

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. **Опция**
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей. **Опция**
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета. **Опция**
- ✓ 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. **Опция**
- ✓ Правая дверная петля.
- ✓ Сверх скоростной разогрев печи.
- ✓ Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта).

(*) 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

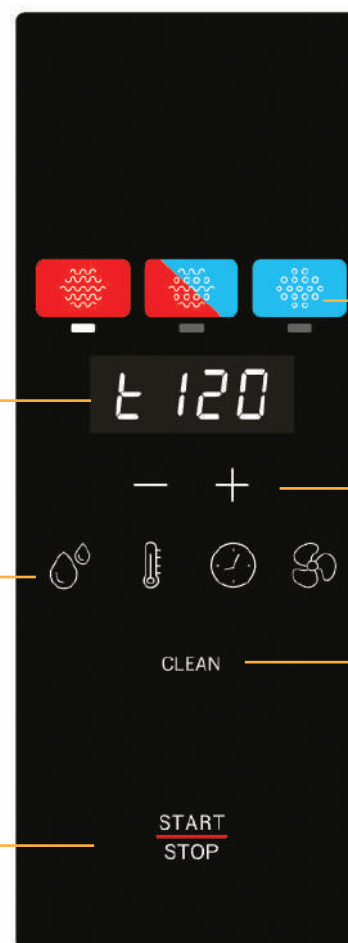
Отображает все параметры и процессы

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

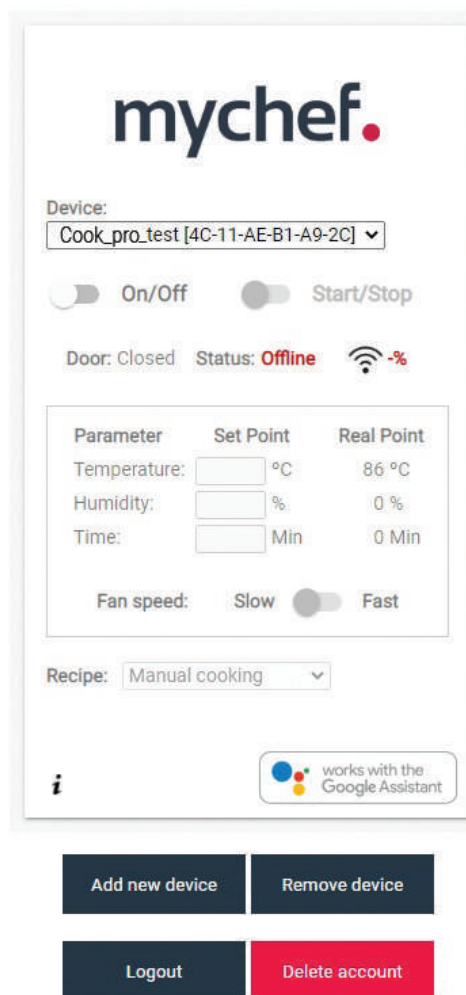
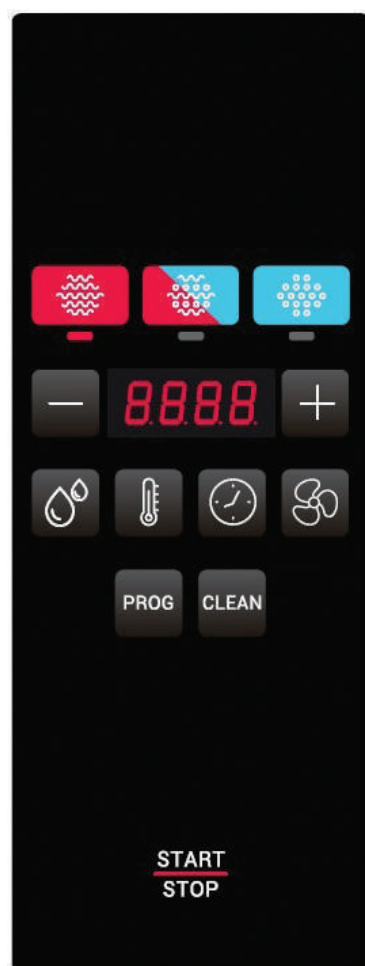
Для эффективной и автоматической очистки (только у моделей CookPro и Bake)



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

COOK UP

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.
- ✓ Сверх скоростной разогрев печи.
- ✓ Крупный контрастный LCD-дисплей отображающий все параметры работы.
- ✓ Подключается к Wi-Fi. **Опция**
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей. **Опция**
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета. **Опция**
- ✓ 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. **Опция**
- ✓ Правая дверная петля. **Опция**
- ✓ Душ для очистки печи. **Опция**
- ✓ Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта).

(*) 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

- ✓ **Fan Plus** - термодинамическая турбина с интеллектуальным управлением скоростью вращения вентилятора для равномерного приготвления 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

COOK UP



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



Столовым



Барам



Гастро-барам



Супер-маркетам

Цифровая панель с подсветкой

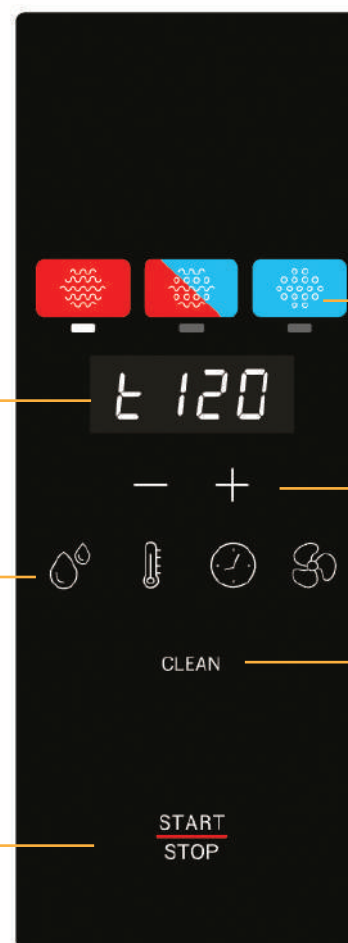
Отображает все параметры и процессы

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

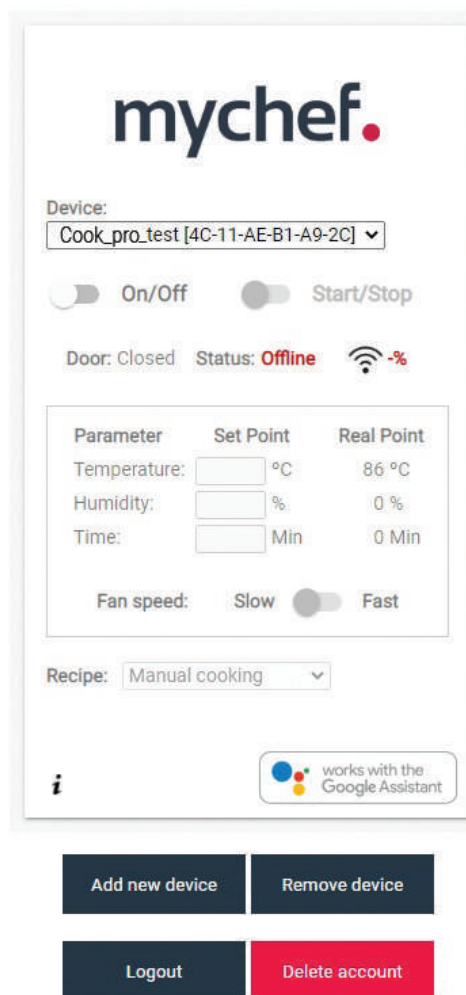
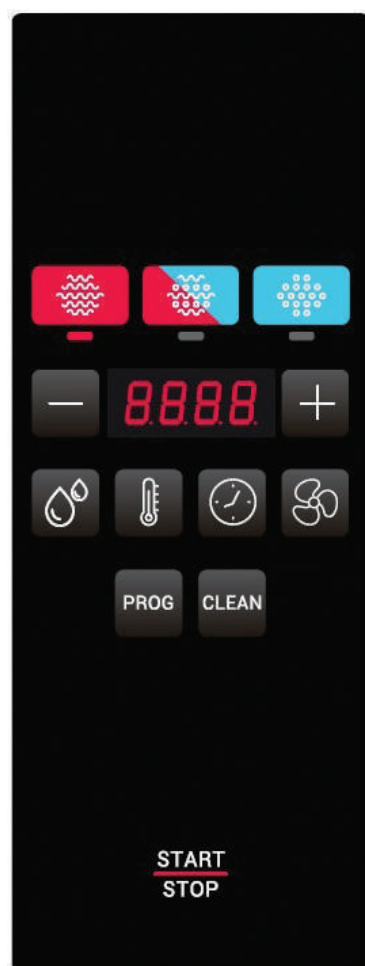
Программа очистки MyCare

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



COOK UP

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. **Опция**

✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей. **Опция**

✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета. **Опция**

✓ 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. **Опция**

✓ 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.

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

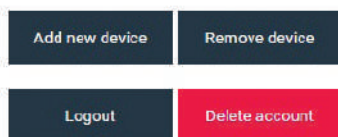
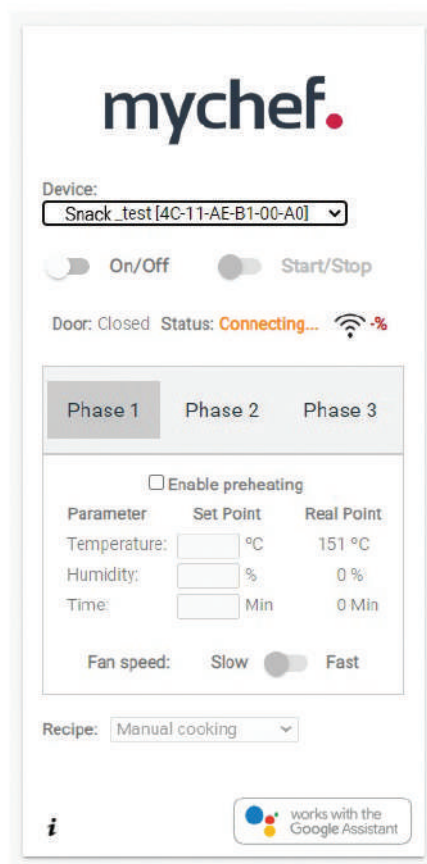
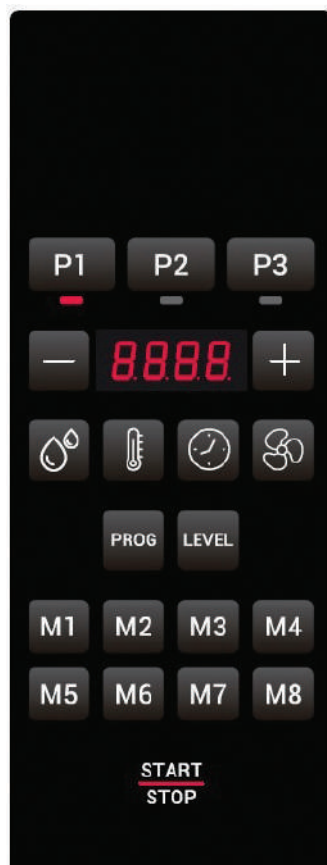
Включение и разогрев печи, запуск режима приготовления

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 85 мм.
- ✓ Максимальная рекомендуемая загрузка на противень 5 кг.
- ✓ Фронтальная ширина: 760 мм, глубина: 785 мм.
- ✓ Запуск системы автоматической очистки Myscare простым нажатием кнопки.
- ✓ Крупный контрастный LCD-дисплей отображающий все параметры работы.
- ✓ Подключается к Wi-Fi. **Опция**
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей. **Опция**
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета. **Опция**
- ✓ 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. **Опция**
- ✓ 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

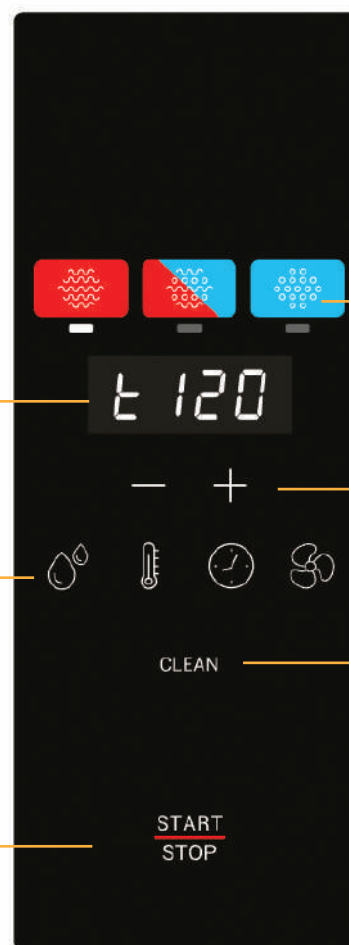
Отображает все параметры и процессы

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

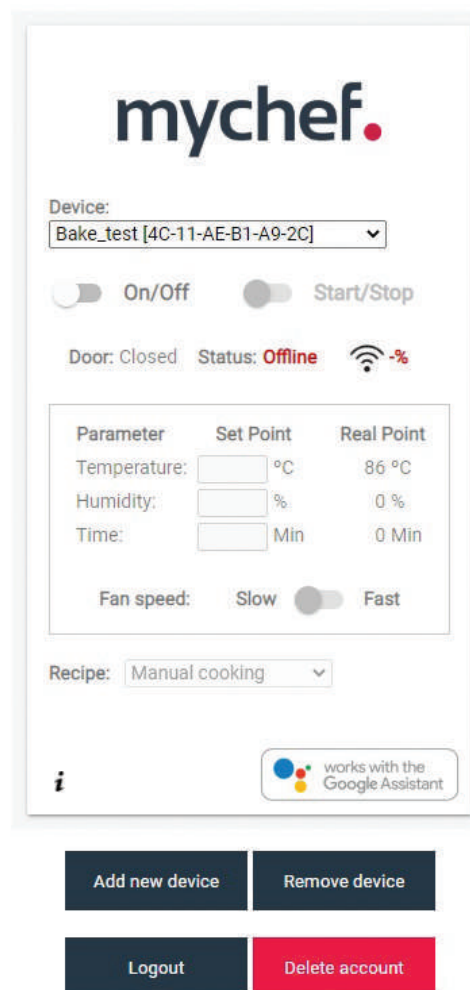
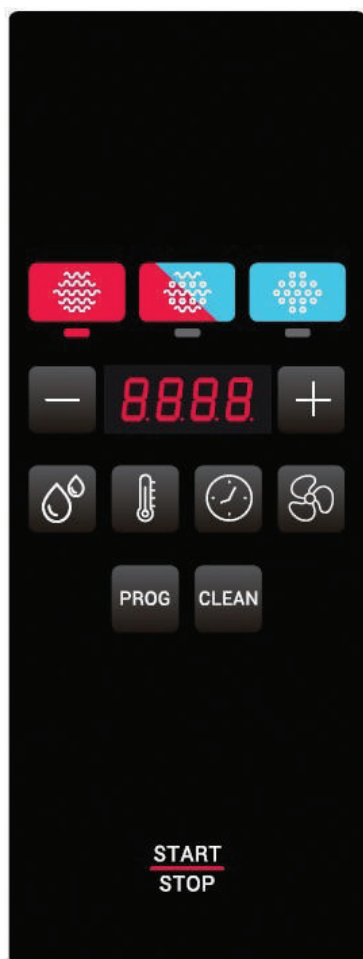
Программа очистки MyCare

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 (60x40 см)

6 (60x40 см)

4 (60x40, 46*33 см)



- ✓ 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 и 46*33 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.
- ✓ Подключается к Wi-Fi. **Опция**
- ✓ Облачное хранение рецептов и параметров приготовления на базе сайта Mychef с возможностью подключения нескольких печей. **Опция**
- ✓ Контроль за процессом приготовления и изменение параметров с компьютера, смартфона или планшета. **Опция**
- ✓ 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. **Опция**
- ✓ 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

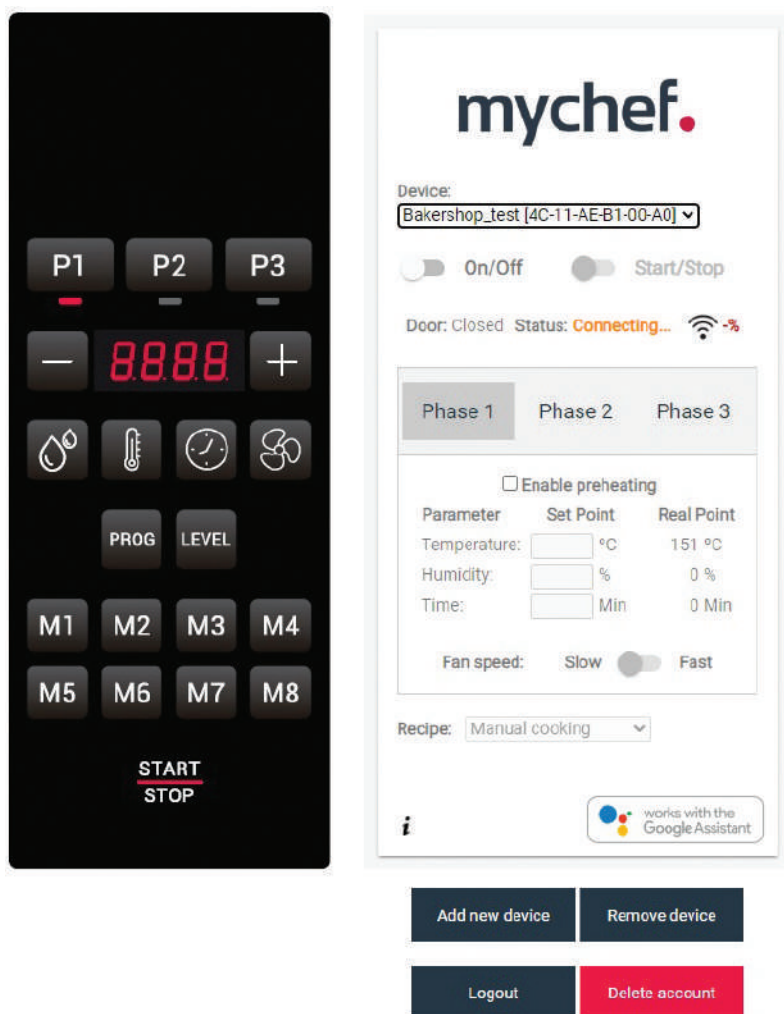


Кафе



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 2021

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

mychef.



ПРАКТИКА (ООО «ФСТ оборудование»)

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

+7 (495) 921-39-86

ресторан.ru | zakaz@ресторан.ru