mychef evolution

mychef.

mychef respecte ce que vous respectez

mychef concentre tous ses efforts sur la recherche en vue de satisfaire aux besoins des professionnels de la restauration et proposer des appareils de cuisson spécialement conçus pour les cuisiniers exigeants. Notre défi : leur permettre d’obtenir les meilleurs résultats et d’atteindre l’excellence avec simplicité, efficacité et intelligence, de gagner du temps, et d’optimiser la rentabilité de leur entreprise.

Ce qui nous anime : la passion, la recherche de l’excellence et le respect.

Respect des matières premières, des méthodes de culture, des fournisseurs. Respect de tous ceux qui s’efforcent de créer un monde écologique. Respect de la cuisine. Respect des cuisiniers. Respect de la créativité, la qualité et la constance.

mychef respecte ce que vous respectez.

#RESPECT

Une cuisson parfaite
pour toutes les cuisines professionnelles.

Le nouveau four mychef evolution n'a aucune limite. Il peut réaliser tout type de cuisson. À la plancha. À la vapeur. Au gril. Sous vide. Il peut fumer, rôtir, frire, gratiner, pocher, rissoler et régénérer poissons, viandes, volailles, légumes, œufs, pain, pâtisseries et entremets.

mychef evolution permet également la cuisson à basse température avec une précision inégalée (±0,2ºC), respectant le produit plus qu'aucun autre four sur le marché grâce au dispositif breveté **TSC (Thermal Stability Control)**.
Un four qui offre l'excellence en matière de cuisson, pour les petits restaurants offrant un service à la carte comme pour les cuisines des collectivités.

mychef evolution combine chaleur et vapeur dans un même appareil. Une polyvalence qui vous permet d'obtenir une plus grande variété de textures et de saveurs pour des plats absolument parfaits, et d'optimiser la rentabilité de votre entreprise.

mychef evolution règle automatiquement la température, le temps de cuisson et le taux d'humidité, et contrôle tout le processus de cuisson sans aucune intervention de votre part. Le four le plus intelligent du marché est en outre le plus rentable.

mychef evolution

Cuisson en chaleur sèche
De 30 à 300 ºC

Pour les cuissons qui exigent un apport continu d'air chaud et sec, sans humidité, jusqu'à 300 ºC. Vous obtiendrez des textures croustillantes, moelleuses et juteuses pour vos viandes rôties, poissons, plats cuisinés, pizzas et pains.

Cuisson en mode mixte
De 30 à 300 ºC

Avec les avantages de l'utilisation combinée de la convection et de la vapeur, pour des cuissons plus rapides, un meilleur respect du produit et une réduction des pertes de volume en évitant le dessèchement des aliments. Une solution idéale pour les plats en sauce, les rôtis et les gratins.

Cuisson à la vapeur
De 30 à 130 ºC

mychef evolution est le four le plus rapide du marché pour l'injection de la vapeur la plus dense. C'est également le seul four à produire une vapeur pure et stérilisée garantie sans agents pathogènes. Cette fonction permet les cuissons à basse température, et vous pourrez aussi pocher, étuver ou blanchir vos aliments. Résultat parfait pour les légumes et les poissons, en respectant leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles. Et tout cela en préservant leur aspect et en leur conférant une couleur parfaitement dorée.

Connexion Wi-Fi ou Ethernet
Facile à utiliser et intuitive
avec écran tactile TFT

Recherche de recettes
par ingrédients

Cuisson intelligente par
sélection d'aliments

Contrôlez votre four
depuis l'application
mychef cloud ou le site
Internet

Recettes intégrées,
guidées étape par étape,
en un seul clic

Faites des économies,
votre four n'utilise que
l'énergie indispensable

mychef evolution

DESIGN AWARD 2018

Le maximum d'intelligence. Le maximum de simplicité.

Le nouveau mychef evolution est votre meilleur assistant en cuisine. Grâce à son système de cuisson intelligent, cuisiner est plus facile que jamais. Avec son répertoire interactif de recettes, réussir vos plats sera d'une simplicité étonnante. Vous pourrez à tout moment et en tout lieu vous connecter à votre appareil par Internet. Et sa technologie innovante optimise la consommation d'énergie. En résumé, un four réellement intelligent, capable de collecter des données, de les traiter et de vous fournir des informations personnalisées, pour la bonne gestion de votre entreprise.

Un assistant irréprochable

mychef evolution simplifie la gestion et le travail plus qu'aucun autre appareil, il cuit intelligemment et détecte la quantité, les dimensions et l'état des produits pour offrir la meilleure cuisson. Choisissez le résultat que vous souhaitez obtenir, mychef s'occupe du reste.

Mais mychef offre encore bien davantage… Si vous cherchez l'inspiration, mychef evolution vous propose de choisir parmi le répertoire de recettes créées par et pour les cuisiniers. Pour votre menu, vous n'aurez que l'embarras du choix : de délicieuses recettes guidées étape par étape, avec des suggestions de dressage pour un résultat parfait, sans le moindre souci. Sélectionnez l'une des nombreuses recettes, mychef evolution s'occupera du reste. De plus, votre recherche de recettes par ingrédients vous permettra de tirer le meilleur parti des produits dont vous disposez. Sélectionnez un ou plusieurs ingrédients, mychef evolution vous suggérera plusieurs recettes.

Un écran tactile TFT haute définition de 6,5 pouces et une molette éclairée vous permettront d'accéder à ces fonctions. Aussi pratique et intuitif que l'utilisation de votre smartphone. Le tableau de commande affiche des informations très utiles telles que la consommation d'énergie, d'eau et de détergent, et mychef contrôle et analyse ces données pour améliorer la rentabilité de votre entreprise.

La liberté de faire ce que vous voulez, où que vous soyez

Avec mychef evolution, contrôlez votre four à distance à travers le système MyCloud. Créez et modifiez les recettes, et gérez vos fours à distance. mychef communique avec vous, vous suivrez à tout moment vos cuissons.

mychef evolution. L'intelligence au service de votre cuisine.

En résumé, un four réellement intelligent

Simplicité et efficacité pour des cuissons parfaites.

Dans les cuisines professionnelles, la qualité des plats est essentielle.
Grâce à sa technologie, mychef evolution est efficace et facile à utiliser.

mychef evolution

MySmartCooking

Système de cuisson intelligente

Avec MySmartCooking, cuisiner n'a jamais été aussi facile. Sélectionnez l'aliment par catégorie, choisissez le type de cuisson et le résultat que vous souhaitez obtenir, mychef evolution se charge du reste.
mychef evolution détecte la quantité, les dimensions et l'état du produit, traite les informations et ajuste automatiquement la température, le taux d'humidité et le temps de cuisson, en recalculant au besoin les paramètres pour que le résultat soit parfait.
Évidemment, vous pouvez aussi choisir le mode manuel et régler les paramètres vous-même.

MyCookingPlanner

Cuissons simultanées intelligentes

Cuisez simultanément plusieurs plats, selon des temps de cuisson différents, pour tirer le meilleur parti de la productivité de votre four et économiser de l'énergie. mychef evolution affiche sur l'écran les aliments compatibles. Le four règle automatiquement le temps de cuisson optimal des aliments, en fonction de la quantité de produit, du nombre d'ouvertures de la porte, et de leur durée.
Choisissez l'option *Multilevel* pour cuire des plats selon des durées et modes de cuisson différents, le four vous alertera lorsque vous devrez sortir chaque plat. Ou bien sélectionnez la fonction *Just in time* si vous souhaitez que toutes les cuissons se terminent au même moment.

MyCloud

Connecté par Internet, où que vous soyez

Restez connecté à votre four mychef avec votre portable, votre tablette ou votre ordinateur. Vérifiez le stade de cuisson, consultez les données des analyses HACCP, créez et enregistrez des recettes depuis l'endroit où vous vous trouvez et envoyez-les à votre four, ou consultez le vaste répertoire constamment enrichi de recettes créées par et pour les cuisiniers. Vous pourrez partager tous les contenus avec plusieurs appareils mychef. Grâce au système MyCloud, vous contrôlez votre four, quel que soit l'endroit où vous vous trouvez.

SmartClima Plus

BREVETÉ

Vapeur rapide, dense et sûre

Les dispositifs technologiques intelligents de mychef evolution permettent de réaliser des cuissons d'une grande précision et d'économiser de l'énergie grâce à son contrôle sophistiqué de la vapeur et du taux d'humidité. Vous obtiendrez des cuissons plus homogènes qu'avec tout autre four du marché, et des aliments à la texture croustillante, parfaitement juteux, d'une couleur uniformément dorée.
La nouvelle technologie **MultiSteam** injecte plus rapidement une vapeur plus dense que les systèmes conventionnels offerts sur le marché. Avec le dispositif breveté **UltraVioletSteam**, la vapeur produite est en outre purifiée et stérilisée, même à très basse température, grâce à un système de rayons ultraviolets qui supprime tous les microorganismes. Réalisez des cuissons délicates, impossibles jusqu'à présent, pour des coûts de maintenance, de nettoyage et d'énergie considérablement réduits.

TSC

BREVETÉ

Thermal Stability Control

Des cuissons incomparables à basse température

Le dispositif breveté **TSC** garantit une stabilité de température optimale dans la cavité du four, avec un écart extrêmement réduit (±0,2°C). Une grande précision pour les cuissons à basse température ou sous vide, et une manière intelligente d'économiser l'énergie. Le résultat : des textures extraordinaires, avec moins de perte de poids et une couleur appétissante.

MyCare

Le nettoyage automatique le plus efficace

MyCare élimine automatiquement et sans supervision tout type de salissure. MyCare vous propose le programme de nettoyage le plus efficace en fonction du degré de salissure de la cavité. Grâce au système breveté **UltraVioletSteam**, le dernier cycle de lavage injecte dans la cavité une vapeur sans agents pathogènes, en la stérilisant pour une sécurité alimentaire optimale. Réduisez les émissions toxiques et la consommation de détergent et d'énergie avec MyCare.

MySmartCooking

SYSTÈME DE CUISSON INTELLIGENTE

Cuisiner n'a jamais été aussi simple.

Grâce au système de cuisson intelligent MySmartCooking, cuisiner est plus facile que jamais. Vous n'avez qu'à sélectionner l'aliment par catégorie, choisir le type de cuisson et régler quelques paramètres (résultat, dimensions). mychef calcule automatiquement le reste. Un résultat parfait pour un effort minimal.

Le système avancé de capteurs intégrés dans la cavité du four détecte la quantité, les dimensions et l'état du produit, et ajuste automatiquement la température, le taux d'humidité et le temps de cuisson, avant de recalculer au besoin les paramètres, selon les critères de chaque cuisinier, pour obtenir un résultat parfait.

Évidemment, vous pouvez aussi choisir le mode manuel et régler les paramètres vous-même.

En outre, vous pouvez enregistrer les recettes après modification des paramètres, et mychef evolution affichera les nouvelles quantités nécessaires si vous changez le nombre de portions ou de plaques de cuisson. Avec MySmartCooking, cuisiner est aussi simple que formuler un souhait.

Le système de cuisson le plus intelligent, facile et intuitif

1. Sélectionnez la catégorie

2. Sélectionnez le type d'aliment et de cuisson

3. Configurez le résultat que vous souhaitez obtenir

4. Contrôlez à tout moment le processus de cuisson

MyCookingPlanner

CUISSONS SIMULTANÉES INTELLIGENTES

Multitâches. En toute sérénité.

Un maximum de productivité. Un maximum d'économies.

Avec MyCookingPlanner, cuisez simultanément plusieurs plats selon des temps de cuisson différents. La solution idéale pour profiter au maximum de la productivité de votre four et économiser de l'énergie.

mychef evolution affiche sur l'écran les aliments qui peuvent être cuits ensemble. Le four règle et recalcule automatiquement le temps de cuisson des aliments, en fonction de la quantité de produit, du nombre d'ouvertures de la porte, et de leur durée.

Mettez à cuire plusieurs plats dont la cuisson commence, mais ne s'achève pas au même moment, avec l'option *Multilevel*. La cuisson de chaque niveau est gérée indépendamment et vous recevrez une alerte sur l'écran du four ou sur votre portable lorsque vous devrez sortir les plats du four.

Avec l'option *Just in time*, vous pourrez mettre à cuire plusieurs plats dont le temps de cuisson est différent, mais doit s'achever au même moment. mychef evolution vous indiquera quand enfourner chaque plat, garantissant un résultat final parfait.

Un four plein améliore le rendement et économise de l'énergie. Et la préparation de l'entrée et du plat principal en même temps permet de réduire le temps d'attente de vos clients, pour leur entière satisfaction.

Votre four à plein rendement à tout moment

1. Enfournez les plats et programmez les cuissons Chef, MySmartCooking et les recettes

2. Contrôlez à tout moment le processus de cuisson (lancement, cuisson et fin)

3. Quand le CookingPlanner sera terminé, vous pourrez l'enregistrer et gagner du temps pour une utilisation ultérieure

MyCloud

GÉREZ VOTRE FOUR DEPUIS VOTRE SMARTPHONE

Le meilleur moyen de contrôler votre four. À distance.

Avec le système MyCloud, votre four mychef evolution est connecté en permanence et toujours à vos ordres.

Le système MyCloud connecte votre four à votre portable, votre tablette ou votre ordinateur. Téléchargez l'application mychef cloud et gérez votre four à distance. Ou bien entrez dans la section privée du site Internet MyCloud, où vous pourrez aussi créer, enregistrer ou modifier des recettes et les envoyer à votre four en cliquant simplement sur un bouton.
Si vous cherchez l'inspiration, vous y trouverez de délicieuses recettes créées par et pour les cuisiniers, mises à jour périodiquement. De savoureuses suggestions avec les ingrédients nécessaires, les étapes de préparation, les paramètres de cuisson et des idées de dressage pour garantir un résultat optimal. Sélectionnez l'une des nombreuses recettes et laissez mychef faire le reste, le résultat vous surprendra.
Grâce à l'intelligence de mychef evolution, le logiciel recalcule automatiquement les quantités d'ingrédients si vous modifiez le nombre de portions ou de plats.
Avec la connexion Internet, vous contrôlez votre four en temps réel, où que vous soyez.

Par Internet, où que vous soyez

Téléchargez l'application mychef cloud pour votre smartphone

Google play

Available on the App Store

MyCloud

Connexion Wi-Fi ou Ethernet
Accès au site après inscription
Contenus toujours disponibles
Recettes guidées étape par étape
Cuissons intelligentes
Recherche de recettes par ingrédient

Fast Menu. Menu personnalisé
Mises à jour périodiques
Synchronisation avec plusieurs appareils
Données de consommation
Service d'assistance
Contrôle à distance
Suggestions de dressage

Toutes les recettes mychef disponibles sur MyCloud

SmartClima Plus

BREVETÉ

LE SYSTÈME DE PRODUCTION ET DE GESTION DE VAPEUR LE PLUS AVANCÉ

Vapeur rapide, dense et sûre.

Grâce aux capteurs de **SmartClima Plus**, le four contrôle jusqu'à dix fois par seconde le taux réel d'humidité de la cavité en fonction du type d'aliments et de leur quantité. **SmartClima Plus** ajuste automatiquement le taux d'humidité, injectant ou extrayant de la vapeur pour obtenir le résultat souhaité, une cuisson toujours parfaite.

Les trois dispositifs technologiques intelligents de **SmartClima Plus**, **MultiSteam**, **UltraVioletSteam** et **DryOut**, se coordonnent afin d'atteindre le même objectif : une cuisson plus homogène pour des plats succulents, en réduisant la consommation d'eau et en améliorant le rendement.

UltraVioletSteam

Primée par: HOST 2017 SMART LABEL

MultiSteam

Avec la nouvelle technologie d'injection de vapeur **MultiSteam**, la vapeur, plus dense, est produite beaucoup plus rapidement qu'avec les systèmes conventionnels de génération de vapeur directe ou par boiler.

Réalisez des cuissons délicates, impossibles jusqu'à présent, pour des coûts de maintenance, d'eau et d'énergie considérablement réduits.

UltraVioletSteam

BREVETÉ

La nouvelle technologie brevetée **UltraVioletSteam** représente une véritable révolution pour la sécurité alimentaire dans vos cuisines.

mychef evolution est le seul four du marché en mesure de produire une vapeur pure et stérilisée garantie sans agents pathogènes, même à très basse température, grâce à son système innovant et exclusif de rayons ultraviolets.

Le résultat : une vapeur rapide, dense et totalement sûre. La vapeur parfaite.

DryOut

Le système **DryOut** permet d'évacuer activement la vapeur de la cavité pour obtenir des textures plus croustillantes grâce à sa technologie innovante d'extraction basse pression. Des aliments au gril parfaitement rôtis, des aliments frits uniformément dorés. Et avec nos grilles, vos grillades seront parfaitement saisies en quelques minutes seulement.

SafeSteam

Afin d'éviter tout risque de brûlure à l'ouverture de la porte, les fours mychef evolution peuvent extraire la vapeur de la cavité juste avant la fin de la cuisson, garantissant une atmosphère propre et sèche et une meilleure sécurité.

TSC

BREVETÉ

CONTRÔLE DE STABILITÉ THERMIQUE

Une stabilité de température jamais atteinte dans un four.

Le dispositif breveté TSC (Thermal Stability Control) garantit une stabilité de température inégalée dans la cavité du four. Le résultat : des plats aux textures plus appétissantes et de grandes économies d'énergie.

Le dispositif **TSC** mesure la température dans la cavité du four plusieurs fois par seconde et utilise la quantité d'énergie nécessaire pour offrir une stabilité de température optimale, avec un écart extrêmement réduit (±0,2ºC).

Une précision inégalée, indispensable pour les cuissons à basse température, sous vide et à la vapeur, la déshydratation et la pasteurisation. Ce système respecte parfaitement le produit qui conserve toutes ses qualités organoleptiques, des couleurs appétissantes et quasiment tout son volume.

De plus, la précision du système **TSC** signifie que votre four mychef ne consomme que l'énergie indispensable pour maintenir la stabilité de la chaleur, en évitant les pics de température. Cela représente une économie d'énergie pouvant atteindre 23 %.

Cuissons incomparables à basse température

SmartWind

SmartWind garantit l'homogénéité de la cuisson grâce à l'ingénieuse conception thermodynamique de la turbine associée à la gestion intelligente du sens de rotation du ventilateur. **SmartWind** choisit intelligemment parmi les 6 vitesses de ventilateur la mieux adaptée à tout moment. Vous obtiendrez une cuisson parfaite des produits délicats (pâtisserie, viennoiserie, déshydratation...).

NightWatch

Réalisez des cuissons nocturnes de longue durée à basse température en toute tranquillité. La fonction **NightWatch** permet de reprendre automatiquement une cuisson programmée après une coupure de courant. Si la température est descendue au-dessous de 56ºC, le four l'indique par un signal lumineux et sonore, et envoie une notification sur votre portable afin de garantir la sécurité alimentaire.

MyCare

SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE INTELLIGENT

Une solution brillante et automatique pour une propreté irréprochable

Le système de nettoyage automatique intelligent MyCare élimine automatiquement et sans supervision tout type de salissure.

MyCare vous propose le programme de nettoyage le plus efficace en fonction du degré de salissure de la cavité.
Grâce au système breveté **UltraVioletSteam**, le dernier cycle de lavage injecte dans la cavité de la vapeur sans agents pathogènes, la stérilisant pour une sécurité alimentaire optimale.
MyCare permet en outre d'économiser de l'énergie, et de réduire la consommation de détergent et les émissions toxiques.

Plus de nettoyage et moins de consommation, automatiquement

Une cavité de four toujours brillante et stérilisée

CleanDuo

Dégraissant et liquide de rinçage en une seule pastille

CleanDuo est un nouveau produit de nettoyage spécialement conçu pour les fours mychef. Il s'agit d'un détergent double action, dégraissant et liquide de rinçage en une seule pastille. La formulation de CleanDuo est doublement concentrée en produit actif par rapport à celle des autres marques et contient un additif de rinçage pour une finition parfaite. Et tout cela, avec une seule pastille par lavage.

Le résultat : une finition irréprochable pour le coût le plus bas du marché.

Sélectionnez MyCare dans le menu principal et choisissez le type de lavage

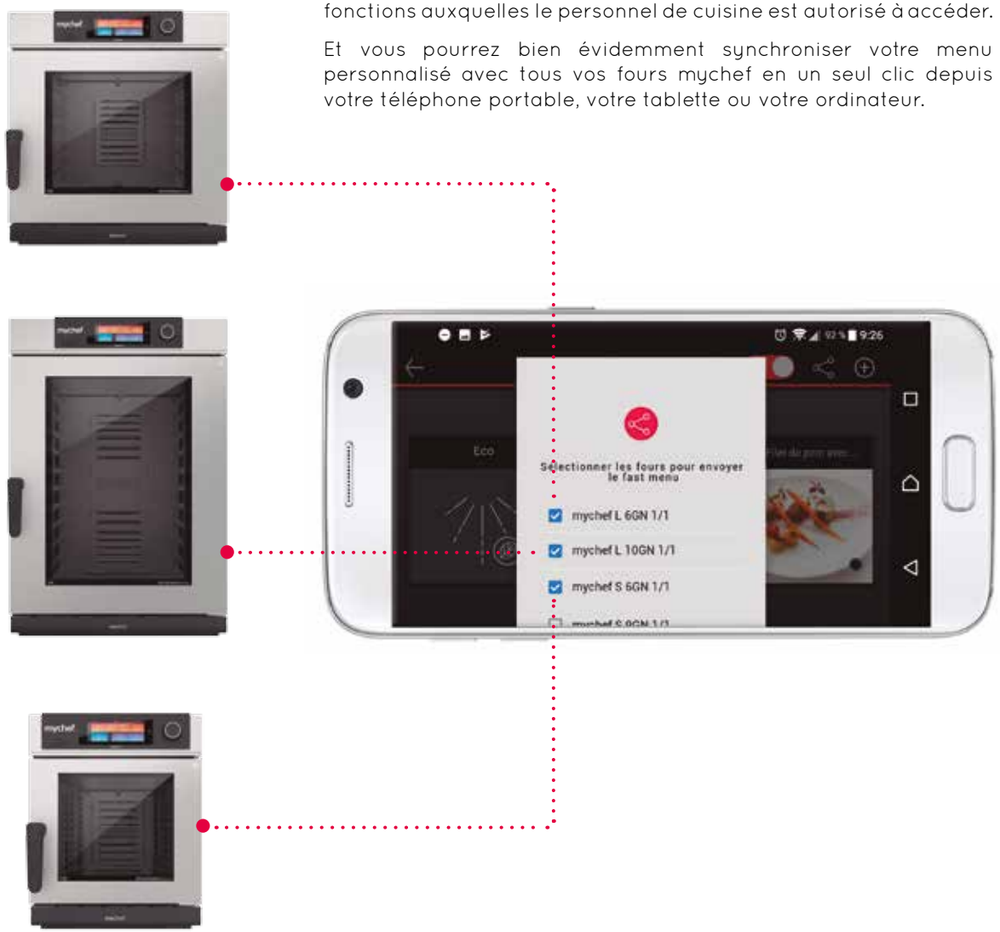
Fast Menu

MENU PERSONNALISÉ OÙ QUE VOUS SOYEZ

Menu personnalisé en fonction de chaque besoin

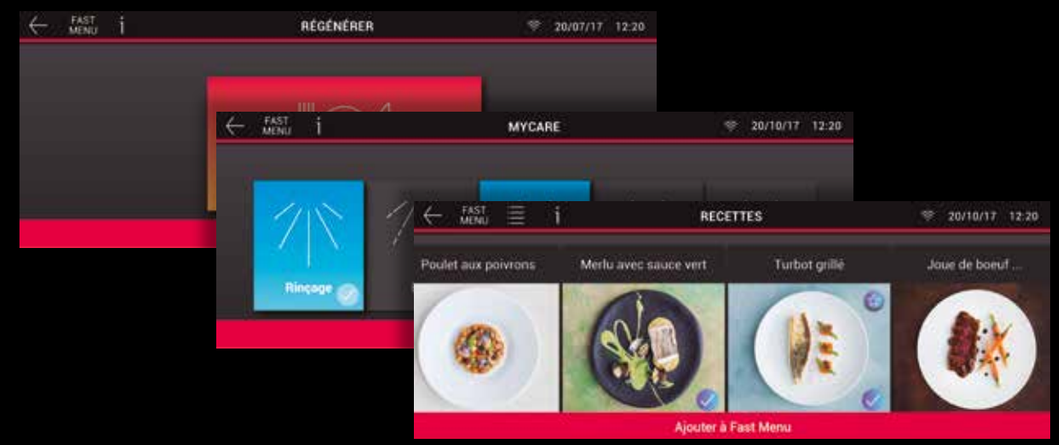
Ne perdez plus de temps à programmer sans cesse les fonctions que vous utilisez fréquemment. Avec le four mychef evolution, vous pourrez configurer le menu de manière à pouvoir accéder rapidement aux fonctions les plus utilisées. Vous pourrez par ailleurs limiter l'utilisation du menu principal en choisissant les fonctions auxquelles le personnel de cuisine est autorisé à accéder.

Et vous pourrez bien évidemment synchroniser votre menu personnalisé avec tous vos fours mychef en un seul clic depuis votre téléphone portable, votre tablette ou votre ordinateur.



1. Accès direct dès l'allumage de votre four mychef

2. Ajout des fonctions souhaitées à votre Fast Menu



3. Accès limité avec mot de passe pour le personnel de cuisine

4. Synchronisation de votre Fast Menu avec les fours mychef de votre choix

Ne gaspillez pas votre énergie

Moins consommer est aussi une question de respect. mychef evolution associe plusieurs systèmes pour optimiser votre rendement et obtenir une productivité optimale pour une consommation minimale.

23% d'économie d'énergie

BREVETÉ

TSC

Cette solution technologique brevetée garantit **une stabilité de température optimale dans la cavité du four**, avec un écart extrêmement réduit (±0,2ºC). Grâce à ce système, votre four ne consomme que l'énergie indispensable pour maintenir la stabilité de la chaleur, en évitant les pics de température. Cela représente une économie d'énergie pouvant atteindre 23 %.

-25% de consommation d'eau

BREVETÉ

SmartClima Plus + MultiSteam

Le contrôle d'humidité **SmartClima Plus**, associé au nouveau système de production de vapeur **MultiSteam** garantit l'injection de la quantité de vapeur nécessaire à tout moment pour maintenir le taux d'humidité parfait.
L'économie d'eau peut atteindre 25 %.

Une technologie qui permet de réaliser des économies

-10% de temps pour dorer

DryOut + SmartWind

La conception spéciale de la turbine et de la cavité permettent un rendement thermodynamique particulièrement élevé. Associée à la gestion de la vitesse du ventilateur et du sens de rotation de la turbine, la répartition de la température à l'intérieur de la cavité est parfaitement uniforme. En combinant les technologies **DryOut** et **SmartWind**, vous obtiendrez des plats dorés en un temps record.

100% de sécurité permanente

NightWatch

Programmez des **cuissons nocturnes en toute tranquillité** avec le système de sécurité **NightWatch**. Cette fonction, plébiscitée par les cuisiniers, permet de reprendre automatiquement une cuisson programmée après une coupure de courant ou une baisse de tension. Si la température est descendue au-dessous de 56 ºC, le four l'indique par un signal lumineux et sonore, et envoie une notification sur votre portable afin de garantir la sécurité alimentaire.

Technologie soignée jusqu'au moindre détail

Cavité pour cuisson jusqu'à 300 °C garantie pendant 10 ans

Fabriquée en acier inoxydable haute qualité de 1,2 mm d'épaisseur, cette cavité hygiénique, sans joints, garantit d'importantes économies d'énergie ainsi qu'une inertie thermique élevée pour une cuisson parfaite. Le seul four à proposer 10 ans de garantie sur la cavité la plus robuste du marché.

Bouton de réglage lumineux

Outre le signal sonore, l'éclairage intelligent en 5 couleurs vous tient informé par un signal lumineux de l'état du processus de cuisson, sans avoir à surveiller le four.

Vision panoramique du tableau de commande

Écran de commande tactile TFT panoramique de 6,5 pouces. Son emplacement et sa visibilité rendent facile et intuitif le contrôle du four et permettent de suivre l'évolution des cuissons sans avoir à surveiller le contenu du four.

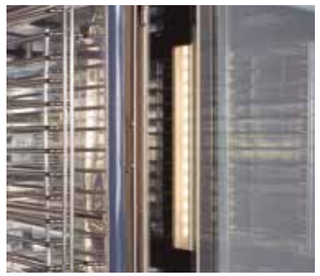
Poignée et éléments en plastique hygiéniques

mychef evolution offre les meilleures garanties de sécurité en matière d'hygiène grâce au traitement antibactérien exclusif et écologique de la poignée et de tous les éléments en plastique.

Vitres à faible émission

La dernière technologie en matière de vitres à faible émission offre une meilleure isolation thermique et réduit la déperdition de chaleur au minimum.
La conception de la porte facilite le nettoyage et offre plus de sécurité.

Éclairage LED haute technologie



Éclairage optimal de l'ensemble de la cavité du four, spécialement conçu pour résister aux hautes températures, consommation minimale et longue durée de vie.

Thermosondes à connexion magnétique

Avec le nouveau connecteur magnétique, il n'a jamais été aussi simple et aussi rapide de connecter la thermosonde correspondant au produit à cuire (accessoires : thermosonde sous vide et multipoints).

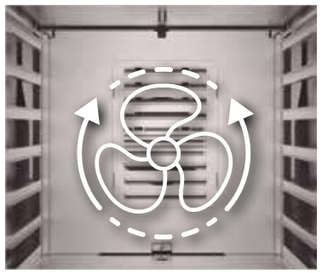
Contrôle à distance depuis votre téléphone portable

Contrôlez votre four à distance depuis l'application mychef cloud. Lancez ou arrêtez une cuisson sans être en cuisine. mychef evolution communique avec vous, vous suivrez à tout moment vos cuissons.

Contrôle de la consommation d'eau et d'électricité

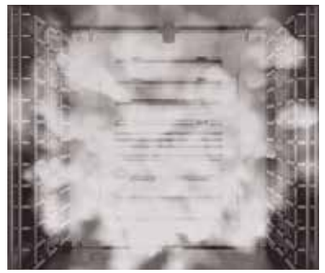
Avec mychef, vous serez informé de la consommation quotidienne, mensuelle ou annuelle d'eau et d'électricité, pour optimiser la gestion de votre entreprise.

Turbine efficace SmartWind



Avec **SmartWind**, l'homogénéité de la cuisson est garantie par la conception thermodynamique de la turbine associée à une gestion intelligente du sens de rotation. **SmartWind** choisit intelligemment parmi les 6 vitesses de ventilateur la mieux adaptée à tout moment.

Injecteur de vapeur UltraVioletSteam



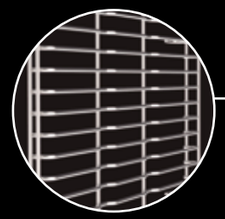
La nouvelle technologie brevetée **UltraVioletSteam** représente une véritable révolution pour la sécurité alimentaire dans vos cuisines.
mychef evolution produit une vapeur pure et stérilisée garantie sans agents pathogènes, même à très basse température, grâce à son système innovant et exclusif de rayons ultraviolets. Le résultat : une vapeur rapide, dense et totalement sûre. La vapeur parfaite.

mychef evolution

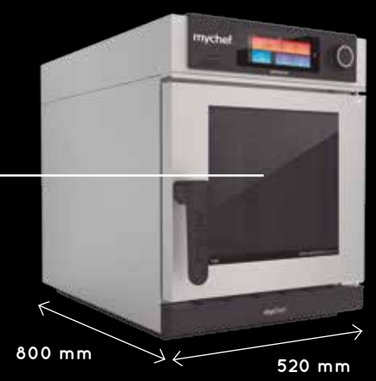
La technologie la plus sophistiquée dans le minimum d'espace.

Série S

La Série S s'adapte à votre espace. Ses modèles constituent une solution idéale pour les petites cuisines, en optimisant l'espace de travail tout en maintenant une productivité élevée.
Les modèles mychef evolution de la Série S offrent toutes les prestations d'un four professionnel dans un espace réduit de 40 %. Installer un four dans un espace de 520 cm de largeur ? Avec la Série S, c'est possible.



Glissières multiniveaux
Positionnez facilement vos bacs, grilles ou plaques de cuisson à différentes hauteurs et profitez au mieux du volume de votre four



La version transversale est la solution idéale pour les cuisines étroites. Elle permet d'installer un four dans un espace de 595 cm de profondeur, sur une table de 600 mm par exemple.
Série S. Des possibilités illimitées pour les espaces réduits.

MYCHEF GARANTIE 2 ans de garantie

Modèle	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
Capacité 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
Capacité 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
Capacité 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
Repas par jour	20-80	20-80	20-80	30-100	30-100	50-150
Température maximale	300ºC	300ºC	300ºC	300ºC	300ºC	300ºC
Largeur	520 mm	760 mm	520 mm	520 mm	760 mm	520 mm
Profondeur	800 mm	595 mm	623 mm	800 mm	595 mm	800 mm
Hauteur	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	662 mm	822 mm
Poids	72 Kg	76 Kg	60 Kg	72 Kg	76 Kg	89 Kg
Puissance kW	5,60	5,60	5,60	7	7	10,40
Tension	230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 ou 230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 ou 400/3L+N/50-60
Raccordement alimentation en eau	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
Évacuation	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Pression hydraulique	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa

mychef evolution

Toute la puissance. Toute la capacité. Aucune concession.

Série L

La Série L est l'option idéale pour les grands restaurants, hôtels et collectivités et les services de traiteur. Robustesse, puissance et capacité spécialement conçues pour les cuisines qui doivent servir un volume important de repas, 24 h/24, 7 j/7, en garantissant une cuisson toujours parfaite.

Avec la Série L, aucun défi n'est impossible à relever.

Glissières amovibles
Système de glissières amovibles qui permet d'installer des glissières dont l'écartement est de 80 mm, en particulier pour la boulangerie et la pâtisserie

MYCHEF GARANTIE 2 ans de garantie

Modèle	L 6GN 1/1	L 6GN 2/1	L 10GN 1/1	L 10GN 2/1
Capacité GN	6 x 1/1GN	12 x 1/1GN	10 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Écartement entre les glissières	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
Capacité EN (600 x 400) (En Option)	6 X EN	-	9 X EN	--
Écartement entre les glissières EN (En Option)	80 mm	-	80 mm	-
Repas par jour	40-110	60-180	80-160	150-300
Température maximale	300ºC	300ºC	300ºC	300ºC
Largeur	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Profondeur	700 mm	950 mm	700 mm	950 mm
Hauteur	822 mm	822 mm	1122 mm	1122 mm
Poids	91 Kg	110 Kg	113 Kg	144 Kg
Puissance kW	10,70	17,20	18,40	34,40
Tension*	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Raccordement alimentation en eau	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2	R 3/4" x 2
Évacuation	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Pression hydraulique	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa	150 - 400 kPa ou 0,15 - 0,4 Mpa

* Tension à préciser lors de la commande

Fonctions

	S	L
Mode convection. De 30 à 300 °C	●	●
Mode mixte. De 30 à 300 °C	●	●
Mode vapeur. De 30 à 130 °C	●	●
CoolDown. Refroidissement ultrarapide	●	●
Preheat. Préchauffage ultra rapide jusqu'à 300 °C	●	●
TSC. Stabilité optimale de température de 30 à 130 ºC (±0,2°C)	●	●
SmartClima Plus. Capteur d'humidité intelligent à l'intérieur de la cavité pour régler le taux de vapeur	●	●
MultiSteam. Système de production de vapeur à haut rendement	●	●
UltraVioletSteam. Vapeur sans agents pathogènes, même à très basse température	●	●
DryOut. Extraction active de l'humidité de la cavité	●	●
SmartWind. Uniformité de cuisson maximale	●	●
Delta T. Température de cuisson déterminée en fonction de la température au cœur du produit	●	●
NightWatch. Cuisson nocturne sans supervision et sécurité alimentaire	●	●
SafeSteam. Extraction automatique de vapeur de la cavité en fin de cuisson	●	●
ReliableSystem. Programme de maintenance préventive	●	●
MySmartCooking. Système de cuisson intelligente	●	●
MyCookingPlanner. Cuissons simultanées intelligentes	●	●
Multilevel. Cuissons indépendantes se terminant à différents moments	●	●
Just In Time. Cuissons indépendantes se terminant au même moment	●	●
MyCloud. Système de connexion du four à votre portable, tablette ou ordinateur	●	●
Contrôle à distance depuis votre téléphone portable	●	●
Recettes guidées étape par étape, périodiquement mises à jour	●	●
FastMenu. Touches d'accès rapide aux programmes	●	●
Régénération. Programmes paramétrables et préconfigurés	●	●
Programmes	400	400
Phases de cuisson	10	10
Écran tactile panoramique de 6,5 pouces	●	●

● En série ○ En option – Non compatible

	S	L
Molette avec éclairage intelligent	●	●
Sons. Signaux sonores configurables	●	●
Commande de fin de cycle par temps, par thermosonde, en continu	●	●
Indicateur de fin de cuisson lumineux et sonore	●	●
6 vitesses de ventilateur	●	●
Changement de sens de rotation de la turbine	●	●
Arrêt de la turbine à l'ouverture de la porte pour limiter la déperdition de chaleur	●	●
Connexion USB pour enregistrement des données HACCP	●	●
Connexion externe magnétique pour thermosonde sous vide ou multipoints	●	●
Éclairage de la cavité par LED	●	●
Glissières GN multiniveaux amovibles	●	–
Glissières GN amovibles	–	●
Glissières EN (pâtisserie) 600 x 400	–	○
Cavité hygiénique emboutie de 1,2 mm d'épaisseur, sans joints avec 10 ans de garantie	●	●
Cavité à haute inertie thermique en acier inoxydable AISI 304 18/10	●	●
MyCare. Système de nettoyage intelligent 4 niveaux + rinçage	●	●
Poignée et éléments en plastique hygiéniques et écologiques	●	●
Ouverture de **porte à main gauche**	○	○
Porte **à double vitrage rabattable, basse émission** spécial haute température	●	●
Système de fixation pour ouverture de la vitre intérieure de la porte sans outils	●	●
Réceptacle de condensation frontal avec évacuation	●	●
Réceptacle de condensation intégré à la porte	●	●
Refroidissement automatique de l'eau évacuée	●	●
Siphon intégré	●	●
Kit de superposition	○	○
IPX5	●	●
Facilité d'accès aux composants électroniques (couvercle amovible)	●	●
Déclaration de conformité CE	●	●

● En série ○ En option – Non compatible

La meilleure solution servie sur un plateau.

mychef.

PLAQUES ET GRILLES MYCHEF

Avec les plaques de cuisson mychef, obtenir une cuisson parfaite est un jeu d'enfant. Rôtis, gratins, pâtisseries, le résultat sera toujours parfait.

De plus, mychef evolution vous facilite le travail en indiquant dans les recettes proposées par mychef et les cuissons intelligentes de MySmartCooking le type de plaque à utiliser.

mychef evolution précise en effet le type de plaque adapté à chaque recette et cuisson de MySmartCooking

Accessoires idéaux à la carte.

ACCESSOIRES MYCHEF EVOLUTION

Chaque cuisson, chaque type d'aliment exige les meilleurs accessoires pour un résultat parfait.

Tables de support

Installez votre four mychef à la hauteur idéale, même avec deux fours superposés. Découvrez toutes les possibilités.

Chariot autonome

Autonomie pour votre four, jusqu'à 3 heures et demie en mode vapeur à 90 °C. Idéal pour un service de traiteur en plein air.

Support mural

Si l'espace de votre cuisine est limité, fixez votre four au mur. Conception exclusive pour fours mychef modèle S.

Hotte à condensation

Aspire et condense la vapeur évacuée par la cheminée du four. Elle évite la diffusion de la vapeur dans la cuisine. Facile à installer.

Kit de superposition

Accessoire qui permet de superposer deux fours mychef pour tirer le meilleur parti de l'espace et combiner les cuissons.

Glissières pâtisserie

Glissières amovibles avec écart de 80 mm, spécialement conçues pour la pâtisserie et la boulangerie. Modèles L uniquement.

Thermosonde sous vide

Thermosonde sous vide de 1,5 mm Ø un seul point de lecture. Connecteur magnétique de dernière génération. Indiquée pour la cuisson sous vide ou la cuisson d'aliment délicats ou de petite taille.

Thermosonde multipoints

Thermosonde multipoints de 4 mm Ø 4 points de lecture. Connecteur magnétique de dernière génération. Particulièrement indiquée pour les grandes pièces.

Douchette de lavage

Douchette avec support, pour rinçage manuel.

Fumoir MySmoker

Obtenir simplement et efficacement l'arôme et la saveur du fumage pour vos viandes, poissons et légumes.
Gagnez du temps et de l'espace en transformant votre four MyChef en un parfait fumoir. Vous pourrez en outre cuire et fumer simultanément, en toute facilité et proprement.

CleanDuo

Détergent double action comprimé, dégraissant et liquide de rinçage pour une finition parfaite.

mychef.distform.com

mychef.

respects what you respect

mychef.distform.com

info@distform.com / +34 973 751 781

Usine et Bureaux centraux
C. Tramontana s/n
25123 Torrefarrera, Lleida (Espagne)

Département international
Rbla. Catalunya 125, 1º 2ª A
08008 Barcelona (Espagne)