

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY



MyChef

Cocciones **excelentes**, con **eficiencia** y en el **mínimo espacio**

Sin límites

Los hornos MyChef no tienen límite. Pueden realizar cualquier tipo de cocción: asar a la parrilla, cocinar al vapor, freír, gratinar, hornear, regenerar... y además son los únicos, gracias a la patente **TSC**, que cocinan a bajas temperaturas con una precisión de cocción inigualable ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Todas estas aplicaciones, ahora, con mucha más eficiencia y en la mitad del espacio que ocupa un horno convencional. Caben en cualquier cocina.



MyChef es un horno ideal para:

- Restaurantes
- Caterings y hoteles
- Cadenas de restaurantes
- Comida para llevar
- Carnicerías
- Estaciones de servicio

→ Misma capacidad de producción en la mitad del espacio que ocupa un horno convencional

- Realice cualquier tipo de cocción.
- Máxima calidad de cocción con la patente **TSC**.
- Eficiencia energética.
- Mínimos costes de explotación.
- Agilidad de limpieza.

Cocinar en hornos semivacíos es tirar dinero

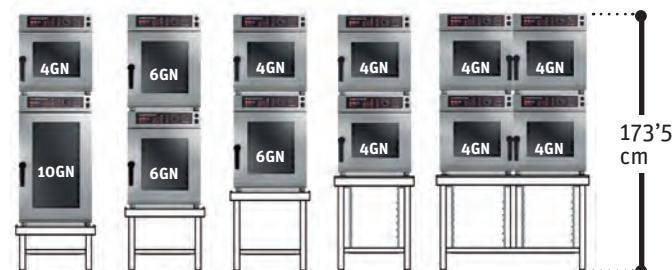
Multicámaras: un nuevo concepto

Rentabilice al máximo su espacio en la cocina y el consumo energético con el concepto multicámaras

La mayor complejidad en el momento del pase es la necesidad de cocinar a la vez varios tipos de alimentos que necesitan diferentes parámetros de cocción. A día de hoy, dar el pase con un único horno convencional es una gran limitación, por el hecho de disponer sólo de una temperatura. ¿Cuántas veces hemos visto un horno convencional con una sola bandeja en su interior? ¿Cuál es su coste energético?

MyChef aborda este problema de un modo diferente: su configuración modular permite disponer de diferentes parámetros de cocción a la vez en el mismo espacio que ocupa un horno convencional. Instale una cámara de cocción para cada partida (carnes, pescados, entrantes...), así evitará desplazamientos innecesarios de los chefs por la cocina.

Este sistema aporta un ahorro energético importante ya que podemos decidir qué cámaras utilizar en función del volumen de trabajo de cada momento del día. Además, los modelos monofásicos ahorran tanto en consumo eléctrico como en instalaciones previas.



Más producción en menos espacio

- ➔ Múltiples combinaciones en cámaras de cocción.
- ➔ Máxima flexibilidad en cocciones simultáneas.
- ➔ Versatilidad para cada momento del día (pase, cocciones nocturnas, producción, almuerzos...).

Todas las prestaciones que puede imaginar en el mínimo espacio



Cocción combinada vapor y aire caliente

Tres modos de cocción preestablecidos para agilizar la elección de los parámetros básicos de cocción: calor seco, vapor o combinado. Selecciónelos para conseguir unos resultados excelentes.



Dry Out

Asados y crujientes perfectos

Secado rápido para obtener una textura crujiente perfecta. Asados perfectos en carnes y productos a la parrilla, dorados uniformes en fritos. Además, usando las parrillas para grill conseguirá el aspecto de carne asada en cuestión de minutos.



Smart Clima

Jugosidad en pescados y asados

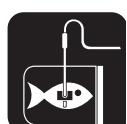
Con el control de humedad Smart Clima obtenga la máxima jugosidad sin pérdidas de líquidos apreciables. Imprescindible para pescados y grandes asados, reduciendo las mermas hasta un 40% respecto a la cocina tradicional.



Sonda multipunto

Homogeneidad

Asegure el resultado deseado gracias a las múltiples lecturas de temperatura en el interior del alimento. Este sistema corrige y calibra de forma automática la temperatura para obtener un resultado excelente.



Sonda sous-vide

Temperatura a corazón controlada

La sonda sous-vide de 1 mm de diámetro es ideal para la cocina al vacío o de alimentos delicados y de reducido tamaño. Esta tecnología combinada con la patente TSC hacen de MyChef el horno más preciso para las cocciones a bajas temperaturas.



Delta T

Máximo respeto al producto

Gracias al diferencial de temperatura constante entre el corazón del alimento y la cámara de cocción obtenemos unas cocciones completamente homogéneas. Esta función está especialmente indicada para piezas de gran tamaño como jamones cocidos, roastbeef...





TSC

Precisión para las bajas temperaturas



La solución tecnológica patentada por Distform, TSC (Thermal Stability Control), nos asegura una gran estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción, sin apenas oscilaciones.



Velocidades del ventilador

Menor circulación

Reduzca la velocidad del ventilador para asegurar una cocción perfecta en productos delicados de pastelería, bollería, deshidrataciones...

Combinado con Smart Wind asegura una perfecta uniformidad de cocción.



Smart Wind

Máxima homogeneidad

Con Smart Wind la homogeneidad en la cocción está asegurada gracias al diseño termodinámico de la turbina del interior de la cámara del horno combinado con la gestión del cambio de giro de sentido del ventilador.



Multilevel

Olvídense de los temporizadores

Cocine simultáneamente alimentos con diferentes tiempos de cocción, gestionando automáticamente el fin de la cocción de cada bandeja sin necesidad de supervisión. MyChef le avisa de forma visual y acústica.



Fases de cocción

Programación paso a paso

Realice las cocciones en fases consecutivas.

Por ejemplo, cocine lentamente el producto conservando toda su jugosidad con Smart Clima para luego automáticamente dorarlo de forma rápida con Dry Out.



Autoclean

Limpieza automática del horno

Gracias a los tres programas diferentes de lavado, cualquier tipo de suciedad será eliminada de forma automática. Olvídense de esta tarea al final del servicio, el horno se parará automáticamente después del lavado.

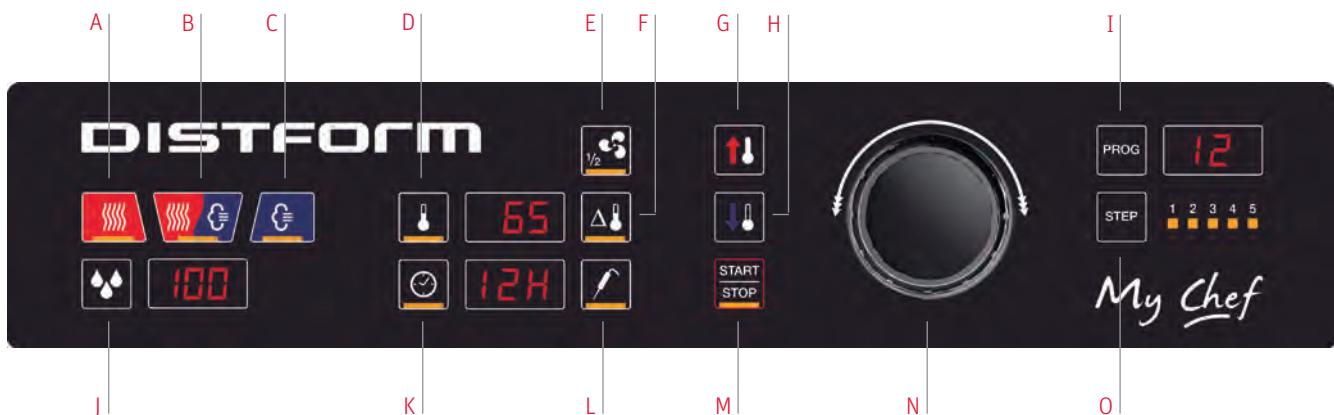


Gama de hornos MyChef



	4GN 2/3	4GN 1/1	6GN 2/3	6GN 1/1	10GN 1/1
Medidas exteriores Ancho x Fondo x Alto	520 x 625 x 575 mm	520 x 799 x 575 mm	520 x 625 x 694 mm	520 x 799 x 694 mm	520 x 799 x 935 mm
Capacidad	4GN 2/3	4GN 1/1	6GN 2/3	6GN 1/1	10GN 1/1
Conexión monofásica a 230V/50Hz	3,1 kW	3,1 kW	3,1 kW	-	-
Conexión trifásica a 400V/50Hz	-	5,7 kW	5,7 kW	7 kW	11,2 kW
Control de temperatura	TSC	TSC	TSC	TSC	TSC
Distancia entre guías	60 mm				

Panel de mandos



A Cocción por convección
B Cocción mixta: vapor + aire
C Cocción al vapor
D Temperatura

E Velocidades de ventilador
F Delta T
G Precalentamiento
H Enfriamiento rápido

I Programas
J Humedad
K Tiempo
L Sonda

M Encender / Apagar
N Regulación ±
O Fases de cocción

Especificaciones generales

- Cocción a convección de 300°C a 2600°C.
- Cocción modo vapor de 300°C a 1300°C.
- Cocción modo mixto de 300°C a 2600°C.
- 3 programas preestablecidos de regeneración.
- TSC, máxima precisión en cocciones a bajas temperaturas (opcional).
- Delta T, máximo respeto al producto en cocción.
- DryOut, extracción de humedad.
- SmartClima, regulación de humedad.
- SmartWind, máxima homogeneidad.
- Dos velocidades de ventilador (excepto en MyChef 4GN 2/3).
- Parada del ventilador al abrir la puerta.
- Iluminación de la cámara.
- Memorice 100 programas con 5 fases de cocción cada uno.
- Sistema de enfriamiento ultra rápido.
- Sistema de precalentamiento ultra rápido.
- Control fin de ciclo: por tiempo, por sonda, en continuo.
- Multilevel, temporizador para cada nivel. Controle varias cocciones simultáneas.
- Puerta de doble cristal abatible para alta temperatura y de fácil limpieza.
- Panel intuitivo.
- Modelos trifásicos o monofásicos.
- Preinstalación de conexión externa para sonda multipunto y sous-vide.
- Sistema de lavado semi-automático.
- Sistema de autolimpieza (opcional). Al final del servicio el horno se lava solo.
- Montaje en pared liberando espacio de trabajo (accesorio).
- Sonda corazón multipunto (accesorio).
- Sonda sous vide (accesorio).
- Preinstalación de conexión USB (opcional).
- Software para HACCP y gestión de recetas y programas (complemento).
- Ducha de lavado (accesorio).
- Apertura de puerta a mano izquierda (opcional).



Opcionales y accesorios

• Opcionales

Control TSC para cocciones a bajas temperaturas

Sistema de autolimpieza

Conector USB

Apertura de puerta a mano izquierda

• Complementos

Ducha de lavado

Campana extractora

Sonda sous-vide

Sonda multipunto

Software para HACCP y gestión de recetas y programas.

Desengrasante 5 l.

Abrillantador 5 l.

Pistola atomizadora limpieza de productos

• Mesa soporte para horno

Medidas exteriores Guías Estante

570 x 755 x 200 mm

No

No

570 x 755 x 345 mm

No

Sí

570 x 755 x 585 mm

Sí

Sí

570 x 755 x 800 mm

Sí

Sí

• Soporte para pared

Para MyChef de profundidad 1/1

Para MyChef de profundidad 2/3

• Kit de apilado

Apilado de MyChef. Incluye embellecedor.

Apilado de TekTherm Compact y MyChef GN2/3. Incluye embellecedor.

Soporte de apilado de TekTherm Compact y MyChef GN1/1.

• Bandejas y parrillas especiales

Cubeta GN1/1, GN2/3

Fondos disponibles de 20, 40, 65 mm



Perforada GN1/1, GN2/3

Fondos disponibles de 40, 65 mm



Bandeja vitrificada GN1/1

Fondos disponibles de 20, 40 y 60 mm



Grill o pizza GN1/1, GN2/3



Grill GN1/1, GN2/3



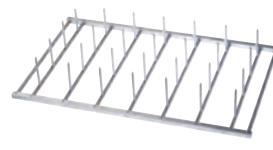
Antiadherente GN1/1, GN2/3



Huevos fritos GN1/1, GN2/3



Patatas GN1/1, GN2/3



Pollos GN1/1, GN2/3



Parrilla inox GN1/1, GN2/3



Frituras GN1/1, GN2/3



Pan GN1/1



DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY



www.distform.com
info@distform.com
+34 902 10 18 90