

GAMME mychef.®

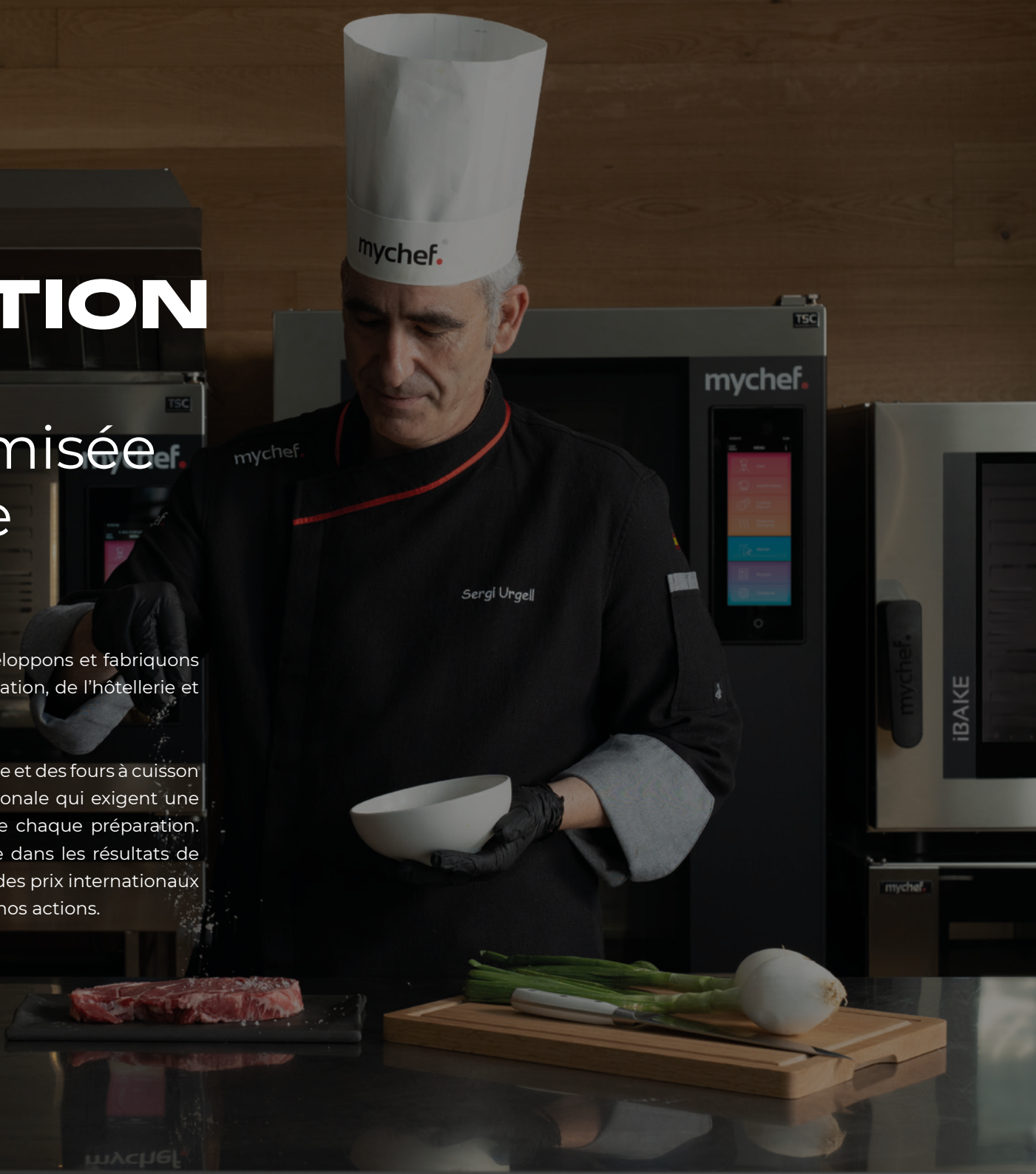


QUALITÉ ET INNOVATION

Une gamme optimisée
pour faciliter la vie
en cuisine

Bienvenue dans l'univers Mychef, où nous concevons, développons et fabriquons des équipements destinés aux professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'industrie alimentaire.

Notre gamme inclut des fours mixtes, des machines sous vide et des fours à cuisson rapide, utilisés par des entreprises de renommée internationale qui exigent une technologie précise, une fiabilité et un contrôle absolu de chaque préparation. Nous sommes passionnés par la recherche de l'excellence dans les résultats de cuisson. La qualité de nos produits a été récompensée par des prix internationaux prestigieux, reflétant l'engagement qui anime chacune de nos actions.



INDEX

Fours à cuisson accélérée



PAGE 4

Fours mixtes



PAGE 11

Fours mixtes pour pâtisserie et boulangerie



PAGE 19

Machines sous vide



PAGE 29

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE



QUICK WAVE

Conçu pour ceux qui ont besoin d'augmenter leur productivité, d'optimiser leur agilité et d'éliminer les temps d'attente dans leur service.



QUICK

Spécialement conçu pour cuire facilement et rapidement en quelques minutes, voire quelques secondes.

QUICK WAVE

mychef.®

Le four
ultra-rapide

x4

fois plus
productif

LE FOUR LE PLUS PRODUCTIF AU MONDE

QUICK WAVE, la nouvelle génération de cuisson hyperaccélérée

Pour les entreprises qui ont besoin d'augmenter leur **productivité, de standardiser leurs processus et de maintenir une qualité optimale pour chaque commande**, QUICK WAVE offre un service plus rapide que jamais pour une expérience à la hauteur des attentes.

x4

OPPORTUNITÉ NEXTGEN

1

Augmentez votre productivité

Même espace,
x4 préparations simultanées

2

Gestion intégrale

Cloud assisté par IA

Technologie
Impingement

+

Cuisson à
Convection

+

Micro-ondes

Fours à cuisson accélérée

QUICK WAVE 1

mychef®

Multipliez votre productivité

Option monophasée

Sa technologie innovante allie vitesse et productivité, multipliant vos préparations et garantissant des textures croustillantes, des cœurs juteux et des résultats homogènes pour un service NON-STOP. Grâce à ses brevets exclusifs Continuous Cooking et Multiple Cooking, vous éliminerez les goulots d'étranglement et les temps d'attente dans votre service.

Conçu pour maximiser la rapidité aux heures de pointe, QUICK WAVE intègre une **IA avancée** et une **gestion à distance depuis Mychef Cloud**, permettant de contrôler et d'optimiser tous les équipements depuis n'importe où.

 **CHAÎNES DE RESTAURANTS**

 **FOOD TRUCKS**

 **HÔTELS**

 **BARS**

 **RESTAURATION RAPIDE**

 **CAFÉTÉRIAS**

 **SUPERMARCHÉS**



Équipement technologique

Combinaison de **3 systèmes de cuisson** :

- Technologie Impingement
- Convection
- Micro-ondes

Continuous Cooking. Multiproduction continue. Gère jusqu'à 4 commandes à la fois, saisies à des moments différents

Multiple Cooking. Jusqu'à 4 portions simultanément. L'IA ajuste automatiquement les paramètres pour 2, 3 ou 4 portions de la même recette

Écran tactile avec menu personnalisable et accès rapide à plus de 1 000 recettes

Mychef Cloud assisté par IA. Consultez des analyses de données et des rapports intelligents, visualisez vos recettes ou créez-en de nouvelles et envoyez-les instantanément à votre four

Vision et contrôle à distance. Gérez et restez connecté à votre four où que vous soyez. Votre four dans la paume de votre main : visualisez l'écran et gérez votre four comme si vous étiez devant lui

Système Plug&Play. Connexion monophasée, ne nécessite aucune installation

Ne nécessite aucun système d'extraction des fumées



reddot winner 2025



DISPONIBLE EN
3 COULEURS



Fours à cuisson accélérée

QUICK WAVE 2 / 2XL

mychef®

Multipliez votre productivité

Option triphasée

Sa technologie innovante allie vitesse et productivité, multipliant vos préparations et garantissant des textures croustillantes, des intérieurs juteux et des résultats homogènes pour un service NON-STOP. Grâce à ses brevets exclusifs Continuous Cooking et Multiple Cooking, vous éliminerez les goulots d'étranglement et les temps d'attente dans votre service.

Conçu pour maximiser la rapidité aux heures de pointe, QUICK WAVE intègre une **IA avancée** et une **gestion à distance depuis Mychef Cloud**, permettant de contrôler et d'optimiser tous les équipements depuis n'importe où.

La connexion triphasée des modèles QUICK WAVE 2 et 2XL offre une puissance et une vitesse de production accrues, améliorant ainsi les performances dans les entreprises à fort volume.

 **RESTAURATION ORGANISÉE**



BARS



CAFÉS



FOOD TRUCKS



RESTAURATION RAPIDE



SUPERMARCHÉS



HÔTELS



Également
disponible en
version XL!

Équipement technologique

Combinaison de **3 systèmes de cuisson** :

- Technologie Impingement
- Convection
- Micro-ondes

Continuous Cooking. Multiproduction continue. Gère jusqu'à 4 commandes à la fois, saisies à des moments différents

Multiple Cooking. Jusqu'à 4 portions simultanément. L'IA ajuste automatiquement les paramètres pour 2, 3 ou 4 portions de la même recette

Écran tactile avec menu personnalisable et accès rapide à plus de 1 000 recettes

Mychef Cloud assisté par IA. Consultez des analyses de données et des rapports intelligents, visualisez vos recettes ou créez-en de nouvelles et envoyez-les instantanément à votre four

Vision et contrôle à distance. Gérez et restez connecté à votre four où que vous soyez. Votre four dans la paume de votre main : visualisez l'écran et gérez votre four comme si vous étiez devant lui

Ne nécessite aucun système d'extraction des fumées



reddot winner 2025



DISPONIBLE EN
3 COULEURS



Fours à cuisson accélérée

QUICK 1T

mychef®

Cuisson en un temps record

Écran tactile intelligent

Four à cuisson rapide où vitesse et qualité s'allient pour créer des résultats vraiment surprenants. Il cuit en quelques minutes, voire en quelques secondes, sans compromettre la qualité des aliments et en conservant leurs propriétés organoleptiques. Des résultats homogènes et croustillants à souhait grâce à la combinaison de la technologie d'air cyclonique 3D Impingement et de la cuisson par convection.

Mychef QUICK 1T dispose d'un écran tactile avec un panneau de commande intelligent qui permet d'accéder rapidement aux recettes et de configurer l'appareil de manière rapide et intuitive.



RESTAURANTS



FOOD TRUCKS



BARS



RESTAURATION RAPIDE



CAFÉS



SUPERMARCHÉS



Équipement technologique

Combinaison de **2 systèmes de cuisson:**

- Technologie 3D Impingement
- Convection

Multicook. Cuissons simultanées

Écran tactile avec menu personnalisable:

- Accès rapide à 32 recettes
- Possibilité d'enregistrer jusqu'à 1 024 recettes

Mychef Cloud. Connexion au four depuis votre mobile ou votre tablette

Système Plug&Play. Aucune installation requise

Facile à nettoyer grâce à sa chambre entièrement amovible

Conception **compacte et empilable**

Ne nécessite pas de système d'extraction des fumées



reddot winner 2022



Bronze Delta
A&O Awards 2022



DESIGN
AWARD
2022

DISPONIBLE EN
3 COULEURS



Fours à cuisson accélérée

QUICK 1

mychef®

Cuisson en un temps record

Écran numérique

Four à cuisson rapide où vitesse et qualité s'allient pour créer des résultats vraiment surprenants. Il cuit en quelques minutes, voire en quelques secondes, sans compromettre la qualité des aliments et en conservant leurs propriétés organoleptiques. Des résultats homogènes et croustillants à souhait grâce à la combinaison de la technologie d'air cyclonique 3D Impingement et de la cuisson par convection.

Mychef QUICK 1 est équipé d'un panneau de commande numérique qui le rend très facile et rapide à utiliser, apportant soutien et agilité aux professionnels qui en ont besoin.



RESTAURANTS



FOOD TRUCKS



BARS



RESTAURATION RAPIDE



CAFÉS



SUPERMARCHÉS

Équipement technologique

Combinaison de **2 systèmes de cuisson:**

- Technologie 3D Impingement
- Convection

Panneau de commande numérique simple et intuitif:

- Accès rapide à 8 recettes
- Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 recettes

Système Plug&Play. Aucune installation requise

Facile à nettoyer grâce à sa chambre entièrement amovible

Conception **compacte et superposable**

Ne nécessite pas de système d'extraction des fumées



DISPONIBLE EN
3 COULEURS



COMPARAISON

	QUICK WAVE	QUICK
TECHNOLOGIE DE CUISSON		
Plage de température	100°C - 275°C	100°C - 275°C
Impingement	●	3D
Convection	●	●
Micro-ondes	●	-
Vitesse de cuisson	●●	●
TECHNOLOGIES ET BREVETS MYCHEF		
Continuous Cooking. Production continue multiple.	●	-
Multiple Cooking. Réglage automatique des paramètres de cuisson pour plusieurs portions grâce à l'IA.	●	-
MultiCook. Système de cuisson simultanée pour les plats combinés.	●	●
MyCare. Refroidissement rapide pour un nettoyage efficace.	Processus guidé	●
CONNECTIVITÉ		
Connexion Wi-Fi. Contrôle à distance du four et gestion des recettes depuis votre smartphone ou votre tablette.	●	●
Mychef Cloud. Restez connecté à votre four avec votre mobile ou votre tablette. Visualisez l'état de cuisson, créez et enregistrez des recettes où que vous soyez et envoyez-les à votre four.	●	●
Vision à distance. Visualisez l'écran de votre appareil en temps réel.	●	-
Télécommande. Gérez votre four comme si vous étiez devant lui.	●	-
Assistant IA. Notifications et supervision intelligente.	●	-
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Écran tactile TFT couleur avec menu personnalisable.	13,5 pouces	10 pouces
Connexion monophasée	○	●
Connexion triphasée	○	-
Filtre catalytique intégré. Ne nécessite pas de système d'extraction externe.	●	●
Fonctionnement silencieux	●	●
Signalisation visuelle et sonore de fin de cuisson	●	●

● De série ○ Facultatif - Non compatible

FOURS MIXTES



iCOOK ⚡

Le four vraiment intelligent
Des cuissons incomparables



COOK ⚡

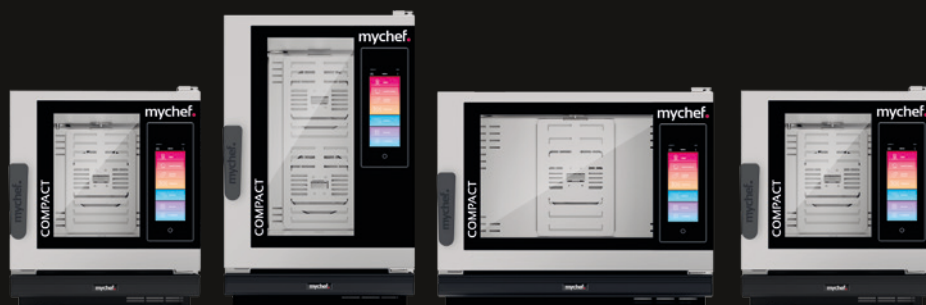
Four professionnel
Commande simple et performances élevées



Le four vraiment intelligent

Des cuissons incomparables

Mychef iCOOK n'a pas de limites et cuisiner avec cet appareil est totalement intuitif grâce à ses systèmes de cuisson intelligents : cuissons assistées, cuissons simultanées, livre de recettes interactif, etc. Il permet tous les types de cuisson. Rôtir, frire, dorer, fumer, cuire au grill, à la vapeur et bien plus encore. Préparez du poisson, de la viande, de la volaille, des légumes et des œufs avec une grande variété de textures et de saveurs. Fonctions avancées pour une cuisson parfaite.



icook COMPACT

6 GN 1/1 ⚡

10 GN 1/1 ⚡

6 GN 1/1 T ⚡

6 GN 2/3 ⚡

Seulement 52 cm de largeur

Seulement 64 cm de profondeur



icook

6 GN 2/1 - 6 GN 1/1 ⚡🔥



10 GN 2/1 - 10 GN 1/1 ⚡🔥



icook MAX

20 GN 2/1 - 20 GN 1/1 ⚡🔥

Équipement technologique

BREVETÉ **TSC.** Stabilité thermique maximale sans oscillations à basse température ($\pm 0,2$ °C)

BREVETÉ **MultiSteam.** Technologie à double injection directe de vapeur

BREVETÉ **MyCare.** Système de nettoyage automatique et intelligent

Interface intelligente avec écran tactile haute définition offrant:

- Capacité de stockage de **400 programmes et jusqu'à 10 phases de cuisson** dans chaque programme
- **Fonctionnalités intelligentes:** livre de recettes interactif, cuissons intelligentes simultanées, système de cuisson intelligent, collecte de données techniques, etc.

3 modes de cuisson: convection, mixte et vapeur

Cuisson avec sonde interne multipoint

SmartWind. Cuisson plus rapide et totalement homogène
(iCOOK COMPACT : 4 vitesses / iCOOK : 4 vitesses sur les modèles électriques, 6 vitesses sur les modèles à gaz / iCOOK MAX : 6 vitesses)

DryOut Plus. Croustillants et dorés ultra-rapides et parfaits

NightWatch. Reprend automatiquement la cuisson nocturne après une coupure d'électricité

SmartClima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité de la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Mychef Cloud. Restez connecté depuis votre mobile, votre ordinateur ou votre tablette. Visualisez l'état de cuisson, créez et enregistrez des recettes et consultez les données de votre four où que vous soyez.



reddot winner 2020



Prestige ADI 2020
Droits de bronze



Four professionnel

Commande simple et performances élevées

Mychef COOK est un four combiné professionnel qui offre la combinaison parfaite entre équipement technologique et simplicité d'utilisation. Ses technologies de dernière génération garantissent une qualité de cuisson supérieure et son panneau de commande simple mais réactif favorise une utilisation intuitive grâce à sa simplicité et à ses touches d'accès rapide aux programmes de cuisson et de lavage.



COOK COMPACT

6 GN 1/1 ⚡

10 GN 1/1 ⚡

6 GN 1/1 T ⚡

6 GN 2/3 ⚡

Seulement 52 cm de largeur

Seulement 64 cm de profondeur



COOK

6 GN 2/1 - 6 GN 1/1 ⚡🔥



10 GN 2/1 - 10 GN 1/1 ⚡🔥



COOK MAX

20 GN 2/1 - 20 GN 1/1

Équipement technologique

BREVETÉ

MultiSteam. Technologie à double injection directe de vapeur

Panneau de contrôle simple, agile et intuitif, qui permet également:

- De configurer jusqu'à **40 programmes de cuisson + 3 phases de cuisson** dans chaque programme
- D'accéder directement à **7 programmes de cuisson**

Système de nettoyage automatique

3 modes de cuisson: convection, mixte et vapeur

Cuisson avec sonde interne monopoint

SmartWind. Cuisson plus rapide et parfaitement homogène

(COOK COMPACT : 4 vitesses / COOK : 4 vitesses sur les modèles électriques, 6 vitesses sur les modèles à gaz / COOK MAX : 6 vitesses)

DryOut Plus. Croustillants et dorés ultra-rapides et parfaits

Connexion Wi-Fi. Commande à distance du four et gestion des recettes depuis votre smartphone ou votre tablette. Compatible avec l'assistant vocal Google.



	iCOOK ⚡ 🔥	COOK ⚡ 🔥
MODE DE CUISSON		
Mode convection	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Mode mixte: convection + vapeur	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Mode vapeur. De 30 °C à 130 °C	●	●
Cuisson à basse température et cuisson nocturne	Intelligent	Intelligent
TECHNOLOGIES ET BREVETS MYCHEF		
CoolDown. Refroidissement automatique	●	●
Preheat. Préchauffage automatique	●	●
SmartClima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments.	●	-
TSC. Seul système breveté garantissant une stabilité thermique maximale sans oscillations lors des cuissons à basse température (±0,2 °C)	●	-
SmartWind. Turbine thermodynamique efficace avec gestion intelligente de la rotation et N vitesses du ventilateur pour une cuisson parfaitement homogène	4 vitesses**	4 vitesses**
Gestion intelligente de la vitesse, du sens de rotation et de la pulsation de la turbine	●	-
MultiSteam. Technologie innovante brevetée à double injection de vapeur à haut rendement. Vapeur 5 fois plus rapide et plus dense que les systèmes traditionnels (chaudière/injection directe).	●	●
DryOut Plus. Élimination active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Croustillants et dorés à la perfection.	●	●
SafeSteam. Extraction automatique de la vapeur à la fin de la cuisson.	-	-
NightWatch. Cuisson nocturne sécurisée sans surveillance	●	-
SmartCooking. Système de cuisson automatique intelligent. Choisissez le produit, le type de cuisson, réglez la taille, le brunissage et le degré de cuisson, et le four calculera les paramètres pour un résultat parfait.	●	-
CookingPlanner. Cuissons simultanées intelligentes. Détection automatique de la charge, du temps et du nombre d'ouvertures de la porte.	●	-

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK ⚡ 🔥
CONNECTIVITÉ		
Mychef Cloud. Restez connecté à votre four grâce à votre smartphone ou votre tablette. Visualisez l'état de cuisson, créez et enregistrez des recettes où que vous soyez, puis envoyez-les à votre four.	●	–
Connexion Wi-Fi. Contrôle à distance du four et gestion des recettes depuis votre smartphone ou votre tablette.	–	●
DOTATIONS DE CONTRÔLE		
Programmes / phases de cuisson	400/10	40/3
Clavier multiprogramme avec touches d'accès direct	–	7
Accès rapide aux programmes ou cycles de lavage	●	●
Sonde interne monopoint	–	●
Sonde interne multipoint	●	–
NETTOYAGE ET ENTRETIEN		
MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent avec 4 niveaux de lavage et de rinçage, avec détection du degré de saleté et alerte automatique	●	–
Système de nettoyage automatique avec 1 niveau de lavage	–	●
DÉTAILS TECHNIQUES ET DE FABRICATION		
Éclairage LED haute technologie. Éclairage optimal dans toute la chambre. Consommation minimale et durée maximale	●	●
Refroidissement par drainage. Refroidit l'eau à la sortie, évitant ainsi d'éventuels dommages aux tuyaux.	○*	○*
Connexion USB pour la mise à jour de l'équipement et l'enregistrement des données HACCP	●	–
Porte à triple vitrage à faible émission, battant et facile à nettoyer	●	–
Double porte vitrée à faible émission, battant et facile à nettoyer	–	●
Chambre de cuisson en acier inoxydable très résistante avec bords arrondis, entièrement soudée et équipée d'un système d'évacuation	●	●
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien	●	●

● De série ○ Facultatif – Non compatible

* Non compatible avec les modèles à gaz

** Modèles à gaz à 6 vitesses



FOURS MIXTES POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE



iBAKE ⚡

Le four vraiment intelligent
Des cuissons incomparables

BAKE ⚡

Four professionnel
Commande simple et performances élevées

Pour les pâtissiers les plus exigeants

Résultats homogènes et précis

Mychef iBAKE n'a pas de limites et cuisiner avec lui est totalement intuitif grâce à ses systèmes de cuisson intelligents : cuissons assistées, cuissons simultanées, livre de recettes interactif, etc. Un four doté des technologies les plus performantes au service des boulangers et pâtissiers les plus exigeants; un four vraiment intelligent. Obtenez l'uniformité souhaitée à chaque cuisson.



PÂTISSERIES



ATELIERS



BOULANGERIES



SUPERMARCHÉS



iBAKE

6 Plateaux 600x400 ⚡🔥



10 Plateaux 600x400 ⚡🔥



iBAKE MAX

16 Plateaux 600x400 ⚡🔥

Équipement technologique

BREVETÉ **TSC.** Stabilité thermique maximale sans oscillations à basse température ($\pm 0,2$ °C)

BREVETÉ **MultiSteam.** Technologie à double injection directe de vapeur

BREVETÉ **MyCare.** Système de nettoyage automatique et intelligent

Interface intelligente avec écran tactile haute définition offrant:

- Capacité de stockage **de 400 programmes et jusqu'à 10 phases de cuisson** dans chaque programme
- **Fonctionnalités intelligentes** telles que : livre de recettes interactif, possibilité de cuissons intelligentes simultanées, système de cuisson intelligent, collecte de données techniques, etc.

3 modes de cuisson: convection, mixte et vapeur

Cuisson avec sonde interne multipoint

SmartWind. Cuisson plus rapide et parfaitement homogène
(iBAKE : 4 vitesses sur les modèles électriques, 6 vitesses sur les modèles à gaz / iBAKE MAX : 6 vitesses)

DryOut Plus. Croustillants et dorés ultra-rapides et parfaits

NightWatch. Reprend automatiquement une cuisson nocturne après une coupure d'électricité.

SmartClima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité de la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Mychef Cloud. Restez connecté depuis votre mobile, votre ordinateur ou votre tablette. Visualisez l'état de cuisson, créez et enregistrez des recettes et consultez les données de votre four où que vous soyez.



reddot winner 2020



Prestige ADI 2020
Droits de bronze



Four professionnel

Commande simple et hautes performances

Mychef BAKE est un four mixte professionnel qui offre la combinaison parfaite entre un équipement technologique de pointe et une grande simplicité d'utilisation.

Ses technologies de dernière génération garantissent une qualité de cuisson supérieure et son panneau de commande simple, mais agile et performant, font du BAKE un modèle idéal pour les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie.



PÂTISSERIES



ATELIERS



BOULANGERIES



SUPERMARCHÉS



BAKE

6 Plateaux 600x400 ⚡🔥



10 Plateaux 600x400 ⚡🔥



BAKE MAX

16 Plateaux 600x400 ⚡🔥

Équipement technologique

BREVETÉ

MultiSteam. Technologie à double injection directe de vapeur

Panneau de contrôle simple, agile et intuitif, qui permet également:

- De configurer jusqu'à **40 programmes de cuisson + 3 phases de cuisson** dans chaque programme
- D'accéder directement à **7 programmes de cuisson**

Système de nettoyage automatique

3 modes de cuisson: convection, mixte et vapeur

Cuisson avec sonde interne monopoint

SmartWind. Cuisson plus rapide et totalement homogène
(BAKE: 4 vitesses sur les modèles électriques, 6 vitesses sur les modèles à gaz / BAKE MAX: 6 vitesses)

DryOut Plus. Croustillants et dorés ultra-rapides et parfaits

Connexion Wi-Fi. Commande à distance du four et gestion des recettes depuis votre smartphone ou votre tablette. Compatible avec l'assistant vocal Google.



COMPARAISON

	iBAKE ⚡ 🔥	BAKE ⚡ 🔥
MODE DE CUISSON		
Mode convection	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Mode mixte : convection + vapeur	30°C - 280°C	30°C - 260°C
Mode vapeur. De 30 °C à 130 °C	●	●
Programme de fermentation paramétrable	●	–
TECHNOLOGIES ET BREVETS MYCHEF		
CoolDown. Refroidissement automatique	●	●
Preheat. Préchauffage automatique	●	●
SmartClima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajustent l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments.	●	–
TSC. Seul système breveté garantissant une stabilité thermique maximale sans oscillations lors des cuissons à basse température (±0,2 °C)	●	–
SmartWind. Turbine thermodynamique efficace avec gestion intelligente de la rotation et N vitesses du ventilateur pour une cuisson parfaitement homogène	4 vitesses*	4 vitesses*
MultiSteam. Technologie innovante brevetée à double injection de vapeur à haut rendement. Vapeur 5 fois plus rapide et plus dense que les systèmes traditionnels (chaudière/injection directe)	●	●
DryOut Plus. Élimination active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression. Croustillants et dorés à la perfection	●	●
SafeSteam. Extraction automatique de la vapeur à la fin de la cuisson.	–	–
ReliableSystem. Programme de maintenance préventive	●	–
SmartCooking. Système de cuisson automatique intelligent. Choisissez le produit, le type de cuisson, réglez la taille, le brunissage et le degré de cuisson, et le four calculera les paramètres pour un résultat parfait .	●	–
CookingPlanner. Cuissons simultanées intelligentes. Détection automatique de la charge, du temps et du nombre d'ouvertures de la porte	●	–

● De série ○ Facultatif – Non compatible

* 6 vitesses modèles de gaz

	iBAKE ⚡🔥	BAKE ⚡🔥
CONNECTIVITÉ		
Mychef Cloud. Restez connecté à votre four grâce à votre smartphone ou votre tablette. Visualisez l'état de cuisson, créez et enregistrez des recettes où que vous soyez, puis envoyez-les à votre four.	●	–
Connexion Wi-Fi. Contrôle à distance du four et gestion des recettes depuis votre smartphone ou votre tablette.	–	●
DOTATIONS DE CONTRÔLE		
Programmes / phases de cuisson	400/10	40/3
Contrôle cuisson : résumé graphique du processus de cuisson en cours, avec affichage des données et consommations avant et après cuisson.	●	–
Clavier multiprogramme avec touches d'accès direct	–	7
Accès rapide aux programmes ou cycles de lavage	●	●
Écran tactile TFT panoramique de 10 pouces avec symboles intuitifs	●	–
Écran LED	–	●
Interface utilisateur disponible en 21 langues	●	–
Sonde interne monopoint	–	●
Sonde interne multipoint	●	–
NETTOYAGE ET ENTRETIEN		
MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent avec 4 niveaux de lavage et de rinçage, avec détection du degré de saleté et alerte automatique	●	–
Système de nettoyage automatique avec 1 niveau de lavage	–	●
DÉTAILS TECHNIQUES ET DE FABRICATION		
Connexion USB pour la mise à jour de l'équipement et l'enregistrement des données HACCP	●	–
Porte à triple vitrage à faible émissivité, battante et facile à nettoyer	●	–
Porte à double vitrage à faible émissivité, battante et facile à nettoyer	–	●
Chambre de cuisson en acier inoxydable très résistante avec bords arrondis, entièrement soudée et équipée d'un système d'évacuation.	●	●
Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien	●	●

Connectivité de tous les équipements

MYCHEF CLOUD

mychef®

Plongez dans l'univers

Mychef Cloud

Gérez et restez connecté à votre four où que vous soyez depuis votre mobile, votre ordinateur ou votre tablette. Visualisez le four en temps réel, l'état actuel de la cuisson, consultez l'analyse des données, visualisez vos recettes ou créez-en de nouvelles et envoyez-les à votre four, d'une simple pression sur un bouton!

De plus, vous pouvez partager tous les contenus avec le reste de vos équipements Mychef.



Disponible sur iOS et Android

Contenus toujours disponibles

Recettes guidées étape par étape

Mises à jour régulières

Données relatives à la consommation d'eau, d'énergie, aux temps de cuisson, etc.

Service d'assistance

Vision à distance

Menu rapide. Menu personnalisé

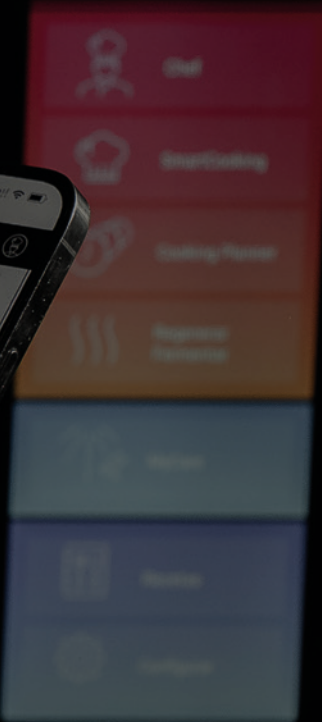
Tout le contrôle des équipements dans une seule application

Il fournit des **informations personnalisées** grâce à la collecte et au traitement des données

Contribue à la gestion et au succès de votre entreprise

Optimisez votre temps de travail

myche



MACHINES SOUS VIDE



iSENSOR ⚡

La seule machine sous vide 100 % automatique

La seule machine d'emballage sous vide 100 % automatique

Mychef iSENSOR est la seule machine sous vide 100 % automatique du marché grâce à ses technologies brevetées : iVac, qui ajuste intelligemment le vide pour chaque produit sans nécessiter de surveillance, et iSeal, qui régule automatiquement les paramètres de temps et de température de scellage.

Un équipement professionnel et intelligent qui a révolutionné le secteur de l'emballage sous vide grâce à une commande pratique à 3 boutons et un écran LCD éclairé.



RESTAURANTS



SUPERMARCHÉS



HÔTELS



GASTROBARS



iSENSOR

Modèle S 8 m³/h

Modèle M 16 m³/h

Modèle L 20 m³/h

Modèle S 20 m³/h

Modèle M 40 m³/h

Modèle L 65 m³/h

De table

Sur pieds

Équipement technologique

- BREVETÉ** **iVac.** Emballage automatique intelligent
- BREVETÉ** **iSeal.** Scellage automatique intelligent
- BREVETÉ** **MCV (Multi Cycle Vacuum).** Répétition de cycles de vide consécutifs
- BREVETÉ** **Vacuum Standby.** Fonction permettant de maintenir le vide à l'intérieur de la chambre pendant une durée indéterminée.
- BREVETÉ** **SCS (Self Calibration System).** Système d'étalonnage automatique
- Fonction ExtraVacuum.** Jusqu'à 5 secondes supplémentaires de vide pour les aliments poreux
- Soft Air.** Fonction pour le conditionnement d'aliments délicats
- Capacité de stockage de **10 programmes d'emballage**
- Technologie des capteurs**
 - Modes d'utilisation: **manuel, automatique et autonettoyant**
- Pompe à vide Becker**
- Avertissements de maintenance préventive et système d'autonettoyage de l'huile (AutoClean Oil)**
- Bluetooth intégré + application de contrôle** iOS/Android pour l'impression d'étiquettes adhésives
- Connexion à une source de vide externe**
- Connexion au gaz inerte**

GÉREZ LA MACHINE SOUS VIDE À PARTIR DE VOTRE TÉLÉPHONE PORTABLE ET IMPRIMEZ DES ÉTIQUETTES

Avec l'application gratuite Mychef iSENSOR, vous pouvez connecter votre téléphone portable à votre machine sous vide via Bluetooth. Gérez facilement votre équipement à distance et sans difficulté.

De plus, grâce à l'imprimante (accessoire en option), vous pouvez créer des étiquettes adhésives contenant les informations pertinentes et les coller sur les sachets sous vide. Indiquez le nom de vos préparations, les dates de conditionnement et de péremption, la température de conservation et créez même un code-barres pour avoir un registre complet de votre production.

Bénéficiez d'une meilleure organisation et d'un meilleur contrôle des stocks alimentaires dans votre cuisine.

iSensor

Print Label	☒
Program	10
Name	
Vacuum %	80
Extra Time	0
Inert Gas %	0
Sealing Time	4.5
Air	Soft
N° of Cycles	0

Send to iSensor

iSensor

Intelligent Vacuum & Sealing



mychef.

iSensor

SELECT DEVICE



Printer

SELECT DEVICE



Disponible pour iOS et Android

mychef.[®]

GREAT CHOICE!

 mychef.pro

 Mychef Pro France

 www.mychefpro.com/fr

 france@mychefpro.com

 +34 800 654 341