

mychef.®

QUICK 1T

El mejor horno de cocción acelerada



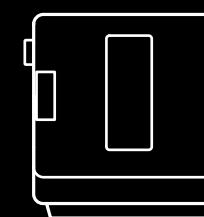
mychef.

Le damos la bienvenida al mundo Mychef.

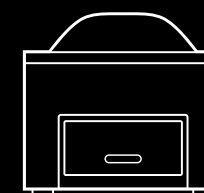
Diseñamos y fabricamos equipamientos para profesionales de la restauración, hostelería y alimentación.

Nos impulsa la pasión y la búsqueda constante de la excelencia.

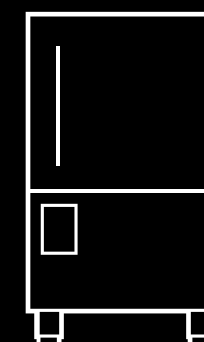
Nuestro porfolio de productos se encuentra en las cocinas profesionales más exigentes e incluye:



HORNOS



ENVASADORAS



ABATIDORES

Innovación, calidad y
excelencia de cocción:
nuestro compromiso

mychef.

Una gama de productos premiada

El reconocimiento a la calidad y excelencia
de los productos Mychef queda reflejado
en los premios de prestigio internacional
otorgados a lo largo de los años.



2017
MILAN

HOST 2017
SMART
LABEL

2018
MUNICH

DESIGN
AWARD
2018

2018
ESSEN

reddot design award
winner 2018

2018
BARCELONA

Delta Selection
Adi Awards
2018

2019
FRANKFURT

GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2019

2020
ESSEN

reddot winner 2020

2020
BARCELONA

Delta de Bronze
Premis ADI 2020

2021
MILAN

HOST 2021
SMART
LABEL

2021
HANNOVER

DESIGN
AWARD
2021

2022
ESSEN

reddot winner 2022

2022
BARCELONA

Bronze Delta
ADI Awards 2022

2022
BERLIN

DESIGN
AWARD
2022

1

Tecnología útil para hacerte la vida más fácil

Gracias a la innovación en la tecnología Impingement, la distribución del aire ciclónico garantiza unos resultados perfectos y homogéneos.

2

Rentabilidad y conectividad para tu negocio

Con la conectividad de última generación, tendrás el control de todos tus hornos desde donde tu quieras. Toda esta información te permite aumentar la eficiencia de tu negocio con la mejor relación calidad/precio del mercado.

3

Diseño compacto, robusto y fácil de limpiar

Aprovecha al máximo el espacio, duplicando o cuadruplicando la producción. Además el horno es totalmente desmontable para introducir en el lavavajillas y garantizar una limpieza profunda.

El mejor horno de
cocción acelerada

QUICK

**Rendimiento y fiabilidad
para tu negocio en el
horno más compacto
y de fácil uso del
mercado.**

▶ VER VÍDEO



Tecnología Impingement

Sistema de distribución de aire ciclónico 3D
Impingement que garantiza un resultado perfecto.



VENTAJAS

- Cocciones ultra rápidas y estandarizadas en segundos
- Crujientes perfectos gracias a la combinación de los modos de cocción Impingement y convección
- Los productos mantienen sus propiedades organolépticas
- Dorados uniformes

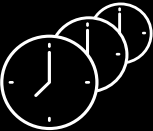


VALOR AÑADIDO

Único horno del mercado con el sistema 3D Impingement.

Los resultados de cocción son siempre superiores en comparación al resto del mercado.

Más sobre cocciones



MultiCook
Cocciones simultáneas

Cocina al mismo tiempo platos combinados para optimizar el proceso y reducir los tiempos de espera con resultados perfectos.

Para cocciones que empiezan al mismo tiempo y misma temperatura y que acaban progresivamente, el horno te avisa de cuando y que bandeja sacar. Así de fácil.



VALOR AÑADIDO

Agiliza la gestión y funcionamiento del negocio.

MultiCooks predeterminados con el horno

20/10/21

12:20

←

MULTICOOK

Chips & Eggs & Chicken

02:40

275°C

1

3

2

4

1. Bread

00:00

2. Egg

00:11

3. Chicken

00:16

4. French fries

00:11



Recetas
Acceso rápido a recetas

Posibilidad de guardar hasta 1.024 recetas.

Además, con el Cloud puedes crear, modificar o eliminar una receta desde cualquier lugar, el horno y el Cloud se sincronizan automáticamente.

También es posible compartir las recetas con diferentes dispositivos, ideal para cadenas de restaurantes, bares y cafeterías.



VALOR AÑADIDO

Recetas sencillas con grandes resultados.

Sincronización de las recetas con todos tus equipos.

20/10/21

12:20

←

275°C

Sandwich

Pie

Pizza

French fries

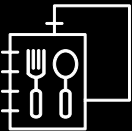
Burger meat

Chicken breast

Burger

Chicken wings

Más sobre cocciones



Cook Groups

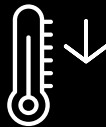
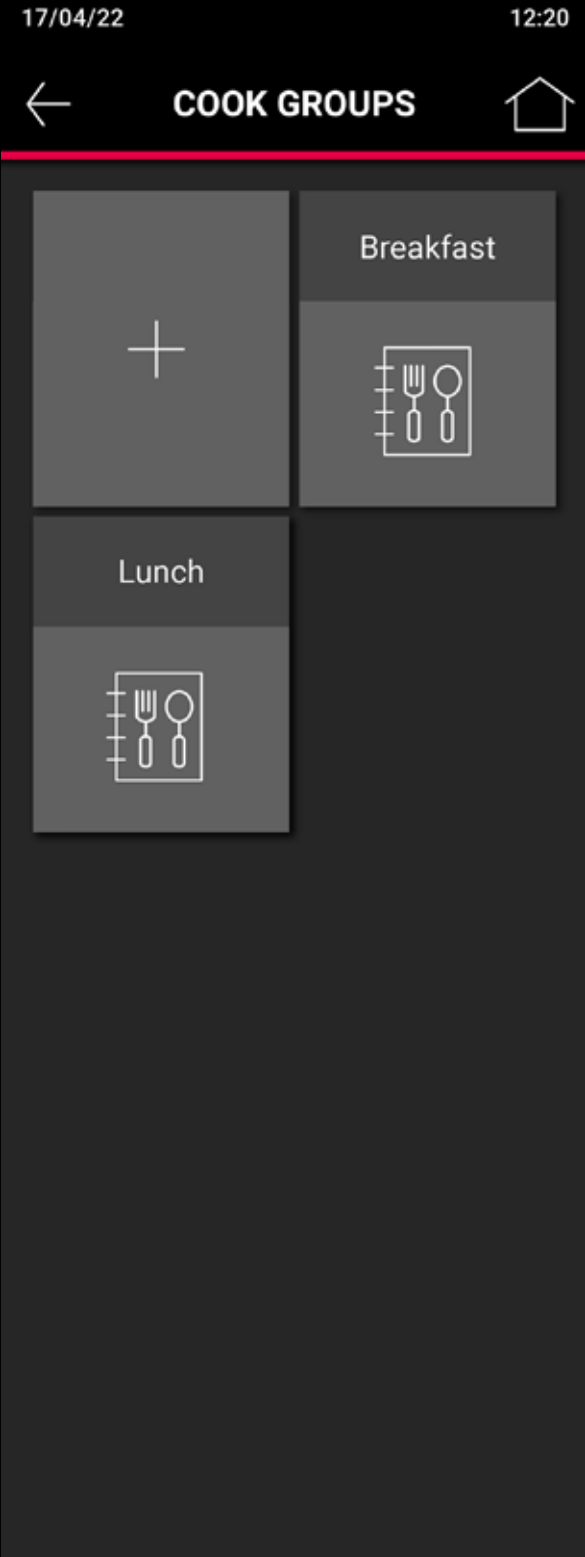
Crea diferentes grupos de cocción como por ejemplo: desayuno, comida o cena para mejorar la gestión de tu negocio.



VALOR AÑADIDO

Mayor rapidez en el servicio.

Organización de tus recetas.



Cooldown

Programa de enfriamiento de la cavidad interior de la cámara de cocción.

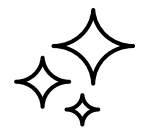
Después de terminar una jornada de trabajo, Mychef Quick enfría rápidamente el interior del horno para facilitar su limpieza.



VALOR AÑADIDO

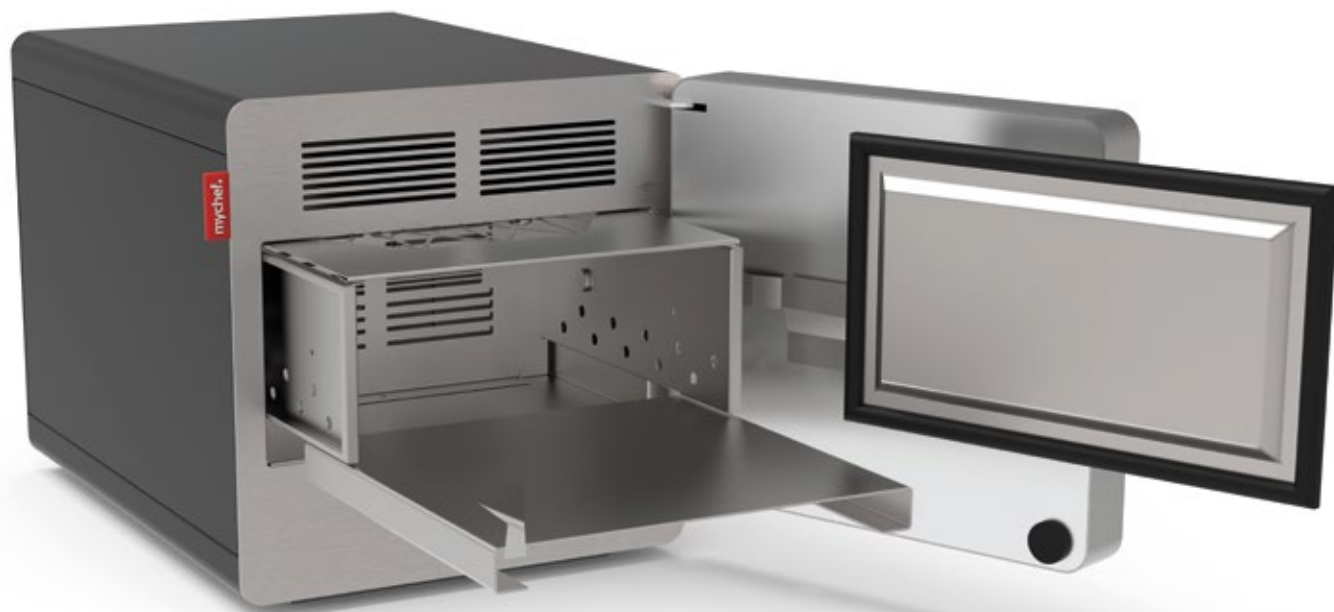
Enfriamiento de la cámara super rápido.





Totalmente desmontable

El horno Quick ofrece la ventaja de un interior totalmente desmontable que facilita su limpieza.



VENTAJAS

- Se evitan problemas técnicos a futuro gracias a su fácil mantenimiento
- Previene la contaminación de sus elementos
- Ayuda a alargar la vida útil del horno

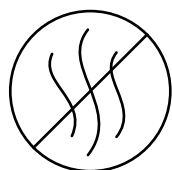


VALOR AÑADIDO

Elementos extraíbles para colocar en el lavavajillas.

Más características de Quick

mychef.



No se necesita sistema de extracción

Gracias al filtro catalítico se asegura un ambiente libre de humos y olores. Además el desmontaje es rápido y facilita su limpieza.



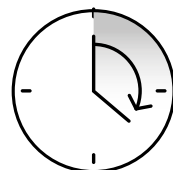
Compacto y apilable

Duplica o cuadriplica la producción apilando varios hornos Quick.



Pantalla inteligente de un solo toque

Diseño y facilidad de uso con la pantalla inteligente, accede rápidamente a las funcionalidades con un solo toque.



Routine Scheduler

Posibilidad de programar diaria y semanalmente el encendido y apagado del horno, además de programar la temperatura ideal para empezar a trabajar.



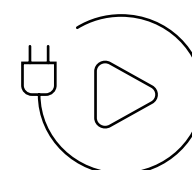
Apertura lateral

Más comodidad para trabajar, evitando posible quemaduras.



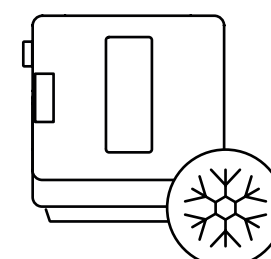
Posibilidad de cocinar con cualquier envase

Versatilidad en las cocciones con la posibilidad de utilizar casi cualquier envase.



Conexión monofásica

El horno Quick ofrece una solución rápida y eficiente en cuanto a conexión y ahorro energético ya que no requiere instalación y el consumo a 275°C es de 1€ el kW.



Exterior frío al tacto

El perfecto aislamiento en el interior del horno hace que el calor no se transmita hacia el exterior.



Peso ideal para barcos

Gracias al diseño compacto, Mychef Quick es ideal para instalar en barcos y ofrecer un servicio rápido.



Mychef Cloud

Conectado a tu horno, estés donde estés

Gestiona y mantente conectado a tu horno desde cualquier lugar con tu móvil, tablet u ordenador. Visualiza el horno en tiempo real, la geolocalización, consulta los datos de los análisis, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíasalas a tu horno, simplemente pulsando un botón o consulta el recetario.

Además, puedes compartir todos los contenidos con otros equipos Mychef.



VENTAJAS

- Todo el control de los equipos en una sola aplicación
- Estar conectado al horno desde cualquier lugar
- Ofrece una información personalizada gracias a la recopilación de datos y su procesamiento
- Contribuye a la gestión y éxito de tu negocio
- Optimización del tiempo de trabajo



VALOR AÑADIDO

Gracias al registro del horno en la nube, podemos obtener datos de funcionamiento que nos ayudan a mejorar el rendimiento de los hornos Mychef.

mychef.®