

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF



## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# COOK PRO

4 GN 1/1



6 GN 1/1



10 GN 1/1



- ✓ Пароконвектомат электрический позволяет тушить, запекать, жарить, готовить на пару, по технологии Sous-vide, сушить, размораживать, коптить.
- ✓ Гастронормированный GN1/1 (\*) с расстоянием между уровнями 68 мм.
- ✓ Максимальная рекомендуемая загрузка на противень 5 кг.
- ✓ Фронтальная ширина: 760 мм, глубина: 710 мм.
- ✓ Запуск системы автоматической очистки Mucare простым нажатием кнопки.
- ✓ Крупный контрастный LCD-дисплей отображающий все параметры работы.
- ✓ Подключается к Wi-Fi.
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей.
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета.
- ✓ Речевое управление пароконвектоматом с помощью приложений Google Assistant и Google Home, с возможностью контролировать вкл/выкл пароконвектоматов, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.
- ✓ Правая дверная петля.

(\*) загрузка указана для гастроемкостей высотой 65 мм.

### Режимы

- ✓ **Конвекция** - термостат от 30 до 260°C.
- ✓ **Конвекция + пароувлажнение** - термостат от 30 до 260°C, влажность до 100%, с шагом 20%.
- ✓ **Пароувлажнение** - термостат от 30 до 130°C, влажность 100%.

### Запатентованные технологии

- ✓ **SmartWind** - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора для равномерного приготовления пищи (2 скорости).
- ✓ **MultiSteam** - запатентованный, высокоэффективный двойной впрыск пара, в 5 раз быстрее и плотнее, чем в бойлерных и инжекторных конвектоматах.
- ✓ **DryOut Plus** - система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии низкого давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки.
- ✓ **CoolDown** - ультра скоростная система охлаждения камеры для последующей самоочистки.
- ✓ **MyCare** - автоматическая система самоочистки в 1 цикл, слот для 2 таблеток (\*\*).
- ✓ **UltraVioletSteam** – стерилизация пара УФ излучением (опция)

(\*\*) возможно использование таблеток для бытовых посудомоечных машин

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# COOK PRO



reddot winner 2020

## Панель управления

Простая электронная панель управления, позволяющая выбрать режим работы и задать доступные базовые параметры:

- ✓ уровень влажности;
- ✓ температуру;
- ✓ продолжительность;
- ✓ скорость вентилятора

## РЕКОМЕНДОВАНО:



Ресторанам



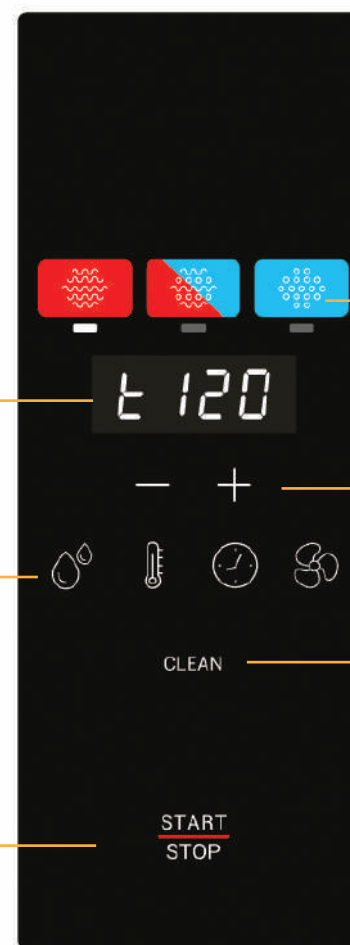
Отелям



Кейтерингу



Столным



### Цифровая панель с подсветкой

Отображает все параметры и процессы

### Параметры приготовления

Уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора

### Включение печи, запуск режима приготовления

Выключение печи, отключение режима приготовления

### Режимы приготовления

Конвекция, пароконвекция, пароувлажнение

### Корректировка параметров

Установка значений для каждого параметра приготовления

### Программа очистки MyCare

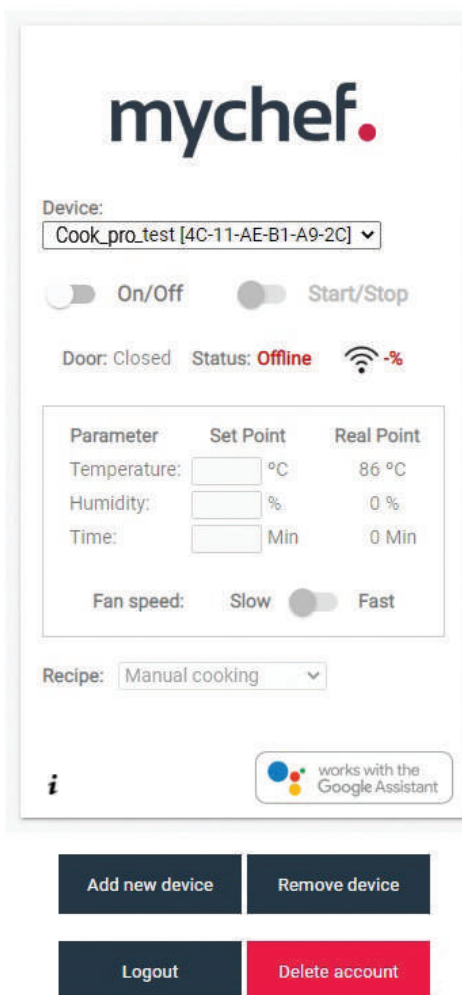
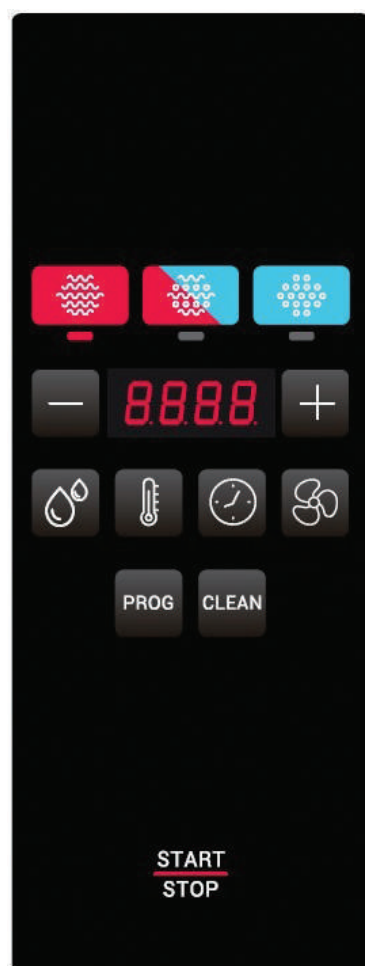
Для эффективной и автоматической очистки (только у моделей CookPro и Bake)



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# COOK PRO

## Интерфейс облака



## WI-FI подключение

Благодаря WI-FI подключению вы можете контролировать процесс приготовления и изменять параметры печи с телефона, компьютера или планшета.

✓ **Cloud** - управляйте вашей печью с мобильного телефона, планшета или компьютера. Создавайте, сохраняйте или изменяйте рецепты и отправляйте их на печь простым нажатием кнопки. Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта MyChef с возможностью подключения нескольких печей.

✓ **Дистанционное управление** - контролируйте процессы приготовления в печи и изменяйте параметры дистанционно с мобильного телефона.

✓ **Речевое управления с помощью Google Assistant** - речевое управление пароконвектоматом с помощью приложения Google Assistant, с возможностью контролировать включение/выключение печи, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.



## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# SNACK



4 GN 2/3

4 GN 2/3

4 GN 1/1

4 GN 1/1

- ✓ Конвектомат электрический специально спроектирован для баров, кафе, сетей фаст-фуд работающих со стандартным меню. Позволяет растаивать, запекать, размораживать, готовить охлажденные или замороженные полуфабрикаты с одинаково отличным результатом. Уникально низкая цена владения при оптимальной функциональности.
- ✓ Гастронормированный GN1/1 и GN2/3 с расстоянием между уровнями 75 мм.
- ✓ Простое управление не требующее специального обучения персонала.
- ✓ Электронная панель управления.
- ✓ Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта).
- ✓ Аудиовизуальная сигнализация об окончании цикла приготовления.
- ✓ Максимальная рекомендуемая загрузка на противень до 5 кг.
- ✓ Сверх скоростной разогрев печи.
- ✓ Облачное хранение данных. Подключается к Wi-Fi.
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей.
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета.
- ✓ Речевое управление пароконвектоматом с помощью приложений Google Assistant и Google Home, с возможностью контролировать вкл/выкл пароконвектоматов, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.
- ✓ Правая или нижняя дверная петля.

### Режимы

- ✓ **Конвекция** - термостат от 30 до 260°C.
- ✓ **Конвекция + пароувлажнение** - термостат от 30 до 260°C, влажность до 100%, с шагом 20%.

### Запатентованные технологии

- ✓ **Fan Plus** - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора для равномерного приготовления пищи (2 скорости), автореверс.
- ✓ **Прямое пароувлажнение.**
- ✓ **SteamOut** - система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии дополнительного перепада давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки.



## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# SNACK



reddot winner 2020

### Панель управления

- ✓ Запись 40 программ приготовления в облаке с возможностью привязки программы к кнопке на панели управления.
- ✓ 8 программ активируемых однократным нажатием кнопки (M1, M2...M8) на панели управления.
- ✓ Программа до 3-х фаз приготовления. Индивидуальные параметры каждой фазы уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора.

### РЕКОМЕНДОВАНО:



Небольшим ресторанам



Барам



Фудтракам



Кафе



Продуктовым магазинам

### Программы приготовления

40 программ приготовления из облака

### Корректировка параметров

Установка значений для каждого параметра приготовления

### Программы быстрого запуска

8 программ, активируемых однократным нажатием кнопки



### Фазы приготовления

До 3 фаз

### Цифровая панель с подсветкой

Отображает все параметры и процессы

### Контроль уровня ферментации

Только у моделей Bakershop

### Параметры приготовления

Уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора

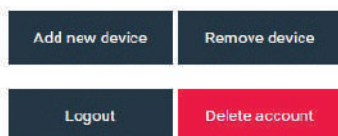
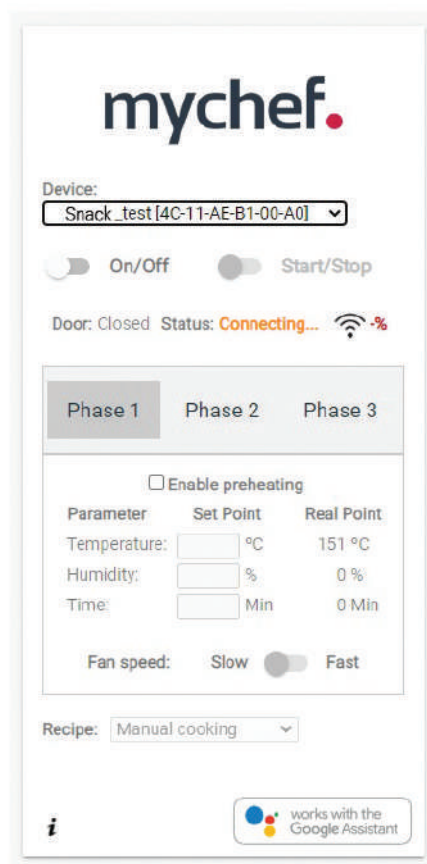
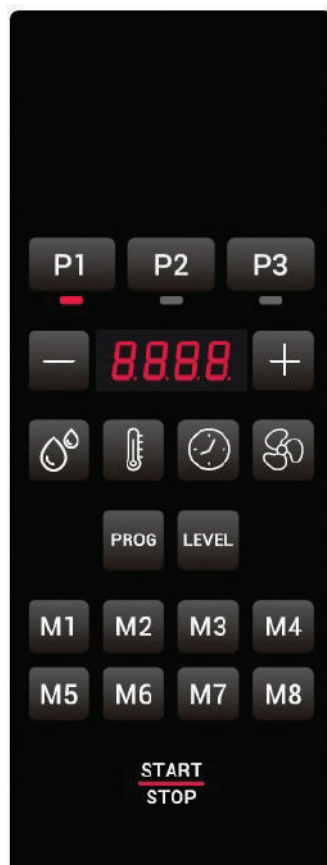
### Включение и разогрев печи, запуск режима приготовления

Выключение печи, пропуск режима разогрева печи, отключение режима приготовления



# SNACK

## Интерфейс облака



## WI-FI подключение

Благодаря WI-FI подключению вы можете контролировать процесс приготовления и изменять параметры печи с телефона, компьютера или планшета.

✓ **Cloud** - управляйте вашей печью с мобильного телефона, планшета или компьютера. Создавайте, сохраняйте или изменяйте рецепты и отправляйте их на печь простым нажатием кнопки. Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта MyChef с возможностью подключения нескольких печей.

✓ **Дистанционное управление** - контролируйте процессы приготовления в печи и изменяйте параметры дистанционно с мобильного телефона.

✓ **Речевое управления с помощью Google Assistant** - речевое управление пароконвектоматом с помощью приложения Google Assistant, с возможностью контролировать включение/выключение печи, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.



## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# BAIKE

4 (600 x 400)



6 (600 x 400)



10 (600 x 400)



- ✓ Пароконвектомат электрический позволяет растаивать, выпекать, жарить, готовить на пару, по технологии Sous-vide, сушить, размораживать, коптить.
- ✓ Под противень 60x40 см с расстоянием между уровнями 80 мм.
- ✓ Максимальная рекомендуемая загрузка на противень 5 кг.
- ✓ Фронтальная ширина: 760 мм, глубина: 785 мм.
- ✓ Запуск системы автоматической очистки MyCare простым нажатием кнопки.
- ✓ Крупный контрастный LCD-дисплей отображающий все параметры работы.
- ✓ Подключается к Wi-Fi.
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей.
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета.
- ✓ Речевое управление пароконвектоматом с помощью приложений Google Assistant и Google Home, с возможностью контролировать вкл/выкл пароконвектоматов, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.
- ✓ Правая дверная петля.

### Режимы

- ✓ **Конвекция** - термостат от 30 до 260°C.
- ✓ **Конвекция + пароувлажнение** - термостат от 30 до 260°C, влажность до 100%, с шагом 20%.
- ✓ **Пароувлажнение** (термостат от 30 до 130°C, влажность 100%).

### Запатентованные технологии

- ✓ **SmartWind** - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора для равномерного приготовления пищи (2 скорости).
- ✓ **MultiSteam** - запатентованный, высокоэффективный двойной впрыск пара, в 5 раз быстрее и плотнее, чем в бойлерных и инжекторных конвектоматах.
- ✓ **DryOut Plus** - система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии низкого давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки.
- ✓ **CoolDown** - ультра скоростная система охлаждения камеры для последующей самоочистки.
- ✓ **MyCare** - автоматическая система самоочистки в 1 цикл, слот для 2 таблеток (\*).
- ✓ **UltraVioletSteam** – стерилизация пара УФ излучением (опция)

(\* ) возможно использование таблеток для бытовых посудомоечных машин



## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# BAKE



reddot winner 2020

### Панель управления

Простая электронная панель управления, позволяющая выбрать режим работы и задать доступные базовые параметры:

- ✓ уровень влажности;
- ✓ температуру;
- ✓ продолжительность;
- ✓ скорость вентилятора

### РЕКОМЕНДОВАНО:



Кондитерским



Пекарням



На производстве

### Цифровая панель с подсветкой

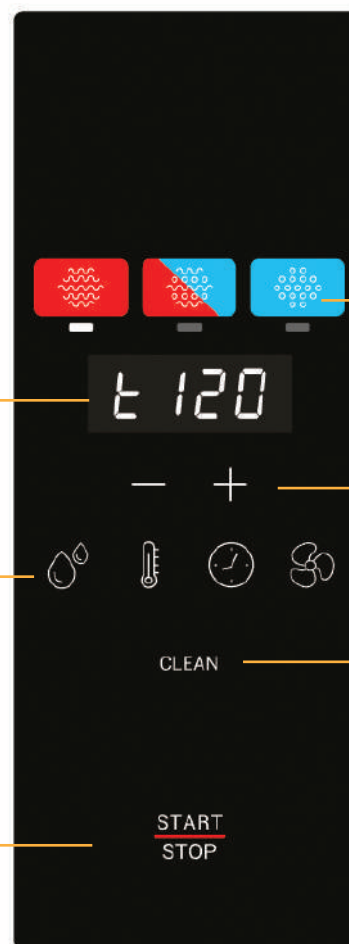
Отображает все параметры и процессы

### Параметры приготовления

Уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора

### Включение печи, запуск режима приготовления

Выключение печи, отключение режима приготовления



### Режимы приготовления

Конвекция, пароконвекция, пароувлажнение

### Корректировка параметров

Установка значений для каждого параметра приготовления

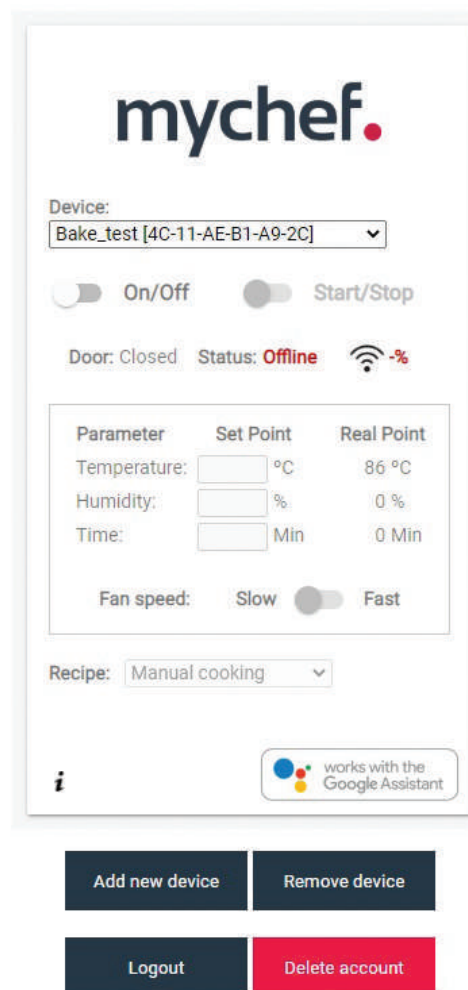
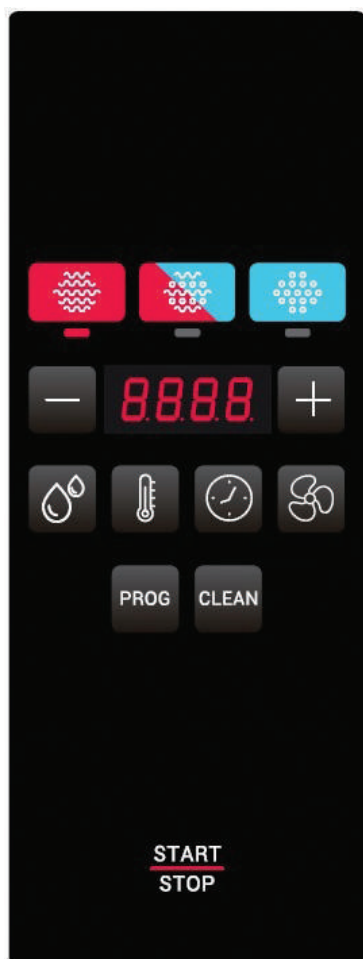
### Программа очистки MyCare

Для эффективной и автоматической очистки (только у моделей CookPro и Bake)



# BAIKE

## Интерфейс облака



## WI-FI подключение

Благодаря WI-FI подключению вы можете контролировать процесс приготовления и изменять параметры печи с телефона, компьютера или планшета.

✓ **Cloud** - управляйте вашей печью с мобильного телефона, планшета или компьютера. Создавайте, сохраняйте или изменяйте рецепты и отправляйте их на печь простым нажатием кнопки. Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта MyChef с возможностью подключения нескольких печей.

✓ **Дистанционное управление** - контролируйте процессы приготовления в печи и изменяйте параметры дистанционно с мобильного телефона.

✓ **Речевое управления с помощью Google Assistant** - речевое управление пароконвектоматом с помощью приложения Google Assistant, с возможностью контролировать включение/выключение печи, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# BAKERSHOP

10 (600 x 400)

6 (600 x 400)

4 (600 x 400)



- ✓ Конвектомат электрический специально спроектирован для баров, кафе, сетей фаст-фуд, работающих со стандартным меню. Уникально низкая цена владения при оптимальной функциональности.
- ✓ Для противней 60\*40 см с расстоянием между уровнями 75 мм.
- ✓ Простое управление не требующее специального обучения персонала.
- ✓ Электронная панель управления.
- ✓ Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта).
- ✓ Аудиовизуальная сигнализация об окончании цикла приготовления.
- ✓ Позволяет растаивать, выпекать, размораживать, готовить охлажденные или замороженные полуфабрикаты с одинаково отличным результатом.
- ✓ Максимальная рекомендуемая загрузка на противень до 5 кг.
- ✓ Сверх скоростной разогрев печи.
- ✓ Облачное хранение данных.
- ✓ Подключается к Wi-Fi.
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей.
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета.
- ✓ Речевое управление пароконвектоматом с помощью приложений Google Assistant и Google Home, с возможностью контролировать вкл/выкл пароконвектоматов, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.
- ✓ Правая или нижняя дверная петля.

## Режимы

- ✓ **Конвекция** - термостат от 30 до 260°C.
- ✓ **Конвекция + пароувлажнение** - термостат от 30 до 260°C, влажность до 100%, с шагом 20%.

## Запатентованные технологии

- ✓ **Fan Plus** - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора для равномерного приготовления пищи (2 скорости), авторевёрс.
- ✓ **Прямое пароувлажнение.**
- ✓ **SteamOut** - система быстрого выведения влаги из камеры с помощью технологии дополнительного перепада давления, для получения идеальной хрустящей и золотой корочки.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# BAKERSHOP



reddot winner 2020

## Панель управления

- ✓ Запись 40 программ приготовления в облаке с возможностью привязки программы к кнопке на панели управления.
- ✓ 8 программ активируемых однократным нажатием кнопки (M1, M2...M8) на панели управления.
- ✓ Программа до 3-х фаз приготовления. Индивидуальные параметры каждой фазы: уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора.

### РЕКОМЕНДОВАНО:



Небольшим  
магазинам



Супер-  
маркетам



Фаст-фуду



Сетевым  
пекарням

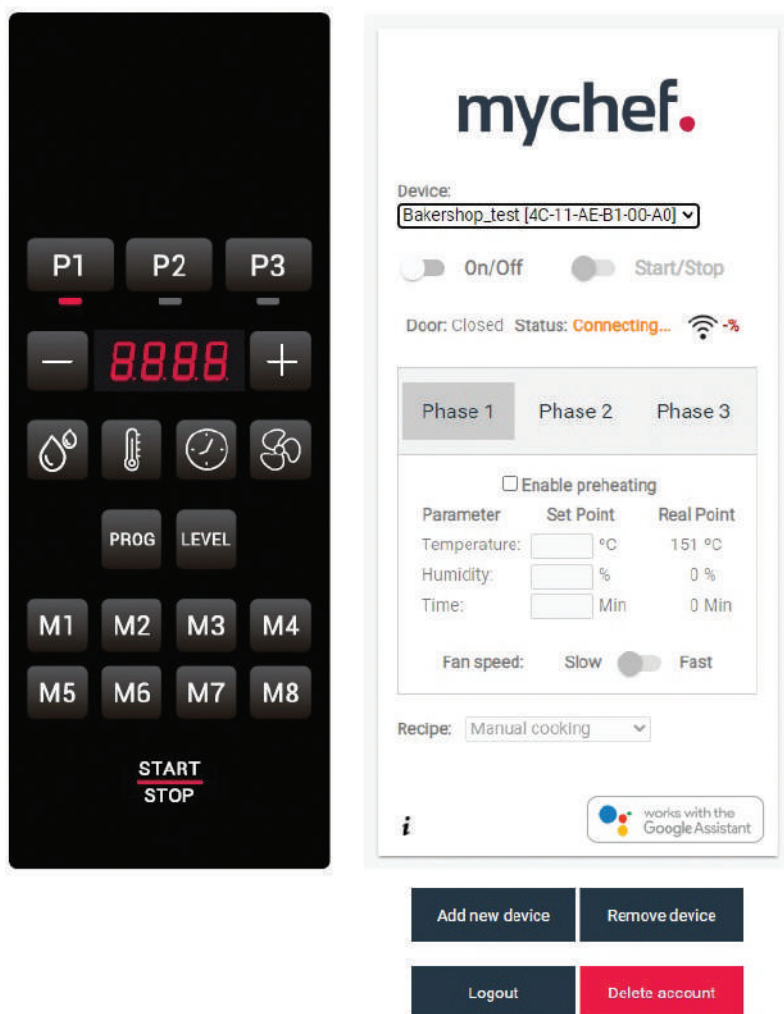


Кафе



# BAKERSHOP

## Интерфейс облака



## WI-FI подключение

Благодаря WI-FI подключению вы можете контролировать процесс приготовления и изменять параметры печи с телефона, компьютера или планшета.

✓ **Cloud** - управляйте вашей печью с мобильного телефона, планшета или компьютера. Создавайте, сохраняйте или изменяйте рецепты и отправляйте их на печь простым нажатием кнопки. Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта MyChef с возможностью подключения нескольких печей.

✓ **Дистанционное управление** - контролируйте процессы приготовления в печи и изменяйте параметры дистанционно с мобильного телефона.

✓ **Речевое управления с помощью Google Assistant** - речевое управление пароконвектоматом с помощью приложения Google Assistant, с возможностью контролировать включение/выключение печи, оставшееся время приготовления, устанавливать температуру, влажность, таймер, скорость вентилятора, голосовое включение запрограммированных рецептов.



КАТАЛОГ 2020

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

**mychef.**



ПРАКТИКА (ООО «ФСТ оборудование»)

Москва, м.Калужская, Научный проезд, д.20

+7 (495) 921-39-86

[ресторан.ru](http://ресторан.ru)