



MYCHEF, SPONSOR 4 ÉTOILES DU FÒRUM GASTRONÒMIC GIRONA 2024

- L'entreprise organisera des *expositions* pour démontrer le grand potentiel de ses technologies, en mettant l'accent sur les fours Mychef iCook et QUICK.protagonistes.
- Pendant les journées de cet événement gastronomique, Mychef proposera sur son stand des présentations relatives à la cuisson à basse température.

Gérone, 7 mars 2024 - Mychef, entreprise spécialisée dans la conception, le développement et la fabrication d'équipements de cuisson intelligents pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, **sera présente au Fòrum Gastronòmic Girona 2024 en tant que sponsor 4 étoiles.**

Lors de cet événement gastronomique, qui se déroulera du 11 au 13 mars, l'entreprise disposera d'un **stand de 48 mètres carrés** où elle **présentera sa gamme de fours pour la gastronomie, la pâtisserie et la boulangerie, ses fours à cuisson accélérée et ses machines d'emballage sous vide.**

Pour présenter les différentes **technologies et caractéristiques des équipements iCook et QUICK de Mychef**, l'entreprise organisera **des démonstrations en continu** tout au long du salon. Ils montreront comment il est possible de préparer un steak en moins de trois minutes ou de faire des pizzas en seulement deux minutes avec des résultats de la plus haute qualité. Au cours de ces démonstrations, réalisées par les Chefs PRO, les **professionnels la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation pourront découvrir de première main les technologies des systèmes de cuisson intelligents Mychef ainsi que les différents accessoires qui peuvent être utilisés pour obtenir des résultats adaptés aux besoins de chaque entreprise.**

Le premier jour du Fòrum Gastronòmic Girona 2024, **Mychef donnera sur son stand une conférence** intitulée " *Ce que vous ne saviez pas sur la cuisson à basse température : démystifier les mythes* ", **par Salvador Brugués**, professeur de cuisine à l'École d'hôtellerie et de tourisme de Gérone et expert en cuisson à basse température. Le deuxième jour, le 12, **Pere Castells**, fondateur et président du congrès mondial Science & Cooking, donnera une conférence intitulée "*La cuisson sous vide à découvert*". Les deux intervenants seront accompagnés d'**Albert Torné**, directeur technique de Mychef.

La technologie au service de l'excellence

Le four à cuisson hyper-accélérée **QUICK, le plus rapide et le plus intuitif du marché**, a pour objectif de **faciliter la vie des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation et d'augmenter la rentabilité et la connectivité de leurs entreprises**, grâce à son système cloud de pointe. Sa **technologie brevetée Impingement**, un système de



La distribution d'air cyclonique 3D garantit des résultats totalement homogènes et un grillage parfait en quelques secondes, grâce à la combinaison des modes de cuisson.

Il offre également la possibilité de **cuire simultanément** pour optimiser le processus et réduire les temps d'attente. Et pour les processus de cuisson qui commencent en même temps mais se terminent progressivement, **le four vous du moment et de la plaque à retirer.**

D'autre part, le **four professionnel Mychef iCook** est le **seul four du marché doté des technologies brevetées MultiSteam et TSC (Thermal Stability Control)**, qui en font **le four le plus rapide à générer de la vapeur à l'intérieur de la chambre** et **le seul à présenter une stabilité thermique inégalée**, affichant la température à tout moment. En outre, il dispose de **nombreuses technologies de cuisson intelligentes** qui garantissent que le résultat est toujours celui souhaité et permet des **économies d'énergie allant jusqu'à 9,2 %** en combinaison avec le système SmartClima Plus.

Les deux produits sont équipés de l'application Mychef Cloud, qui vous permet de contrôler tous les équipements depuis votre téléphone portable, votre tablette ou votre ordinateur, où que vous soyez.

Mychef dispose d'une gamme optimisée d'équipements primés pour l'innovation, la qualité et la technologie et vise constamment l'excellence dans ces domaines. Ainsi, l'entreprise consacre d'importantes ressources à la R&D pour offrir à ses clients une grande variété de fours au design attractif et moderne, efficaces, fonctionnels et à la pointe de la technologie.

À propos de Mychef

Mychef est une entreprise qui se consacre à la conception, au développement et à la fabrication d'équipements destinés aux professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, le but de leur offrir des solutions innovantes qui facilitent leur travail et améliorent la qualité des résultats. Elle dispose d'une gamme de produits optimisée pour apporter des solutions aux besoins et aux exigences de chaque entreprise, avec des équipements différenciés par fonction, avec différentes tailles, types d'énergie et de contrôle.

Mychef est constamment à la recherche de l'excellence par le biais de l'innovation, un pilier fondamental pour l'entreprise et qui imprègne son ADN. Elle consacre d'importantes ressources à la R&D, ce qui lui permet d'offrir à ses clients une grande variété de fours au design attrayant et moderne, efficaces, fonctionnels et dotés d'une technologie de pointe. Il s'agit d'une entreprise qui s'engage à apporter une valeur ajoutée et à contribuer au développement du potentiel des professionnels du secteur.

L'entreprise commercialise ses produits par l'intermédiaire de distributeurs dans le monde entier et ses équipements sont présents dans 55 pays différents.

Pour plus d'informations : <https://mychefpro.com> et sa section [presse](#)

Contactez-nous : info@mychefpro.com et/ou [Contact](#).