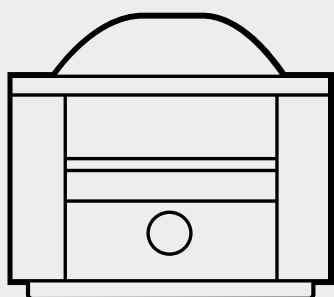
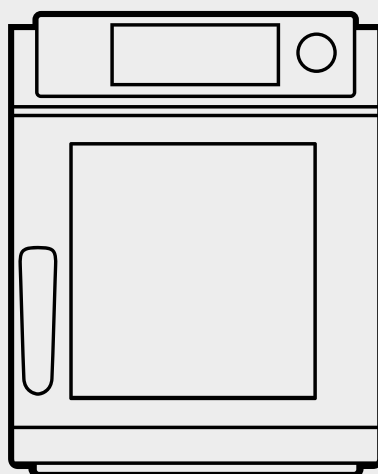


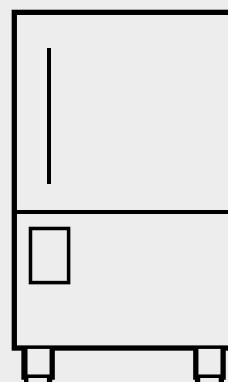
mychef.



iSensor



mychef evolution
mychef concept



mychill

Tarifa de precios Enero 2018

Condiciones Generales:

Nuestros procesos de fabricación y los más rigurosos controles de calidad están avalados por una garantía de un año (en piezas) extensible a dos años (o 5000 horas de funcionamiento, en piezas) si el equipo es registrado en:

<http://mychef.distform.com/atencion-al-cliente/activacion-garantia>

Dicha garantía es válida para toda la gama de productos mychef (hornos, envasadoras y abatidores).

Adicionalmente, gracias a la cámara de cocción más robusta del mercado, los hornos mychef incluyen la garantía más amplia: 10 años de garantía en la cámara*.

Para todos los pedidos serán válidos nuestros términos generales de venta. Se aplicarán las condiciones de envío y forma de pago acordadas.

Los precios de venta no incluyen impuestos.

Nos reservamos el derecho a modificar precios y/o características de los productos sin previo aviso.

Declinamos toda responsabilidad por posibles errores en la descripción de productos y en precios.

Esta lista de precios sustituye cualquier otra lista de precios anterior.

Contacta con nosotros si deseas más información sobre nuestra gama de productos.

Más información en **mychef.distform.com**, en **info@distform.com** o llamando al **902 101 890**

* Activa y consulta las condiciones de la garantía en la web **mychef.distform.com**

Índice

Hornos profesionales

Características técnicas	8
mychef evolution	14
mychef concept	16
Accesorios para Serie S	18
Accesorios para Serie L	20
Accesorios para Serie S y L	22
Abatidores mychill	26

Envasadoras al vacío

Características técnicas	31
iSensor de sobremesa	32
iSensor de pie	33
Accesorios	34
Envasadora de vacío externo	35
Baño María Sous-Vide	35



Calidad, innovación y respeto. Nuestro compromiso con el cliente.

Tener un equipo mychef significa ganar en tranquilidad. Porque saber que trabajas con una marca de confianza es la mejor seguridad.

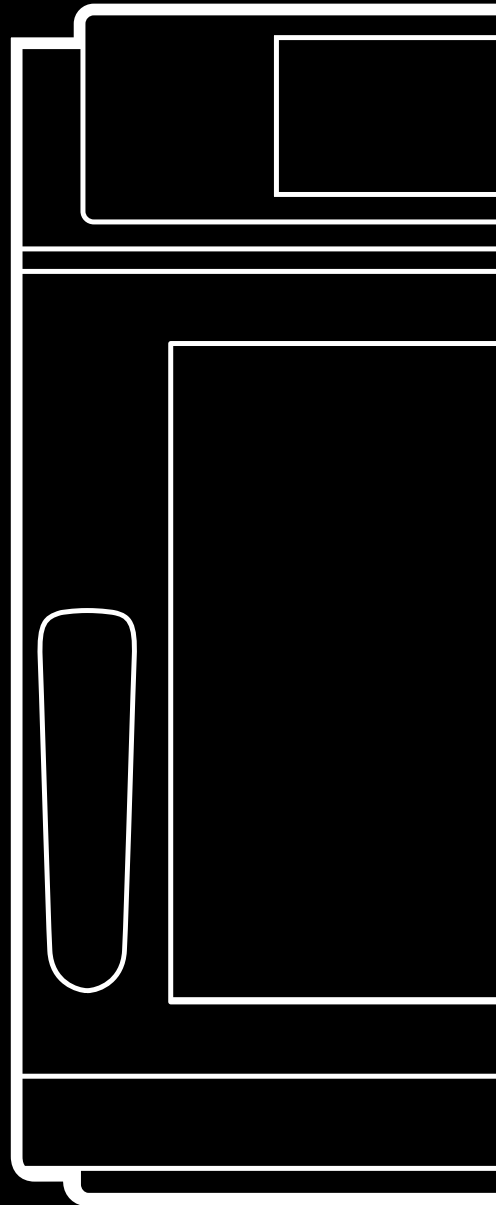
En mychef trabajamos enfocando nuestros esfuerzos en conocer las necesidades del profesional hostelero, investigando y desarrollando equipos para cocineros exigentes. Nuestro reto consiste en conseguir que experimenten los mejores resultados y alcancen la excelencia de manera sencilla, eficiente y de forma inteligente. Con más tiempo para su vida y más rentabilidad para su negocio.

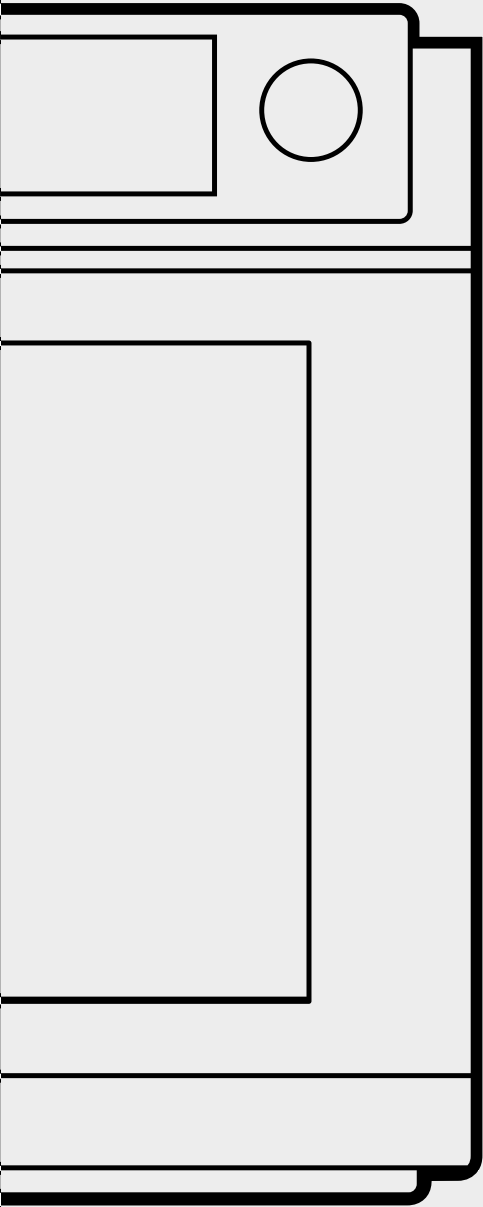
Nos impulsan la pasión, la búsqueda de la excelencia y el respeto. Respeto por la materia prima, por las formas de cultivo, por los proveedores. Respeto por los que quieren conseguir un mundo más sostenible. Respeto por la cocina. Respeto por los cocineros. Respeto por lo nuevo, por la calidad, y por la constancia.

mychef respeta lo que tú respetas.



mychef evolution





mychef concept

Características técnicas

FUNCIONES	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Modo convección. De 30°C a 300°C	●	●	●	●
Modo mixto. De 30°C a 300°C	●	●	●	●
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●
CoolDown. Enfriamiento ultra rápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultra rápido hasta 300°C	●	●	●	●
TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C)	●	○	●	○
SmartWind. Distribución homogénea de la energía en la cámara gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
MultiSteam. Sistema de generación de vapor de alta eficiencia. Vapor más rápido y más denso.	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor libre de patógenos, incluso a muy baja temperatura. Vapor puro	●	●	●	●
DryOut. Extracción activa de la humedad de la cámara	●	●	●	●
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	●	-	●	-
Night Watch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	●	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el usuario	●	-	●	-
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el servicio técnico	-	●	-	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	●	●	●
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente	●	-	●	-
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	-	●	-
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes	●	-	●	-
Just in time. Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo	●	-	●	-
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	-	●	-
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	-	●	-
Búsqueda de recetas por ingredientes	●	-	●	-
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	●	-	●	-
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	●	-	●	-
Regeneración manual	-	●	-	●
Programa de fermentación parametrizable	●	-	●	-
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	●	-	●	-
Cocción check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	-	●	-
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna inteligente	●	-	●	-
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	-	●	-	●
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	●	●	●	●
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara con consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

- No compatible

Serie S

Serie L

MANEJO	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de auto-aprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	-	●	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	●	-
Teclado multiprograma. 9 programas con acceso directo	-	●	-	●
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus aplicaciones	●	-	●	-
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	●	-
Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo	●	●	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	●	-	●	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajustes de servicio técnico, de energía, etc...	●	●	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema etc...	●	-	●	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	-	●	-	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación app mychef cloud o desde MyCloud en la web	●	-	●	-
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	●	-	●	-
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	-	●	-	●
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	●	●	●	●
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	-	●	-
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y hora	●	●	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	●	●	●
Bloqueo de programa	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	●	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada cocción	●	-	●	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	●	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	●	-
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	●	-
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●	●	●
Señalización del fin de la cocción de forma visual y acústica	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo y temperatura del núcleo	-	●	-	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

- No compatible

Características técnicas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
MyCare. Sistema de limpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	○	●	○
Detección automática del grado de suciedad y estado de mantenimiento	●	-	●	-
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	-	●	-
Visualización automática del proceso de limpieza indicado	●	○	●	○
Indicación del estado actual de limpieza y tiempo de limpieza restante	●	○	●	○
Clean Duo , detergente en pastilla concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto (Accesorio)	●	○	●	○
Pastillas de detergente Clean Duo concentrado (pack de bienvenida promocional)	●	○	●	○
Aclarado final con vapor esterilizado gracias a la tecnología UltraVioletSteam : sus rayos ultravioleta garantizan la máxima seguridad alimentaria y menos olores en la cámara de cocción	●	○	●	○
Plan preventivo de mantenimiento con indicación automática de actuaciones	●	-	●	-
Sistema de limpieza manual asistido	-	●	-	●
DA21 , detergente líquido concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido (Accesorio)	-	●	-	●
Ducha de lavado manual (Accesorio)	○	○	○	○

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
MultiSteam. Sistema de generación de vapor de alta eficiencia. Vapor más rápido y más denso	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor libre de patógenos, incluso a muy baja temperatura	●	●	●	●
SmartWind. Distribución homogénea de la energía en la cámara gracias al innovador diseño termodinámico de la turbina	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
Velocidades de ventilador	6	3	6	6
Paro del ventilador al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●	●	●
4 modos de giro de la turbina configurables: Derecha, izquierda, bidireccional o automático	●	-	●	-
2 modos de giro de la turbina automáticos	-	●	-	●
4 modos de funcionamiento de la turbina configurables: Continuo, pulsado, pulse eco o automático	●	-	●	-
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	-	●	-	●
Frenado ultrarápido de turbina	●	-	●	●
Freno de turbina integrado para una máxima seguridad en la operación y un cambio en el sentido de giro más rápido	-	●	-	-
Programas	400	99+9	400	99+9
Fases de cocción	10	5	10	5
Inyección manual de vapor	●	●	●	●
Humidificación desde 30°C a 300°C con calor seco o combinado	●	●	●	●
Sistema de deshumidificación automática	●	●	●	●
Sonda sous-vide con conexión externa de Ø 1,5mm con un único punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
Sonda monopunto con conexión externa de Ø 4mm con 1 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○

● De serie ○ Opcional - No compatible

Serie S

Serie L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sonda multipunto con conexión externa de Ø 4mm con 4 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
Conexión externa para sonda sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético y protección anti arranque	●	●	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Seleccionador entre °C o °F	●	-	●	-
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos	●	●	●	●
Ajuste del día en día/mes/año	●	●	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	-	●	-
Posibilidad de seleccionar 1/2 energía según modelos	●	●	●	●
Adaptación automática de las características del lugar de instalación con autocomprobación inicial	●	●	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 100° y 175° para máxima seguridad de funcionamiento	●	●	●	●
Interruptor del estado de la puerta por proximidad	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	●
Burlete de alta temperatura de fácil limpieza	●	●	●	●
Puerta de doble cristal abatible bajo emisivo, especial para alta temperatura para un mayor aislamiento térmico reduciendo las pérdidas de calor al mínimo	●	●	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●	●	●
Diseño de la puerta de fácil limpieza y mejor seguridad operativa	●	●	●	●
Recogeaguas frontal con desagüe	●	●	●	●
Recogeaguas integrado en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●	●	●
Sifón integrado en el horno para evitar olores indeseados	●	●	●	●
Cámara higiénica embutida sin juntas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1,2 mm de espesor con 10 años de garantía	●	●	●	●
Cámara de alta inercia térmica para rápida recuperación de la temperatura	●	●	●	●
Conexión wifi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Actualización remota del software del equipo	●	-	●	-
Actualización vía USB del software del equipo	●	●	●	●
Subida de imágenes a través de un dispositivo móvil o web mediante el cloud	●	-	●	-
Acceso a electrónica desde el frontal del horno	●	●	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	●	-	-
Guías GN extraíbles	-	-	●	●
Guías EN o pasteleras (600 x 400)	-	-	○	○



De serie



Opcional

- No compatible

Características técnicas

HIGIENE, SEGURIDAD LABORAL Y ERGONOMÍA	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Kit de superposición	○	○	○	○
Bastidores con guías en forma de "U" extraíbles de fácil limpieza	-	-	●	●
Bastidores con guías de varilla multinivel extraíbles y de fácil limpieza	●	●	-	-
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano ecológico	●	●	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○	○	○
Tirador de la puerta con giro derecha o izquierda para operar con una sola mano	●	●	●	●
Cierre por impulso	●	●	●	●
Altura de carga de las bandejas 1,60m incluso en hornos apilados	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●
Visualización de mensajes de servicio, errores y alarmas	●	-	●	-
Visualización de códigos de servicio, errores y alarmas	-	●	-	●

CONEXIÓN E INSTALACIÓN	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema guiado de comprobación de la instalación y estado básico del horno	●	-	●	-
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con contacto libre de potencial	●	●	●	●
Conexión wifi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicadura y chorros de agua	●	●	●	●
Acceso al panel de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Tensiones especiales a petición	○	○	○	○
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada	●	●	●	●
Conexión fija a tubería de desagüe DN40	●	●	●	●
Sifón integrado en el horno para evitar olores indeseados	●	●	●	●
Refrigeración activa del agua de condensados	●	●	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●	●	●
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 600mm de profundidad mínima (S 4GN 1/1 T, S 6GN 1/1 T, S 6GN 2/3)	●	●	-	-
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 700mm de profundidad mínima (L 6GN 1/1)	-	-	●	●
Posibilidad de colocación en soporte de pared (excepto modelo 9GN)	○	○	-	-
Posibilidad de colocación en carro autónomo (S 4GN 1/1, S 6GN 1/1, S 6GN 2/3)	○	○	-	-

● De serie ○ Opcional - No compatible

CARACTERÍSTICAS SISTEMA CLOUD	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de registro online	●	-	●	-
Conexión wifi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Recetas guiadas paso a paso	●	-	●	-
Actualizaciones periódicas del software	●	-	●	-
Ampliación periódica del recetario	●	-	●	-
Actualización de recetas en tiempo real desde la app al horno y viceversa	●	-	●	-
Sincronización con varios equipos	●	-	●	-
Histórico de consumo de energía y agua	●	-	●	-
Servicio de asistencia	●	-	●	-
Control remoto	●	-	●	-
Acceso a contenidos siempre disponible	●	-	●	-
Back-up periódico de todos tus datos	●	-	●	-
Revisiones y mantenimiento siempre actualizados	●	-	●	-

Serie S

mychef evolution



Modelo	S 4GN 1/1	S 4GN 1/1 T	S 6GN 2/3	S 6GN 1/1	S 6GN 1/1 T	S 9GN 1/1
PVP	6.760 €	6.890 €	6.540 €	6.980 €	7.110 €	7.760 €
Capacidad GN Prof. 20 mm	8 x 1/1GN	8 x 1/1GN	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	3 x 1/1GN	3 x 1/1GN	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	20-80	20-80	30-100	30-100	50-150
Ancho	520 mm	760 mm	520 mm	520 mm	760 mm	520 mm
Fondo	800 mm	595 mm	623 mm	800 mm	595 mm	800 mm
Alto	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	822 mm
Peso	72 Kg	76 Kg	60 Kg	72 Kg	76 Kg	89 Kg
Potencia kW	5,60	5,60	5,60	7	7	10,40
Tensión	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	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	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

Opcionales

Apertura de puerta a mano izquierda **195 €**

Conexión Ethernet (Para zonas donde no es posible la conexión wifi) **MYCHA196** **129 €**

La elección de los opcionales determina la fabricación del horno mychef. Solicitar al realizar el pedido

Accesorios

Kit 1ª instalación. Entrada de agua y desagüe **MYCHA187** **78 €**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua (cartucho incluido) **MYCHA061** **285 €**

Serie L

mychef evolution



Modelo	L 6GN 1/1	L 6GN 2/1	L 10GN 1/1	L 10GN 2/1
PVP	7.790 €	11.230 €	10.560 €	14.120 €
Capacidad GN	6 x 1/1GN	12 x 1/1GN	10 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
Capacidad EN (600 X 400) (Opcional)	6 X EN	-	9 X EN	-
Distancia entre guías EN (Opcional)	80 mm	-	80 mm	-
Comidas por día	40-110	60-180	80-160	150-300
Ancho	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Fondo	700 mm	950 mm	700 mm	950 mm
Alto	822 mm	822 mm	1122 mm	1122 mm
Peso	91 Kg	110 Kg	113 Kg	144 Kg
Potencia kW	10,70	17,20	18,40	34,40
Tensión*	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

* Tensiones especiales a petición

Opcionales

Apertura de puerta a mano izquierda **265 €**

Conexión Ethernet (Para zonas donde no es posible la conexión wifi) **MYCHA196** **129 €**

La elección de los opcionales determina la fabricación del horno mychef. Solicitar al realizar el pedido

Accesorios

Kit 1ª instalación. Entrada de agua y desagüe **MYCHA187** **78 €**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua (cartucho incluido) **MYCHA061** **285 €**



Modelo	S 4GN 1/1	S 4GN 1/1 T	S 6GN 2/3	S 6GN 1/1	S 6GN 1/1 T	S 9GN 1/1
PVP	5.020 €	5.150 €	4.860€	5.180 €	5.310 €	5.790 €
Capacidad GN Prof. 20 mm	8 x 1/1GN	8 x 1/1GN	12 x 2/3GN	12 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 2/3GN	6 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm	3 x 1/1GN	3 x 1/1GN	4 x 2/3GN	4 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día	20-80	20-80	20-80	30-100	30-100	50-150
Ancho	520 mm	760 mm	520 mm	520 mm	760 mm	520 mm
Fondo	800 mm	595 mm	623 mm	800 mm	595 mm	800 mm
Alto	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	822 mm
Peso	72 Kg	76 Kg	60 Kg	72 Kg	76 Kg	89 Kg
Potencia kW	5,60	5,60	5,60	7	7	10,40
Tensión	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	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	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

Opcionales

TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C) **290 €**

MyCare. Sistema de limpieza automático **560 €**

Apertura de puerta a mano izquierda **195 €**

La elección de los opcionales determina la fabricación del horno mychef. Solicitar al realizar el pedido

Accesorios

Kit 1ª instalación. Entrada de agua y desagüe **MYCHA187** **78 €**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua (cartucho incluido) **MYCHA061** **285 €**

Serie L

mychef concept



Modelo	L 6GN 1/1	L 6GN 2/1	L 10GN 1/1	L 10GN 2/1
PVP	5.840 €	8.370 €	8.100 €	10.990 €
Capacidad GN	6 x 1/1GN	12 x 1/1GN	10 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
Capacidad EN (600 X 400) (Opcional)	6 X EN	-	9 X EN	-
Distancia entre guías EN (Opcional)	80 mm	-	80 mm	-
Comidas por día	40-110	60-180	80-160	150-300
Ancho	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Fondo	700 mm	950 mm	700 mm	950 mm
Alto	822 mm	822 mm	1122 mm	1122 mm
Peso	91 Kg	110 Kg	113 Kg	144 Kg
Potencia kW	10,70	17,20	18,40	34,40
Tensión*	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Acometida de agua	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa o 0,15 - 0,4 Mpa

* Tensiones especiales a petición

Opcionales

TSC. Máxima estabilidad de temperatura en el rango de 30 a 130°C (±0,2°C) **360 €**

MyCare. Sistema de limpieza automático **690 €**

Apertura de puerta a mano izquierda **265 €**

La elección de los opcionales determina la fabricación del horno mychef. Solicitar al realizar el pedido

Accesorios

Kit 1ª instalación. Entrada de agua y desagüe **MYCHA187** **78 €**

Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua (cartucho incluido) **MYCHA061** **285 €**

Serie S

Accesorios



Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef S

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	PVP
S 4GN 1/1	520 x 730 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	640 €
S 4GN 1/1 T	760 x 525 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	650 €
S 6GN 2/3	520 x 553 x 900	MYCHA151	460 €	MYCHA152	590 €
S 6GN 1/1	520 x 730 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	640 €
S 6GN 1/1 T	760 x 525 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	650 €
S 9GN 1/1	520 x 730 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	640 €

Mesa de soporte duo

Para colocar dos hornos mychef S apilados



Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
S 4GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T x 2	760 x 525 x 330	MYCHA167	420 €
S 6GN 2/3 x 2	520 x 553 x 330	MYCHA165	430 €
S 6GN 1/1 x 2	520 x 730 x 330	MYCHA166	458 €
S 6GN 1/1 T x 2	760 x 525 x 330	MYCHA167	420 €
S 9GN 1/1 X 2	520 x 730 x 120	MYCHA169	470 €
S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	520 x 730 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	760 x 525 x 330	MYCHA167	420 €
S 4GN 1/1 S 9GN1/1	520 x 730 x 170	MYCHA168	430 €
S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	520 x 730 x 170	MYCHA168	430 €

Kit de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef S



Para modelos	Código	PVP
S 4GN 1/1 x 2	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 T x 2	MYCHA176	170 €
S 6GN 2/3 x 2	MYCHA176	170 €
S 6GN 1/1 x 2	MYCHA176	170 €
S 6GN 1/1 T x 2	MYCHA176	170 €
S 9GN 1/1 x 2	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	MYCHA176	170 €
S 4GN 1/1 S 9GN1/1	MYCHA176	170 €
S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	MYCHA176	170 €

Serie S

Accesorios



Carro autónomo

Autonomía para tu horno, hasta 3 horas y media en modo vapor a 90°C. Carro de gran robustez con elementos antivuelco. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 con 4 ruedas (dos con freno), ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 13 litros, una para agua potable y otra para desagüe.

Para modelos	S 6GN 2/3 _ S 4GN 1/1 _ S 6GN 1/1
Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	530 x 755 x 850
Peso neto	30 Kg
Voltaje	230 VAC
Corriente máxima	0,3 A
Presión máxima	2,7 bar
Caudal máximo (litros por minuto)	4,1
Horas de autonomía (a 90°C en modo vapor)	3,5
Código	MYCHA173
PVP	2.480 €



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA180	320 €
S 6GN 2/3	MYCHA178	280 €
S 6GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA180	320 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno. De fácil instalación

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA182	1.380 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA064	1.490 €
S 6GN 2/3	MYCHA182	1.380 €
S 6GN 1/1	MYCHA182	1.380 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA064	1.490 €
S 9GN 1/1	MYCHA182	1.380 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA189	180 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA191	180 €
S 6GN 2/3	MYCHA188	160 €
S 6GN 1/1	MYCHA189	180 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA191	180 €
S 9GN 1/1	MYCHA190	190 €

Serie **L** **Accesorios**



Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef L

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	PVP
L 6GN 1/1	760 x 630 x 900	MYCHA157	520 €	MYCHA158	690 €
L 6GN 2/1	760 x 880 x 900	MYCHA159	560 €	MYCHA160	720 €
L 10GN 1/1	760 x 630 x 600	MYCHA161	510 €	MYCHA162	680 €
L 10GN 2/1	760 x 880 x 600	MYCHA163	550 €	MYCHA164	710 €



Mesa de soporte duo

Para colocar dos hornos mychef L apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
L 6GN 1/1 x 2	760 x 630 x 120	MYCHA170	480 €
L 6GN 2/1 x 2	760 x 880 x 120	MYCHA171	510 €



Kits de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef L

Para modelos	Código	PVP
L 6GN 1/1 x 2	MYCHA177	195 €
L 6GN 2/1 x 2	MYCHA177	195 €



Guías pasteleras (600 x 400)

Guías extraíbles con distancia de 80 mm especialmente indicadas para pastelería y panadería.

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 1/1	6	MYCHA174	175 €
L 10GN 1/1	9	MYCHA175	230 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno. De fácil instalación

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA064	1.490 €
L 6GN 2/1	MYCHA064	1.490 €
L 10GN 1/1	MYCHA064	1.490 €
L 10GN 2/1	MYCHA064	1.490 €



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA192	190 €
L 6GN 2/1	MYCHA193	240 €
L 10GN 1/1	MYCHA194	210 €
L 10GN 2/1	MYCHA195	265 €

Accesorios

Serie S/L



Sonda sous-vidé

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA185	236 €



Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA186	175 €



Sonda multipunto

De Ø 4 mm con un cuatro puntos de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA184	268 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado en carnes, pescados y verduras de un modo sencillo y efectivo. Ahorra tiempo y espacio transformando tu horno mychef en un perfecto ahumador. Además, podrás cocinar y ahumar a la vez de un modo fácil y limpio.

Código	PVP
MYCHA181	346 €

Accesorios

Serie S/L



CleanDuo

Detergente en pastilla de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de autolimpieza MyCare.

Para 50 lavados
(1 pastilla x lavado)

Codigo	PVP
MYCHA063	76 €



DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido.

Cantidad 10 litros.

Codigo	PVP
MYCHA045	62 €



Ducha de lavado manual

Codigo	PVP
MYCHA172	155 €



Cartucho descalcificador (recambio)

Capacidad de filtrado 3.945 litros.
Medidas exteriores:
Ø 14,5 cm x 50 cm de alto.

Codigo	PVP
MYCHA062	196 €



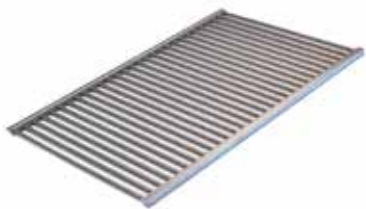
Pulverizador

Pulverizador para aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual.

Capacidad 1,5 litros.

Codigo	PVP
MYCHA183	36 €

Bandejas y parrillas



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPAR1103	129 €
--------	----------	-------



Pollo grill

Parrilla para asar 8 pollos

GN 1/1	RPAR1101	53 €
--------	----------	------



Plancha/Pizza

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	RPAR2302	129 €
GN 1/1	RPAR1102	166 €



Patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas en GN 1/1 y 20 piezas en GN 2/3

GN 2/3	RPAR2305	55 €
GN 1/1	RPAR1105	68 €



Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	21 €
GN 1/1	RPARGN11	29 €
GN 2/1	RPARGN21	38 €
600 X 400	RPARPA02	46 €



Cesta para fritura

Para freír: patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	RGN230CE	73 €
GN 1/1	RPAR1104	109 €



Pastelería/Plancha

Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 2/3	RPAR2306	47 €
GN 1/1	RPAR1106	56 €
600 x 400	RPARPA03	63 €
600 x 400 Perforada	RPARPA04	73 €



Pan

6 barras de pan por bandeja

GN 1/1	RPAR1107	89 €
600 X 400	RPARPA01	96 €



Huevos

Para la cocción de 6 huevos, pancakes...

GN 1/1	RGN1100H	89 €
--------	----------	------



GN Lisa

GN 2/3

Profundidad 20	RGN23020	17,80 €
Profundidad 40	RGN23040	23,30 €
Profundidad 65	RGN23065	26,60 €

GN 1/1

Profundidad 20	RGN11020	20,30 €
Profundidad 40	RGN11040	22,80 €
Profundidad 65	RGN11060	25,50 €

GN 2/1

Profundidad 20	RGN21020	41,80 €
Profundidad 40	RGN21040	47,10 €
Profundidad 65	RGN21060	53,60 €



GN Perforada

GN 2/3

Profundidad 20	RGN2302F	26,20 €
Profundidad 40	RGN2304F	29,10 €
Profundidad 65	RGN2306F	35,60 €

GN 1/1

Profundidad 20	RGN1102F	34,30 €
Profundidad 40	RGN1104F	37,90 €
Profundidad 65	RGN1106F	42,70 €

GN 2/1

Profundidad 20	RGN2102F	55,20 €
Profundidad 40	RGN2104F	58,20 €
Profundidad 65	RGN2106F	74,00 €



GN Esmaltada

GN 1/1

Profundidad 20	RPAR1108	37 €
Profundidad 40	RPAR1109	41 €
Profundidad 65	RPAR1110	44 €



mychill

El frío que respeta los alimentos

El abatidor de temperatura mychill es un valioso aliado en las cocinas profesionales, permite mantener intacta la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar desperdicios permitiendo considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.



Características técnicas

TODOS LOS MODELOS

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc	●
Panel de control digital y teclado de membrana	●
Soft Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados	●
Hard Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para productos grasos, densos o piezas grandes	●
Abatimiento negativo. Congelación mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento garantizando su conservación (temperatura en el corazón de los alimentos de 90°C a -18°C en 240 minutos)	●
Sonda corazón, incluida	●
Control por tiempo o por sonda	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○
Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza	●
Desagüe en la parte inferior	●
Sistema automático de descarche	●
Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo	●
Ciclo de pre-enfriamiento a -30°C	●
Para bandejas de dimensiones GN 1/1 (todos los modelos) y EN (600 x 400) especial pastelería en modelos 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 y 15 GN 1/1.	●

● De serie

○ Opcional

– No compatible





MODELO	3GN 1/1	5GN 1/1 Long.*	5GN 1/1 Transv.**	10GN 1/1	15GN 1/1
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	650 x 670 x 670	520 x 850 x 900	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Capacidad	3GN 1/1	5 GN 1/1 L	5 GN 1/1 T 5 EN (600x400)	10 GN 1/1 10 EN (600x400)	15 GN 1/1 15 EN (600x400)
Distancia entre guías	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Tensión (V/L+N/Hz)	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	400/3L+N/50
Potencia (W)	975	1185	1185	2010	3820
Potencia frigorífica (W)	613	807	807	1547	2933
Rendimiento +3 / -18°C	10/7 kg	15/10 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg
Código	TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA10TG	TCHA15TG
PVP	3.364 €	4.480 €	4.340 €	6.670 €	8.960 €
Código apertura de puerta izquierda	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
PVP	3.484 €	4.600 €	4.460 €	6.790 €	9.090 €

* Ideal para el apilado de un horno mychef S / ** Ideal para el apilado de un horno mychef S T o un mychef L 6GN 1/1

Sistema de fijación universal para hornos mychef

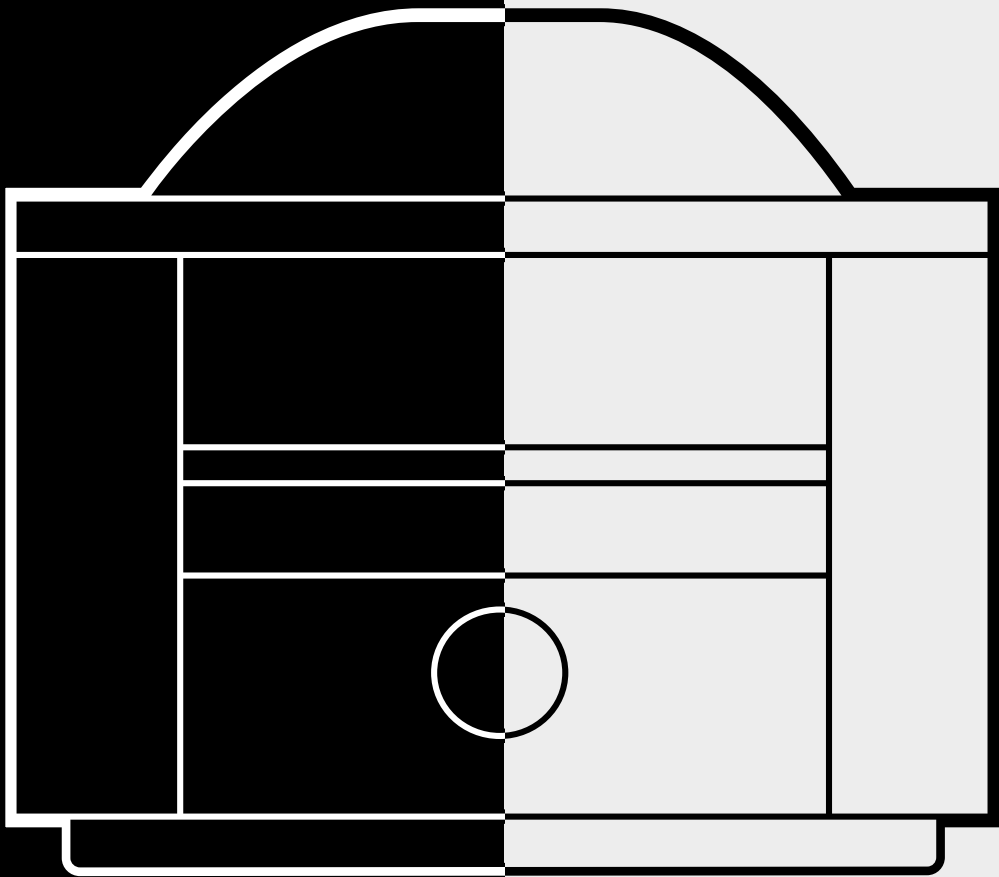
Para colocar un horno mychef sobre el abatidor es necesario el sistema de fijación

MYCHA197

46 €



iSensor



iSensor

La envasadora al vacío realmente inteligente

Las envasadoras al vacío inteligentes iSensor representan una revolución en el mundo del envasado al vacío.

Envasar nunca había sido tan fácil. Simplemente introduce el alimento dentro de la bolsa y baja la tapa. Eso es todo. Sin configurar ningún parámetro. Sin reajustes. iSensor detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento. Y también si es líquido o poroso, si la bolsa es gruesa o delgada, o incluso metálica. iSensor monitoriza y regula la temperatura de la barra de sellado y además se recalibra automáticamente según las variaciones en la presión atmosférica.

El resultado es siempre el mismo: un envasado perfecto sin ningún tipo de supervisión.

iSensor es también una revolución en la rentabilidad de tu negocio. Gracias a sus avanzados sensores inteligentes, se reduce al mínimo el tiempo empleado en cada ciclo de envasado, consumiendo sólo la energía necesaria. Esta tecnología protege la envasadora de sobreesfuerzos innecesarios, alargando sensiblemente la vida de la bomba, la barra de sellado y el aceite. El resultado son unos costes por envasado un 50% más bajos que con las tecnologías actuales.

Ya no tienes que configurar y reajustar la envasadora constantemente. Simplemente baja la tapa y listo, sin apretar un solo botón.

Por supuesto la envasadora al vacío iSensor también se puede utilizar en modo manual. Da rienda suelta a tu creatividad para realizar todo tipo de técnicas: impregnaciones, espumas, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairar salsas, etc.



Características técnicas

	Sobremesa	De pie
Pantalla inteligente LCD. Intuitiva y fácil de usar.	●	●
Tres modos de funcionamiento. Modo automático. Modo manual. Autolimpieza del aceite.	●	●
Visualización de todas las fases del ciclo de envasado.	●	●
Hasta 10 programas de trabajo.	●	●
Mando rotativo con pulsador central.	●	●
Barras de sellado extraíbles sin conexiones.	●	●
Barras de sellado de doble soldadura grabada.	●	●
Doble soldadura 2x3 mm.	●	-
Doble soldadura 2x4 mm.	-	●
Barras de sellado independientes. Elige la configuración deseada.	●	●
Envasado de bolsas superpuestas.	●	●
iVac. Sensor inteligente. Ajusta automáticamente el vacío óptimo sin supervisión.	●	●
iSeal. Sellado inteligente. Regula automáticamente el tiempo y temperatura de sellado sin supervisión.	●	●
SCS. Sistema de autocalibrado sin supervisión.	●	●
MCV. Repetición de ciclos de vacío consecutivos.	●	●
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	●	●
Vacuum Standby. Para mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido.	●	●
Soft Air. Entrada progresiva de aire para el envasado de alimentos delicados o especiales.	●	●
Envasado con gas inerte. Para alimentos frescos o delicados.	○	○
Fijador de bolsas para evitar el desplazamiento de la bolsa durante la inyección de gas inerte.	●	●
Bomba de vacío Busch fiable y de alta calidad.	●	●
Autoclean Oil, sistema de autolimpieza del aceite con aviso automático.	●	●
Visor posterior del nivel de aceite de la bomba de vacío.	●	●
Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento.	●	-
Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos redondeados para una fácil limpieza.	●	●
Placa de polietileno en el interior de la cámara que aumenta la velocidad de vacío y regula la altura de trabajo.	●	●
Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia.	●	●
Bisagras de aluminio de alta resistencia y doble amortiguación para uso intensivo.	●	●
Conexión de vacío externo.	●	-
Kit de vacío externo.	○	-

● De serie

○ Opcional

- No compatible

Modelos sobremesa

iSensor



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TTSB06E2	2.340 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,30	412 x 453 x 200	405		TTMB10E2	2.820 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 16	230/L+N/50-60	0,55	412 x 453 x 200	405		TTMB16E2	2.960 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TTMB20E2	3.240 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TTLB21E2	3.530 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TTLB22E2	3.980 €

Opción con gas inerte

96 €

Para hacer el pedido de un modelo con gas inerte:
Sustituir la séptima letra del código (E) por una G.

Ejemplo

Modelo M, bomba BUSCH 16: Código sin gas TTMB16E2 / Código con gas TTMB16G2

Modelos de pie

iSensor



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m3/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410		FSSB22E2	5.280 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSB2LE2	5.325 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSSB2UE2	5.705 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410		FSSB42E2	6.290 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSB4LE2	6.335 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSSB4UE2	6.755 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460		FSMB42E2	7.145 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMB4LE2	7.210 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMB4UE2	7.690 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460		FSMB62E2	7.620 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMB6LE2	7.685 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMB6UE2	8.165 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSLB62E2	8.650 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLB6LE2	8.745 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLB6UE2	9.285 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSLB12E2	9.850 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLB1LE2	9.945 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLB1UE2	10.485 €

Opción con gas inerte

147 €

Para hacer el pedido de un modelo con gas inerte: Sustituir la séptima letra del código (E) por una G.

Accesorios iSensor

Kit de vacío externo



Modelo	Profundidad (mm)	Código	PVP
Accesorio para vacío externo	–	TVAA0001	76 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	100	TVAA0006	99 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	150	TVAA0007	119 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	200	TVAA0008	136 €
Tapa para cubeta GN 1/1	–	TVAA0009	86 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	100	TVAA0010	62 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	150	TVAA0011	66 €
Tapa para cubeta GN 1/2	–	TVAA0012	69 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	100	TVAA0013	52 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	150	TVAA0014	61 €
Tapa para cubeta GN 1/3	–	TVAA0015	52 €



Mesa con ruedas para envasadora

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
Estante intermedio de acero inoxidable.
4 ruedas de Ø80 mm, dos con freno.
Se suministra montada.

Modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
Para iSensor S / M	500 x 600 x 630	TVAA5060	585 €
Para iSensor L	650 x 600 x 630	TVAA6560	615 €

Bolsas para vacío

Para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	90	TTVAA002	19 €
100	300 x 400 mm	90	TTVAA004	36 €

Bolsas para vacío

Para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	93	TTVAA003	32 €
100	360 x 400 mm	93	TTVAA005	72 €

Accite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío (m ³ /h)	Descripción	Cantidad	Código	PVP
6 / 10 / 20	SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	45 €
40 / 63 / 100	SAE 30 Alimentario	2 Litros	TVAR0051	88 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)	Código	PVP
20 mm x 5 m	TVAA0021	98 €

Plancha de polietileno blanco

Para modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP
Sobremesa S	300 x 250 x 20	TVAA0027	46 €
Sobremesa M	400 x 300 x 20	TVAA0028	60 €
Sobremesa L	440 x 400 x 20	TVAA0029	72 €
De pie S	540 x 400 x 20	TVAA0030	88 €
De pie M	676 x 430 x 20	TVAA0031	114 €
De pie L	880 x 533 x 20	TVAA0032	150 €



Envasadora de vacío externo

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	478 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)	Código	PVP
Ø 150	150	TVAA0022	38 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo de sobremesa	Código	PVP
S	TVAA0024	68 €
M	TVAA0025	75 €
L	TVAA0026	79 €

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	31 €
100	250 x 350	TVEA0002	43 €
100	300 x 400	TVEA0003	59 €



Baño María Sous-vide

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.046 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.265 €

mychef.

respects what you respect

mychef.distform.com

info@distform.com / 902 101 890