

mychef.



red^{dot} winner 2020

BAKERSHOP



Uw brood en bevroren gebak malser en knapperiger dan ooit

Om een gestroomlijnde service te bieden, is praktische en gemakkelijk in te stellen apparatuur noodzakelijk. Mychef Bakershop is een oven die is ontworpen om het werken in **cafés, kleine winkels, supermarkten, fastfoodrestaurants en bakkerijketens** die tegen de klok **bakken** met eenvoudige parameters zo makkelijk mogelijk te maken.

Mychef Bakershop is een in luchtvochtigheid instelbare convectieoven, speciaal gemaakt voor het bereiden van diepvriesgebak en bakkerijproducten.

Geniet op een **eenvoudige manier** van **knapperige gerechten** met een smakelijke goudkleurige korst, en een altijd perfect resultaat.



Cafés



Kleine
winkels



Supermarkten



Fastfood-
restaurants



Bakkerijketens



Je favoriete recepten met één druk op de knop

Altijd uniforme bereidingen

Dankzij de homogene verdeling van de lucht door de bi-directionele ventilatoren met twee snelheden en de "Fan Plus"-modus, die de richting van de turbine automatisch verandert, krijgt u uniforme en homogene producties.

Roosteren,
verwarmen,
dehydrateren,
bakken...

Bewaars tot 40
verschillende
kookprogramma's

Malse en luchtige resultaten

Het automatische directe-vochtinjectiesysteem zorgt tijdens het kookproces voor de juiste hoeveelheid stoom om te voorkomen dat het voedsel van binnen droog wordt.

Smakelijke knapperige en goudbruine korstjes

Het **DryOut Plus**-systeem trekt actief vocht uit de kookkamer met behulp van de unieke laagdruktechnologie om een knapperige textuur en een goudkleurig uiterlijk te verkrijgen.

Bak brood en ingevroren gebak

Verkrijg een optimale smaak bij het bereiden van ingevroren deeg en hoge productiehoeveelheden.

Ultrasnel voorverwarmingssysteem

Profiteer van je tijd met het ultrasnelle Preheat-voorverwarmingssysteem, dat met maximale snelheid de gewenste temperatuur in de kookkamer bereikt en zodoende ook energiebesparend is.



Bedien de oven met je stem

Met de Mychef Bakershop kun je op afstand met je mobiele telefoon de activiteit van jouw oven regelen en instellingen wijzigen. Bovendien is het mogelijk de Spraakassistent van Google te gebruiken, zodat je kunt bakken met enkel je stem.

Zet het apparaat aan of uit, vraag om de temperatuur of hoe lang het nog duurt voordat de oven klaar is. En dit alles zonder je bezigheden te onderbreken. Met een eenvoudig "Ok Google" kun je de oven vragen om deze en nog veel meer handelingen uit te voeren. Ongelooflijk, toch?



Werkt met de
Google Assistant

mychef.



Vermogen en efficiëntie in één oven

- ✓ Ideaal voor het bakken van brood en ingevroren gebak
- ✓ Afstand tussen de geleiders 75 mm
- ✓ Eenfasestroom en eenvoudige installatie *
- ✓ Goudbruine en knapperige texturen



	Mychef Bakershop 4		Mychef Bakershop 6	Mychef Bakershop 10
Grootte trays	460 x 330 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capaciteit	4	4	6	10
Openingssysteem	Zijkant / Bovenkant	Zijkant / Bovenkant	Zijkant	Zijkant
Afstand tussen geleiders	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Vermogen	3,6 Kw	6,3 Kw	9,3 Kw	14,6 Kw
Spanning* (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	620 x 690 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm

* Eenfasige aansluiting standaard op Mychef Bakershop 4 (460 x 330) modellen en optioneel op Mychef Bakershop 4 (600 x 400)

mychef. 

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, Spanje