

## Mychef presenta en HostMilano 2019 tres nuevas gamas de hornos y dos de envasadoras al vacío profesionales

- Los nuevos hornos Mychef Cook, Mychef Bake y Mychef Snack y las envasadoras al vacío iSensor y goSensor se dirigen a distintos sectores de la cocina industrial
- Las envasadoras al vacío Mychef goSensor ya se encuentran a la venta, mientras que el resto de novedades de la marca se comercializarán a inicios de 2020

**Lleida, 13 de noviembre de 2019.** La gama de maquinaria de cocina profesional Mychef ha presentado cinco nuevas gamas de hornos y envasadoras al vacío en la 41ª edición de la feria internacional HostMilano, celebrada del 18 al 22 de octubre en Milán. Para satisfacer las demandas de distintos sectores de la cocina industrial nacen los hornos **Mychef Cook, Mychef Bake y Mychef Snack, y las envasadoras al vacío iSensor y goSensor**, con tecnologías patentadas y diseños compactos y funcionales.

La gama de envasadoras Mychef goSensor ya se encuentra a la venta, mientras que el resto de novedades de Mychef lo estarán a inicios del año 2020, todas ellas bajo **precios competitivos y con las mayores garantías de calidad.**

### Hornos profesionales con manejo por voz

Los hornos Mychef presentados en HostMilano reúnen innovaciones diseñadas para facilitar al máximo los procesos, ahorrando tiempo y energía en la cocina. Por ello, dos de las grandes ventajas de los modelos **Mychef Cook, Mychef Bake y Mychef Snack son su conexión a la red Wi-Fi y su compatibilidad con el Asistente de Voz de Google**, lo que permite manejar el equipo a distancia y ejecutar acciones como encender el horno, programar los parámetros de cocción deseados o consultar la actividad que está realizando el equipo en ese momento.

Asimismo, estos modelos cuentan con **control remoto desde la nube**, con el que es posible controlar el horno u hornos Mychef a distancia y con total comodidad. Entre sus prestaciones destacan la posibilidad de encender o apagar el equipo, la visualización del estado de la cocción, la selección de la velocidad del ventilador o el cambio de los parámetros de temperatura, humedad y tiempo.

A continuación, se detallan los aspectos generales de cada gama:

**Mychef Cook es un horno mixto recomendado para las cocinas de restaurantes, caterings, hoteles y colectividades** que desean efectuar una gran variedad de cocciones de forma sencilla.

**Mychef**

Sofía Sánchez · Marketing  
[ssanchez@distform.com](mailto:ssanchez@distform.com)  
973 750 886 – 618 264 523  
[mychefcooking.com](http://mychefcooking.com)



## NOTA DE PRENSA

Mychef Cook incorpora de serie los sistemas MultiSteam, que genera vapor denso en solo 30 segundos; DryOut, que extrae la humedad de la cámara de cocción de forma activa; y MyCare, que ejecuta el programa de forma automática. Está disponible en capacidades de 6 y 10 bandejas Gastronorm 1/1 y 2/1.

Otra novedad de la gama Mychef expuesta en HostMilano es Mychef Snack, un horno de convección con aporte de humedad ideal para las **barras de bares, cafeterías, cadenas de comida rápida y establecimientos de alimentación**. Gracias a su calentamiento ultrarrápido y su memoria de 40 programas, Mychef Snack realiza múltiples cocciones en poco tiempo y de forma homogénea, manteniendo el nivel adecuado de humedad de los alimentos. Su alimentación eléctrica monofásica (solo en modelos de 4 bandejas), permite instalar fácilmente un horno Mychef Snack en distintas ubicaciones. Este modelo se distribuirá en capacidades de 4, 6 y 10 bandejas EN.

Mychef también contempla soluciones para la pastelería y panadería en su nueva gama de productos. Por ello nace **Mychef Bake**, un horno mixto diseñado para la cocción de piezas de gran volumen que permite obtener producciones uniformes gracias a su **distancia entre guías de 80 mm y su reparto homogéneo de la humedad en la cámara**. Este nuevo modelo estará disponible en dos capacidades, de 6 o 10 bandejas de 600x400 mm, e incorporará las tecnologías MultiSteam, DryOut y MyCare.

### Tecnología revolucionaria en poco espacio

Por último, **los modelos serie S (de menor tamaño) de los ya comercializados hornos mixtos Mychef Evolution y Mychef Concept se agrupan ahora bajo la gama Mychef Compact**. Esta línea se distingue por su tamaño reducido y por integrar las tecnologías más recomendadas para la cocina al vacío, como es el sistema patentado **TSC (Thermal Stability Control)**, que mantiene la mayor estabilidad térmica del mercado en las cocciones a baja temperatura, y **UltraVioletSteam**, que genera vapor libre de patógenos gracias a la luz ultravioleta. Dentro de la gama Mychef Compact se encuentran los modelos Mychef Evolution, con pantalla táctil y sistema conectado a la nube y Mychef Concept, con interfaz de teclas de acceso rápido para un control simple.

### Envasadoras al vacío para distintos usos culinarios

En cuanto a novedades en envasadoras al vacío, Mychef ha presentado a nivel mundial en HostMilano dos nuevas gamas: iSensor y goSensor, con prestaciones especiales para distintos usos culinarios.

Mychef

Sofía Sánchez · Marketing  
[sanchez@distform.com](mailto:sanchez@distform.com)  
973 750 886 – 618 264 523  
[mychefcooking.com](http://mychefcooking.com)



## NOTA DE PRENSA

Mychef goSensor es un equipo práctico y económico, recomendado para su utilización diaria en **carnicerías, charcuterías, pescaderías, restaurantes y sectores no culinarios**. Su tecnología de sensor detecta el nivel de vacío durante el envasado, ofreciendo un resultado excelente. Además, para aumentar su efectividad, goSensor incorpora un programa específico para el envasado de líquidos y la función Vac+, que extrae el aire del interior de los alimentos porosos. La gama Mychef goSensor ya se encuentra disponible para la venta a nivel internacional.

Por otro lado, **para un usuario experto y especializado en cocina al vacío, la envasadora automática Mychef iSensor se renueva en diseño y prestaciones**. Con un control simplificado sin mando rotativo, Mychef iSensor es la única envasadora al vacío inteligente que garantiza un envasado perfecto en modo automático con solo bajar su tapa. Asimismo, posee un modo manual para la repetición de ciclos y mantener el vacío en la cámara por tiempo indefinido. Entre sus nuevas prestaciones destacan **su app gratuita para dispositivos móviles Mychef iSensor**. Con esta aplicación el usuario puede conectarse vía Bluetooth con su envasadora iSensor, gestionar su actividad, memorizar programas de vacío e imprimir etiquetas adhesivas para mejorar el control de su stock.

**Más información y consulta de catálogos de la nueva gama Mychef:**

<https://mychef.distform.com/blog/novedades/nuevas-gamas-hornos-ensadoras-mychef-hostmilano-2019>

**Mychef**

Sofía Sánchez · Marketing  
[ssanchez@distform.com](mailto:ssanchez@distform.com)  
973 750 886 – 618 264 523  
[mychefcooking.com](http://mychefcooking.com)

