

# Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | automatyczny system myjący | 6xGN2/3 | 6,3 kW | 400 V | Mychef iCook Compact 623E



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: ICOOKCompact623E

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**26 848,07 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

### Doskonałe rezultaty gotowania

#### **MultiSteam**

Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary, 5 razy szybsza niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni) dzięki wstępnemu podgrzewaniu wody. Szybsza i gęstsza para, zapewniająca równomierne gotowanie

#### **TSC (Kontrola stabilności termicznej)**

Jedyny taki opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z minimalnymi odchyleniami ( $\pm 0,2$  °C) (opcja)

---

## **Smart Clima Plus**

Inteligentny system tworzenia i zarządzania systemem. Dzięki zaawansowanym czujnikom, piec monitoruje wilgotność w komorze pieczenia, wprowadzając lub odprowadzając parę, aby uzyskać pożądany rezultat

## **DryOut Plus**

Umożliwia aktywne usuwanie wilgoci z komory w celu uzyskania bardziej chrupiącej tekstury dzięki unikalnej technologii niskociśnieniowej. Chrupiące, złociste, bardzo szybkie i doskonałe rezultaty

## **Większy komfort użytkowania**

**Sous-vide, jedno- i wielopunktowe sondy z magnetycznym złączem plug & play lub wewnętrzną sondą jednopunktową lub sondą wielopunktową**

Dzięki nowemu złączu magnetycznemu podłączenie sondy jeszcze nigdy nie było tak szybkie i łatwe

## **Zintegrowana rynienka ociekowa**

Rynienka ociekowa podłączona do odpływu. Rynienka została również wyposażona w filtr który zapobiega przedostawaniu się resztek jedzenia, które mogłyby spowodować jego zatkanie

## **Wbudowane oświetlenie LED**

Specjalnie zaprojektowane, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się minimalnym zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy

## **Złącze USB**

Złącze USB dla rejestrowania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz wysyłania i pobierania programów. Urządzenie umożliwia rejestrowanie temperatur i zdarzeń występujących podczas normalnego użytkowania. Dostępne dla modeli COMPACT CONCEPT, COMPACT EVOLUTION, iCOOK, iBAKE, iCOOK MAX oraz iBAKE MAX

---

### **Większa skuteczność i wydajność**

#### **Wysokiej jakości izolacja termiczna**

Komora grzewcza wykonana ze stali AISI 304 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe gotowanie i znaczną oszczędność energii

#### **Szkło niskoemisyjne**

Najnowsza technologia szkła niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację poprzez zmniejszenie strat ciepła. Konstrukcja drzwi sprawia, że są one łatwe do czyszczenia i bezpieczne w obsłudze

#### **Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind**

Szybsze i bardziej równomierne gotowanie dzięki termodynamicznej konstrukcji wentylatora w połączeniu z inteligentnym zarządzaniem prędkością i kierunkiem obrotów

#### **MyCare – mycie automatyczne**

Opatentowany inteligentny automatyczny system myjący. Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory pieca. Piec wykrywa stopień zabrudzenia i proponuje najbardziej odpowiedni program

### **Większa ochrona żywności**

#### **UltraVioletSteam**

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę, która jest wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach, dzięki systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja)

#### **Jedyny w 100% sterylny piec**

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i systemu samoczyszczenia MyCare komora pieca będzie w 100% sterylna, czysta i wolna od patogenów nawet w niskich

---

temperaturach

### **Rączka oraz komponenty wykonane z tworzyw o właściwościach antybakteryjnych**

Dodany komponent antybakteryjny umożliwia lepszą ochronę przed rozprzestrzenianiem się zarasków i bakterii, zapewniając w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię

### **NightWatch**

Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym ze spokojem o swoje dania. W przypadku, gdy temperatura spadnie poniżej 56 °C, piec wyda widoczne i dźwiękowe ostrzeżenia

### **Panele sterowania iCOOK & iBAKE**

#### **Inteligentny interfejs umożliwiający wprowadzanie zmian w przepisach**

Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK oraz iBAKE

Umożliwia on dostosowanie menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, zapamiętanie do 400 programów po 10 kroków każdy, oraz możliwość jednoczesnego gotowania różnych rodzajów potraw w tym samym czasie na oddzielnych poziomach

Dzięki połączeniu z MyCloud, można przeglądać postępy w gotowaniu, a także tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca

### **Opis:**

- **Piec Mychef iCook** to idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, usług cateringowych i zakładów produkcyjnych
  - Posiada on **3 tryby gotowania**: Konwekcja (od 30 °C do 280 °C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30 °C do 280 °C) / para wodna nasycona (od 30 °C do 130 °C)
  - Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania
  - **SmartWind** - szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi
-

który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość

- **4 prędkości wentylatora**
- **MultiSteam** - opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary
- **SmartClima Plus** - inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności
- **DryOut Plus** - aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty
- **MySmartCooking** - inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat
- **Multilevel** - zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte
- **Just In Time** - Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie
- Połączenie Wi-Fi, z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania
- **MyCloud** - pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana
- Programy + Fazy gotowania w każdym programie (400 + 10)
- **FastMenu** - utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami
- **Cooking Check** - podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia
- **NightWatch** - automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania
- **MyCare** - automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem (4 stopnie + płukanie)
- Wielopunktowa sonda wewnętrzna
- **Prowadnice typu C** - Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym
- **10-calowy ekran dotykowy TFT**
- Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP
- Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania
- Oświetlenie LED - minimalne zużycie i maksymalny czas działania
- Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie
- Niezwykle odporna **komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)**
- Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach
- Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną
- Stopień ochrony IPX4

**Wyposażenie dodatkowe:**

---

- **MYCHA245** - zestaw przyłączy do wody i odpływu - akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo
- **MYCHA384** - zestaw UltraVioletSteam: całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego
- **MYCHA452** - podstawa z przewodnikami GN 2/3 odległość między przewodnikami: 68 mm
- **MYCHA463** - okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja
- **MYCHA466** - przedni okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja
- **MYCHA469** - przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja
- **MYCHA185** - sonda Sous-vide 1,5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym

#### Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 520x692x625
- Moc [kW]: 6,3
- Zasilanie [V]: 400
- Pojemność: 6xGN2/3
- Waga [kg]: 64
- Odległość między przewodnikami [mm]: 85
- Zakres temperatury [°C]: 30 - 280
- Rekomendowana liczba porcji: 20 - 80

Gwarancja wynosi 12 miesięcy. Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychef.distform.com/en/warranty-activation/>

#### Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok  
Czas realizacji: 1-14 dni  
Szerokość (mm): 520  
Głębokość (mm): 692

---

Wysokość (mm): 625

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6.3

Ilość półek: 6

Sterowanie: Dotykowe

Rodzaj pojemników: 2/3 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Sonda potraw: Tak

## Atrybuty produktu:

## Galeria produktu:

