiązanie.

Witamy w świecie firmy Mychef. Projektujemy, rozwijamy i produkujemy urządzenia dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, hotelarskiej i spożywczej.

Nasze portfolio produktów obejmuje piece, pakowarki próżniowe, schładzarki szokowe i piece regeneracyjne, które są obecne w najbardziej wymagających profesjonalnych kuchniach na całym świecie.

Pasja, ciągłe dążenie do doskonałości i szacunek, to nasze motory napędowe.

Prestiżowe międzynarodowe nagrody przyznawane od lat odzwierciedlają uznanie, jakie zdobyła jakość i doskonałość produktów Mychef.



mychefcooking.com

WIELOKROTNIENIE NAGRADZANA GAMA PRODUKTÓW



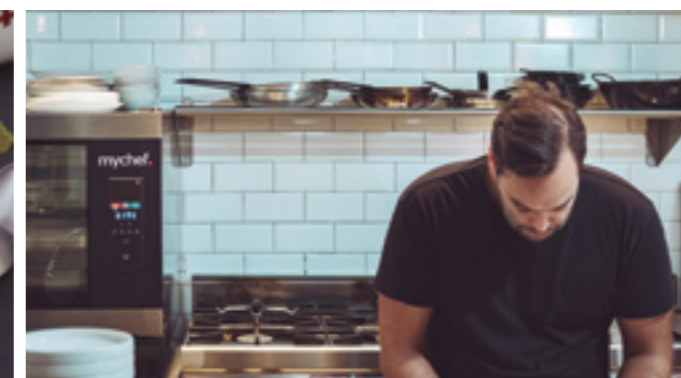
distform.com



1991 - 2021

30

ANNIVERSARY



SPIS TREŚCI

PORTFOLIO		06
Piece szybkiego gotowania		08
Piece gastronomiczne		10
Piece cukierniczo-piekarnicze		12
Pakowarki próżniowe		14
Schładzarki szokowe		16
PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA		18
Zalety pieców szybkiego gotowania Mychef		20
Panele sterowania		22
QUICK	PIEC SZYBKIEGO GOTOWANIA Z PANELEM DOTYKOWYM	26
	QUICK IT	28
	PIEC SZYBKIEGO GOTOWANIA Z PANELEM ELEKTRONICZNYM	
	QUICK 1	30
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE I KONWEKCYJNE		32
Zalety pieców Mychef		34
Panele sterowania		36
COOK	PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE	48
	iCOOK GN 1/1	50
	iCOOK GN 2/1	54
	iCOOK MAX GN 1/1	58
	iCOOK MAX GN 2/1	60
	COOK MASTER GN 1/1	62
	COOK MASTER GN 2/1	66
	COOK MAX MASTER GN 1/1	70
	COOK MAX MASTER GN 2/1	72
	COOK PRO GN 1/1	74
	COOK UP GN 1/1	78
	Porównanie produktów	82
COMPACT	PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKTOWE	84
	COMPACT Evolution GN 1/1	86
	COMPACT Evolution GN 1/1 Poprzeczny	88
	COMPACT Evolution GN 2/3	90
	COMPACT Concept GN 1/1	92
	COMPACT Concept GN 1/1 Poprzeczny	94
	COMPACT Concept GN 2/3	96
	Porównanie produktów	98
SNACK	PIECE KONWEKCYJNE Z REGULOWANYM NAPAROWANIEM	100
	SNACK AIR-S GN 1/1	102
	SNACK AIR-S GN 2/3	104
	PIECE KONWEKCYJNE	
	SNACK AIR GN 1/1	106
	SNACK AIR GN 2/3	108
Akcesoria do pieców		110

BAKE	PIECE CUKIERNICZO-PIEKARNICZE KONWEKCYJNO-PAROWE	112
	iBAKE 600 x 400	114
	iBAKE MAX 600 x 400	118
	BAKE MASTER 600 x 400	120
	BAKE MAX MASTER 600 x 400	124
	BAKE PRO 600 x 400	126
	Porównanie produktów	130
BAKERSHOP	PIECE CUKIERNICZO-PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM	132
	BAKERSHOP AIR-S 600 x 400	134
	BAKERSHOP AIR-S 460 x 330	138
	PIECE CUKIERNICZO-PIEKARNICZE KONWEKCYJNE	
	BAKERSHOP AIR 600 x 400	142
	BAKERSHOP AIR 460 x 330	146
Akcesoria do pieców cukierniczo-piekarniczych		148

PORTFOLIO PRODUKTOWE

PORTFOLIO PIECÓW SZYBKIEGO GOTOWANIA



QUICK PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

Mychef QUICK to nowy piec szybkiego gotowania. Został specjalnie zaprojektowany do przygotowywania prostych i szybkich potraw w ciągu minut, a nawet sekund, dzięki nowej technologii nawiewu powietrza cyklonicznego, która pozwala uzyskać danie gotowe do podania końcowemu użytkownikowi w ciągu kilku minut. W każdym gotowaniu osiąga zawsze te same powta i wysokiej jakości rezultaty.

- QUICK IT (dotykowy panel sterowania)
- QUICK I (elektroniczny panel sterowania)



Restauracje



Punkty
gastronomiczne



Małe bary



Fast food



Food
trucks



Supermarkety

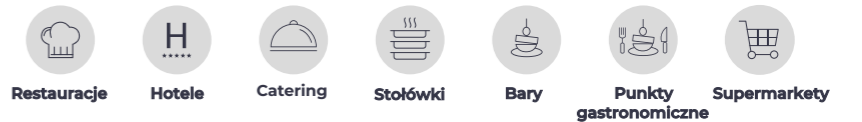
PORTFOLIO PIECÓW KONWEKCYJNO- PAROWYCH



COOK PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Mychef COOK to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z innowacyjną technologią gotowania, optymalnym sterowaniem wykonanym z trwałych materiałów. Idealnie nadaje się do restauracji, hoteli, stołówek czy lokali gastronomicznych

- iCOOK (6, 10 GN 1/1 oraz 6, 10 GN 2/1) ⚡🔥
- iCOOK MAX (20 GN 1/1 oraz 20 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK MASTER (4, 6, 10 GN 1/1 oraz 6, 10 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK MAX MASTER (20 GN 1/1 oraz 20 GN 2/1) ⚡🔥
- COOK PRO (4, 6, 10 GN 1/1) ⚡
- COOK UP (4, 6, 10 GN 1/1) ⚡



COMPACT PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKTOWE

Mychef COMPACT to najlepsze rozwiązanie dla niewielkich pomieszczeń. Jego opatentowane technologie umożliwiają najbardziej precyzyjne i przyjazne dla żywności gotowanie. Dzięki ergonomicznemu sterowaniu, restauracje, punkty fast food i hotele mogą osiągnąć wyjątkowe rezultaty z maksymalną precyzją na minimalnej przestrzeni.

- EVOLUTION (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 oraz 6 GN 1/1 T) ⚡
- CONCEPT (6 GN 2/3, 6, 9 GN 1/1 oraz 6 GN 1/1 T) ⚡



SNACK PIECE KONWEKCYJNE

Mychef SNACK to proste i praktyczne rozwiązanie dla małych punktów gastronomicznych. Idealnie usprawni pracę w małych restauracjach, punktach fast food, barach, kawiarniach i sklepach spożywczych. Jest bardzo prosty w instalacji, zapewnia doskonałą wydajność oraz najwyższej jakości technologię.

- SNACK AIR-S (konwekcja + naparowanie) (4GN 2/3 oraz 4 GN 1/1) ⚡
- SNACK AIR (konwekcja) (4 GN 2/3 oraz 4 GN 1/1) ⚡



PORTFOLIO PIECE CUKIERNICZO-PIEKARNICZE



BAKE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Mychef BAKE to idealny piec dla cukierników i piekarzy, którzy dążą do uzyskania doskonałego efektu za każdym razem. Równomierny rozkład powietrza i wilgotności w komorze pieca pozwala osiągnąć pożądaną powtarzalność w piekarniach, warsztatach i cukierniach.

- iBAKE (4, 6 oraz 10 blach 600 x 400) ⚡🔥
- iBAKE MAX (16 blach 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE MASTER (4, 6 oraz 10 blach 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE MAX MASTER (16 blach 600 x 400) ⚡🔥
- BAKE PRO (4, 6 oraz 10 blach 600 x 400) ⚡



Piekarnie



Cukiernie



Supermarkety



BAKERSHOP PIECE KONWEKCYJNE

Mychef BAKERSHOP to prosty piec konwekcyjny stworzony po to, aby maksymalnie uprościć pracę i pozwala wypiekać zamrożony chleb i ciastka

- BAKERSHOP AIR-S (konwekcja + naparowanie)(3 oraz 4 blachy 460 x 330, 3, 4, 6 oraz 10 blach 600 x 400) ⚡
- BAKERSHOP AIR (konwekcja)
(3 oraz 4 blachy 460 x 330, 3, 4, 6 and 10 blach 600 x 400) ⚡



Małe bary



Małe sklepy



Supermarkety



Piekarnie



Fast food

PORTFOLIO PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



iSENSOR AUTOMATYCZNE PAKOWARKI PRÓŻNIOWE NASTAWNE

Mychef iSensor to jedyna w 100% automatyczna pakowarka próżniowa na rynku: profesjonalny sprzęt, który zrewolucjonizował świat pakowania próżniowego. iSensor jest szczególnie polecany dla restauracji, hoteli i supermarketów.



- iSENSOR S (pompa próżniowa 8 m³/h)
- iSENSOR M (pompa próżniowa 10, 16 oraz 20 m³/h)
- iSENSOR L (pompa próżniowa 20 m³/h)



Restauracje



Hotele



Punkty
gastronomiczne



Supermarkety

iSENSOR AUTOMATYCZNE PAKOWARKI PRÓŻNIOWE WOLNOSTOJĄCE

Mychef iSensor to jedyna w 100% automatyczna pakowarka próżniowa na rynku: profesjonalny sprzęt, który zrewolucjonizował świat pakowania próżniowego. iSensor jest szczególnie polecany dla restauracji, hoteli i supermarketów.



- iSENSOR S (pompa próżniowa 20 oraz 40 m³/h)
- iSENSOR M (pompa próżniowa 40 oraz 63 m³/h)
- iSENSOR L (pompa próżniowa 63 oraz 100 m³/h)



Restauracje



Hotele



Punkty
gastronomiczne



Supermarkety

goSENSOR PÓLAUTOMATYCZNE PAKOWARKI PRÓŻNIOWE NASTAWNE

Pakowanie próżniowe w najprostszy i najwygodniejszy sposób dostępny z Mychef goSENSOR. Profesjonalna pakowarka próżniowa szczególnie polecana dla firm, które potrzebują codziennego, bezproblemowego pakowania w konkurencyjnej cenie.



- goSENSOR S (pompa próżniowa 8 m³/h)
- goSENSOR M (pompa próżniowa 10, 16 oraz 20 m³/h)
- goSENSOR L (pompa próżniowa 20 m³/h)



Sklepy
mięsne



Delikatesy



Sklepy
rybne



Restauracje



Punkty
gastronomiczne



Inne
sektory

PORTFOLIO SCHŁADZARKI SZOKOWE



MYCHILL SCHŁADZARKI SZOKOWE

Doskonałe urządzenie w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające utrzymanie świeżości potraw przy jednoczesnym zachowaniu maksymalnej higieny. Swobodnie zaplanuj produkcję i uniknij marnotrawstwa żywności.

- 3 GN (2/3 oraz 1/1)
- 5 GN 1/1 (wzdłuż i wszerz)
- 10 GN 1/1
- 15 GN 1/1



Restauracje



Hotele



Catering



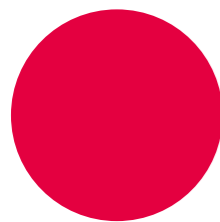
Stołówka

**PIECE
SZYBKIEGO
GOTOWANIA**

TECHNOLOGIA MYCHEF

ZALETY PIECÓW SZYBKIEGO GOTOWANIA

QUICK



Dostępne w kolorze beżowym, czarnym i czerwonym!



System Plug & Play

Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe!



Nowa technologia nadmuchu:

Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw co przekłada się na wzrost sprzedaży.



Kompaktowa i solidna konstrukcja

Piece QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej. Dodatkowo piece można postawić na cztery sztuki jednocześnie! Zewnętrzna część konstrukcji pieca pozostaje chłodna w dotyku, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie.



Proste czyszczenie

Posiada całkowicie wyjmowane wnętrze, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wyjmowane elementy możemy umyć w zmywarce. Łatwy dostęp do filtrów powietrza.



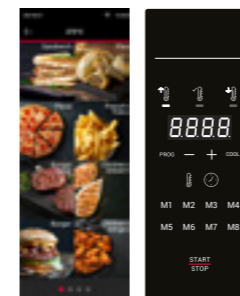
Bez okapu

Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu! Filtry katalityczne są do osobnego zakupu (patrz akcesoria).



Równoczesne gotowanie

Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych składników w jednym czasie!



Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu

Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich.



Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem

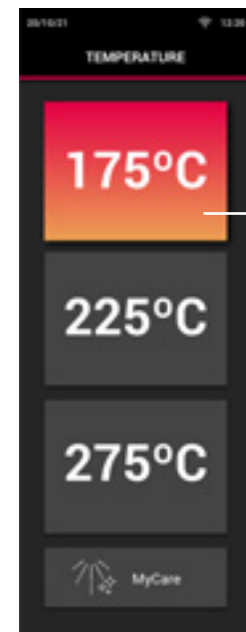
W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK 1T.

PANELE STEROWANIA

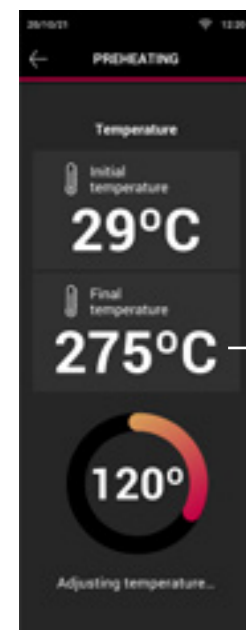
QUICK 1T

INTELIAGENTNY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA

Panel sterowania Mychef QUICK 1T posiada inteligentny i przystępny interfejs, na którym można uzyskać natychmiastowe rezultaty za jednym dotknięciem. Ekran dotykowy posiada wiele opcji, dopasowanych do potrzeb biznesowych. Posiada kilka ekranów, takich jak ustawienia temperatury, szybkie menu, program Multicook, w którym można gotować kilka składników jednocześnie, różne parametry gotowania oraz system CoolDown (opcja pozwalająca na szybkie schłodzenie pieca po użyciu).



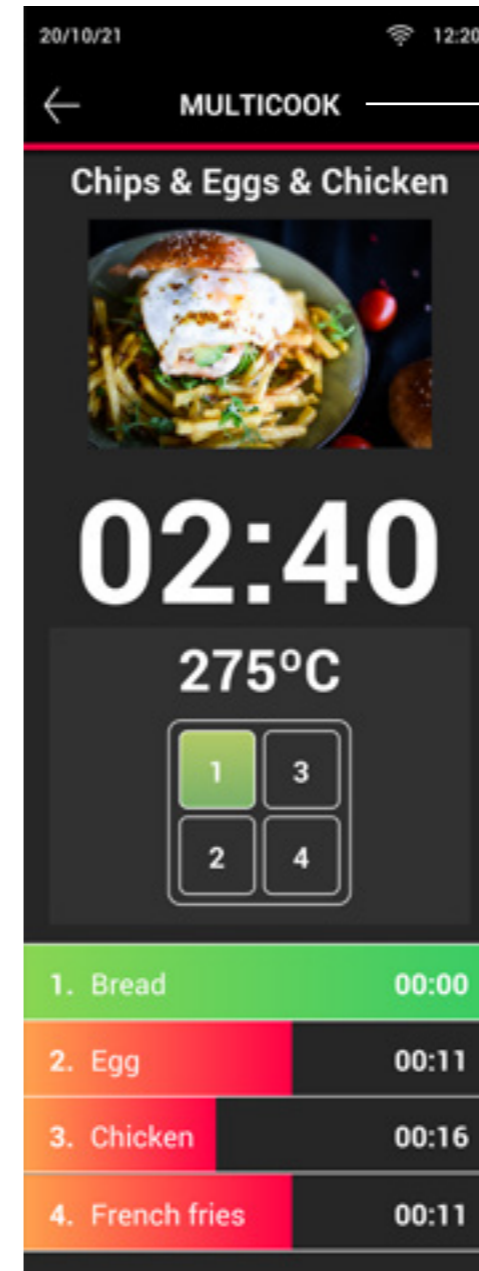
1. Ustawienia temperatury
Pierwszym krokiem do rozpoczęcia pracy z QUICK jest wybór zakresu temperatur.



2. Wstępne nagrzewanie
QUICK rozpoczyna automatyczne ustawianie wybranej temperatury

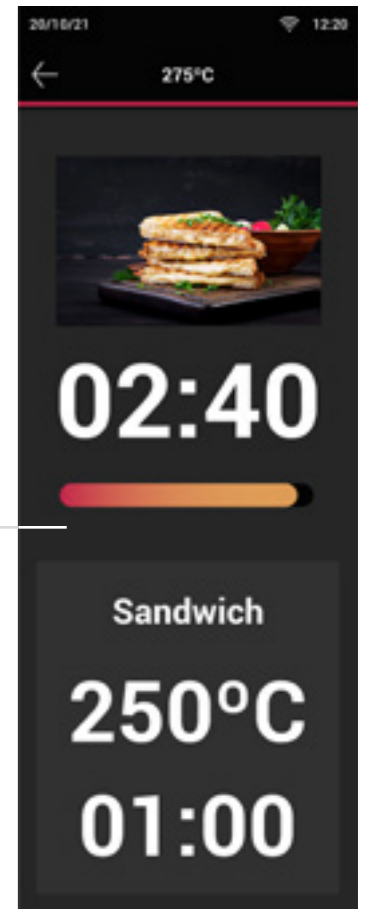


3. QUICK Menu
Łatwy i szybki dostęp do wszystkich receptur. Możliwość zapisania 1024 programów + 32 programy szybkiego dostępu, uruchamianych jednym przyciskiem

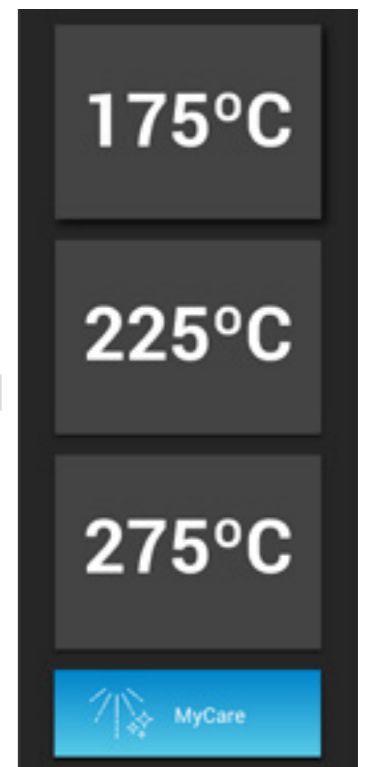
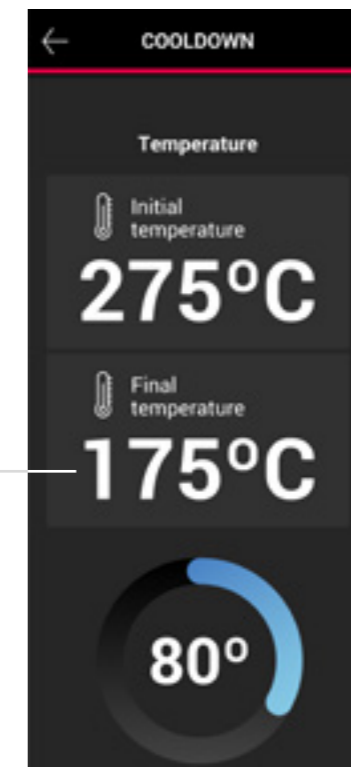


4. Funkcja MULTICOOK
Umożliwia jednoczesne gotowanie różnych składników dania w tym samym czasie. Alerty powiadomią Cię o gotowości każdej blachy do wyjęcia z pieca.

6. System CoolDown
QUICK ma tę zaletę, że schładza się w ciągu kilku minut. Po zakończeniu dnia pracy zaleca się schłodzenie QUICK'a przed wyjęciem komory i umyciem jej w zmywarce.



5. Parametry gotowania
Wygodny dostęp i podgląd do temperatury i ustawionego czasu dla każdego przepisu



PANELE STEROWANIA

QUICK 1

PANEL STEROWANIA Z PRZYCISKAMI SZYBKIEGO DOSTĘPU

Panel sterowania z przyciskami bezpośredniego dostępu jest tak łatwy w obsłudze, że wystarczy skonfigurować i zapisać ulubione lub najczęściej używane przepisy. Posiada osiem programów szybkiego dostępu, dzięki czemu gotowanie jest szybkie i łatwe.

Podświetlany panel sterowania

Wyświetla wszystkie parametry i procesy

Programy gotowania

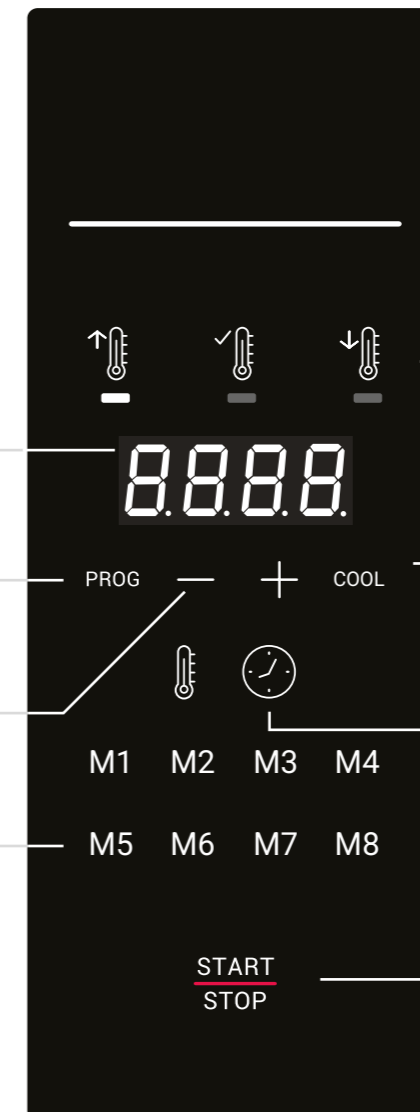
Umożliwia zapisanie do 100 programów gotowania

Ustawienia parametrów

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

Programy szybkiego dostępu

8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania



Wyświetlacz ten pozwala na zapisanie do 100 programów gotowania, regulację parametrów takich jak temperatura i czas, podgląd stanu temperatury, użycie opcji CoolDown do schłodzenia pieca po dniu pracy i wiele innych, co sprawia, że Mychef QUICK 1 jest naprawdę łatwy w obsłudze.

Stan temperatury

Każda ikona świeci się, aby wskazać:

Wstępne nagrzewanie

Stanu gotowości

Szybkie schładzanie

System CoolDown

Umożliwia schłodzenie pieca po pracy i przed czyszczeniem

Parametry gotowania

Wybierz temperaturę i czas.

Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec **oraz** rozpoczyna/kończy nagrzewanie i proces gotowania

PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA

Idealny do barów, kawiarni, stacji paliw, barów na plażowy, food trucków i innych. Solidna, kompaktowa i łatwa w obsłudze konstrukcja.

Gastronomia



QUICK

Mychef QUICK	42
Akcesoria	43
<hr/>	
Mychef QUICK IT	44
Akcesoria	45
<hr/>	

QUICK IT

PIEC SZYBKIEGO GOTOWANIA



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE QUICK IT BLACK

Cena	20 620 zł
Wymiary komory (szer. x dł. x wys.)	310 x 310 x 138 mm
Pojemność	1 poziom
Wymiary zewnętrzne (szer. x dł. x wys.)	397 x 598 x 410 mm
Waga	60 kg
Rekomendowana liczba porcji/1h	20
Moc	3,6 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
Technologia High-Speed Cooking łączy w sobie 2 technologie grzewcze:	
· System nadmuchu powietrza 3D	✓
· Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C)	✓
Wskaźniki temperatury wstępnego nagrzewania, stanu gotowości oraz chłodzenia	✓
Plug&play, umożliwiający szybkie uruchomienie	✓
Multicook. System jednoczesnego gotowania kilku składników dania	✓
CoolDown. Program chłodzenia (przed wyjęciem komory)	✓
Łatwo dostępny filtr powietrza	✓
6,8-calowy, konfigurowalny ekran dotykowy	✓
Programy + Programy szybkiego dostępu	1024 + 32
Połączenie USB. Aby wgrać do pieca wszystkie swoje przepisy	✓
Cicha praca	✓
Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania	✓
Łatwe do czyszczenia, w pełni wyjmowane wnętrze	✓
Wysoce odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami	✓
Zewnętrzna strona chłodna w dotyku	✓
Techniczne badania diagnostyczne	✓
Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach: beżowym, czarnym lub czerwonym	✓
Aksesoria w zestawie:	
Płaska płyta do gotowania	✓
Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm	✓
Pojemnik teflonowy perforowany 280x280x25 mm	✓
Płyta z powłoką nieprzywierającą 280x280 mm	✓

AKCESORIA DO PIECA QUICK

Zestaw filtrów katalitycznych, likwidujący konieczność stosowania okapów wyciągowych

QFILTER 1 540 zł

Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm

QSAB 660 zł

Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 140x280 mm

QSAS 530 zł

Płyta grillowa ryflowana

QPGR 1 430 zł

Uchwyt/chwytek

QGR 1 250 zł

Szpatułka kątowna

QSSK 210 zł

Detergent do mycia 1 l

QDETCL 110 zł

Płynny środek konserwujący 1 l

QDETPR 660 zł

Nieprzywierająca powłoka do płyty grillowej 280x280 mm

QPPG 70 zł

POJEMNIKI DO PIECA QUICK

Pojemnik teflonowy (2 szt.) 280x280x25 mm

QPT28 840 zł

Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140x280x25 mm

QPT1428 830 zł

Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140x140x25 mm

QPT14 1 030 zł

Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 280x280x25 mm

QPTP28 840 zł

Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x280x25 mm

QPTP1428 830 zł

Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x140x25 mm

QPTP14 1 030 zł

QUICK 1

PIEC SZYBKIEGO GOTOWANIA



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE QUICK 1 BLACK

Cena	15 200 zł
Wymiary komory (szer. x dł. x wys.)	310 x 310 x 138 mm
Pojemność	1 poziom
Wymiary zewnętrzne (szer. x dł. x wys.)	397 x 598 x 410 mm
Waga	60 kg
Rekomendowana liczba porcji/1h	20
Moc	3,6 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60
Technologia High-Speed Cooking łączy w sobie 2 technologie grzewcze:	
· System nadmuchu powietrza 3D	✓
· Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C)	✓
Wskaźniki temperatury wstępnego nagrzewania, stanu gotowości oraz chłodzenia	✓
Plug&play, umożliwiający szybkie uruchomienie	✓
Wyświetlacz LED	✓
Programy + Programy szybkiego dostępu	100 + 8
CoolDown. Program chłodzenia (przed wyjęciem komory)	✓
Łatwo dostępny filtr powietrza	✓
Cicha praca	✓
Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania	✓
Łatwe do czyszczenia, w pełni wyjmowane wnętrze	✓
Wysoko odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami	✓
Zewnętrzna strona chłodna w dotyku	✓
Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach: beżowym, czarnym lub czerwonym	✓
Akcesoria w zestawie:	
Płaska płyta do gotowania	✓
Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm	✓
Pojemnik teflonowy perforowany 280x280x25 mm	✓
Płyta z powłoką nieprzywierającą 280x280 mm	✓

AKCESORIA DO PIECA QUICK

Zestaw filtrów katalitycznych, likwidujący konieczność stosowania okapów wyciągowych

QFILTER 1 540 zł



Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm

QSAB 660 zł



Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 140x280 mm

QSAS 530 zł



Płyta grillowa ryflowana

QPCR 1 430 zł

Uchwyt/chwytek

QGR 1 250 zł



Szpatułka kątowa

QSSK 210 zł

Detergent do mycia 1 l

QDETCL 110 zł

Płynny środek konserwujący 1 l

QDETPR 660 zł



Nieprzywierająca powłoka do płyty grillowej 280x280 mm

QPPG 70 zł

POJEMNIKI DO PIECA QUICK



Pojemnik teflonowy (2 szt.) 280x280x25 mm

QPT28 840 zł



Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140x280x25 mm

QPT1428 830 zł



Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140x140x25 mm

QPT14 1 030 zł



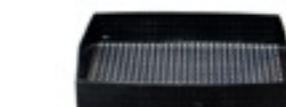
Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 280x280x25 mm

QPTP28 840 zł



Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x280x25 mm

QPTP1428 830 zł



Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x140x25 mm

QPTP14 1 030 zł

PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE

ZALETY PIECÓW MYCHEF



DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA



MultiSteam

Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary, 5 razy szybsza niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni) dzięki wstępnemu podgrzewaniu wody. Szybsza i gęstsza para, zapewniająca równomierne gotowanie.

OPATENTOWANY



TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Jedyny taki opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z minimalnymi odchyleniami ($\pm 0,2^\circ\text{C}$). (opcja)

OPATENTOWANY



Smart Clima Plus

Inteligentny system tworzenia i zarządzania systemem. Dzięki zaawansowanemu czujnikowi, piec monitoruje wilgotność w komorze pieczenia, wprowadzając lub odprowadzając parę, aby uzyskać pożądany rezultat.



DryOut Plus

Umożliwia aktywne usuwanie wilgoci z komory w celu uzyskania bardziej chrupiącej tekstury dzięki unikalnej technologii niskociśnieniowej. Chrupiące, złociste, bardzo szybkie i doskonałe rezultaty.

WIĘKSZY KOMFORT UŻYTKOWANIA



Sous-vide, jedno i wielopunktowe sondy z magnetycznym złączem plug & play lub wewnętrzną sondą jednopunktową lub sondą wielopunktową

Dzięki nowemu złączu magnetycznemu podłączenie sondy jeszcze nigdy nie było tak szybkie i łatwe



Zintegrowana rynienka ociekowa

Rynienka ociekowa podłączona do odpływu. Rynienka została również wyposażona w filtr który zapobiega przedostawaniu się resztek jedzenia, które mogłyby spowodować jego zatkanie.



Wbudowane oświetlenie LED

Specjalnie zaprojektowane, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się minimalnym zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy.



Złącze USB

Złącze USB dla rejestrowania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz wysyłania i pobierania programów. Urządzenie umożliwia rejestrowanie temperatur i zdarzeń występujących podczas normalnego użytkowania. Dostępne dla modeli COMPACT CONCEPT, COMPACT EVOLUTION, iCOOK, iBAKE, iCOOK MAX oraz iBAKE MAX.

WIĘKSZA SKUTECZNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ



Wysokiej jakości izolacja termiczna

Komorę grzewczą wykonaną ze stali AISI 304 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe gotowanie i znaczną oszczędność energii.



Szkoło niskoemisyjne

Najnowsza technologia szkła niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację poprzez zmniejszenie strat ciepła. Konstrukcja drzwi sprawia, że są one łatwe do czyszczenia i bezpieczne w obsłudze.



Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

Szybsze i bardziej równomierne gotowanie dzięki termodynamicznej konstrukcji wentylatora w połączeniu z inteligentnym zarządzaniem prędkością i kierunkiem obrotów



MyCare - mycie automatyczne

Opatentowany inteligentny automatyczny system myjący. Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory pieca. Piec wykrywa stopień zabrudzenia i proponuje najbardziej odpowiedni program.

OPATENTOWANY

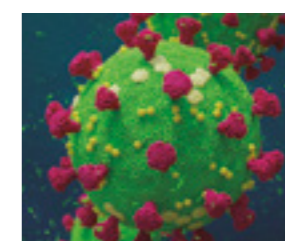
WIĘKSZA OCHRONA ŻYWNOSCI



UltraVioletSteam

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę, która jest wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach, dzięki systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja).

OPATENTOWANY



Jedyny w 100% sterylny piec

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i systemu samoczyszczenia MyCare komora pieca będzie w 100% sterylna, czysta i wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach.

OPATENTOWANY



Rączka oraz komponenty wykonane z tworzyw o właściwościach antibakteryjnych

Dodany komponent antibakteryjny umożliwia lepszą ochronę przed rozprzestrzenianiem się zarazków i bakterii, zapewniając w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię.



NightWatch

Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym ze spokojem o swoje dania. W przypadku, gdy temperatura spadnie poniżej 56°C , piec wyda widoczne i dźwiękowe ostrzeżenia.

PANELE STEROWANIA

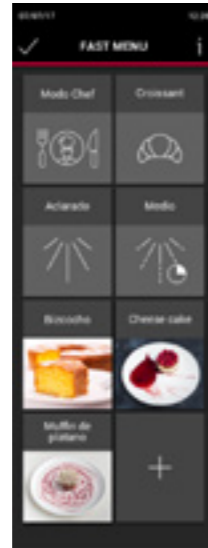
iCOOK & iBAKE

INTELIAGENTNY INTERFEJS UMOŻLIWIAJĄCY WPROWADZANIE ZMIAN W PRZEPISACH

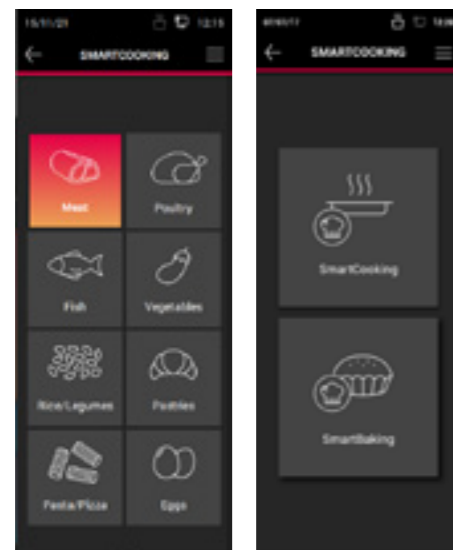
Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK oraz iBAKE.

Umożliwia on dostosowanie menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, zapamiętanie do 400 programów po 10 kroków każdy, oraz możliwość jednoczesnego gotowania różnych rodzajów potraw w tym samym czasie na oddzielnych poziomach.

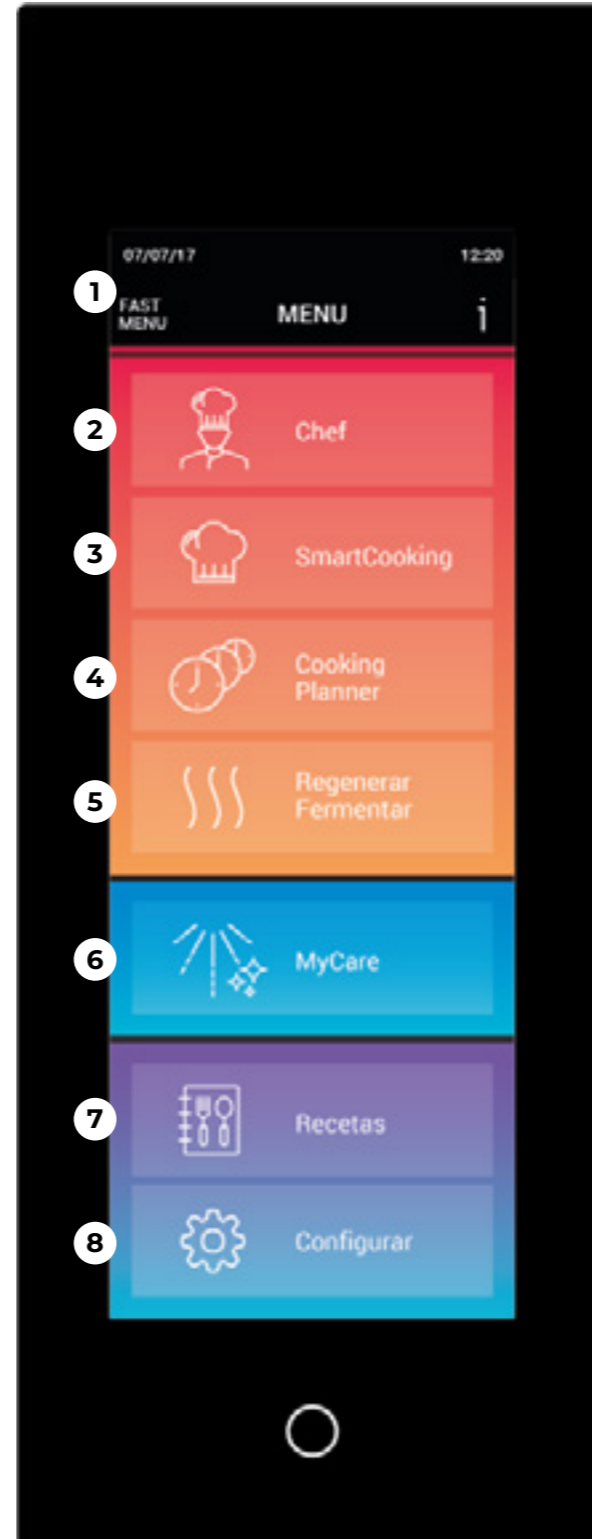
Dzięki połączeniu z MyCloud, można przeglądać postępy w gotowaniu, a także tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca.



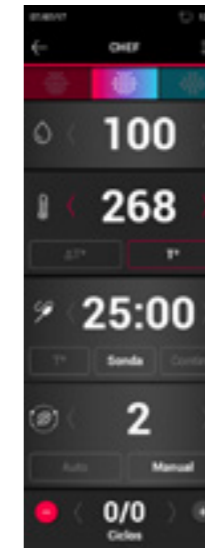
1. Szybkie Menu
Spersonalizowane menu z najczęściej używanymi funkcjami podczas przygotowywania posiłków.



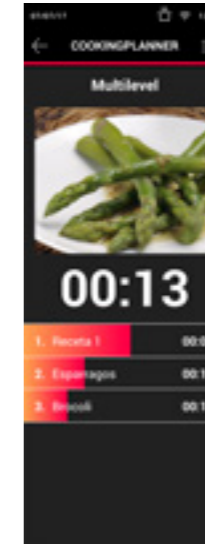
3. SmartCooking/SmartBaking
Inteligentny system wspomagający gotowanie oraz inteligentny system wspomagający pieczenie dostępny tylko w modelach iBAKE.



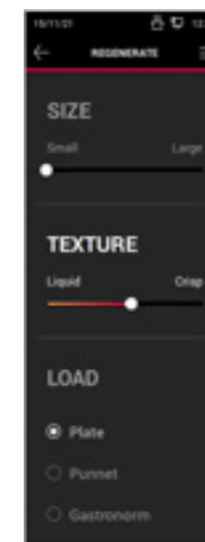
2. Tryb Szefa Kuchni
Dostosuj ustawienia gotowania regulując żądane parametry ręcznie.



4. Zarządzanie gotowaniem wielopoziomowym
Gotuj potrawy jednocześnie na różnych poziomach.



5. Regeneracja/Trwałość
Zregeneruj zamrożoną lub schłodzoną żywność w sposób kontrolowany.



6. MyCare
Inteligentny system samoczyszczący. 4 programy mycia i płukania.



7. Przepisy
Uzyskaj dostęp do przepisów swoich oraz innych szefów kuchni lub wyszukuj potrawy poprzez wybieranie składników.



8. Konfiguracja
Dostęp do wszystkich ustawień pieca.



PANELE STEROWANIA

COOK MASTER & BAKE MASTER

WIĘKSZA PRECYZJA GOTOWANIA

Zarządzaj swoimi piecami COOK MASTER i BAKE MASTER z łatwością i kontrolą. Wyposażony w intuicyjnie zaprojektowany wyświetlacz LED, umożliwiający gotowanie na wysokim poziomie z maksymalną precyzją.

Dostosuj parametry pieca poprzez wybór pary, temperatury, czasu lub sondy oraz prędkości wentylatora, aby zapewnić doskonałe gotowanie.

Dzięki pamięci szybkiego dostępu można zapisać najczęściej używane programy gotowania i uruchamiać je automatycznie. Ponadto można zapisać do 40 różnych programów gotowania.

Opcjonalnie istnieje możliwość zainstalowania opatentowanego systemu TSC (Thermal Stability Control), który gwarantuje maksymalną stabilność termiczną podczas niskotemperaturowego gotowania z minimalnych wahaniach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Wartość TSC jest zauważalna nie tylko w doskonałym gotowaniu, ale także w jego energooszczędności.



POŁĄCZENIE WI-FI (OPCJA)

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



PANELE STEROWANIA

COOK PRO
& BAKE PRO

ŁATWE UŻYTKOWANIE, DOSKONAŁE I PRECYZYJNE WYNIKI



Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy

Parametry gotowania

Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty

Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna/zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia

Panel sterowania jest łatwy w użyciu, posiada tylko te przyciski, które są niezbędne do szybkiego i efektywnego gotowania.

Wybierz tryb gotowania, ustaw niezbędne parametry i rozpocznij - to wszystko.

Łatwy w użyciu i skuteczny w gotowaniu.

Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub naparowanie

Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

Program myjący MyCare

Funkcja automatycznego mycia

PANELE STEROWANIA

COOK UP

DOSKONAŁE GOTOWANIE, INTUICYJNE STEROWANIE



Podświetlany panel cyfrowy

Wskazuje wszystkie parametry i procesy

Parametry gotowania

Wybór pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty

Wł. / Wył.

Włącza/wyłącza piec oraz rozpoczyna/zatrzymuje nagrzewanie i proces pieczenia

Intuicyjne sterowanie za pomocą najważniejszych przycisków niezbędnych do uzyskania wydajnych, szybkich i precyzyjnych rezultatów. Wybierz tryby gotowania: konwekcyjny, mieszany i parowy, ustaw niezbędne parametry i rozpocznij pracę - to wszystko.

Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania: konwekcja, gotowanie mieszane lub naparowanie

Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

POŁĄCZENIE WI-FI (OPCJA)

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



POŁĄCZENIE WI-FI (OPCJA)

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



PANELE STEROWANIA

COMPACT EVOLUTION

INTELIGENTNY I PROSTY W OBSŁUDZE INTERFEJS

Mychef Evolution to inteligentny interfejs dostępny z ekranu dotykowego o wysokiej rozdzielczości; jego konstrukcja jest tak wygodna i intuicyjna jak w smartfonie.

System SmartCooking sprawia, że gotowanie staje się łatwiejsze niż kiedykolwiek: dzięki książce z przepisami możesz tworzyć niesamowite dania z niezwykłą prostotą, ponieważ urządzenie jest połączone z chmurą, umożliwia ono podłączenie do komputera przez cały czas, gdziekolwiek jesteś. Co więcej, jego innowacyjna technologia optymalizuje oszczędność energii.

Prawdziwie inteligentny piec zdolny do gromadzenia danych, przetwarza je i oferuje spersonalizowane informacje, które ułatwią zarządzanie i przyczynią się do sukcesu Twojej firmy.

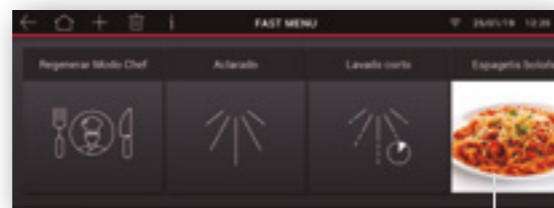
Tryb Szefa Kuchni

Dostosuj ustawienia gotowania regulując żądane parametry ręcznie.



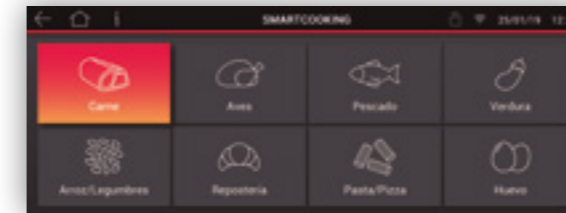
Szybkie menu

Własne menu z najczęściej używanymi funkcjami



SmartCooking

Inteligentny system wspomagający gotowanie



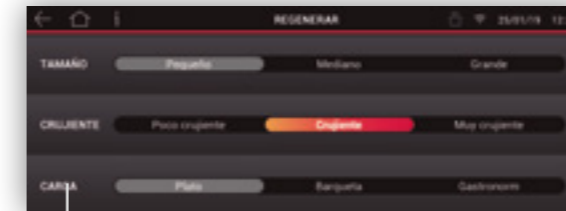
Zarządzanie gotowaniem wielopoziomowym

Gotuj potrawy jednocześnie na różnych poziomach.



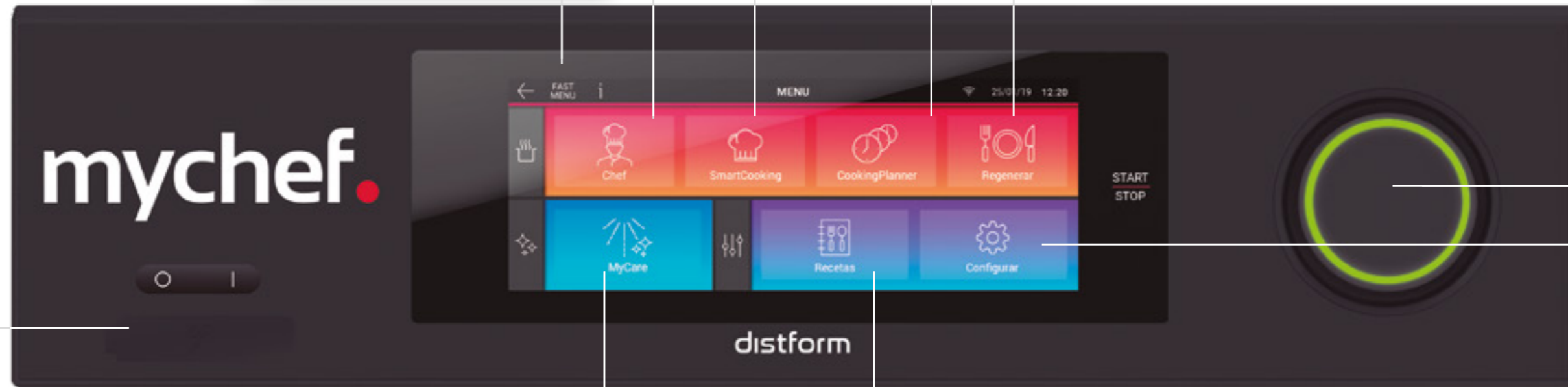
Regeneracja

Regeneruj zamrożoną i schłodzoną żywność, korzystając z proponowanych przez piec ustawień



Podświetlane pokrętko

Inteligentne 5-kolorowe oświetlenie, które wydaje widoczne i dźwiękowe powiadomienia o statusie gotowania lub mycia, bez konieczności ciągłego pilnowania pieca.



Magnetyczne złącze typu Plug & Play do sond

Szybkie i bezpieczne podłączenie sond sous-vide, jedno lub wielopunktowych



MyCare

Inteligentny system samoczyszczący. 4 programy mycia i płukania.



Przepisy

Uzyskaj dostęp do przepisów swoich oraz innych szefów kuchni lub wyszukuj potrawy poprzez wybieranie składników.



Konfiguracja

Dostęp do wszystkich ustawień pieca.

PANELE STEROWANIA

COMPACT CONCEPT

STEROWANIE ELEKTRONICZNE O WIĘKSZEJ PRECYZJI

Łatwa obsługa Mychef Concept od pierwszego dnia; intuicyjne sterowanie jest zaprojektowane z myślą o doskonałym pieczeniu z maksymalną precyzją.

Wyświetlacz LCD i podświetlane pokrętko upraszczają wszystkie procesy i dostarczają informacji o możliwych kolejnych krokach. Intuicyjny i wygodny sposób komunikacji z piecem pozwala na monitorowanie na bieżąco postępów w gotowaniu

Bezpośredni dostęp do programów myjących MyCare

4 automatyczne programy mycia i 1 program płukania

Tryby gotowania

Wybierz tryb gotowania: konwekcja, konwekcja + para lub naparowanie

Programowanie czasowe lub poprzez sondę

Gotowanie może być kontrolowane poprzez czas lub według temperatury wewnątrz potrawy

Podświetlane pokrętko

Inteligentne 5-kolorowe oświetlenie pokrętki, które wydaje widoczne i dźwiękowe powiadomienia o stanie gotowania lub mycia



99 programów gotowania

Do 5 kroków w każdym programie

Prędkość wentylatora

4 prędkości w modelach Compact

Szybkie gotowanie

Wstępne nagrzewanie lub szybkie schładzanie komory w zależności od aktualnej temperatury na początku nowego procesu gotowania lub mycia



Magnetyczne złącze typu Plug & Play do sond

Szybkie i bezpieczne podłączenie sond sous-vide, jedno lub wielopunktowych

Bezpośredni dostęp do programów

Pamięć 9 najczęściej używanych programów gotowania lub cykli mycia

Przegląd wszystkich ustawień

Czas, temperatura, temperatura rdzenia sondy, pary, programów mycia, płukania, ostrzeżenia itd...

DryOut / SmartClima

Ręczna regulacja wilgotności parametrów aby zapewnić najlepszy rezultat.

PANELE STEROWANIA

SNACK AIR-S & BAKERSHOP AIR-S

ULUBIONE PRZEPISY ZA NACIŚNIĘCIEM JEDNEGO PRZYCISKU

Wprowadź swój ulubiony przepis i jego parametry gotowania, a później uruchom jednym przyciskiem. Ten panel sterujący ma 8 przycisków szybkiego dostępu, które zapewniają maksymalną swobodę w wyborze ulubionych przepisów. Ponadto, można wykonać do 3 różnych kroków gotowania w sposób automatyczny.

Gotowanie w krokach
Można skonfigurować do 3 kroków gotowania

Podświetlany panel cyfrowy
Wskazuje wszystkie parametry i procesy

Regulacja wartości
Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

Parametry gotowania
Wybór pomiędzy 4 parametrami pary, temperatury, czasu i prędkość wentylatora zapewniają idealne rezultaty

Wł. / Wył.
Włącza/wyłącza piec oraz uruchamia/wyłącza proces podgrzewania i pieczenia

Programy gotowania
Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania

Regulacja wartości
Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

Przyciski szybkiego dostępu
8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania

Gotowanie w krokach
Można skonfigurować do 3 kroków gotowania

Podświetlany panel cyfrowy
Wskazuje wszystkie parametry i procesy

Regulacja ustawień w garowniku
Dostępne tylko w modelach Bakershop

Parametry gotowania
Wybór temperatury i czasu gotowania

Wł. / Wył.
Włącza/wyłącza piec oraz uruchamia/wyłącza proces podgrzewania i pieczenia

POŁĄCZENIE WI-FI (OPCJA)

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



PANELE STEROWANIA

SNACK AIR & BAKERSHOP AIR

PANEL STEROWANIA Z PAMIĘCIĄ SZYBKIEGO DOSTĘPU DO NAJCZĘŚCIEJ UŻYWANYCH PRZEPISÓW

Piece SNACK AIR i BAKERSHOP AIR posiadają wygodny w obsłudze panel sterowania, który umożliwia ustawienie do trzech faz pieczenia, zapamiętanie do czterdziestu programów pieczenia oraz osiem przycisków szybkiego dostępu do pamięci na których można ustawić najczęściej używane programy lub przepisy. Wyświetlacz jest bardzo łatwy w obsłudze dzięki każdemu z jego przycisków łatwego dostępu, na którym można doskonale odnaleźć poszczególne opcje pieca.

Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 40 programów gotowania

Regulacja wartości

Ustaw żądane wartości dla każdego parametru

Przyciski szybkiego dostępu

8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania

POŁĄCZENIE WI-FI (OPCJA)

Dzięki połączeniu Wi-Fi można gotować, sterować i zarządzać piecem za pomocą smartfona lub tabletu.

CHMURA

Zarządzaj swoim piecem za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Twórz, zapisuj lub modyfikuj przepisy i wysyłaj je do swojego urządzenia za jednym naciśnięciem przycisku.

ZDALNE STEROWANIE

Kontroluj działanie pieca i zmieniać parametry zdalnie z telefonu komórkowego.



STEROWANIE GŁOSOWE ZA POMOCĄ ASYSTENTA GOOGLE

Piec może współpracować z Asystentem Google, umożliwiając gotowanie za pomocą prostych komend głosowych.



PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE

Idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, usług cateringowych i zakładów produkcyjnych. Wytrzymałość, moc i pojemność.

Gastronomia



COOK

Mychef iCOOK GN 1/1	50
Aksesoria	52
Mychef iCOOK GN 2/1	54
Aksesoria	56
Mychef iCOOK MAX GN 1/1	58
Aksesoria	59
Mychef iCOOK MAX GN 2/1	60
Aksesoria	61
Mychef COOK MASTER GN 1/1	62
Aksesoria	64
Mychef COOK MASTER GN 2/1	66
Aksesoria	68
Mychef COOK MAX MASTER GN 1/1	70
Aksesoria	71
Mychef COOK MAX MASTER GN 2/1	72
Aksesoria	73
Mychef COOK PRO GN 1/1	74
Aksesoria	76
Mychef COOK UP GN 1/1	78
Aksesoria	80

ZALECANE AKCESORIA

iCOOK- zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

iCOOK	⚡	MYCHA245	480 zł
iCOOK	🔥	MYCHA397	480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

iCOOK	⚡	MYCHA219	350 zł
-------	---	----------	--------



Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	1 700 zł
---	---	----------	----------

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP **	⚡	MYCHA364	1 700 zł
------------------------------------	---	----------	----------

iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	2 260 zł
-----------------------------------	---	----------	----------

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

** Zawiera 5 tabletek CleanDuo + 1 syfon.

Zestaw zmiękczający (W zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	1 440 zł
-------	----	----------	----------

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	990 zł
-------	----	----------	--------

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK	⚡	MYCHA358	660 zł
-------	---	----------	--------

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	1 720 zł
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł



Podstawa z przewodnikami GN 1/1

Odległość między przewodnikami: 68 mm.

6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA225	3 470 zł
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA399	3 590 zł
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 przewodnic	MYCHA226	3 220 zł
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	5 przewodnic	MYCHA401	3 260 zł



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 720 zł
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	1 780 zł
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	1 570 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	480 zł
-------	----	----------	--------

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260	640 zł
-------	----	----------	--------



Zestaw prysznicowy

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
-------	----	----------	--------



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1	⚡	MYCHA386	6 000 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1	⚡	MYCHA265	7 640 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1	⚡	MYCHA268	9 500 zł
--------	---	----------	----------

Filtr węglowy (Część)	⚡	MYCHA216	780 zł
-----------------------	---	----------	--------



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iCOOK	⚡	MYCHA218	650 zł
-------	---	----------	--------



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181	1 390 zł
-------	----	----------	----------

iCOOK GN 1/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł



Sonda Sous-vide

Ø 1,5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185	1 200 zł
-------	----	----------	----------

Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396	580 zł
-------	----	----------	--------

ZALECANE AKCESORIA

iCOOK- zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

iCOOK	⚡	MYCHA245	480 zł
iCOOK	🔥	MYCHA397	480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

iCOOK	⚡	MYCHA219	350 zł
-------	---	----------	--------

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 + COOK MASTER/iCOOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	1 700 zł
---	---	----------	----------

iCOOK 6 GN 2/1 + iCOOK 6 GN 2/1 **	🔥	MYCHA410	2 260 zł
------------------------------------	---	----------	----------

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

** Zawiera 5 tabletek CleanDuo + 1 syfon.

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061	1 440 zł
-------	----	----------	----------

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062	990 zł
-------	----	----------	--------

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iCOOK	⚡	MYCHA358	660 zł
-------	---	----------	--------

iCOOK GN 2/1 AKCESORIA

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł



Podstawa z przewodnikami GN 2/1

Do ustawienia pieca.
Odległość między przewodnikami: 68mm

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA227	3 710 zł
6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA400	3 780 zł
10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	5 przewodnic	MYCHA228	3 380 zł
10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	5 przewodnic	MYCHA402	3 450 zł



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	2 570 zł
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	2 640 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wyziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261	480 zł
-------	----	----------	--------

iCOOK GN 2/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260	640 zł
-------	----	----------	--------



Zestaw prysznicowy

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
-------	----	----------	--------



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/1	⚡	MYCHA395	7 260 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

GN 2/1	⚡	MYCHA266	8 970 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/1	⚡	MYCHA269	10 430 zł
--------	---	----------	-----------

Filtr węglowy (Część)	⚡	MYCHA216	780 zł
-----------------------	---	----------	--------



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181	1 390 zł
-------	----	----------	----------

iCOOK GN 2/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nablyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
----------	----------	--------

Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
--------------------	----------	----------

Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł
---------------------	----------	----------



Sonda Sous-vide

Ø 1,5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185	1 200 zł
-------	----	----------	----------

Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej

Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396	580 zł
-------	----	----------	--------

iCOOK MAX GN 1/1

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM



20 GN 1/1

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	iCook MAX 201E	iCook MAX 201G
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	80 980 zł	93 280 zł
Zasilanie	⚡	🔥
Pojemność GN		20 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	893 x 1018 x 1923 mm	
Waga	311 kg	386 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	160-320	
Odległość między prowadnicami	67 mm	
Moc elektryczna	34,7 kW	1.610 W
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-	40 kW
Przyłącze gazowe	-	Złącze G½"
Napięcie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30° do 280°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) / para wodna nasycona (od 30° do 130°C)		✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania		✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.		6 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary		✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.		✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.		✓
MySmartCooking. Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.		✓
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte		✓
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie		✓
Połączenie Wi-Fi , z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania		✓
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.		✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie		400 + 10
FastMenu. Utwórz ekran szybkiego dostępu do wybranymi programami i funkcjami		✓
Cooking Check. Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii		✓
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania		✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem		4 stopnie + płukanie
Wielopunktowa sonda wewnętrzna		✓
10-calowy ekran dotykowy TFT		✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP		✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania		✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania		✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie		✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)		✓
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.		✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną		✓
Stopień ochrony IPX5		✓
Wózek z prowadnicami na GN 1/1. Pojemność 20 pojemników GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.		✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C). **1 460 zł**

Drzwi otwierane na lewą stronę **1 480 zł**

⁽¹⁾ Zasilanie 230/3L/50-60 **MYCHA420** **310 zł**

ZALECANE AKCESORIA

iCOOK MAX - Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA397** **480 zł**

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA061** **1 440 zł**

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA062** **990 zł**

Wózek z prowadnicami na GN 1/1

Pojemność 20 x GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA412** **9 100 zł**

Wózek na talerze GN 1/1

Pomieści 51 talerzy o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA413** **10 900 zł**

Oslona termiczna GN 1/1

Do wózków na tacy z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA414** **3 360 zł**

iCOOK MAX GN 1/1 AKCESORIA

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA385** **3 430 zł**



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA181** **1 390 zł**



Zestaw prysznicowy

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA172** **780 zł**



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka **MYCHA063** **610 zł**

Opakowanie 4 sztuk **MYCHA354** **1 720 zł**

Opakowanie 24 sztuk **MYCHA355** **9 130 zł**

iCOOK MAX GN 2/1

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM



20 GN 2/1

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	iCook MAX 202E	iCook MAX 202G
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	108 750 zł	122 420 zł
Zasilanie	⚡	🔥
Pojemność GN		20 x 2/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	893 x 1268 x 1923 mm	
Waga	343 kg	418 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	300-640	
Dystans między prowadnicami	67 mm	
Moc elektryczna	65,7 kW	1.61 W
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-	40 kW
Przyłącze gazowe	-	Złącze G½"
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30° do 280°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) / para wodna (od 30° do 130°C)		✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania		✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.		6 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary		✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.		✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.		✓
MySmartCooking. Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.		✓
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte		✓
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie, idealne rozwiązanie dla menu		✓
Połączenie Wi-Fi , z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania		✓
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.		✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie		400 + 10
FastMenu. Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami		✓
Cooking Check. Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii		✓
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania		✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem		4 stopnie + płukanie
Wielopunktowa sonda wewnętrzna		✓
10-calowy ekran dotykowy TFT		✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP		✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania		✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania		✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie		✓
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)		✓
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.		✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną		✓
Stopień ochrony IPX5		✓
Wózek z prowadnicami na GN 2/1. Pojemność 20 pojemników GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.		✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC MAX (kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	2 920 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.	1 480 zł
(1) Zasilanie 230/3L/50-60	MYCHA421 580 zł

ZALECANE AKCESORIA

iCOOK MAX - Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA397 480 zł**

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA061 1 440 zł**

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA062 990 zł**

Wózek z prowadnicami na GN 2/1

Pojemność 20 x GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA415 11 720 zł**

Wózek na talerze GN 2/1

Pomieści 102 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA416 14 690 zł**

Ośłona termiczna GN 2/1

Do wózków na tacy z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA417 4 980 zł**

iCOOK MAX GN 2/1 AKCESORIA

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA385 3 430 zł**



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA181 1 390 zł**



Zestaw prysznicowy

iCOOK MAX ⚡🔥 **MYCHA172 780 zł**



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabyliczącym.

1 sztuka **MYCHA063 610 zł**

Opakowanie 4 sztuk **MYCHA354 1 720 zł**

Opakowanie 24 sztuk **MYCHA355 9 130 zł**

COOK MASTER GN 1/1

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY



4 GN 1/1



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	COOK MASTER 041E
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	16 410 zł
Zasilanie	⚡
Pojemność GN	4 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 710 x 615 mm
Waga	64 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	35-90
Dystans między prowadnicami	68 mm
Moc elektryczna	6,3 kW
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-
Przyłącze gazowe	-
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾
3 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 280°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) · Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty.	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	40 + 3
7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓
Jednopunktowa sonda wewnętrzna	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Manualna regeneracja	✓
Prowadnice typu C - prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechłowym	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C ⁶)	⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.		1 480 zł
⁽¹⁾ Zasilanie 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA273 0 zł
⁽²⁾ Zasilanie 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA272 0 zł



6 GN 1/1



10 GN 1/1

COOK MASTER 061E	COOK MASTER 061G	COOK MASTER 101E	COOK MASTER 101G
18 950 zł	27 030 zł	28 950 zł	34 480 zł
⚡	🔥	⚡	🔥
	6 x 1/1 GN		10 x 1/1 GN
760 x 710 x 750 mm	760 x 842 x 854 mm	760 x 710 x 1022 mm	760 x 842 x 1144 mm
74 kg	130 kg	102 kg	147 kg
40-110	55-120	80-160	80-160
68 mm	80 mm	68 mm	80 mm
9,3 kW	805 W	18,6 kW	805 W
-	13 kW	-	20 kW
-	Złącze G½"	-	Złącze G½"
400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
✓		✓	
4 prędkości	6 prędkości	4 prędkości	6 prędkości
✓		✓	
✓		✓	
40 + 3		40 + 3	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C ⁶)	⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.		1 480 zł
⁽¹⁾ Zasilanie 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA277 830 zł
	10 GN 1/1	MYCHA282 1 330 zł

ZALECANE AKCESORIA

iCOOK- zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA245	⚡	480 zł
MYCHA397	🔥	480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219	⚡	350 zł
----------	---	--------

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK *	⚡	MYCHA240	1 700 zł
COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP **	⚡	MYCHA364	1 700 zł
MASTER 6 GN 1/1 + COOK MASTER 6 GN 1/1 *	🔥	MYCHA398	2 260 zł

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

** Zawiera 5 tabletek CleanDuo + 1 syfon.

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

MYCHA061	⚡🔥	1 440 zł
----------	----	----------

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062	⚡🔥	990 zł
----------	----	--------

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

MYCHA358	⚡	660 zł
----------	---	--------

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA

Zestaw do łączności Wi-Fi

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**

MYCHA357	⚡🔥	990 zł
----------	----	--------

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4 GN 1/1	⚡	MYCHA384	1 720 zł
6 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA384	1 720 zł
10 GN 1/1	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1

Do ustawiania pieca.
Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA225	3 470zł
6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA225	3 470zł
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA226	3 220 zł
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA399	3 590 zł
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA401	3 260 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawiania jeden na drugim

Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim. Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1 x 2	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA226	3 220 zł
--------------	---	--------------------	-------------	----------	----------



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 720 zł
10 GN 1/1 + 4 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 720 zł
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 300 mm	MYCHA235	1 720 zł
10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 105 mm	MYCHA236	1 570 zł
6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 300 mm	MYCHA405	1 780 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych	MYCHA261	480 zł
---------------------------	----------	--------

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

Zasysanie czołowe	⚡🔥	MYCHA260	640 zł
-------------------	----	----------	--------



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
--------------------	----	----------	--------



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1	⚡	MYCHA264	5 830 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

GN 1/1	⚡	MYCHA265	7 640 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1	⚡	MYCHA268	9 500 zł
--------	---	----------	----------

Filtr węglowy (Części)	⚡	MYCHA216	780 zł
------------------------	---	----------	--------



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw	⚡🔥	MYCHA218	650 zł
--------	----	----------	--------



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka	⚡🔥	MYCHA181	1 390 zł
----------	----	----------	----------

COOK MASTER GN 1/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł



Sonda Sous-vide

Ø 1,5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide	⚡🔥	MYCHA185	1 200 zł
-----------	----	----------	----------

Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej
Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Do sondy sous-vide	⚡🔥	MYCHA396	580 zł
--------------------	----	----------	--------

COOK MASTER GN 2/1

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



6 GN 2/1



10 GN 2/1

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	COOK MASTER 062E	COOK MASTER 062G
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	34 480 zł	41 990 zł
Zasilanie	⚡	🔥
Pojemność GN	6 x 2/1 GN	
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 1050 x 865 mm	760 x 1168 x 854 mm
Waga	118 kg	135 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	60-180	110-240
Dystans między prowadnicami	85 mm	85 mm
Moc elektryczna	18,6 kW	805 W
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-	20 kW
Przyłącze gazowe	-	Złącze G½"
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
3 tryby gotowania:		✓
· Konwekcja (od 30° do 280°C)		✓
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C)		✓
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)		✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości	6 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary		✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty		✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	40 + 3	
7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów		✓
Jednopunktowa sonda wewnętrzna		✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący		✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare		✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne		✓
Manualna regeneracja		✓
Prowadnice typu C -prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym		✓
Wyświetlacz LED		✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania		✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania		✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie		✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)		✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach		✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antibakteryjną		✓
Stopień ochrony IPX5		✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C) ⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.	1 480 zł
⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	6 GN 2/1 MYCHA287 1 470 zł

COOK MASTER 102E	COOK MASTER 102G
47 020 zł	54 480 zł
⚡	🔥
10 x 2/1 GN	
760 x 1050 x 1155 mm	760 x 1168 x 1144 mm
146 kg	150 kg
150-300	160-320
80 mm	80 mm
27,9 kW	805 W
-	35 kW
-	Złącze G½"
400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	230V/L+N/50-60
	✓
4 prędkości	6 prędkości
	✓
	✓
	40 + 3
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓
	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C) ⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę	1 480 zł
⁽¹⁾ Napięcie 230/3L/50-60	10 GN 2/1 MYCHA292 2 360 zł

ZAŁECANE AKCESORIA

COOK MASTER - zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA245	⚡	480 zł
MYCHA397	🔥	480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219	⚡	350 zł
----------	---	--------

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK MASTER/COOK GN 2/1 + COOK MASTER/COOK GN 2/1 *	⚡	MYCHA241	1 700 zł
---	---	----------	----------

COOK MASTER 6 GN 2/1 + COOK MASTER 6 GN 2/1 *	🔥	MYCHA410	2 260 zł
---	---	----------	----------

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

MYCHA061	⚡🔥	1 440 zł
----------	----	----------

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062	⚡🔥	990 zł
----------	----	--------

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

MYCHA358	⚡	660 zł
----------	---	--------

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA

Zestaw do łączności Wi-Fi

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie** piecem za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**

MYCHA357	⚡🔥	990 zł
----------	----	--------

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł
----------	----	----------	----------

10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł
-----------	----	----------	----------



Podstawa z prowadnicami GN 2/1

Do ustawienia pieca.
Odległość między prowadnicami: : 68-mm

6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA227	3 710 zł
----------	---	--------------------	-------------	----------	----------

10 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA228	3 380 zł
-----------	---	--------------------	-------------	----------	----------

6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA400	3 780 zł
----------	---	---------------------	-------------	----------	----------

10 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA402	3 450 zł
-----------	---	---------------------	-------------	----------	----------



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	⚡	760 x 985 x 105 mm	MYCHA237	2 570 zł
---------------------	---	--------------------	----------	----------

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	🔥	760 x 1113 x 300 mm	MYCHA406	2 640 zł
---------------------	---	---------------------	----------	----------



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych	MYCHA261	480 zł
---------------------------	----------	--------

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

Zasysanie czołowe	⚡🔥	MYCHA260	640 zł
-------------------	----	----------	--------



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
--------------------	----	----------	--------



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/1	⚡	MYCHA351	7 090 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

GN 2/1	⚡	MYCHA266	8 970 zł
--------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/1	⚡	MYCHA269	10 430 zł
--------	---	----------	-----------

Filtr węglowy (Części)	⚡	MYCHA216	780 zł
------------------------	---	----------	--------



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka	⚡🔥	MYCHA181	1 390 zł
----------	----	----------	----------

COOK MASTER GN 2/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
----------	----------	--------

Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
--------------------	----------	----------

Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł
---------------------	----------	----------



Sonda Sous-vide

Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide	⚡🔥	MYCHA185	1 200 zł
-----------	----	----------	----------

Zestaw do zewnętrznego podłączenia sondy magnetycznej
Umożliwia podłączenie zewnętrznej sondy sous-vide do pieców iCOOK (sonda nie jest dołączona do zestawu).

Do sondy sous-vide	⚡🔥	MYCHA396	580 zł
--------------------	----	----------	--------

COOK MAX MASTER GN 1/1

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM



20 GN 1/1

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	COOK MAX MASTER 201E	COOK MAX MASTER 201G
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	65 770 zł	78 130 zł
Zasilanie	⚡	🔥
Pojemność GN		20 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	893 x 1018 x 1923 mm	
Waga	311 kg	386 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	160-320	
Dystans między prowadnicami	67 mm	
Moc elektryczna	34,7 kW	1.61 W
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-	40 kW
Przyłącze gazowe	-	ZłączeG½"
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30° do 280°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) / para wodna nasycona (od 30° do 130°C)		✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.		4 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary		✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty		✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie		40 + 3
7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów		✓
Jednopunktowa sonda wewnętrzna		✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący		✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare		✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne		✓
Manualna regeneracja		✓
Wyświetlacz LED		✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania		✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania		✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie		✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)		✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną		✓
Stopień ochrony IPX5		✓
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.		✓
Wózek na pojemniki z prowadnicami GN 1/1. Pojemność 20 pojemników GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.		✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę		1 480 zł
(1) Zasilanie 230/3L/50-60	MYCHA420	310 zł

ZALECANE AKCESORIA

COOK MAX MASTER - zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 **480 zł**

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA061 **1 440 zł**

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 **990 zł**

Wózek z prowadnicami na GN 1/1

Pojemność 20 x GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA412 **9 100 zł**

Wózek na talerze GN 1/1

Pomieści 51 talerzy o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA413 **10 900 zł**

Osłona termiczna GN 1/1

Do wózków na tacy z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA414 **3 360 zł**

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 **990 zł**

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu

- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca

COOK MAX MASTER GN 1/1 AKCESORIA

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 **3 430 zł**



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

COOK ⚡🔥 MYCHA181 **1 390 zł**



Zestaw prysznicowy

COOK ⚡🔥 MYCHA172 **780 zł**



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka **MYCHA063 610 zł**

Opakowanie 4 sztuk **MYCHA354 1 720 zł**

Opakowanie 24 sztuk **MYCHA355 9 130 zł**

COOK MAX MASTER GN 2/1

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY Z WÓZKIEM



20 GN 2/1

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

	COOK MAX MASTER 202E	COOK MAX MASTER 202G
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	92 660 zł	106 350 zł
Zasilanie	⚡	🔥
Pojemność GN	20 x 2/1 GN	
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	893 x 1268 x 1923 mm	
Waga	343 kg	418 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	300-640	
Dystans między prowadnicami	67 mm	
Moc elektryczna	65,7 kW	1.610 W
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-	40 kW
Przyłącze gazowe	-	Złącze G½"
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30° do 280°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) / para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓	
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości	
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓	
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty	✓	
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	40 + 3	
7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓	
Jedn punktowa sonda wewnętrzna	✓	
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓	
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓	
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	
Manualna regeneracja	✓	
Wyświetlacz LED	✓	
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓	
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓	
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	
Stopień ochrony IPX5	✓	
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.	✓	
Wózek z prowadnicami na GN 2/1. Pojemność 20 pojemników GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.	✓	

WYPOSAŻENIE DODAKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC MAX (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	⚡	2 920 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę		1 480 zł
(1) Zasilanie 230/3L/50-60	MYCHA421	580 zł

ZALECANE AKCESORIA

COOK MAX - zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA397 480 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA061 1 440 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA062 990 zł

Wózek z prowadnicami na GN 2/1

Pojemność 20 x GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA415 11 720 zł

Wózek na talerze GN 2/1

Pomieści 102 talerze o maksymalnej średnicy 312 mm.

Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA416 14 690 zł

Ośłona termiczna GN 2/1

Do wózków na tace z prowadnicami GN 1/1 i wózków na talerze GN 1/1

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA417 4 980 zł

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca

COOK MAX MASTER GN 2/1 AKCESORIA

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

COOK MAX ⚡🔥 MYCHA385 3 430 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

COOK ⚡🔥 MYCHA181 1 390 zł



Zestaw prysznicowy

COOK ⚡🔥 MYCHA172 780 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nablyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 610 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 720 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 9 130 zł

COOK PRO GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



4 GN 1/1



6 GN 1/1



10 GN 1/1

mychef.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

	COOK PRO 041E
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	14 810 zł
Zasilanie	⚡
Pojemność GN	4 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 710 x 615 mm
Waga	64 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	35-90
Dystans między prowadnicami	68 mm
Moc (kW)	6,3 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾ ⁽²⁾
3 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 280°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) · Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	2 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Manualna regeneracja	✓
Prowadnice typu C - prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

			1 480 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę			
⁽¹⁾ Zasilanie 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA273	0 zł
⁽²⁾ Zasilanie 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA272	0 zł

	COOK PRO 061E	COOK PRO 101E
Cena	17 310 zł	27 380 zł
Zasilanie	⚡	⚡
Pojemność GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 710 x 750 mm	760 x 710 x 1022 mm
Waga	74 kg	102 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	40-110	80-160
Dystans między prowadnicami	68 mm	68 mm
Moc (kW)	9,3 kW	18,6 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾	400/3L+N/50-60 ⁽¹⁾
3 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 280°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) · Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	2 prędkości	2 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓	✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	✓
Manualna regeneracja	✓	✓
Prowadnice typu C - prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym	✓	✓
Wyświetlacz LED	✓	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	✓
Stopień ochrony IPX5	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

			1 480 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę			
⁽¹⁾ Zasilanie 230/3L/50-60	6 GN 1/1	MYCHA277	830 zł
	10 GN 1/1	MYCHA282	1 330 zł

ZAŁECANE AKCESORIA

COOK PRO - zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA245 480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK * MYCHA240 1 700 zł

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP ** MYCHA364 1 700 zł

* Zawiera 10 tabletek CleanDuo.

** Zawiera 5 tabletek CleanDuo + 1 syfon

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

MYCHA358 660 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA

Zestaw do łączności WiFi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4 GN 1/1 MYCHA384 1 720 zł

6 GN 1/1 MYCHA384 1 720 zł

10 GN 1/1 MYCHA385 3 430 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1

Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 3 470 zł

6 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA225 3 470 zł

10 GN 1/1 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 220 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawiania jeden na drugim

Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim. Odległość między prowadnicami: 68 mm. Pojemność: 2 pojemniki GN 1/1 na prowadnicę.

4 GN 1/1 x 2 760 x 655 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA226 3 220 zł



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 720 zł

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 720 zł

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm MYCHA235 1 720 zł

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 105 mm MYCHA236 1 570 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wy poziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw MYCHA261 480 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

Zestaw MYCHA260 640 zł



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy MYCHA172 780 zł



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 MYCHA264 5 830 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

GN 1/1 MYCHA265 7 640 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 MYCHA268 9 500 zł

Filtr węglowy (Część) MYCHA216 780 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka MYCHA181 1 390 zł

COOK PRO GN 1/1 AKCESORIA



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabyliczającym.

1 sztuka MYCHA063 610 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 720 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 9 130 zł

COOK UP GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



4 GN 1/1



6 GN 1/1



10 GN 1/1

mychef.



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	COOK UP 041E
Cena	12 590 zł
Zasilanie	⚡
Pojemność GN	4 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 710 x 615 mm
Waga	61 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	35-90
Dystans między prowadnicami	68 mm
Moc	6,3 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 tryby gotowania	✓
· Konwekcja (od 30° do 280°C)	
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C)	
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	
Wytwarzanie pary metodą natrysku bezpośredniego	✓
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami	2 prędkości
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Manualna regeneracja	✓
Prowadnice typu C - prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę		1 480 zł
(1) Zasilanie 230/L+N/50-60	4 GN 1/1 MYCHA369	0 zł
(2) Zasilanie 230/3L/50-60	4 GN 1/1 MYCHA368	0 zł

COOK UP 061E	COOK UP 101E
Cena	14 900 zł
Zasilanie	⚡
Pojemność GN	6 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 710 x 750 mm
Waga	71 kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	40-110
Dystans między prowadnicami	68 mm
Moc	9,3 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)
3 tryby gotowania	✓
· Konwekcja (od 30° do 280°C)	
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C)	
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	
Wytwarzanie pary metodą natrysku bezpośredniego	✓
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami	2 prędkości
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Manualna regeneracja	✓
Prowadnice typu C - prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę		1 480 zł
(1) Zasilanie 230/3L/50-60	6 GN 1/1 MYCHA372	710 zł
	10 GN 1/1 MYCHA375	1 110 zł

ZALECANE AKCESORIA

COOK UP - zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA359 760 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

COOK UP + COOK UP * MYCHA365 1 700 zł

COOK UP + COOK PRO/MASTER/iCOOK ** MYCHA364 1 700 zł

* W zestawie 2 syfony.

** W zestawie 1 syfon + 5 tabletek CleanDuo.

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

MYCHA358 660 zł

COOK UP GN 1/1 AKCESORIA

Zestaw do łączności WiFi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca



Podstawa z przewodnikami GN 1/1

Odległość między przewodnikami: 68 mm.

4 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 przewodnic **MYCHA225 3 470 zł**

6 GN 1/1 760 x 655 x 900 mm 8 przewodnic **MYCHA225 3 470 zł**

10 GN 1/1 760 x 655 x 600 mm 5 przewodnic **MYCHA226 3 220 zł**



Podstawa z przewodnikami GN 1/1 do ustawiania jeden na drugim

Do ustawiania dwóch pieców 4 GN 1/1 jeden na drugim Odległość między przewodnikami: 68 mm. Pojemność: 2 pojemniki GN 1/1 na przewodnicę.

4 GN 1/1 x 2 760 x 655 x 600 mm 5 przewodnic **MYCHA226 3 220 zł**



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235 1 720 zł**

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235 1 720 zł**

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 300 mm **MYCHA235 1 720 zł**

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 760 x 655 x 105 mm **MYCHA236 1 570 zł**



Zestaw nóżek regulowanych

Do wy poziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

Zestaw **MYCHA261 480 zł**

COOK UP GN 1/1 AKCESORIA



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu
Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła .

Zestaw **MYCHA260 640 zł**



Zestaw prysznicowy

Zestaw **MYCHA172 780 zł**



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 **MYCHA264 5 830 zł**



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

GN 1/1 **MYCHA265 7 640 zł**



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 **MYCHA268 9 500 zł**

Filtr węglowy (Część) **MYCHA216 780 zł**



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw **MYCHA218 650 zł**



MySmoker

Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181 1 390 zł**

COOK UP GN 1/1 AKCESORIA



DA21

Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nabyłyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka **MYCHA045 520 zł**

Opakowanie 18 sztuk **MYCHA360 5 600 zł**

Opakowanie 60 sztuk **MYCHA361 17 480 zł**



Spryskiwacz

Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz **MYCHA183 190 zł**

PORÓWNANIE MODELI

	COOK UP ⚡	COOK PRO ⚡	COOK MASTER ⚡	COOK MASTER 🔥	iCOOK ⚡	iCOOK 🔥
TRYBY GOTOWANIA						
Tryb konwekcji	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Tryb mieszany: konwekcja + para	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Tryb pary Od 30°C do 130°C	●	●	●	●	●	●
Odgrywanie. Program do odgrzewania gotowych potraw. Konfigurowalne i wstępnie ustawione programy	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Inteligentny	Inteligentny
Konfigurowalny program garowania	-	-	-	-	●	●
Gotowanie w niskiej temperaturze oraz gotowanie nocne	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Inteligentny	Inteligentny
FUNKCJE						
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania	-	●	●	●	●	●
Wstępne nagrzewanie. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca	●	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	-	-	-	-	●	●
TSC. Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	-	-	○	-	○	-
SmartWind4Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	2 prędkości	2 prędkości	4 prędkości	6 prędkości	4 prędkości	6 prędkości
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora	-	-	-	-	●	●
MultiSteam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (boiler/wtrysk bezpośredni)	-	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wsterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	-	○	○	○	○	-
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	-	●	●	●	●	●
Wytwarzanie pary metodą natrysku bezpośredniego	●	-	-	-	-	-
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory gotowania	●	-	-	-	-	-
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	-	-	-	-	●	●
NightWatch. Bezpieczne gotowanie bez nadzoru przez całą noc	-	-	-	-	●	●
SafeSteam. Automatyczne usuwanie pary po zakończeniu gotowania (konfigurowane)	-	-	-	-	●	●
ReliableSystem. Program przeglądów okresowych	-	-	-	-	●	●
MySmartCooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.	-	-	-	-	●	●
MyCookingPlanner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarc drzwi.	-	-	-	-	●	●
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	-	-	-	-	●	●
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie	-	-	-	-	●	●
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.	-	-	-	-	●	●
Zdalne sterowanie ze smartfona lub tabletu za pomocą aplikacji Mychef Cloud lub z MyCloud na stronie internetowej Mychef	○	○	○	○	-	-
Połączenie Wi-Fi, z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	-	-	-	-	●	●
Przepisy krok po kroku, regularnie aktualizowane	-	-	-	-	●	●
Wyszukiwanie przepisów według składników	-	-	-	-	●	●
Automatyczne przeliczanie składników receptury w zależności od liczby gości	-	-	-	-	●	●
Automatyczne dostosowanie zużycia energii i naporowania w zależności od załadunku	-	-	-	-	●	●
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.	○	○	○	-	○	-
ZASTOSOWANIE						
Programy / kroki gotowania	-	-	40/3	40/3	400/10	400/10
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju	-	-	-	-	●	●
Cooking Check. Graficzne podsumowanie bieżącego procesu gotowania. Zawiera podgląd i końcowe wyświetlanie danych i zużycia związanych z bieżącym procesem gotowania	-	-	-	-	●	●
Samouczący się system, który automatycznie dostosowuje się do korzystania z przepisów i najczęściej używanych aplikacji w oparciu o aktywność użytkownika	-	-	-	-	●	●
Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich działania	-	-	-	-	●	●
Klawiatura wieloprogramowa z bezpośrednim dostępem	-	-	7	7	-	-

	COOK UP ⚡	COOK PRO ⚡	COOK MASTER ⚡	COOK MASTER 🔥	iCOOK ⚡	iCOOK 🔥
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE						
Szybkie menu - programowalna strona główna	-	-	-	-	●	●
Edytowalna strona główna szybkiego menu z możliwością zdalnej aktywacji	-	-	-	-	●	●
Nawigacja z menu głównego za pomocą ekranu dotykowego	-	-	-	-	●	●
Samokonfigurowany, dostosowywalny ekran	-	-	-	-	●	●
Liczne możliwości konfiguracji, dostosowania do potrzeb serwisu technicznego, ustawienia energii itp.	-	-	-	-	●	●
Liczne opcje zaawansowanej konfiguracji, język, dźwięk, system itd.	-	-	-	-	●	●
Klawisze skrótów do programów lub cykli mycia	-	-	●	●	●	●
10-calowy ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami	-	-	-	-	●	●
Wyświetlacz LED	●	●	●	●	-	-
Sterowanie regulacją trybów gotowania, temperatury, temperatury sondy i czasu	-	-	●	●	●	●
Ustawienie blokowania dostępu oraz programowania na podstawie skonfigurowanego typu użytkownika	-	-	-	-	●	●
Blokowanie programów	●	●	●	●	●	●
Szybka instrukcja obsługi	●	●	●	●	●	●
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca	-	-	-	-	●	●
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej	●	●	●	●	●	●
Funkcja pomocy dla każdego procesu gotowania	-	-	-	-	●	●
Zintegrowana funkcja pomocy, instrukcja serwisowa z przykładami	-	-	-	-	●	●
Interfejs dostępny w 21 językach	-	-	-	-	●	●
Alarmy dźwiękowe z możliwością konfigurowania	-	-	-	-	●	●
Jednopunktowa sonda wewnętrzna	-	-	●	●	-	-
Wielopunktowa sonda wewnętrzna	-	-	-	-	●	●
Wizualny i dźwiękowy sygnał zakończenia gotowania	●	●	●	●	●	●
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu, temperatury sondy, czasu, który upłynął, pozostałego czasu i wartości zużycia energii	-	-	-	-	●	●
Elektroniczny wskaźnik pary, temperatury, czasu i wartości temperatury sondy	-	-	●	●	-	-
Cyfrowy wskaźnik pary, temperatury i czasu	●	●	-	-	-	-
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych	●	●	●	●	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA						
MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu	-	-	-	-	●	●
MyCare. Inteligentny system myjący z 1 programem	-	●	●	●	-	-
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE						
Zaawansowane technologicznie oświetlenie LED. Optymalne oświetlenie w każdej komorze dla minimalnego zużycia i maksymalnego czasu trwania.	●	●	●	●	●	●
Konfigurowalny czas oświetlenia komory	-	-	-	-	●	●
Złącze USB do aktualizacji sprzętu i rejestracji danych HACCP	-	-	-	-	●	●
Niskoemisyjne, potrójnie przeszklone drzwi, na zawiasach, łatwe do czyszczenia	-	-	-	-	●	●
Niskoemisyjne, podwójnie przeszklone drzwi, na zawiasach, łatwe do czyszczenia	●	●	●	●	-	-
Wysoce odporna komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami	●	●	●	●	●	●
Zintegrowany syfon	-	●	●	●	●	●
Prowadnice typu C z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechytowym	●	●	●	●	●	●
Uchwyt i elementy z tworzywa sztucznego posiadają właściwości antibakteryjne	●	●	●	●	●	●
Stopień ochrony IPX5	●	●	●	●	●	●

KOMPAKTOWE PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE

Idealne dla barów, restauracji i hoteli z kuchniami, gdzie przestrzeń jest ograniczona. Najbardziej wyszukane technologie gotowania, zapewniające doskonałe rezultaty za każdym razem.

Gastronomia



COMPACT

Mychef COMPACT Evolution GN 1/1	86
Załadunek wzdłuż	87
Aksesoria	
Mychef COMPACT Evolution GN 1/1	88
Załadunek poprzeczny	89
Aksesoria	
Mychef COMPACT Evolution GN 2/3	90
Załadunek wzdłuż	91
Aksesoria	
Mychef COMPACT Concept GN 1/1	92
Załadunek wzdłuż	93
Aksesoria	
Mychef COMPACT Concept GN 1/1	94
Załadunek poprzeczny	95
Aksesoria	
Mychef COMPACT Concept GN 2/3	96
Załadunek wzdłuż	97
Aksesoria	

COMPACT EVOLUTION GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	EVOLUTION 061E	EVOLUTION 091E
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	27 450 zł	31 260 zł
Zasilanie		
Pojemność GN głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Waga	72 Kg	89 Kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	30-100	50-150
Moc	7 kW	10,40 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 300°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C) · Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓	✓
Złącze Plug & Play. Nadaje się do sondy jednopunktowej, wielopunktowej lub sous-vide	✓	✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania	✓	✓
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓	✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	✓	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty	✓	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości	4 prędkości
MySmartCooking. Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.	✓	✓
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	✓	✓
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie	✓	✓
Połączenie Wi-Fi , z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	✓	✓
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.	✓	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	400 + 10	400 + 10
FastMenu. Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami	✓	✓
Cooking Check. Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii	✓	✓
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania	✓	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	4 stopnie + płukanie	4 stopnie + płukanie
6.5-calowy ekran dotykowyLCD	✓	✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP	✓	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	✓
Stopień ochrony IPX5	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C).	1 460 zł
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	1 720 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę	1 480 zł

ZŁADUNEK GN WZDŁUŻ



WYPOSAŻENIE DODATKOWE

Zestaw przyłączy do wody i odpływu
Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA187 480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia
Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).

MYCHA177 1 700 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- Chlorki < 30 ppm
- PH między 6,5 a 8,5

MYCHA061 1 440 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)
Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA GN 1/1 DO PIECÓW COMPACT

Połączenie Ethernet ze wskaźnikiem stanu. Dla obszarów, gdzie połączenie Wi-Fi nie jest możliwe

MYCHA196 1 210 zł

Wózek z półką
Do ustawienia pieca.

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm MYCHA153 2 970 zł

Wózek z prowadnicami GN 1/1
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 50 mm.

GN 1/1 520 x 730 x 900 mm 10 guides MYCHA154 3 720 zł

Wózek piętrowy
Do ustawiania dwóch pieców jeden na drugim

6 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 330 mm MYCHA166 2 310 zł
9 GN 1/1 x 2 520 x 730 x 120 mm MYCHA169 2 370 zł
9 GN 1/1 + 6 GN 1/1 520 x 730 x 170 mm MYCHA168 2 160 zł

Zestaw przysznicy
Dostępność wody w podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw przysznicy MYCHA172 780 zł

CleanDuo
Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 610 zł
Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 720 zł
Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 9 130 zł

AKCESORIA GN 1/1 DO PIECÓW COMPACT

Wózek wolnostojący
3h 30min. w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 1/1 MYCHA173 12 870 zł

Wymiary 530 x 755 x 850 mm
Max. ciśnienie 2,7 bar
Maks. natężenie przepływu 4,1 l/min.

Uchwyt do montażu ściennego
Piec do kuchni z ograniczonym miejscem

6 GN 1/1 MYCHA179 1 610 zł

Przedni okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

GN 1/1 MYCHA221 7 340 zł

Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 MYCHA212 8 800 zł

Filtr węglowy (Części)

MYCHA216 780 zł

Osłona termiczna
Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

6 GN 1/1 MYCHA189 1 060 zł
9 GN 1/1 MYCHA190 1 150 zł

Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł

MySmoker
Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka MYCHA181 1 390 zł

Sonda Multipoint
Ø 4 mm z czterema punktami pomiarowymi i złączem magnetycznym

Multipoint MYCHA184 1 350 zł

Sonda Single-point
Ø 4 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Single-point MYCHA186 890 zł

Sonda Sous-vide
Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide MYCHA185 1 200 zł

COMPACT EVOLUTION GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



ZAŁADUNEK GN POPRZECZNY



6 GN 1/1 T

EVOLUTION 06ITE



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi) **27 890 zł**

Zasilanie	
Pojemność GN głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm	12 / 6 / 4 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 595 x 662 mm
Waga	76 Kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	30-100
Moc	7 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 tryby gotowania:	✓
· Konwekcja (od 30° do 300°C)	
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)	
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	
Złącze Plug&Play. Nadaje się do sondy jednopunktowej, wielopunktowej lub sous-vide	✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania	✓
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości
MySmartCooking. Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.	✓
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gośpowaniem-kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	✓
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie,	✓
Połączenie Wi-Fi , z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	✓
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	400 + 10
FastMenu. Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami	✓
Cooking Check. Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii	✓
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	4 stopnie + płukanie
6.5-calowy ekran dotykowy LCD	✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP	✓
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C).	1 460 zł
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	1 720 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę	1 480 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA187 480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).

MYCHA177 1 700 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- Chlorki < 30 ppm
- PH między 6,5 a 8,5

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA GN 1/1 DO PIECÓW COMPACT T

Połączenie Ethernet ze wskaźnikiem stanu. Dla obszarów, gdzie połączenie Wi-Fi nie jest możliwe

MYCHA196 1 210 zł

Wózek z półką
Do ustawienia pieca.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm **MYCHA155 2 970 zł**

Wózek z prowadnicami GN 1/1
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 50 mm. Wysokość: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm 10 guides **MYCHA156 3 670 zł**

Wózek piętrowy
Do ustawiania dwóch pieców jeden na drugim

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm **MYCHA167 2 110 zł**

Zestaw prysznicowy
Dostępność wody w podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw prysznicowy **MYCHA172 780 zł**

CleanDuo
Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka **MYCHA063 610 zł**

Opakowanie 4 sztuk **MYCHA354 1 720 zł**

Opakowanie 24 sztuk **MYCHA355 9 130 zł**

AKCESORIA GN 1/1 DO PIECÓW COMPACT T

Uchwyt do montażu ściennego
Piec do kuchni z ograniczonym miejscem

GN 1/1 T **MYCHA180 1 610 zł**

Przedni okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T **MYCHA222 7 990 zł**

Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T **MYCHA213 9 450 zł**

Filtr węglowy (Części) **MYCHA217 940 zł**

Ośłona termiczna
Chroni piec przed przegrzaniem
Cena za sztukę.

GN 1/1 T **MYCHA191 1 060 zł**

Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw **MYCHA218 650 zł**

MySmoker
Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka **MYCHA181 1 390 zł**

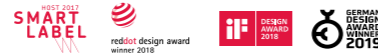
Sonda Multipoint
Ø 4 mm z czterema punktami pomiarowymi i złączem magnetycznym
Multipoint **MYCHA184 1 350 zł**

Sonda Single-point
Ø 4 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.
Single-point **MYCHA186 890 zł**

Sonda Sous-vide
Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.
Sous-vide **MYCHA185 1 200 zł**

COMPACT EVOLUTION GN 2/3

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



ZAŁADUNEK GN WZDŁUŻ



6 GN 2/3



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

EVOLUTION 623E

Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi) **25 410 zł**

Zasilanie	
Pojemność GN (głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel guides))	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	520 x 623 x 662 mm
Waga	60 Kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	20-80
Moc	5,60 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 tryby gotowania:	✓
· Konwekcja (od 30° do 300°C)	
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)	
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	
Złącze Plug&Play. Nadaje się do sondy jednopunktowej, wielopunktowej lub sous-vide	✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania	✓
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości
MySmartCooking. Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.	✓
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	✓
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie	✓
Połączenie Wi-Fi, z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	✓
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	400 + 10
FastMenu. Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami	✓
Cooking Check. Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii	✓
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	4 stopnie + płukanie
6.5-calowy ekran dotykowy LCD	✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C).	1 460 zł
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	1 720 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę	1 480 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw przyłączy do wody i odpływu
Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA187 480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia
Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).

MYCHA177 1 700 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład) System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- Chlorki < 30 ppm
- PH między 6,5 a 8,5

Wkład odkamieniający (zapasowy)
Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA DO COMPACT GN 2/3

Połączenie Ethernet ze wskaźnikiem stanu. Dla obszarów, gdzie połączenie Wi-Fi nie jest możliwe

MYCHA196 1 210 zł

Wózek z półką
Do ustawienia pieca.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm MYCHA151 2 320 zł

Wózek z prowadnicami GN 2/3
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 50 mm.

GN 2/3 520 x 553 x 900 mm 10 guides MYCHA152 3 370 zł

Wózek piętrowy
Do ustawiania dwóch pieców jeden na drugim

6 GN 2/3 x 2 520 x 553 x 330 mm MYCHA165 2 160 zł

Zestaw przysnicowy
Dostępność wody w podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw przysnicowy MYCHA172 780 zł

CleanDuo
Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 610 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 720 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 9 130 zł

AKCESORIA COMPACT GN 2/3

Wózek wolnostojący
3h 30min. w trybie pary w temperaturze 90°C.

GN 1/1 MYCHA173 12 870 zł

Wymiary 530 x 755 x 850 mm

Max. ciśnienie 2,7 bar

Maks. natężenie przepływu 4,1 l/min.

Uchwyt do montażu ściennego
Piec do kuchni z ograniczonym miejscem

GN 2/3 MYCHA178 1 410 zł

Przedni okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/3 MYCHA220 7 440 zł

Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 2/3 MYCHA211 8 900 zł

Filtr węglowy części

MYCHA216 780 zł

Ośłona termiczna
Chroni piec przed przegrzaniem Cena za sztukę.

GN 2/3 MYCHA188 960 zł

Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina.
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł

MySmoker
Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób

Smoker MYCHA181 1 390 zł

Sonda Multipoint
Ø 4 mm z czterema punktami pomiarowymi i złączem magnetycznym

Multipoint MYCHA184 1 350 zł

Sonda Single-point
Ø 4 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Single-point MYCHA186 890 zł

Sonda Sous-vide
Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide MYCHA185 1 200 zł

COMPACT Concept GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

ZAŁADUNEK GN WZDŁUŻ



6 GN 1/1

9 GN 1/1



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	CONCEPT 061E	CONCEPT 091E
Cena (MyCare - System samoczyszczący)	22 610 zł	25 930 zł
Zasilanie	⚡	⚡
Pojemność GN głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel guides)	12 / 6 / 4 x 1/1 GN	18 / 9 / 6 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	520 x 800 x 662 mm	520 x 800 x 822 mm
Waga	72 Kg	89 Kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	30-100	50-150
Przyłącze gazowe	7 kW	10,40 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 tryby gotowania:		
· Konwekcja (od 30° do 300°C)	✓	✓
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)	✓	✓
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓	✓
Złącze Plug&Play. Nadaje się do sondy jednopunktowej, wielopunktowej lub sous-vide	✓	✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania	✓	✓
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtłoknięcia pary	✓	✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	✓	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty.	✓	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości	4 prędkości
9 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	108 + 5	108 + 5
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania	✓	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem	4 stopnie + płukanie	4 stopnie + płukanie
6.5-calowy ekran dotykowy LCD	✓	✓
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu i wartości temperatury rdzenia	✓	✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP	✓	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	✓
Stopień ochrony IPX5	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C).	1 460 zł
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	1 720 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę	1 480 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw przyłączy do wody i odpływu Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA187 480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).

MYCHA177 1 700 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład) System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- Chlorki < 30 ppm
- PH między 6,5 a 8,5

Wkład odkamieniający (zapasowy)

MYCHA062 990 zł

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

AKCESORIA DO COMPACT GN 1/1

Wózek z półką
Do ustawienia pieca.

MYCHA153 2 970 zł

Wózek z przewodnikami GN 1/1
Do ustawienia pieca. Odległość między przewodnikami: 50 mm.

MYCHA154 3 720 zł

Wózek piętrowy
Do ustawiania dwóch pieców jeden na drugim

MYCHA166 2 310 zł

MYCHA169 2 370 zł

MYCHA168 2 160 zł

Zestaw przysznicy
Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.

MYCHA172 780 zł

CleanDuo
Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabyścującym.

MYCHA063 610 zł

MYCHA354 1 720 zł

MYCHA355 9 130 zł

AKCESORIA DO COMPACT GN 1/1

Wózek wolnostojący
3h 30min. w trybie pary w temperaturze 90°C.

MYCHA173 12 870 zł

Uchwyt do montażu ściennego
Piec do kuchni z ograniczonym miejscem

MYCHA179 1 610 zł

Przedni okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja..

MYCHA221 7 230 zł

Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

MYCHA212 8 800 zł

MYCHA216 780 zł

Ostona termiczna
Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

MYCHA189 1 060 zł

MYCHA190 1 150 zł

Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

MYCHA218 650 zł

MySmoker
Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

MYCHA181 1 390 zł

Sonda Multipoint
Ø 4 mm z czterema punktami pomiarowymi i złączem magnetycznym

MYCHA184 1 350 zł

Sonda Single-point
Ø 4 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

MYCHA186 890 zł

Sonda Sous-vide
Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

MYCHA185 1 200 zł

COMPACT Concept GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

ZAŁADUNEK GN POPRZECZNY



6 GN 1/1 T

CONCEPT 06ITE



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Cena (MyCare - System samoczyszczący)	23 050 zł
Zasilanie	
Pojemność GN głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm	12 / 6 / 4 x 1/1 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 595 x 662 mm
Waga	76 Kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	30-100
Moc (kW)	7 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 tryby gotowania:	✓
· Konwekcja (od 30° do 300°C)	
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)	
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	
Złącze Plug&Play. Nadaje się do sondy jednopunktowej, wielopunktowej lub sous-vide	✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania	✓
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości
9 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	108 + 5
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem	4 stopnie + płukanie
6.5- calowy ekran dotykowy LCD	✓
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu i wartości temperatury rdzenia	✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	1 460 zł
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	1 720 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.	1 480 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw przyłączy do wody i odpływu Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA187 480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).

MYCHA177 1 700 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład) System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- Chlorki < 30 ppm
- PH między 6,5 a 8,5

Wkład odkamieniający (zapasowy) Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA DO COMPACT GN 1/1 T

Wózek z półką Do ustawienia pieca.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm MYCHA155 2 970 zł

Wózek z prowadnicami GN 1/1 Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 50 mm. Wysokość: 900 mm

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm 10 guides MYCHA156 3 670 zł

Wózek piętrowy Do ustawiania dwóch pieców jeden na drugim

6 GN 1/1 T x 2 760 x 525 x 330 mm MYCHA167 2 110 zł

Zestaw prysznicowy Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw prysznicowy MYCHA172 780 zł

CleanDuo Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nablyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 610 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 720 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 9 130 zł

AKCESORIA DO COMPACT GN 1/1 T

Uchwyt do montażu ściennego Piec do kuchni z ograniczonym miejscem

GN 1/1 T MYCHA180 1 610 zł

Przedni okap kondensacyjny Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja..

GN 1/1 T MYCHA222 7 990 zł

Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

GN 1/1 T MYCHA213 9 450 zł

Filtr węglowy (Części) MYCHA217 940 zł

Ośłona termiczna Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.

GN 1/1 T MYCHA191 1 060 zł

Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł

MySmoker Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.

Wędzarka MYCHA181 1 390 zł

Sonda Multipoint Ø 4 mm z czterema punktami pomiarowymi i złączem magnetycznym

Multipoint MYCHA184 1 350 zł

Sonda Single-point Ø 4 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Single-point MYCHA186 890 zł

Sonda Sous-vide Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.

Sous-vide MYCHA185 1 200 zł

COMPACT CONCEPT GN 2/3

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY

ZAŁADUNEK GN WZDŁUŻ



6 GN 2/3

CONCEPT 623E



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Cena (MyCare - System samoczyszczący)	21 050 zł
Zasilanie	
Pojemność GN głębokość 20 mm / głębokość 40 mm / głębokość 65 mm (Multilevel guides)	12 / 6 / 4 x 2/3 GN
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	520 x 623 x 662 mm
Waga	60 Kg
Rekomendowana dzienna liczba porcji	20-80
Moc	5,60 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
3 tryby gotowania:	✓
· Konwekcja (od 30° do 300°C)	
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 300°C)	
· Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	
Złącze Plug&Play. Nadaje się do sondy jednopunktowej, wielopunktowej lub sous-vide	✓
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania	✓
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty.	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości
9 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	108 + 5
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem	4 stopień + płukanie
6.5-calowy ekran dotykowy LCD	✓
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu i wartości temperatury rdzenia	✓
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP	✓
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	1 460 zł
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	1 720 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.	1 480 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw przyłączy do wody i odpływu Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo	MYCHA187	480 zł
Zestaw reduktora ciśnienia Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów	MYCHA219	350 zł
Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłączy do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu. (10 tabletek CleanDuo).	MYCHA177	1 700 zł
Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład) System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów: · Twardość między 3° a 6° FH · Chlorki < 30 ppm · PH między 6,5 a 8,5	MYCHA061	1 440 zł
Wkład odkamieniający (zapasowy) Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów	MYCHA062	990 zł

COMPACT GN 2/3 AKCESORIA

Wózek z półką Do ustawienia pieca.	MYCHA151	2 320 zł
Wózek z prowadnicami GN 2/3 Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 50 mm.	MYCHA152	3 370 zł
Wózek piętrowy Do ustawiania dwóch pieców jeden na drugim	MYCHA165	2 160 zł
Zestaw prysznicowy Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.	MYCHA172	780 zł
CleanDuo Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.	MYCHA063	610 zł
1 sztuka	MYCHA354	1 720 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA355	9 130 zł

COMPACT GN 2/3 AKCESORIA

Wózek wolnostojący 3h 30min. w trybie pary w temperaturze 90°C.	MYCHA173	12 870 zł
Uchwyt do montażu ściennego Piec do kuchni z ograniczonym miejscem	MYCHA178	1 410 zł
Przedni okap kondensacyjny Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja..	MYCHA220	7 440 zł
Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.	MYCHA211	8 900 zł
Filtr węglowy (części)	MYCHA216	780 zł
Osłona termiczna Chroni piec przed przegrzaniem. Cena za sztukę.	MYCHA188	960 zł
Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.	MYCHA218	650 zł
MySmoker Uzyskaj aromat i smak wędzenia w prosty i skuteczny sposób.	MYCHA181	1 390 zł
Sonda Multipoint Ø 4 mm z czterema punktami pomiarowymi i złączem magnetycznym	MYCHA184	1 350 zł
Sonda Single-point Ø 4 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.	MYCHA186	890 zł
Sonda Sous-vide Ø 1.5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym.	MYCHA185	1 200 zł

PORÓWNANIE MODELI

	CONCEPT ⚡	EVOLUTION ⚡
TRYB GOTOWANIA		
Tryb konwekcji	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Tryb mieszany: konwekcja + para	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Tryb pary Od 30°C do 130°C	●	●
Odgrywanie. Program do odgrzewania gotowych potraw. Konfigurowalne i wstępnie ustawione programy	Ręczny	Inteligentny
Konfigurowalny program garowania	-	●
Gotowanie w niskiej temperaturze oraz gotowanie nocne	Ręczny	Inteligentny
FUNKCJE		
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania	●	●
Wstępne nagrzewanie. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca	●	●
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	●	●
TSC. Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	○	○
SmartWind4Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości	4 prędkości
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora	●	●
MultiSteam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (boiler/wtrysk bezpośredni)	●	●
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	○	○
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	●	●
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	-	●
NightWatch. Bezpieczne gotowanie bez nadzoru przez całą noc	●	●
SafeSteam. Automatyczne usuwanie pary po zakończeniu gotowania (konfigurowane)	●	●
ReliableSystem. Program przeglądów okresowych	-	●
MySmartCooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.	-	●
MyCookingPlanner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi.	-	●
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	-	●
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie,	-	●
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.	-	●
Połączenie Wi-Fi, z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	-	●
Przepisy krok po kroku, regularnie aktualizowane	-	●
Wyszukiwanie przepisów według składników	-	●
Automatyczne przeliczanie składników receptury w zależności od liczby gości	-	●
Automatyczne dostosowanie zużycia energii i naporowania w zależności od załadunku	●	●
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.	●	●
ZASTOSOWANIE		
Programy / kroki gotowania	108/5	400/10
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju	●	●
Cooking Check. Graficzne podsumowanie bieżącego procesu gotowania. Zawiera podgląd i końcowe wyświetlanie danych i zużycia związanych z bieżącym procesem gotowania	●	●
Samouczący się system, który automatycznie dostosowuje się do korzystania z przepisów i najczęściej używanych aplikacji w oparciu o aktywność użytkownika	●	●
Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich działania	●	●
Szybkie menu - programowalna strona główna	●	●
Edytowalna strona główna szybkiego menu z możliwością zdalnej aktywacji	●	●
Nawigacja z menu głównego za pomocą ekranu dotykowego	●	●
Samokonfigurowany, dostosowywalny ekran	●	●
Liczne możliwości konfiguracji, dostosowania do potrzeb serwisu technicznego, ustawienia energii itp.	●	●
Liczne opcje zaawansowanej konfiguracji, język, dźwięk, system itd.	●	●
Klawisze skrótów do programów lub cykl mycia	●	●

	CONCEPT ⚡	EVOLUTION ⚡
Szeroki 6,5-calowy ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami. Jego położenie i widoczność ułatwiają monitorowanie pieca, pozwalając na śledzenie procesów gotowania z dowolnego miejsca w kuchni	-	●
6,5-calowy panoramiczny ekran LCD z intuicyjnymi symbolami. Jego położenie i widoczność ułatwiają monitorowanie piekarnika, pozwalając na śledzenie procesów gotowania z dowolnego miejsca w kuchni	●	-
Sterowanie pokręteł z inteligentnym designem oświetlenia i funkcją przycisku	-	●
Inteligentne podświetlenie pokręteł w 5 kolorach. Biały: Tryb gotowości / Czerwony: cykl gotowania / Niebieski: cykl zmywania / Żółty: zakończenie gotowania, zmywania lub ustawień / Zielony: zakończenie gotowania lub zmywania.	●	●
Sterowanie regulacją trybów gotowania, temperatury, temperatury sondy i czasu	-	●
Ustawienie blokowania dostępu oraz programowania na podstawie skonfigurowanego typu użytkownika	●	●
Blokowanie programów	●	●
Szybka instrukcja obsługi	●	●
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca	-	●
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej	-	●
Funkcja pomocy dla każdego procesu gotowania	-	●
Zintegrowana funkcja pomocy, instrukcja serwisowa z przykładami	-	●
Interfejs dostępny w 21 językach	-	●
Alarmy dźwiękowe z możliwością konfigurowania	●	●
Złącze Plug&Play. Połączenie dla sondy jednopunktowej, wielopunktowej lub sous-vide	●	●
Wizualny i dźwiękowy sygnał końca gotowania	●	●
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu, temperatury sondy, czasu, który upłynął, pozostałego czasu i wartości zużycia energii	-	●
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu i wartości temperatury rdzenia	●	-
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA		
MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu	●	●
MyCare. Inteligentny system myjący z 1 programem	-	-
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE		
Zaawansowane technologicznie oświetlenie LED. Optymalne oświetlenie w każdej komorze dla minimalnego zużycia i maksymalnego czasu trwania.	●	●
Konfigurowalny czas oświetlenia komory	●	●
Złącze USB do aktualizacji sprzętu i rejestracji danych HACCP	●	●
Niskoemisyjne, podwójnie przeszklone drzwi, na zawiasach, łatwe do czyszczenia	●	●
Wysoce odporna komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami	●	●
Zintegrowany syfon	●	●
Prowadnice typu C z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechylowym	●	●
Uchwyt i elementy z tworzywa sztucznego posiadają właściwości antibakteryjne	●	●
Stopień ochrony IPX5	●	●

● Standard ○ Optional - No compatible

PIECE

KONWEKCYJNE

Piece konwekcyjne z szybką obsługą i prostymi programami gotowania. Idealny dla małych restauracji, barów, kawiarenek, food trucków i sklepów.

Gastronomia

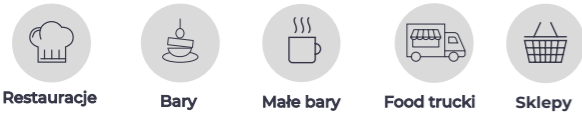


SNACK

Mychef SNACK AIR-S GN 1/1	102
Akcesoria	103
Mychef SNACK AIR-S GN 2/3	104
Akcesoria	105
Mychef SNACK AIR GN 1/1	106
Akcesoria	107
Mychef SNACK AIR GN 2/3	108
Akcesoria	109

SNACK AIR-S GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



4 GN 1/1

4 GN 1/1

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	SNACK AIR-S 041E	SNACK AIR-S 041E RD
Cena	10 740 zł	11 610 zł
Zasilanie	⚡	⚡
Pojemność GN	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
System otwierania	Od góry	Boczne
Waga	57 Kg	57 Kg
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm
Rekomendowana dzienna liczba porcji	60 - 360	60 - 360
Odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
Moc	6,3 kW	6,3 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
2 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 260°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)	✓	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowemu wentylatorowi z 2 prędkościami	2 prędkości	2 prędkości
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓	✓
Bezpośredni wtrysk pary	✓	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	✓
Programy gotowania	40	40
Fazy gotowania	3 + wstępne nagrzewanie	3 + wstępne nagrzewanie
Klawiatura wieloprogramowa. 8 programów o bezpośrednim dostępie	✓	✓
Łatwe w czyszczeniu prowadnice typu L	✓	✓
Manualna regeneracja	✓	✓
Wyświetlacz LED	✓	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą	✓	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓	✓
Stopień ochrony IPX5	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę (Kompatybilny tylko z modelami otwieranymi na bok)			740 zł
(1) Zasilanie 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 zł
(2) Zasilanie 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów

MYCHA219 350 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm



Zestaw do piętrowania

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca

MYCHA244 1 260 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA DO SNACK AIR-S GN 1/1

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe** kompatybilne z Google Home



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

4 GN 1/1 MYCHA438 5 930 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1

Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm.

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA232 2 720 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

MYCHA218 650 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawienia jeden na drugim

Do ustawienia dwóch pieców. Odległość między prowadnicami 68 mm

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA233 2 270 zł



Zestaw pompy wodnej

Do pompowania wody z karafki bez konieczności podłączania pieca do sieci wodociągowej.

Zestaw MYCHA262 640 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych MYCHA261 480 zł



DA21

Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nabyłszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka MYCHA045 520 zł

Opakowanie 18 sztuk MYCHA360 5 600 zł

Opakowanie 60 sztuk MYCHA361 17 480 zł



Zestaw prysznicy

Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw prysznicy MYCHA172 780 zł



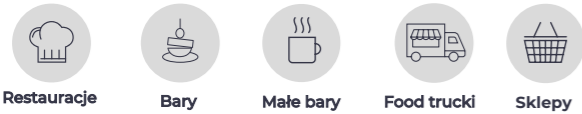
Spryskiwacz

Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz MYCHA183 190 zł

SNACK AIR-S GN 2/3

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



4 GN 2/3



4 GN 2/3

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	SNACK AIR-S 423E	SNACK AIR-S 423E RD
Cena	6 970 zł	7 790 zł
Zasilanie		
Pojemność GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3
System otwierania	Od góry	Boczne
Waga	49 Kg	49 Kg
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Rekomendowana dzienna liczba porcji	80 - 180	80 - 180
Dystans między prowadnicami	75 mm	75 mm
Moc	3,6 kW	3,6 kW
Zsilanie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 260°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)	✓	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowemu wentylatorowi z 2 prędkościami	2 prędkości	2 prędkości
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓	✓
Bezpośredni wtrysk pary	✓	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	✓
Programy gotowania	40	40
Fazy gotowania	3 + wstępne nagrzewanie	3 + wstępne nagrzewanie
Klawiatura wieloprogramowa. 8 programów o bezpośrednim dostępie	✓	✓
Łatwe w czyszczeniu prowadnice typu L	✓	✓
Manualna regeneracja	✓	✓
Wyświetlacz LED	✓	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą,	✓	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę (Kompatybilny tylko z modelami otwieranymi na bok)	740 zł
--	---------------

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw reduktora ciśnienia
Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów

MYCHA219 350 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład) System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm



Zestaw do piętrowania
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca

MYCHA243 1 150 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)
Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA DO SNACK AIR-S GN 2/3

Zestaw do łączności Wi-Fi

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**

MYCHA357 990 zł



Okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

4 GN 2/3 MYCHA439 5 180 zł



Podstawa z prowadnicami GN 2/3
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA231 2 470 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł



Podstawa z prowadnicami GN 2/3 do ustawienia jeden na drugim
Do ustawienia dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: 68 mm

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA234 2 110 zł



Zestaw pompy wodnej
Do pompowania wody z karafki bez konieczności podłączania pieca do sieci wodociągowej.

Zestaw MYCHA262 640 zł



Zestaw nóżek regulowanych
Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych MYCHA261 480 zł



DA21
Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nabyścacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka MYCHA045 520 zł

Opakowanie 18 sztuk MYCHA360 5 600 zł

Opakowanie 60 sztuk MYCHA361 17 480 zł



Zestaw prysznicy
Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw prysznicy MYCHA172 780 zł



Spryskiwacz
Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz MYCHA183 190 zł

SNACK AIR GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNE



Restauracje



Bary



Małe bary



Food trucki



Sklepy



reddot winner 2020



4 GN 1/1

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

SNACK AIR 041E

Cena	9 730 zł
Zasilanie	
Pojemność GN	4 x GN 1/1
System otwierania	Od góry
Waga	57 Kg
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 760 x 522 mm
Rekomendowana dzienna liczba porcji	60 - 360
Dystans między prowadnicami	75 mm
Moc	6,3 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
Tryb gotowania: Konwekcja (od 30° do 260°C)	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowemu wentylatorowi z 1 prędkością	1 prędkość
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Programy gotowania	40
Fazy gotowania	3 + wstępne nagrzewanie
Klawiatura wieloprogramowa. 8 programów o bezpośrednim dostępie	✓
Łatwe w czyszczeniu prowadnice typu L	✓
Manualna regeneracja	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą,	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

(1) Zasilanie 230/L+N/50-60	4 GN 1/1	MYCHA367	0 zł
(2) Zasilanie 230/3L/50-60	4 GN 1/1	MYCHA366	0 zł

ZALECANE AKCESORIA



Zestaw do piętrowania
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca

MYCHA244 1 260 zł

AKCESORIA DO SNACK AIR GN 1/1

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**



Zestaw prysznicowy
Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw prysznicowy MYCHA172 780 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm

4 GN 1/1 760 x 555 x 900 mm 8 Prowadnic MYCHA232 2 720 zł



Okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

4 GN 1/1 MYCHA438 5 930 zł



Podstawa z prowadnicami GN 1/1 do ustawienia jeden na drugim
Do ustawienia dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: 68 mm

4 GN 1/1 x 2 760 x 555 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA233 2 270 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł



Zestaw nóżek regulowanych
Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych MYCHA261 480 zł



DA21
Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nabyścacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka MYCHA045 520 zł

Opakowanie 18 sztuk MYCHA360 5 600 zł

Opakowanie 60 sztuk MYCHA361 17 480 zł



Spryskiwacz
Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz MYCHA183 190 zł

SNACK AIR GN 2/3

PIECE KONWEKCYJNE



4 GN 2/3

WYPOSAŻENIA STANDARDOWE SNACK AIR 423E

Cena	6 130 zł
Zasilanie	⚡
Pojemność GN	4 x GN 2/3
System otwierania	Od góry
Waga	49 Kg
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	620 x 690 x 522 mm
Rekomendowana dzienna liczba porcji	80 - 180
Dystans między prowadnicami	75 mm
Moc	3,6 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
Tryb gotowania: Konwekcja (od 30° do 260°C)	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowemu wentylatorowi z 1 prędkością	1 prędkość
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Programy gotowania	40
Fazy gotowania	3 + wstępne nagrzewanie
Klawiatura wieloprogramowa. 8 programów o bezpośrednim dostępie	✓
Łatwe w czyszczeniu prowadnice typu L	✓
Manualna regeneracja	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓

ZALECANE AKCESORIA



Zestaw do piętrowania
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca

MYCHA243 1 150 zł

AKCESORIA DO SNACK AIR GN 2/3

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**



Zestaw prysznicowy
Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.

Zestaw prysznicowy MYCHA172 780 zł



Podstawa z prowadnicami GN 2/3
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm

4 GN 2/3 620 x 600 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA231 2 470 zł



Okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

4 GN 2/3 MYCHA439 5 180 zł



Podstawa z prowadnicami GN 2/3 do ustawienia jeden na drugim
Do ustawienia dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: 68 mm

4 GN 2/3 x 2 620 x 600 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA234 2 110 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł



Zestaw nóżek regulowanych
Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych MYCHA261 480 zł



DA21
Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nablyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka MYCHA045 520 zł

Opakowanie 18 sztuk MYCHA360 5 600 zł

Opakowanie 60 sztuk MYCHA361 17 480 zł



Spryskiwacz
Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz MYCHA183 190 zł

TACE, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY GN 2/3



Płyta na pizzę / do grillowania

Strona ryflowana do grillowanych warzyw, ryb ect. Strona gładka do pizzy

GN 2/3 RPAR2302 650 zł



Ruszt do grillowanych ziemniaków

Do pieczenia ziemniaków: 20 sztuk

GN 2/3 RPAR2305 280 zł



Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji

GN 2/3 RPARGN23 110 zł



Pojemnik do smażenia

Do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów ect.

GN 2/3 RGN230CE 370 zł



Płyta do pieczenia / grillowania

Do ciast i ciasteczek, a także do grillowanych filetów mięsnych i rybnych

GN 2/3 RPAR2306 250 zł

RUSZTY GN 2/1



Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji

GN 2/1 RPARGN21 210 zł

WÓZEK NA TACE 20 GN 2/1



GN 2/1

Pojemność: 18 blach/pojemników
Odległość między prowadnicami: 75 mm.
Wymiary: 660 x 750 x 1700 mm.

GN 2/1 F0260901 3 170 zł

WÓZEK NA TACE 20x GN 1/1



GN 1/1

Pojemność: 18 blach/pojemników
Odległość między prowadnicami: 75 mm.
Wymiary: 460 x 630 x 1700 mm.

GN 1/1 F0260601 2 920 zł

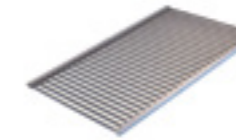
TACE, BLACHY, PŁYTY GRILLOWE, RUSZTY GN 1/1



Płyta na pizzę / do grillowania

Strona ryflowana do grillowanych warzyw, ryb ect. Strona gładka do pizzy

GN 1/1 RPART102 750 zł



Płyta do grillowania

Do grillowania mięsa i ryb

GN 1/1 RPART103 650 zł



Ruszt do grillowanych ziemniaków

Do pieczenia ziemniaków: 28 sztuk

GN 1/1 RPART105 350 zł



Ruszt do kurczaków

Do pieczenia kurczaków, pojemność 8 kurczaków

GN 1/1 RPART101 330 zł



Ruszt do grillowania ze stali nierdzewnej

Do pieczenia dużych kawałków, regeneracji

GN 1/1 RPARGN11 110 zł



Taca ociekowa na tłuszcz

Do zastosowania wraz z rusztem do kurczaków

GN 1/1 RPART111 320 zł



Płyta do pieczenia / grillowania

Do ciast i ciasteczek, a także do grillowanych filetów mięsnych i rybnych

GN 1/1 RPART106 290 zł



Pojemnik do smażenia

Do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów ect.

GN 1/1 RPART104 490 zł



Płyta do jaj

Na 6 jaj, omelety, naleśniki itp.

GN 1/1 RGN1100H 450 zł



Blacha do bagietek

Pojemność 4 bagietek

* Blacha nie jest kompatybilna z modelami COMPACT Concept i Evolution 6 GN 1/1 T oraz COOK

GN 1/1 RPART107 450 zł

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE

Idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, usług cateringowych i zakładów produkcyjnych. Precyzyjne i kontrolowane gotowanie, które pozwala na wysoką wydajność produkcyjną.

Cukiernia / Piekarnia



BAKE

Mychef iBAKE 600 x 400 Akcesoria	114 116
Mychef iBAKE MAX 600 x 400 Akcesoria	118 119
Mychef BAKE MASTER 600 x 400 Akcesoria	120 122
Mychef BAKE MAX MASTER 600 x 400 Akcesoria	124 125
Mychef BAKE PRO 600 x 400 Akcesoria	126 128

ZALECANE AKCESORIA

iBAKE-zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

iBAKE	⚡	MYCHA245	480 zł
iBAKE	🔥	MYCHA397	480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

iBAKE	⚡	MYCHA219	350 zł
-------	---	----------	--------



Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 700 zł
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 700 zł
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242	1 700 zł
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411	2 260 zł
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242	1 700 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iBAKE	⚡🔥	MYCHA061	1 440 zł
-------	----	----------	----------

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062	990 zł
-------	----	----------	--------

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

iBAKE	⚡	MYCHA358	660 zł
-------	---	----------	--------

AKCESORIA DO iBAKE

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4	⚡🔥	MYCHA384	1 720 zł
6	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł
10	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł



Podstawa z przewodnikami 600 x 400

Do ustawienia pieca. Odległość między przewodnikami: 68 mm

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA229	3 770 zł
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA229	3 770 zł
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 przewodnic	MYCHA403	3 840 zł
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 przewodnic	MYCHA230	3 470 zł
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 p rowadnic	MYCHA404	3 540 zł



Podstawa do piętrowania

aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 720 zł
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 720 zł
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 460 zł
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407	1 550 zł
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 460 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261	480 zł
-------	----	----------	--------

AKCESORIA DO iBAKE



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła

iBAKE	⚡	MYCHA260	640 zł
iBAKE	🔥	MYCHA408	640 zł



Zestaw prysznicowy

Dostępność do wody podczas czyszczenia lub gotowania.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
-------	----	----------	--------



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

iBAKE	⚡	MYCHA387	6 010 zł
-------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

iBAKE	⚡	MYCHA267	7 640 zł
-------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca Łatwa instalacja.

iBAKE	⚡	MYCHA270	9 500 zł
-------	---	----------	----------

Filtr węglowy (Części)	⚡	MYCHA216	780 zł
------------------------	---	----------	--------



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

iBAKE	⚡	MYCHA218	650 zł
-------	---	----------	--------

AKCESORIA DO iBAKE



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym piecem elektrycznym iBAKE lub 6-półkowym piekarnikiem gazowym iBAKE.

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 10x 600x400	MYCHA248	6 730 zł
----------------------	----------	----------



Komora wzrostowa z pośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod dwoma spiętrowanymi piecami elektrycznymi iBAKE: 4 + 4 lub 6 + 4, lub piecem gazowym iBAKE 6

- Pojemność: 8 blach 600x400 mm lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 8x 600x400	MYCHA249	6 220 zł
---------------------	----------	----------



Zestaw do piętrowania Bake

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

iBAKE	⚡	MYCHA254	630 zł
iBAKE	🔥	MYCHA409	700 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	360 zł
-------	----	----------	--------



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nablyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł

iBAKE MAX 600 x 400

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM



Cukiernia Piekarnia Catering Supermarket



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	iBake MAX 16E	iBake MAX 16G
Cena (MyCare - System samoczyszczący w zestawie z Wi-Fi)	81 030 zł	94 490 zł
Zasilanie	⚡	🔥
Rodzaj tacy	600 x 400	
Pojemność	16	
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	893 x 1018 x 1923 mm	
Waga	311 kg	386 kg
Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm)	240	
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm)	300	
Odległość między prowadnicami	85 mm	
Moc elektryczna	34,7 kW	1.61 W
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-	70 kW
Przyłącze gazowe	-	G ½" —
Napięcie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V+N/50-60
3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30° do 280°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) / para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓	
Nagrzewanie i schładzanie. Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania	✓	
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	6 prędkości	
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary	✓	
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	✓	
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓	
MySmartCooking. Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopi	✓	
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	✓	
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie,	✓	
Połączenie Wi-Fi , z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	✓	
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.	✓	
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	400 + 10	
FastMenu. Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami	✓	
Cooking Check. Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii	✓	
NightWatch. Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania	✓	
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem	4 stopnie + płukanie	
Wielopunktowa sonda wewnętrzna	✓	
10-calowy ekran dotykowy TFT	✓	
Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP	✓	
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓	
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓	
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓	
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	
Stopień ochrony IPX5	✓	
Wózek na tace z prowadnicami 600 x 400. Pojemność 16 blach 600x400, odległość między prowadnicami 85mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.	✓	

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)	
TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C).	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę	1 480 zł
(1) Zasilanie 230/3L/50-60	MYCHA422 310 zł

ZALECANE AKCESORIA

iBAKE MAX - - Zestaw przyłączy do wody i odpływu
Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

iBAKE MAX ⚡🔥 MYCHA397 480 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

iBAKE MAX ⚡🔥 MYCHA061 1 440 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

iBAKE MAX ⚡🔥 MYCHA062 990 zł

Wózek na tace z prowadnicami 600 x 400

Pojemność 16 tac 600x400 i odległość między prowadnicami 85mm. Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

iBAKE MAX ⚡🔥 MYCHA418 8 700 zł

Osiłona termiczna 600 x 400

Do wózków na tace z prowadnicami 600x400.

iBAKE MAX ⚡🔥 MYCHA419 3 290 zł

AKCESORIA DO iBAKE MAX

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

iBAKE MAX ⚡🔥 MYCHA385 3 430 zł



Zestaw prysznicyowy

iBAKE MAX ⚡🔥 MYCHA172 780 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł

BAKE MASTER 600 x 400

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Cukiernie



Piekarnie



Catering



reddot winner 2020



mychef.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

BAKE MASTER 4E

Cena (MyCare - System samoczyszczący)	18 720 zł
Zasilanie	⚡
Rodzaj blach	600 x 400
Pojemność	4
Waga	79 kg
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 785 x 750 mm
Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm)	60
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm)	192
Odległość między prowadnicami	85 mm
Moc elektryczna	7,3 kW
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-
Przyłącze gazowe	-
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30° do 260°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C) / para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtłoczenia pary	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓
Automatyczne pre-heating. Ultraszybkie nagrzewanie wstępne	✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie	40 + 3
7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓
Sonda wewnętrzna jednopunktowa	✓
Manualna regeneracja	✓
Proste w czyszczeniu prowadnice typu L	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}^{\circ}$)	⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.		1 480 zł
(1) Napięcie 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298 0 zł
(2) Napięcie 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297 0 zł

BAKE MASTER 6E	BAKE MASTER 6G	BAKE MASTER 10E	BAKE MASTER 10G
22 670 zł	29 780 zł	31 820 zł	39 060 zł
⚡	🔥	⚡	🔥
600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
6	6	10	10
94 kg	130 kg	156 kg	147 kg
760 x 785 x 865 mm	760 x 918 x 854 mm	760 x 785 x 1155 mm	760 x 918 x 1144 mm
90	90	150	150
288	288	480	480
85 mm	85 mm	85 mm	85 mm
12,6 kW	805 W	18,9 kW	805 W
-	13 kW	-	20 kW
-	G $\frac{1}{2}$ "	-	G $\frac{1}{2}$ "
400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60	400/3L+N/50-60 (1)	230V/L+N/50-60
✓		✓	
4 prędkości	6 prędkości	4 prędkości	6 prędkości
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
40 + 3	40 + 3	40 + 3	40 + 3
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	
✓		✓	

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}^{\circ}$)	⚡	1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę.		1 480 zł
(1) Napięcie 230/3L/50-60	6 (600 x 400)	MYCHA302 1 000 zł
	10 (600 x 400)	MYCHA307 1 460 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw przyłączy do wody i odpływu


Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA245	⚡	480 zł
MYCHA397	🔥	480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219	⚡	350 zł
----------	---	--------



Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

BAKE MASTER 4 + BAKE MASTER 4	⚡	MYCHA242	1 700 zł
BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 4	⚡	MYCHA242	1 700 zł
BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6	⚡	MYCHA242	1 700 zł
BAKE MASTER 10 + BAKE MASTER 4	⚡	MYCHA242	1 700 zł
BAKE MASTER 6 + BAKE MASTER 6	🔥	MYCHA411	2 260 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład).

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

MYCHA061	⚡🔥	1 440 zł
----------	----	----------

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062	⚡🔥	990 zł
----------	----	--------

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

MYCHA358	⚡	660 zł
----------	---	--------

AKCESORIA DO BAKE MASTER

Zestaw do łączności Wi-Fi


- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie** piecem za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**

MYCHA357	⚡🔥	990 zł
----------	----	--------

Zestaw UltraVioletSteam


Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4	⚡🔥	MYCHA384	1 720 zł
6	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł
10	⚡🔥	MYCHA385	3 430 zł




Podstawa z prowadnicami 600 x 400
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	3 770 zł
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA229	3 770 zł
10	⚡	760 x 730 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA230	3 470 zł
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA403	3 840 zł
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 prowadnic	MYCHA404	3 540 zł



Podstawa do piętrowania
Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.


4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 720 zł
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350	1 720 zł
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 460 zł
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238	1 460 zł
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407	1 550 zł



Zestaw nóżek regulowanych
Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki


BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA261	480 zł
-------------	----	----------	--------

AKCESORIA DO BAKE MASTER




Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu
Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA260	640 zł
BAKE MASTER	🔥	MYCHA408	640 zł




Okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA352	5 930 zł
-------------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja


BAKE MASTER	⚡	MYCHA267	7 640 zł
-------------	---	----------	----------



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA270	9 500 zł
-------------	---	----------	----------


Filtr węglowy (Części)	⚡	MYCHA216	780 zł
------------------------	---	----------	--------



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

BAKE MASTER	⚡	MYCHA218	650 zł
-------------	---	----------	--------


AKCESORIA DO BAKE MASTER



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem
Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz


Garownik 10x 600x400	MYCHA248	6 730 zł
----------------------	----------	----------



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem
Do umieszczenia pod dwoma piętrowanymi piecami: 4 + 4 lub 6 + 4

- Pojemność: 8 blach 600x400 mm lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 8x 600x400	MYCHA249	6 220 zł
---------------------	----------	----------



Zestaw do piętrowania Bake
Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

BAKE MASTER	⚡	MYCHA254	630 zł
BAKE MASTER	🔥	MYCHA409	700 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej


Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257	360 zł
-------	----	----------	--------

Zestaw prysznicowy



BAKE MASTER	⚡🔥	MYCHA172	780 zł
-------------	----	----------	--------



CleanDuo
Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka	MYCHA063	610 zł
Opakowanie 4 sztuk	MYCHA354	1 720 zł
Opakowanie 24 sztuk	MYCHA355	9 130 zł

BAKE MAX MASTER 600 x 400

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE Z WÓZKIEM



reddit winner 2020

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	BAKE MAX MASTER 16E	BAKE MAX MASTER 16G
Cena (MyCare - system samoczyszczący)	66 750 zł	80 200 zł
Zasilanie		
Rodzaj blach		600 x 400
Pojemność		16
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)		893 x 1018 x 1923 mm
Waga	311 kg	386 kg
Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm)		240
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, długość 10 cm)		300
Odległość między prowadnicami		85 mm
Moc elektryczna	34,7 kW	1,61 W
Moc gazowa (G20, G30, G31)	-	70kW
Przyłącze gazowe	-	G½"
Zasilanie(V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	230V+N/50-60
3 tryby gotowania:		✓
<ul style="list-style-type: none"> Konwekcja (od 30° do 260°C) Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C) Para wodna nasycona (od 30° do 130°C) 		
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.		4 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary		✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.		✓
Programy + Fazy gotowania w każdym programie		40 + 3
7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów		✓
Jednopunktowa sonda wewnętrzna		✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący		✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare		✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne		✓
Manualna regeneracja		✓
Wyświetlacz LED		✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania		✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania		✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie		✓
Niezwykle odporna komora ze stali AISI 316L w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)		✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną		✓
Stopień ochrony IPX5		✓
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.		✓
Wózek z prowadnicami 600x400. Pojemność 16 tac 600x400 i odległość między prowadnicami 85 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.		✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

TSC (Kontrola stabilności termicznej). Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)		1 460 zł
Drzwi otwierane na lewą stronę		1 480 zł
⁽¹⁾ Zasilanie 230/3L/50-60	MYCHA422	310 zł

ZALECANE AKCESORIA

BAKE MAX - zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

BAKE MAX MYCHA397 480 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

BAKE MAX MYCHA061 1 440 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

BAKE MAX MYCHA062 990 zł

Wózek z prowadnicami 600x400.

Pojemność 16 tac 600x400 i odległość między prowadnicami 85 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L.

BAKE MAX MYCHA418 8 700 zł

Ośłona termiczna 600 x 400

Do wózków na tace z prowadnicami 600x400.

BAKE MAX MYCHA419 3 290 zł

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca

AKCESORIA DO BAKE MAX MASTER

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

BAKE MAX MYCHA385 3 430 zł



Zestaw prysznicy

BAKE MAX MYCHA172 780 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nablyszczającym.

1 opakowanie MYCHA063 610 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 720 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 9 130 zł

BAKE PRO 600 x 400

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



Cukiernia



Piekarnia



Catering



red dot winner 2020



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

BAKE PRO 4E

Cena (MyCare - system samoczyszczący)	17 120 zł
Zasilanie	⚡
Rodzaj blach	600 x 400
Pojemność	4
Waga	79 kg
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 785 x 750 mm
Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, odległość 54 cm)	60
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, odległość 10 cm)	192
Odległość między prowadnicami	85 mm
Moc	7,3 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1) (2)
3 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 280°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) · Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	2 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtłoknięcia pary	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Manualna regeneracja	✓
Prowadnice typu L - łatwe w czyszczeniu	✓
Wyświetlacz LED	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSZĘ O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę			1 480 zł
(1) Zasilanie 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA298	0 zł
(2) Zasilanie 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA297	0 zł



BAKE PRO 6E

BAKE PRO 10E

Cena	20 750 zł	29 980 zł
Zasilanie	⚡	⚡
Rodzaj blach	600 x 400	600 x 400
Pojemność	6	10
Waga	96 kg	126 kg
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, odległość 54 cm)	90	150
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, odległość 10 cm)	288	480
Odległość między prowadnicami	85 mm	85 mm
Moc	12,6 kW	18,9 kW
Zasilanie (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 (1)	400/3L+N/50-60 (1)
3 tryby gotowania: · Konwekcja (od 30° do 280°C) · Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C) · Para wodna nasycona (od 30° do 130°C)	✓	✓
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	2 prędkości	2 prędkości
MultiSteam. Opatentowana technologia podwójnego wtłoknięcia pary	✓	✓
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	✓	✓
MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący	✓	✓
System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare	✓	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	✓
Manualna regeneracja	✓	✓
Prowadnice typu L - łatwe w czyszczeniu	✓	✓
Wyświetlacz LED	✓	✓
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą , mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓	✓
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)	✓	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	✓
Stopień ochrony IPX5	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę			1 480 zł
(1) Zasilanie 230/3L/50-60	6 (600 x 400)	MYCHA302	1 000 zł
	10 (600 x 400)	MYCHA307	1 460 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw przyłączy do wody i odpływu

Akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo

MYCHA245 480 zł

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania + dwa zestawy przyłączy do wody i odpływu

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca oraz 2 zestawy przyłączy do wody i odpływu.

MYCHA242 1 700 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30

MYCHA061 1 440 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

Zestaw do chłodzenia odpływu

Schładza wodę odpływową, zapobiegając ewentualnemu uszkodzeniu rur.

MYCHA358 660 zł

AKCESORIA DO BAKE PRO

Zestaw do łączności WiFi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Google Home** kompatybilne sterowanie głosowe pieca

Zestaw UltraVioletSteam

Całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego.

4 MYCHA384 1 720 zł

6 MYCHA385 3 430 zł

10 MYCHA385 3 430 zł

Podstawa z przewodnikami 600 x 400

Do ustawienia pieca. Odległość między przewodnikami: 68 mm.

4 760 x 730 x 900 mm 8 przewodnic MYCHA229 3 770 zł

6 760 x 730 x 900 mm 8 przewodnic MYCHA229 3 770 zł

10 760 x 730 x 600 mm 5 przewodnic MYCHA230 3 470 zł

Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim

4 + 4 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 1 720 zł

6 + 4 760 x 730 x 300 mm MYCHA350 1 720 zł

6 + 6 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 1 460 zł

10 + 4 760 x 730 x 105 mm MYCHA238 1 460 zł

Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

MYCHA261 480 zł

AKCESORIA DO BAKE PRO



Zestaw do odprowadzania powietrza z przodu

Chroni piec przed bezpośrednimi źródłami ciepła.

MYCHA260 640 zł



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

Okap MYCHA352 5 930 zł



Przedni okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

Okap MYCHA267 7 640 zł



Przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

Okap MYCHA270 9 500 zł

Filtr węglowy (Części)

MYCHA216 780 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

MYCHA218 650 zł

AKCESORIA DO BAKE PRO



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 10x 600x400 MYCHA248 6 730 zł



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod dwoma spletowanymi piecami elektrycznymi 4 + 4 lub 6 + 4

- Pojemność: 8 blach 600x400 mm lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 8x 600x400 MYCHA249 6 220 zł



Zestaw do piętrowania Bake

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

MYCHA254 630 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

MYCHA257 360 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy MYCHA172 780 zł



CleanDuo

Pojemnik z 50 tabletkami: skoncentrowany detergent o podwójnym działaniu myjącym i nabłyszczającym.

1 sztuka MYCHA063 610 zł

Opakowanie 4 sztuk MYCHA354 1 720 zł

Opakowanie 24 sztuk MYCHA355 9 130 zł

PORÓWNANIE MODELI

	BAKE PRO ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥
TRYBY GOTOWANIA:					
Tryb konwekcji	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Tryb mieszany: konwekcja + para	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
Tryb pary: Od 30°C do 130°C	●	●	●	●	●
Odgrywanie. Program do odgrzewania ugotowanych potraw. Konfigurowalne i wstępnie ustawione programy	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Inteligentny	Inteligentny
Konfigurowalny program garowania	-	-	-	●	●
Gotowanie w niskiej temperaturze oraz gotowanie nocne	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Inteligentny	Inteligentny
FUNKCJE					
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania	●	●	●	●	●
Rozgrzewanie. Ultraszybkie podgrzewanie	●	●	●	●	●
SmartClima Plus. Inteligentny system zaawansowanych czujników, które automatycznie regulują wilgotność, dozując lub odprowadzając parę w zależności od rodzaju i ilości żywności.	-	-	-	●	●
TSC. Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	-	○	-	○	-
SmartWind. Wydajna turbina termodynamiczna z inteligentnym zarządzaniem obrotami i prędkością wentylatora zapewniająca równomierne gotowanie	2 prędkości	4 prędkości	6 prędkości	4 prędkości	6 prędkości
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora	-	-	-	●	●
MultiSteam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (boiler/natrysk bezpośredni)	●	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego	○	○	○	○	○
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	●	●	●	●	●
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	-	-	-	●	●
NightWatch. Bezpieczne gotowanie bez nadzoru przez całą noc	-	-	-	●	●
SafeSteam. Automatem usuwanie pary po zakończeniu gotowania (konfigurowane)	-	-	-	●	●
ReliableSystem. Program przeglądów okresowych	-	-	-	●	●
MySmartCooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.	-	-	-	●	●
MyCookingPlanner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatem wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi.	-	-	-	●	●
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	-	-	-	●	●
Just In Time. Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.	-	-	-	●	●
MyCloud. Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.	-	-	-	●	●
Zdalne sterowanie ze smartfona lub tabletu za pomocą aplikacji Mychef Cloud lub z MyCloud na stronie internetowej Mychef	○	○	○	-	-
Połączenie Wi-Fi, z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	-	-	-	●	●
Przepisy krok po kroku, regularnie aktualizowane	-	-	-	●	●
Wyszukiwanie przepisów według składników	-	-	-	●	●
Automatyczne przeliczanie składników receptury w zależności od liczby gości	-	-	-	●	●
Automatyczne dostosowanie zużycia energii i naporowania w zależności od załadunku	-	-	-	●	●
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur.	○	○	-	○	-
ZASTOSOWANIE					
Programy / fazy gotowania	-	40/3	40/3	400/10	400/10
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju	-	-	-	●	●
Cooking Check. Graficzne podsumowanie bieżącego procesu gotowania. Zawiera podgląd i końcowe wyświetlanie danych i zużycia związanych z bieżącym procesem gotowania	-	-	-	●	●
Samouczący się system, który automatycznie dostosowuje się do korzystania z przepisów i najczęściej używanych aplikacji w oparciu o aktywność użytkownika	-	-	-	●	●
Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich działania	-	-	-	●	●
Klawiatura wieloprogramowa z bezpośrednim dostępem	-	7	7	-	-
Szybkie menu - programowalna strona główna	-	-	-	●	●
Edytowalna strona główna szybkiego menu z możliwością zdalnej aktywacji	-	-	-	●	●

	BAKE PRO ⚡	BAKE MASTER ⚡	BAKE MASTER 🔥	iBAKE ⚡	iBAKE 🔥
Nawigacja z menu głównego za pomocą ekranu dotykowego	-	-	-	●	●
Samokonfigurowany, dostosowywalny ekran	-	-	-	●	●
Liczne możliwości konfiguracji, dostosowania do potrzeb serwisu technicznego, ustawienia energii itp.	-	-	-	●	●
Liczne opcje zaawansowanej konfiguracji, język, dźwięk, system itd.	-	-	-	●	●
Klawisze skrótów do programów lub cykli mycia	-	●	●	●	●
10-calowy ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami	-	-	-	●	●
Wyświetlacz LED	●	●	●	-	-
Sterowanie regulacją trybów gotowania, temperatury, temperatury sondy i czasu	-	●	●	●	●
Ustawienie blokowania dostępu oraz programowania na podstawie skonfigurowanego typu użytkownika	-	-	-	●	●
Blokowanie programów	●	●	●	●	●
Szybka instrukcja obsługi	-	-	-	●	●
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca	-	-	-	●	●
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej	●	●	●	●	●
Funkcja pomocy dla każdego procesu gotowania	-	-	-	●	●
Zintegrowana funkcja pomocy, instrukcja serwisowa z przykładami	-	-	-	●	●
Interfejs dostępny w 21 językach	-	-	-	●	●
Alarmy dźwiękowe z możliwością konfigurowania	-	-	-	●	●
Jednopunktowa sonda wewnętrzna	-	●	●	-	-
Wielopunktowa sonda wewnętrzna	-	-	-	●	●
Wizualny i dźwiękowy sygnał zakończenia gotowania	●	●	●	●	●
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu, temperatury sondy, czasu, który upłynął, pozostałego czasu i wartości zużycia energii	-	-	-	●	●
Elektroniczny wskaźnik pary, temperatury, czasu i wartości temperatury sondy	-	●	●	-	-
Cyfrowy wskaźnik pary, temperatury i czasu	●	-	-	-	-
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych	●	●	●	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA					
MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu	-	-	-	●	●
MyCare. Inteligentny system myjący z 1 programem	●	●	●	-	-
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE					
Zaawansowane technologicznie oświetlenie LED. Optymalne oświetlenie w każdej komorze dla minimalnego zużycia i maksymalnego czasu trwania.	●	●	●	●	●
Konfigurowalny czas oświetlenia komory	-	-	-	●	●
Złącze USB do aktualizacji sprzętu i rejestracji danych HACCP	-	-	-	●	●
Niskoemisyjne, potrójnie przeszklone drzwi, na zawiasach, łatwe do czyszczenia	-	-	-	●	●
Niskoemisyjne, podwójnie przeszklone drzwi, na zawiasach, łatwe do czyszczenia	●	●	●	-	-
Wysoce odporna komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami	●	●	●	●	●
Zintegrowany syfon	●	●	●	●	●
Prowadnice typu I z łatwym czyszczeniem	●	●	●	●	●
Uchwyt i elementy z tworzywa sztucznego posiadają właściwości antybakteryjne	●	●	●	●	●
Stopień ochrony IPX5	●	●	●	●	●

● Standard ○ Opcja - Niedostępne

PIECE KONWEKCYJNE PIEKARNICZO- CUKIERNICZE

Piece konwekcyjne do pieczenia mrożonych wyrobów piekarniczych i cukierniczych. Idealny do kawiarni, małych sklepów, supermarketów, restauracji typu fast-food czy sieci piekarniczych.

Cukiernia / Piekarnia



BAKERSHOP

Mychef BAKERSHOP AIR-S 600x400

3x 600x400	134
4, 6 i 10x 600x400	135
Akcesoria	136

Mychef BAKERSHOP AIR-S 460x330

4x 460x330	138
Akcesoria	139
3x 460x330	140
Akcesoria	141

Mychef BAKERSHOP AIR 600x400

3x 600x400	142
4, 6 i 10x 600x400	143
Akcesoria	144

Mychef BAKERSHOP AIR 460x330

3 i 4x 460x330	146
Akcesoria	147

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



mychef.



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	BAKERSHOP AIR-S 3E	BAKERSHOP AIR-S 3E RD
Cena	8 760 zł	9 640 zł
Zasilanie	⚡	⚡
Rozmiar blach	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Pojemność	3	3
Waga	45 Kg	45 Kg
System otwierania	Od góry	Boczne
Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm)	45	45
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm)	144	144
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 790 x 430 mm	760 x 790 x 430 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
Moc	3,6 kW	3,6 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 tryby gotowania: • Konwekcja (od 30° do 260°) • Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)–	✓	✓
Wytwarzanie pary metodą wtrysku bezpośredniego	✓	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami	2 prędkości	2 prędkości
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory pieczenia	✓	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	✓
Programy gotowania	40	40
Fazy gotowania	3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne
8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓	✓
Prowadnice typu L łatwe w czyszczeniu		
Manualna regeneracja	✓	✓
Wyświetlacz LED	✓	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą.	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie		
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	✓
Stopień ochrony IPX5	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę (Kompatybilny tylko z modelami otwieranymi na bok	740 zł
--	--------

BAKERSHOP AIR-S 4E	BAKERSHOP AIR-S 4E RD	BAKERSHOP AIR-S 6E	BAKERSHOP AIR-S 10E
10 740 zł	11 610 zł	15 480 zł	21 580 zł
⚡	⚡	⚡	⚡
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	4	6	10
58 Kg	58 Kg	74 Kg	100 Kg
Od góry	Boczne	Boczne	Boczne
60	60	90	150
192	192	288	480
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	6,3 kW	10,5 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
2 prędkości	2 prędkości	2 prędkości	2 prędkości
✓	✓		
✓	✓	✓	✓
40	40	40	40
3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓		✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę		740 zł
(1) Zasilanie 230/L+N/50-60	4 (600 x 400) MYCHA328	0 zł
(2) Zasilanie 230/3L/50-60	4 (600 x 400) MYCHA327	0 zł
	6 (600 x 400) MYCHA332	750 zł
	10 (600 x 400) MYCHA337	1 050 zł

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw reduktora ciśnienia

Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł



Zestaw do układania

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca

MYCHA244 1 260 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)

System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

MYCHA061 1 440 zł

Wkład odkamieniający (zapasowy)

Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR-S 600x400

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**



Podstawa z prowadnicami 600 x 400

Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68mm.

3	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	2 720 zł
4	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	2 720 zł
6	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	2 720 zł
10	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 270 zł



Podstawa z prowadnicami 600 x 400 do układania jeden na drugim

Do ustawiania dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: 68mm.

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 270 zł
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 270 zł



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 490 zł
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 490 zł
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	1 430 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych MYCHA261 480 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR-S 600x400



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

Okap MYCHA438 5 930 zł



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy MYCHA172 780 zł



Zestaw pompy wodnej

Do pompowania wody z karafki bez konieczności podłączania pieca do sieci wodociągowej.

Water pump kit MYCHA262 640 zł



DA21

Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nablyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka MYCHA045 520 zł

Opakowanie 18 sztuk MYCHA360 5 600 zł

Opakowanie 60 sztuk MYCHA361 17 480 zł



Spryskiwacz

Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz MYCHA183 190 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR-S 600x400



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 10x 600x400 MYCHA248 6 730 zł



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod dwoma piecami

- Pojemność: 8 blach 600x400 mm lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 8x 600x400 MYCHA249 6 220 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

MYCHA257 360 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku



Zestaw do piętrowania Bakershop

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

MYCHA255 640 zł

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	BAKERSHOP AIR-S 443E	BAKERSHOP AIR-S 443E RD
Cena	6 970 zł	7 790 zł
Zasilanie		
Rodzaj blach	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Pojemność	4	4
Waga	53 Kg	53 Kg
System otwierania	Od góry	Boczny
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm)	96	96
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
Moc	3,6 kW	3,6 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 tryby gotowania:		
· Konwekcja (od 30° do 260°C)	✓	✓
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)	✓	✓
Wytwarzanie pary metodą wtłusku bezpośredniego	✓	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami	2 prędkości	2 prędkości
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	✓
Programy gotowania	40	40
Fazy gotowania	3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne
8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓	✓
Prowadnice typu L - łatwe do czyszczenia	✓	✓
Manualna regeneracja	✓	✓
Wyświetlacz LED	✓	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą	✓	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę (Kompatybilny tylko z modelami otwieranymi na bok)	740 zł
--	---------------

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw reduktora ciśnienia
Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca

MYCHA243 1 150 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30

Wkład odkamieniający (zapasowy)
Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR-S 460x330

Zestaw do łączności WiFi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Google Home kompatybilne sterowanie głosowe pieca**

Podstawa z prowadnicami 460 x 330
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA231 2 470 zł

Podstawa z prowadnicami 460 x 330 pod 2 piece
Do ustawiania dwóch pieców Odległość między prowadnicami: 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA234 2 110 zł

Zestaw nóżek regulowanych
Do wyziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

Zestaw MYCHA261 480 zł

Zestaw przysnicowy

Zestaw MYCHA172 780 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR-S 460x330

Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem
Do pieca 3-półkowego.
- Pojemność: 8 blach o wymiarach 460 x 330 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 620 x 715 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230V/L+N/50-60Hz

Garownik 8x460x330 MYCHA250 5 370 zł

Zestaw do piętrowania Bakershop
Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

460 x 330 MYCHA256 650 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

MYCHA257 360 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku

Okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

MYCHA439 5 180 zł

Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

Zestaw MYCHA218 650 zł

Zestaw pompy wodnej
Do pompowania wody z karafki bez konieczności podłączania pieca do sieci wodociągowej.

Zestaw pompy wodnej MYCHA262 640 zł

DA21
Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nabłyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka MYCHA045 520 zł

Opakowanie 18 sztuk MYCHA360 5 600 zł

Opakowanie 60 sztuk MYCHA361 17 480 zł

Spryskiwacz
Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz MYCHA183 190 zł

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



BAKERSHOP AIR-S 343E

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Cena	6 530 zł
Zasilanie	
Rodzaj blach	460 x 330 mm
Pojemność	3
Waga	39 Kg
System otwierania	Od góry
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm)	72
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	620 x 690 x 430 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Moc	3,6 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
2 tryby gotowania	✓
· Konwekcja (od 30° do 260°C)	✓
· Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)	✓
Wytwarzanie pary metodą wtrysku bezpośredniego	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami	2 prędkości
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Programy gotowania	40
Fazy gotowania	3 + nagrzewanie wstępne
8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓
Prowadnice typu L - Łatwe do czyszczenia	✓
Manualna regeneracja	✓
Wyświetlacz LED	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą	✓
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓

ZALECANE AKCESORIA

Zestaw reduktora ciśnienia
Redukuje i stabilizuje ciśnienie wody. Instalacja jest zalecana, gdy ciśnienie przekracza 6 barów.

MYCHA219 350 zł

Zestaw do piętrowania
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca.

MYCHA243 1 150 zł

Zestaw zmiękczający (w zestawie wkład)
System filtracji jest niezbędny, jeśli woda w systemie nie spełnia poniższych parametrów:

MYCHA061 1 440 zł

- Twardość między 3° a 6° FH
- PH między 6,5 a 8,5
- Chlorki < 30 ppm

Wkład odkamieniający (zapasowy)
Pojemność filtracyjna: 3 945 litrów.

MYCHA062 990 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR-S 460x330

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**

Podstawa z prowadnicami 460 x 330
Do ustawiania pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 prowadnic MYCHA231 2 470 zł

Podstawa z prowadnicami 460 x 330 do ustawiania jeden na drugim
Do ustawiania dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: 68 mm

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 prowadnic MYCHA234 2 110 zł

Zestaw nóżek regulowanych
Do wyważenia pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki

Zestaw nóżek regulowanych MYCHA261 480 zł

Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy MYCHA172 780 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR-S 460x330

Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem
Do pieca 3-półkowego.

- Pojemność: 8 blach o wymiarach 460 x 330 mm
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 620 x 715 x 760 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230V/L+N/50-60Hz

Garownik 8x460x330 MYCHA250 5 370 zł

Zestaw do piętrowania Bakershop
Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

460 x 330 MYCHA256 650 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku MYCHA257 360 zł

Okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

Okap MYCHA439 5 180 zł

Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu

Zestaw MYCHA218 650 zł

Zestaw pompy wodnej
Do pompowania wody z karafki bez konieczności podłączania pieca do sieci wodociągowej.

Zestaw pompy wodnej MYCHA262 640 zł

DA21
Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nablyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka MYCHA045 520 zł

Opakowanie 18 sztuk MYCHA360 5 600 zł

Opakowanie 60 sztuk MYCHA361 17 480 zł

Spryskiwacz
Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz MYCHA183 190 zł

BAKERSHOP AIR 600 x 400

PIECE KONWEKCYJNE



Małe bary



Małe sklepy



Supermarkety



Fast Food



Piekarnie



red dot winner 2020



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	BAKERSHOP AIR 3E
Cena	8 250 zł
Zasilanie	⚡
Rozmiar blach	600 x 400 mm
Pojemność	3
Waga	45 Kg
System otwierania	Od góry
Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 10 cm)	45
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm)	144
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	760 x 790 x 430 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Moc	3,6 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
Tryb gotowania: Konwekcja (od 30° do 260°C)	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowemu wentylatorowi z 1 prędkością	1 prędkość
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓
Programy gotowania	40
Fazy gotowania	3 + nagrzewanie wstępne
8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓
Prowadnice typu L - łatwe do czyszczenia	✓
Manualna regeneracja	✓
Wyświetlacz LED	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą,	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓
Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach	✓
Stopień ochrony IPX5	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę. (Kompatybilny tylko z modelami otwieranymi na bok) 740 zł



BAKERSHOP AIR 4E	BAKERSHOP AIR 6E	BAKERSHOP AIR 10E
9 730 zł	14 010 zł	19 690 zł
⚡	⚡	⚡
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	6	10
58 Kg	74 Kg	100 Kg
Od góry	Boczne	Boczne
60	90	150
192	288	480
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	10,5 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓
1 prędkość	1 prędkość	1 prędkość
✓	✓	✓
✓	✓	✓
40	40	40
3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓

WYPOSAŻENIE DODATKOWE (PROSIMY O ZAPYTANIE PRZY ZAMÓWIENIU)

Drzwi otwierane na lewą stronę			740 zł
(1) Napięcie 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA328	0 zł
(2) Napięcie 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA327	0 zł
	6 (600 x 400)	MYCHA332	750 zł
	10 (600 x 400)	MYCHA337	1 050 zł

ZALECANE AKCESORIA



Zestaw do piętrowania

Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłącze do wylotu pary z komina dolnego pieca

MYCHA244 1 260 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR 600X400

Zestaw do łączności Wi-Fi

MYCHA357 990 zł

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przesyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Sterowanie głosowe kompatybilne z Google Home**



Podstawa z prowadnicami 600 x 400

Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: : 68mm

3	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	2 720 zł
4	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	2 720 zł
6	760 x 550 x 900 mm	8 prowadnic	MYCHA232	2 720 zł
10	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 270 zł



Podstawa z prowadnicami 600 x 400 do ustawiania jeden na drugim

Do ustawiania dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: : 68mm

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 270 zł
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 prowadnic	MYCHA233	2 270 zł



Podstawa do piętrowania

Aby ustawić dwa piece jeden na drugim

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 490 zł
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247	1 490 zł
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239	1 430 zł



Zestaw nóżek regulowanych

Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

Zestaw **MYCHA261 480 zł**

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR 600X400



Okap kondensacyjny

Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

Okap **MYCHA438 5 930 zł**



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina

Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu kominowego.

zestaw **MYCHA218 650 zł**



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy **MYCHA172 780 zł**



DA21

Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nabłyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka	MYCHA045 520 zł
Opakowanie 18 sztuk	MYCHA360 5 600 zł
Opakowanie 60 sztuk	MYCHA361 17 480 zł



Spryskiwacz

Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz **MYCHA183 190 zł**

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR 600X400



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod 4, 6 lub 10-półkowym

- Pojemność: 10 blach 600x400 lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 10x 600x400 **MYCHA248 6 730 zł**



Komora wzrostowa z pośrednim sterowaniem

Do umieszczenia pod dwoma piętrowanymi piecami: 4 + 4 lub 6 + 4

- Pojemność: 8 blach 600x400 mm lub 600x600
- Odległość między blachami: 70 mm
- Wymiary: 760 x 780 x 900 mm
- Moc: 3 kW
- Napięcie: 230/L+N/50-60Hz

Garownik 8x 600x400 **MYCHA249 6 220 zł**

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

MYCHA257 360 zł

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku



Zestaw do piętrowania Bakershop

Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

MYCHA255 640 zł

BAKERSHOP AIR 460 x 330

PIECE KONWEKCYJNE



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

	BAKERSHOP AIR 343E	BAKERSHOP AIR 443E
Cena	5 930 zł	6 130 zł
Zasilanie		
Rozmiar blach	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Pojemność	3	4
Waga	39 Kg	53 Kg
System otwierania	Od góry	Od góry
Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm)	72	96
Wymiary całkowite (szerokość x głębokość x wysokość)	620 x 690 x 430 mm	620 x 690 x 522 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
Moc	3,6 kW	3,6 kW
Napięcie (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
Tryb gotowania: Konwekcja (od 30° do 260°C)	✓	✓
Fan Plus. Bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 1 prędkościom	1 prędkość	1 prędkość
SteamOut. Usuwanie wilgoci z komory	✓	✓
Automatyczne nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne	✓	✓
Programy gotowania	40	40
Fazy gotowania	3 + nagrzewanie wstępne	3 + nagrzewanie wstępne
8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów	✓	✓
Prowadnice typu L - łatwe do czyszczenia	✓	✓
Manualna regeneracja	✓	✓
Wyświetlacz LED	✓	✓
Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania	✓	✓
Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania	✓	✓
Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą	✓	✓
Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami	✓	✓
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną	✓	✓

ZALECANE AKCESORIA



Zestaw do piętrowania
Niezbędny przy ustawianiu 2 pieców jeden na drugim. Zawiera przyłączy do wylotu pary z komina dolnego pieca.

MYCHA243 1 150 zł

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR 460X330

Zestaw do łączności WiFi

MYCHA357 990 ZŁ

- **Cloud.** Tworzenie, zapisywanie i modyfikowanie przepisów oraz przysyłanie ich do pieca
- **Zdalne sterowanie piecem** za pomocą smartfona lub tabletu
- **Google Home kompatybilne sterowanie głosowe pieca**



Podstawa z prowadnicami 460 x 330
Do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: : 68mm

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 prowadnic **MYCHA231 2 470 ZŁ**



Podstawa z prowadnicami 460 x 330 do ustawiania jeden na drugim
Do ustawiania dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: : 68mm

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 prowadnic **MYCHA234 2 110 ZŁ**



Zestaw nóżek regulowanych
Do wypoziomowania pieca na nierównej powierzchni. 4 sztuki.

Zestaw **MYCHA261 480 ZŁ**



Zestaw prysznicowy

Zestaw prysznicowy **MYCHA172 780 ZŁ**

WÓZKI NA BLACHY 600 x 400



600 x 400
Pojemność: 16 blach
Odległość między prowadnicami: 85 mm.
Wymiary: 537 x 700 x 1720 mm.

wsad wzdłuż **F0261001 3 020 ZŁ**

wsad wszerz **F0261003 3 020 ZŁ**

AKCESORIA DO BAKERSHOP AIR 460X330



Komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem
Do umieszczenia pod piecem 3 blach.
• Pojemność: 8 blach de 460 x 330 mm
• Odległość między blachami: 70 mm
• Wymiary: 620 x 715 x 760 mm
• Moc: 3 kW
• Napięcie: 230V/L+N/50/60Hz

Garownik 8x 460x330 **MYCHA250 5 370 ZŁ**



Zestaw do piętrowania Bakershop
Niezbędny do ustawienia pieca na komorze wzrostowej

460 x 330 **MYCHA256 650 ZŁ**

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej

MYCHA257 360 ZŁ

Półautomatyczne napełnianie tacy odparowującej za pomocą przycisku



Okap kondensacyjny
Pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja.

Okap **MYCHA439 5 180 ZŁ**



Zestaw do odprowadzania pary wodnej z komina
Przekierowuje parę wodną z komina do przewodu

Zestaw **MYCHA218 650 ZŁ**



DA21
Skoncentrowany detergent w płynie o podwójnym działaniu: detergent + nablyszczacz do wspomaganego systemu mycia ręcznego. Pojemność: 10 litrów.

1 sztuka **MYCHA045 520 ZŁ**

Opakowanie 18 sztuk **MYCHA360 5 600 ZŁ**

Opakowanie 60 sztuk **MYCHA361 17 480 ZŁ**



Spryskiwacz
Do nanoszenia detergentu DA21 podczas mycia ręcznego. Pojemność: 1,5 litra.

Spryskiwacz **MYCHA183 190 ZŁ**

mychef.



RESTOQUALITY

WWW.RESTOQUALITY.PL
INFO@RESTOQUALITY.PL