

mychef.®

# QUICK 1T

Najlepszy piec typu high speed



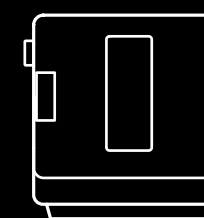
# mychef.

Witamy w świecie Mychef.

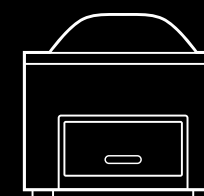
Projektujemy i produkujemy urządzenia dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, hotelarskiej i spożywczej.

Napędza nas pasja i ciągłe dążenie do doskonałości.

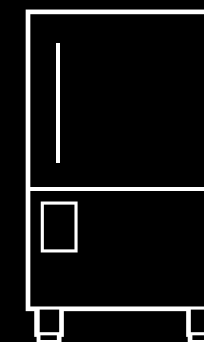
**Nasze portfolio produktów jest obecne w najbardziej wymagających kuchniach profesjonalnych i obejmuje:**



PIECE



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



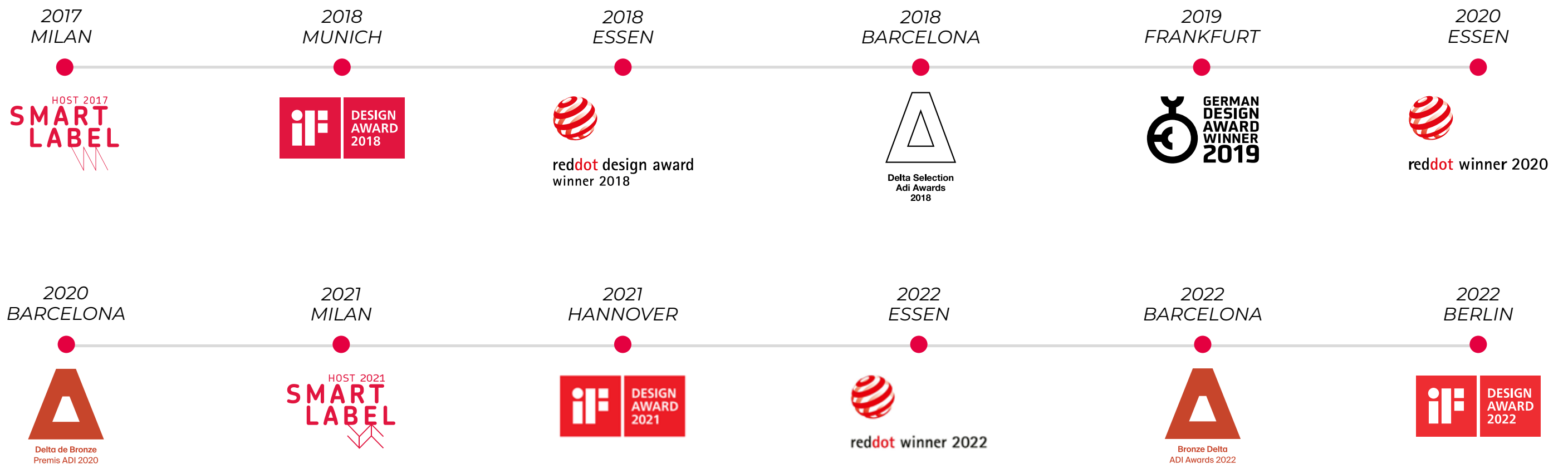
ZAMRAŻARKI SZOKOWE

Innowacja, jakość i doskonałe efekty gotowania: nasze zaangażowanie

mychef.

## Nagradzane produkty

Uznanie jakości i doskonałości produktów Mychef znajduje odzwierciedlenie w prestiżowych międzynarodowych nagrodach przyznawanych od wielu lat



# 1

## Przydatna technologia, która ułatwi Ci życie

. Innowacyjna technologia Impingement gwarantuje cyklonową dystrybucję powietrza doskonale i powtarzalne rezultaty.

# 2

## Rentowność i zdalny dostęp do Twojego biznesu

Dzięki łączności nowej generacji będziesz mieć kontrolę nad wszystkimi swoimi urządzeniami z dowolnego miejsca. Wszystkie te informacje pozwalają zwiększyć efektywność Twojego biznesu przy najlepszym na rynku stosunku jakości do ceny.

# 3

## Kompaktowy , solidny I łatwy do czyszczenia

Maksymalizuje wykorzystanie przestrzeni, podwajając lub czterokrotnie zwiększając produkcję. Po zakończonej pracy można całkowicie wyciągnąć wkład komory i umieścić w zmywarce w celu dokładnego umycia.

Najlepszy piec typu high speed

# QUICK

**Wydajność i niezawodność dla Twojej firmy w najbardziej kompaktowym i łatwym w obsłudze piecu typu high speed na rynku.**

▶ ODTWARZANIE WIDEO



## Technologia uderzeniowa

Cyklonowy system dystrybucji powietrza 3D  
Impingement gwarantuje doskonałe rezultaty.



### ZALETY

- Ultraszybkie i powtarzalne gotowanie w kilka sekund
- Idealna chrupkość dzięki połączeniu trybów Uderzenia i Konwekcji
- Produkty zachowują swoje właściwości wizualne
- Powtarzalny rezultat



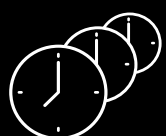
### WARTOŚĆ DODANA

Jedyny piec na rynku z systemem 3D Impingement.

Najlepsze rezultaty w porównaniu z innymi urządzeniami na rynku.



## Więcej o gotowaniu



### MultiCook

#### Gotowanie symultaniczne

- Jednoczesne przygotowanie kilku produktów pozwala optymalizować proces i zmniejszyć czas oczekiwania na idealny rezultat.

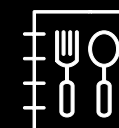
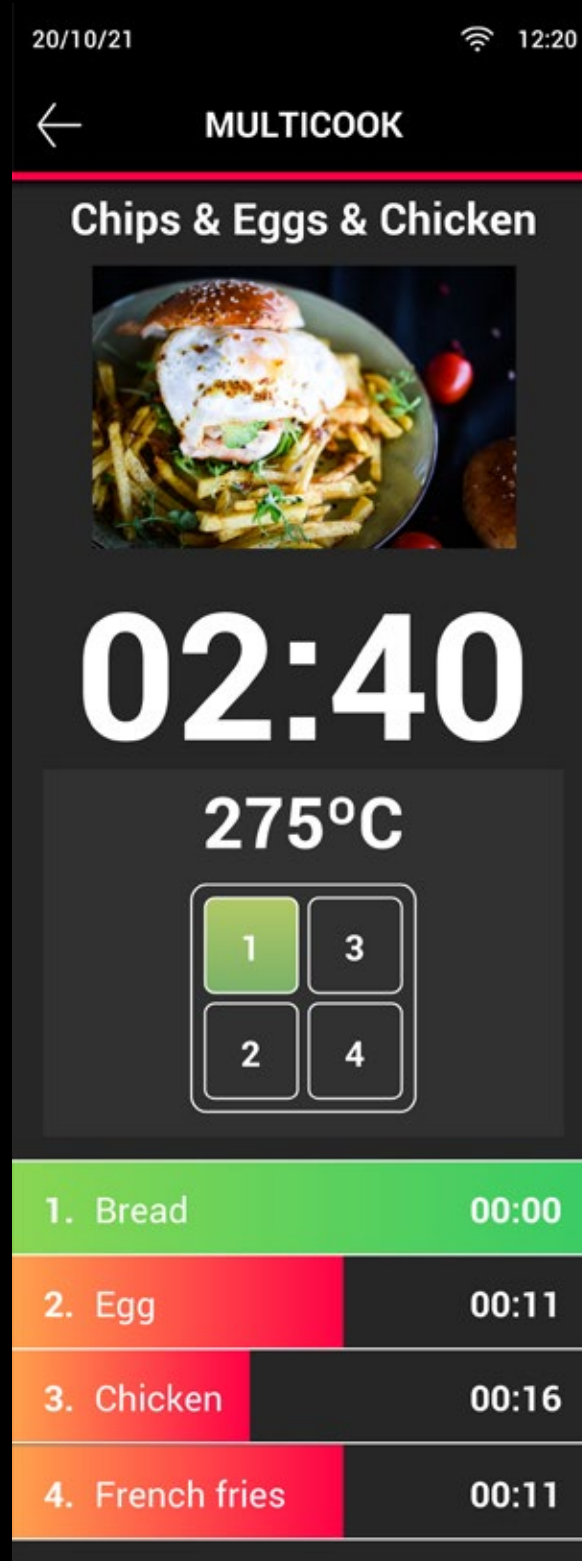
W przypadku pieczenia, które rozpoczyna się w tym samym czasie i temperaturze, a kończy stopniowo, piec informuje, kiedy i którą blachę należy wyjąć. To takie łatwe.



#### WARTOŚĆ DODANA

Usprawnia działanie i zarządzanie firmą.

MultiCook jest domyślnie zainstalowany w piecu.



### Przepisy

#### Szybki dostęp do przepisów

Możliwość zapisania 1024 przepisów.

Możesz także tworzyć, modyfikować lub usuwać przepisy w chmurze z dowolnego miejsca. Piec i chmura są automatycznie synchronizowane.

Możliwe jest także udostępnianie przepisów różnym urządzeniom, co jest świetnym rozwiązaniem dla sieci restauracji, barów i kawiarni.



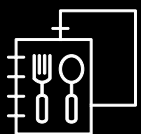
#### WARTOŚĆ DODANA

Proste przepisy, wspaniałe rezultaty.

Synchronizacja przepisów ze wszystkimi Twoimi urządzeniami.



## Więcej o gotowaniu.



### Grupy przepisów

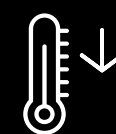
Twórz różne grupy przepisów, takie jak: śniadanie, lunch lub kolacja, aby usprawnić zarządzanie.



#### WARTOŚĆ DODANA

Szybsza obsługa.

Organizacja Twoich urządzeń.



### Chłodzenie

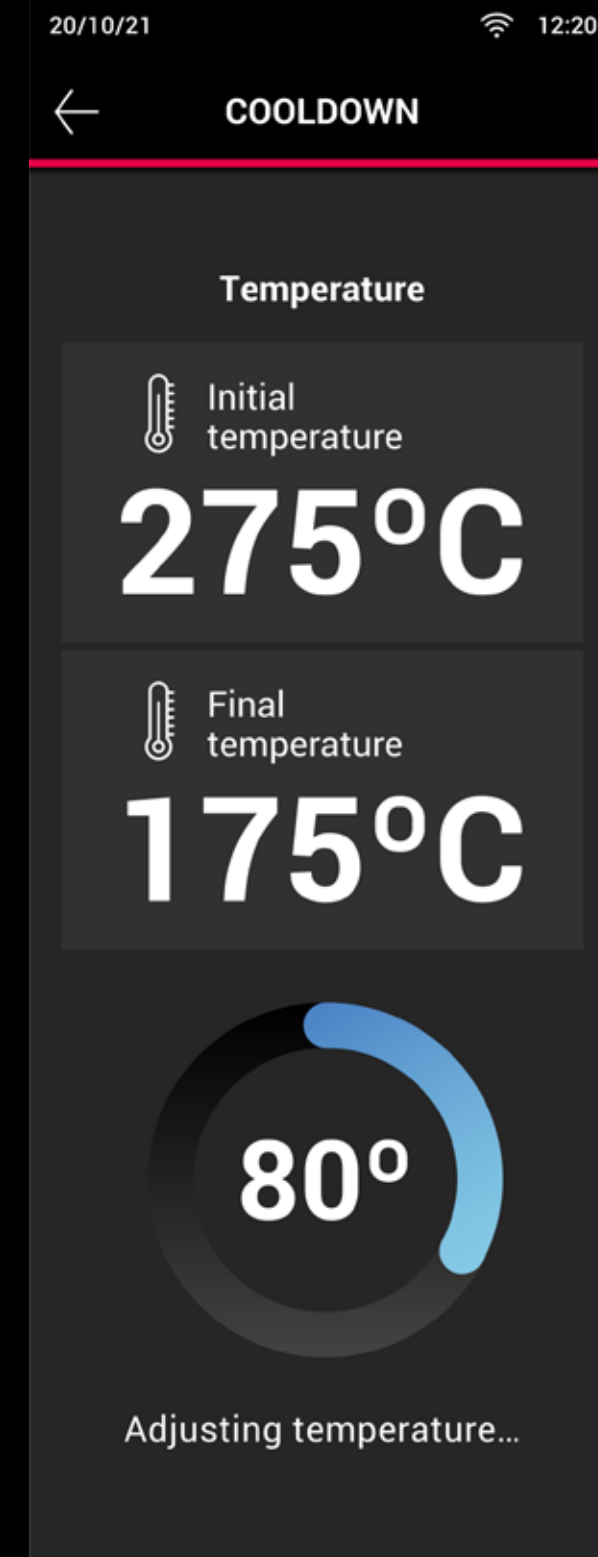
Program chłodzenia wewnętrznej komory pieca.

Po zakończeniu dnia pracy Mychef Quick chłodzi się, co ułatwia czyszczenie.



#### WARTOŚĆ DODANA

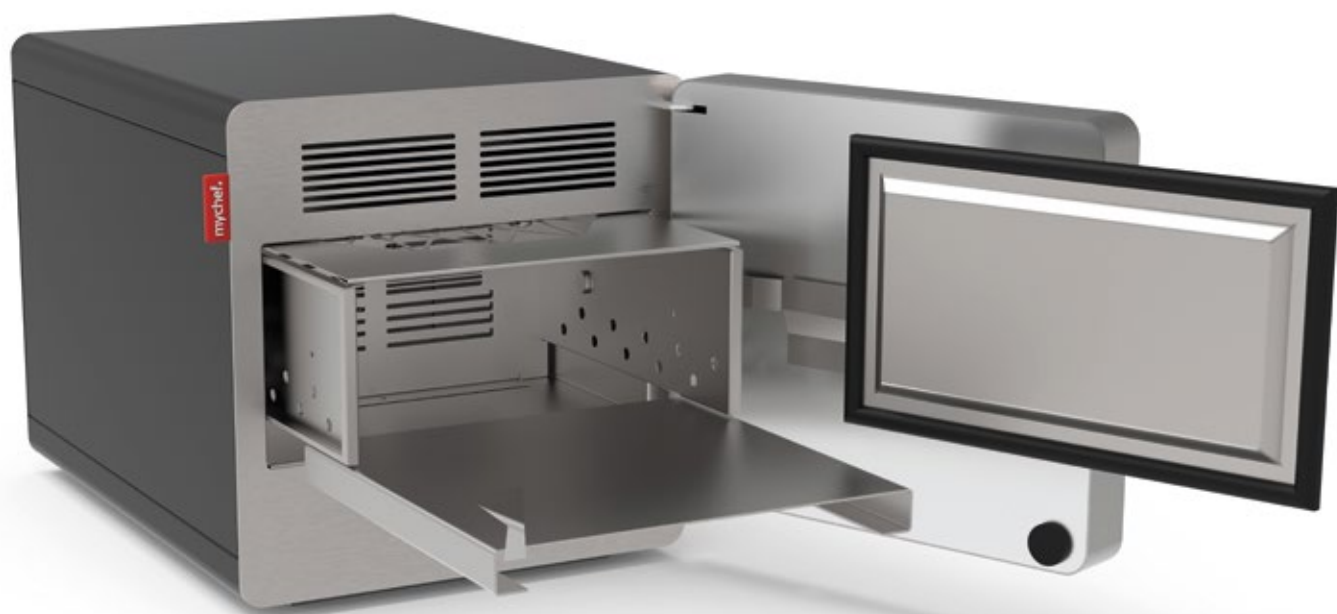
Super szybkie chłodzenie komory.





## Wyciągany wkład komory

Quick posiada możliwość demontarzu wkładu komory pieczenia , co ułatwia czyszczenie.



### ZALETY

- Łatwa konserwacja pozwala uniknąć problemów technicznych w przyszłości
- Zapobiega zanieczyszczeniu jego elementów
- Pozwala przedłużyć żywotność pieca



### WARTOŚĆ DODANA

Wyjmowane elementy można myć w zmywarce

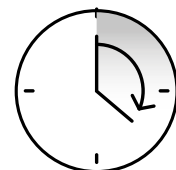
## Więcej funkcji pieca Quick

mychef.



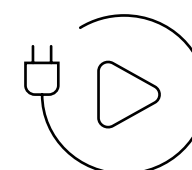
### Nie jest wymagana instalacja okapu

Filtr katalityczny zapewnia brak oparów i nieprzyjemnych zapachów. Co więcej, demontaż jest szybki, a czyszczenie łatwe.



### Harmonogram

Możliwość zaprogramowania pieca tak, aby włączał się i wyłączał codziennie lub co tydzień, a także możliwość zaprogramowania idealnej temperatury do rozpoczęcia pracy.



### Zasilanie jednofazowe

Quick oferuje szybkie i wydajne rozwiązanie w zakresie podłączenia i oszczędności energii.



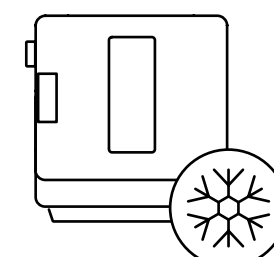
### Kompaktowy z możliwością piętrowania

Podwójna lub poczwórna produktywność dzięki ułożeniu wielu pieców Quick.



### Boczne otwieranie

Wygodna praca bez obaw o poparzenia.



### Zewnętrzna powierzchnia jest chłodna w dotyku

Doskonała izolacja wnętrza piekarnika gwarantuje, że ciepło nie będzie przekazywane na zewnątrz.



### Inteligentny wyświetlacz uruchamiany jednym dotknięciem

Zaprojektowany i łatwy w użyciu inteligentny wyświetlacz z szybkim dostępem do funkcji za jednym dotknięciem.



### Możliwość gotowania potraw w dowolnym pojemniku.

Wszechstronność w gotowaniu z możliwością wykorzystania niemal każdego pojemnika.



### Idealna waga dla statków

Dzięki kompaktowej konstrukcji Mychef Quick idealnie nadaje się do montażu na statkach, zapewniając szybką obsługę.

## Zdalny dostęp



## Mychef Cloud

## Połącz się z piecem, gdziekolwiek jesteś.

Zarządzaj piecem i pozostawaj z nim w kontakcie z dowolnego miejsca za pomocą telefonu komórkowego, tabletu lub komputera. Przeglądaj piec w czasie rzeczywistym, geolokalizację, dane analityczne, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca, po prostu naciskając przycisk lub przeglądając książkę kucharską.

Możesz także udostępnić całą zawartość innym urządzeniom Mychef



## ZALETY

- Zarządzaj całym sprzętem w jednej aplikacji
- Możliwość podłączenia do piekarnika z dowolnego miejsca
- Dostarczanie spersonalizowanych informacji poprzez gromadzenie i przetwarzanie danych
- Przyczynia się do zarządzania i sukcesu Twojej firmy
- Optymalizacja czasu pracy



## WARTOŚĆ DODANA

Dzięki logowaniu pieca w chmurze możemy pozyskać dane eksploatacyjne, które pomagają nam się doskonalić wydajność pieca Mychef.

mychef.<sup>®</sup>

**GREAT CHOICE!**