

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://mychef.nt-rt.ru/> || mfh@nt-rt.ru

ACCESORIOS QUICK RECOMENDADOS

Kit de catalizador interno

La tecnología del catalizador elimina la necesidad de extracción externa.

Pala para horno en aluminio (280 x 280)



Pala para horno en aluminio (280 x 140)



Plancha para asar a rayas



Asa/Pinza



Espátula



Detergente horno líquido

Producto protector de conservación líquido

Revestimiento antiadherente placa cocción 280 x 280



BANDEJAS QUICK

Cesta en teflon liso (2 pz) 280 x 280 x 25 h



Cesta en teflon liso (2 pz) 140 x 280 x 25 h



Cesta en teflon liso (2 pz) 140 x 140 x 25 h



Cesta en teflon perforado (2 pz) 280 x 280 x 25 h



Cesta en teflon perforado (2 pz) 140 x 280 x 25 h



Cesta en teflon perforado (2 pz) 140 x 140 x 25 h



ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219



Kit de apilado

Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3º y 6º FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

MYCHA357



Soporte con guías 460 x 330

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231



Soporte con guías 460 x 330 para apilados

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 620 x 715 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora MYCHA250



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana MYCHA439



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218



Kit bomba de agua

Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua MYCHA262



DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045

Pack de 18 unidades MYCHA360

Pack de 60 unidades MYCHA361



Pulverizador

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA187

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219



Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

MYCHA177

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

MYCHA061

- Dureza entre 3° y 6° FH
- Cloruros < a 30 ppm
- PH 6.5 a 8.5

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Mesa con estante

Para colocar un horno.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm

MYCHA155



Mesa con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 50 mm. Altura del soporte: 900 mm.

GN 1/1 T 760 x 525 x 900 mm

10 guías

MYCHA156



Mesa para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 T x 2

760 x 525 x 330 mm

MYCHA167



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado

MYCHA172



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad

MYCHA063

Pack de 4 unidades

MYCHA354

Pack de 24 unidades

MYCHA355

ACCESORIOS COMPACT GN 1/1 TRANSVERSAL



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

GN 1/1 T

MYCHA180



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T

MYCHA222



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 T

MYCHA213

Filtro de carbono (Recambio)

MYCHA217



Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor. Precio por unidad.

GN 1/1 T

MYCHA191



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores

MYCHA218



Sonda multipunto

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

Multipunto

MYCHA184

Sonda monopunto

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

Monopunto

MYCHA186



Sonda sous-vide

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

Sous-vide

MYCHA185

ACCESORIOS ISENSOR DE SOBREMESA

Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo	–	TVAA0001
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0006
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0007
Cubeta GN 1/1 para vacío	Profundidad: 200 mm	TVAA0008
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/1	–	TVAA0009
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0010
Cubeta GN 1/2 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0011
Tapa de acero inox para cubeta GN 1/2	–	TVAA0012
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 100 mm	TVAA0013
Cubeta GN 1/3 para vacío	Profundidad: 150 mm	TVAA0014
Tapa de plástico para cubeta GN 1/3	–	TVAA0015



Soporte con ruedas

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. Estante intermedio de acero inoxidable. 4 ruedas de Ø 80 mm, dos con freno. Se suministra montada.

S / M	TVAA5060
L	TVAA6560



Impresora de etiquetas térmicas adhesivas

Máxima velocidad de impresión. Funciona por Bluetooth a través de la app iSensor. Para etiquetas térmicas de 57,3 x 31,75 mm.

Impresora	TVAA0036
-----------	----------

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Descripción	Cantidad	
SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002

Etiquetas térmicas adhesivas

Unidades	Medidas totales (mm)	
2.100	57,3 x 31,75 mm	TVAA0037

Bolsas de vacío para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	
100	200 x 300	90 micras	TTVAA002
100	300 x 400	90 micras	TTVAA004

Bolsas de vacío para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor	
100	200 x 300	93 micras	TTVAA003
100	360 x 400	93 micras	TTVAA005

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)	
20 mm x 5 m	TVAA0021

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Díámetro (mm)	Altura (mm)	
Ø 150	150	TVAA0022

Plancha de polietileno alimentario

Para modelo	Medidas totales (mm)	
S	300 x 250 x 20	TVAA0027
M	400 x 300 x 20	TVAA0028
L	440 x 400 x 20	TVAA0029

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo	
S	TVAA0033
M	TVAA0034
L	TVAA0035

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iCOOK

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iCOOK	⚡	MYCHA245
iCOOK	🔥	MYCHA397

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

iCOOK	⚡	MYCHA219
-------	---	----------

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

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

* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

** Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

iCOOK	⚡🔥	MYCHA061
-------	----	----------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA062
-------	----	----------

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iCOOK	⚡	MYCHA358
-------	---	----------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA384
10 GN 2/1	⚡🔥	MYCHA385



Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

6 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 900 mm	8 guías	MYCHA225
6 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	8 guías	MYCHA399
10 GN 1/1	⚡	760 x 655 x 600 mm	5 guías	MYCHA226
10 GN 1/1	🔥	760 x 787 x 900 mm	5 guías	MYCHA401



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

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



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA261
-------	----	----------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA260
-------	----	----------



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA172
-------	----	----------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	⚡	MYCHA386
--------	---	----------



Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	⚡	MYCHA265
--------	---	----------



Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1	⚡	MYCHA268
--------	---	----------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216
------------------------------	---	----------



Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

iCOOK	⚡	MYCHA218
-------	---	----------



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

iCOOK	⚡🔥	MYCHA181
-------	----	----------

ACCESORIOS iCOOK GN 1/1



CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	MYCHA063
Pack de 4 unidades	MYCHA354
Pack de 24 unidades	MYCHA355



Sonda sous-vide

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

iCOOK	⚡🔥	MYCHA185
-------	----	----------

Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos iCOOK (sonda no incluida).

iCOOK	⚡🔥	MYCHA396
-------	----	----------

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit de instalación hidráulica iBAKE

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

iBAKE	⚡	MYCHA245
iBAKE	🔥	MYCHA397

Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

iBAKE	⚡	MYCHA219
-------	---	----------

Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica (10 pastillas CleanDuo).

iBAKE 4 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242
iBAKE 6 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242
iBAKE 6 + iBAKE 6	⚡	MYCHA242
iBAKE 6 + iBAKE 6	🔥	MYCHA411
iBAKE 10 + iBAKE 4	⚡	MYCHA242

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

iBAKE	⚡🔥	MYCHA061
-------	----	----------

Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA062
-------	----	----------

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

iBAKE	⚡	MYCHA358
-------	---	----------

ACCESORIOS iBAKE

Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4	⚡🔥	MYCHA384
6	⚡🔥	MYCHA385
10	⚡🔥	MYCHA385



Soporte con guías 600 x 400

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229
6	⚡	760 x 730 x 900 mm	8 guías	MYCHA229
6	🔥	760 x 863 x 900 mm	8 guías	MYCHA403
10	⚡	760 x 730 x 900 mm	5 guías	MYCHA230
10	🔥	760 x 863 x 900 mm	5 guías	MYCHA404



Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350
6 + 4	⚡	760 x 730 x 300 mm	MYCHA350
6 + 6	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238
6 + 6	🔥	760 x 863 x 105 mm	MYCHA407
10 + 4	⚡	760 x 730 x 105 mm	MYCHA238



Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA261
-------	----	----------

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (3842)65-04-62
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

ACCESORIOS iBAKE



Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

iBAKE	⚡	MYCHA260
iBAKE	🔥	MYCHA408



Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA172
-------	----	----------



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

iBAKE	⚡	MYCHA387
-------	---	----------



Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

iBAKE	⚡	MYCHA267
-------	---	----------



Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

iBAKE	⚡	MYCHA270
-------	---	----------

Filtro de carbono (Recambio)	⚡	MYCHA216
------------------------------	---	----------

Kirgizia +996(312)96-26-47

ACCESORIOS iBAKE



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno iBAKE eléctrico de 4, 6, 10 bandejas, o un horno iBAKE a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas **MYCHA248**



Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos iBAKE eléctricos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas, o un horno iBAKE a gas de 6 bandejas.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas **MYCHA249**



Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

iBAKE	⚡	MYCHA254
iBAKE	🔥	MYCHA409

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef.

iBAKE	⚡🔥	MYCHA257
-------	----	----------

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93