

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

mychef iCOOK

6 GN 1/1 –ELECTRIC



The professional mixed oven that cooks without complications and with delicious results.

PRODUCT DETAILS

CAPACITY

6 x 1/1 GN

MEASURES

Width: 760mm

Depth: 725mm

Height: 750mm

DISTANCE BETWEEN GUIDES

68 mm

WEIGHT

80kg

POWER(KW)

9.3kW

VOLTAGE(V/Ph/Hz)

400/3L+N/50-60

RECOMMENDED MEALS PER DAY

40 – 110

STANDARD EQUIPMENT

3 cooking modes:

Convection (from 30° to 280°C)

Mixed: convection + steam (from 30° to 280°C)

Saturated steam (from 30° to 130°C)

Preheat & Cooldown. Automatic preheating or cooling of the cooking chamber

MultiSteam. Patented double steam injection technology

SmartClima Plus. Intelligent sensor system that adjusts the energy and humidity in the chamber based on the type and amount of food

Dry Out Plus. Active extraction of humidity from the cooking chamber thanks to its low-pressure technology. Ultra-fast, perfect crisps and browns

SmartWind. Fast and even cooking thanks to the intelligent management system for the direction of rotation with 4-speed turbines

MySmartCooking. Smart cooking system. Choose the product, the type of cooking, adjust the size, browning and point, the oven will calculate the parameters for a perfect result

Multilevel. Independent cooking with different completion times, ideal for a la carte

Just In Time. Synchronize the introduction of the trays to have all the dishes prepared at the same time, ideal for menus

Wi-Fi connection, with remote update of the equipment software

MyCloud. Stay connected to your oven with your mobile or tablet. View the cooking status, create and save recipes from anywhere and send them to your oven, or consult the extensive recipe book that is constantly updated

400 Programs + 10 cooking phases in each program

FastMenu. Create a quick access screen only to the programs and functions that you decide

Cooking Check. Summary of daily, monthly or annual consumption

NightWatch. Automatically continues overnight cooking after a power cut

MyCare. Intelligent automatic cleaning system, with detection of the degree of dirt and automatic warning

multipoint internal probe

“C” guides with anti-tilt system and easy cleaning

10” TFT touch control panel

USB connection for equipment update and HACCP data recording

Visual and acoustic end of cooking signaling

LED lighting. Minimum consumption and maximum duration

Low-emission triple glass door , hinged and easy to clean

High-resistance cooking chamber in AISI 304 18/10 stainless steel with rounded edges, completely welded, with drain and **integrated siphon**

Automatic drain pan even with the door open

Handle and plastic components with antibacterial treatment

IPX5 protection against splashes and jets of water

Mychef iCOOK

6 GN 1/1 – GAS



El horno mixto profesional que cocina sin complicaciones y con resultados deliciosos.

DETALLES DEL PRODUCTO

CAPACIDAD

6 x 1/1 GN

MEDIDAS

Ancho: 760mm

Fondo: 842mm

Alto: 854mm

DISTANCIA ENTRE GUÍAS

80 mm

PESO

130 kg

POTENCIA(W) – de GAS(kW)

805W – 13 kW

VOLTAJE(V/Ph/Hz)

230V/L+N/50-60

COMIDAS RECOMENDADAS POR DÍA

55 – 120

EQUIPAMIENTO DE SERIE

3 modos de cocción:

Convección (de 30° a 280°C)

Mixto: convección + vapor (de 30° a 280°C)

Vapor saturado (de 30° a 130°C)

Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor

SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos

DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos

SmartWind. Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas de 6 velocidades

MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente. Escoge el producto, el tipo de cocción, ajusta el tamaño, dorado y el punto, el horno calculará los parámetros para un resultado perfecto

Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta

Just In Time. Sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento, ideal para menús

Conexión Wi-Fi, con actualización remota del software del equipo

MyCloud. Mantente conectado a tu horno con tu móvil o tablet. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno, o consulta el amplio recetario en constante actualización

400 Programas + 10 fases de cocción en cada programa

FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido solo a los programas y funciones que tu decidas

Cooking Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual

NightWatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras un corte en el suministro

MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente, con detección del grado de suciedad y aviso automático

Sonda interna multipunto

Guías en “C” con sistema antivuelco y de fácil limpieza

Panel de control TFT táctil 10”

Conexión USB para la actualización del equipo y registro de datos HACCP

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración

Puerta de triple cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y **sifón integrado**

Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua

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
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
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