

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
Новый Уренгой (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 COOK MASTER



6GN 2/1 – GAS

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

DETALLES DEL PRODUCTO

CAPACIDAD

6 x 2/1 GN

MEDIDAS

Ancho: 760mm

Fondo: 1168mm

Alto: 854mm

DISTANCIA ENTRE GUÍAS

85 mm

PESO

135 kg

POTENCIA(W) – de GAS(kW)

805W – 20 kW

VOLTAJE(V/Ph/Hz)

230V/L+N/50-60

COMIDAS RECOMENDADAS POR DÍA

110 – 240

EQUIPAMIENTO DE SERIE

3 modos de cocción:

Convección (de 30° a 260°C)

Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)

Vapor saturado (de 30° a 130°C)

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

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa

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

40 programas de cocción y 3 fases de cocción en cada programa

Teclado multiprograma. 7 programas de acceso directo

Sonda interna monopunto

MyCare. Sistema automático de limpieza

CoolDown automático. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare

Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido

Regeneración manual

Guías en «C» con sistema antivuelco y de fácil limpieza

Pantalla LED

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Iluminación LED Mínimo consumo y máxima duración

Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible 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

Mychef COOK MASTER



6 GN 2/1 –ELECTRIC

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

PRODUCT DETAILS

CAPACITY

6 x 2/1 GN

MEASUREMENTS

Width: 760mm

Depth: 1050mm

Height: 865mm

DISTANCE BETWEEN GUIDES

85 mm

WEIGHT

118kg

POWER(KW)

18.6kW

VOLTAGE(V/Ph/Hz)

400/3L+N/50-60

RECOMMENDED MEALS PER DAY

60-180

STANDARD EQUIPMENT

3 cooking modes:

Convection (from 30° to 260°C)

Mixed: convection + steam (from 30° to 260°C)

Saturated steam (from 30° to 130°C)

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

MultiSteam. Patented double steam injection technology, 5 times denser and faster than with traditional boiler or direct injection systems

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

40 cooking programs and 3 cooking phases in each program

Multiprogram keyboard. 7 shortcut programs

single point internal probe

MyCare. automatic cleaning system

Automatic CoolDown. Ultra-fast and safe cooling for MyCare cleaning

Automatic preheat. ultra fast preheating

manual regeneration

"C" guides with anti-tilt system and easy to clean

Led screen

Visual and acoustic end of cooking signaling

LED lighting Minimum consumption and maximum duration

Low-emission double glass door , folding 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

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
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