



MYCHEF SERA PRÉSENT À ALIMENTARIA & HOSTELCO AVEC SON COLLABORATEUR LE CHEF MARC RIBAS.

- Marc Ribas, collaborateur de la marque, et le chef d'entreprise Sergi Urgell, réaliseront *un showcooking* au cours duquel ils prépareront l'un des plats de son restaurant La Taverna del Ciri, technologie des fours professionnels Mychef iCook.
- Lors de cet événement, Mychef fera des démonstrations en direct de son équipement iCook, le seul four sur le marché doté des technologies brevetées MultiSteam et TSC (Thermal Stability Control), et de son four QUICK, doté d'un système de cuisson à la vapeur. la cuisine hyper-accélérée.

Barcelone, 14 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, **participera à la prochaine édition d'Alimentaria & Hostelco 2024**, le salon international de l'équipement pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités.

"La cuisine en gros plan" avec Marc Ribas, collaborateur de Mychef

Lors de cet événement de référence dans le secteur, qui se tiendra au centre d'exposition Gran Via de la Fira de Barcelona du 18 au 21 mars, le chef **Marc Ribas, collaborateur de Mychef** et propriétaire de La Taverna del Ciri, organisera **un showcooking** intitulé **"Cocina de cerca" (Cuisine de proximité)**. Il préparera l'un des classiques de son restaurant en utilisant des produits locaux : la **poitrine de porc à basse température avec une sauce aigre-douce**.

Cette démonstration culinaire aura lieu sur le stand Mychef le **19 mars à 13h00**. Pour préparer ce plat, **Marc et Sergi Urgell, chef d'entreprise de Mychef, utiliseront la technologie du four professionnel Mychef iCook**, le seul four du marché doté de technologies brevetées, certifiées et, surtout, utiles, qui facilitent la vie en cuisine. Tout au long du *showcooking*, Marc expliquera le processus de préparation étape par étape, tant en termes d'ingrédients que de processus de cuisson, et programmera l'équipement pour obtenir des résultats de la plus haute qualité. Après la présentation, les participants auront l'occasion de déguster ce plat bien connu de La Taverna del Ciri.

Le **four professionnel Mychef iCook est le seul four du marché doté des technologies brevetées MultiSteam et TSC (Thermal Stability Control)**, ce qui en fait **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**. Il dispose également de **nombreuses technologies de cuisson intelligentes** qui garantissent que le résultat est toujours celui souhaité, une fiabilité qui permet aux chefs professionnels tels que Marc Ribas de préparer leurs recettes avec la meilleure technologie et une **économie d'énergie allant jusqu'à 9,2 %** combinée au système SmartClima Plus.



Technologie innovante et brevetée

Outre son four professionnel Mychef iCook, l'entreprise propose une gamme optimisée d'équipements primés pour leur innovation, leur qualité et leur technologie, avec en vedette son **four à cuisson hyper-accélérée QUICK**. Grâce à sa **technologie brevetée Impingement**, un système de distribution d'air cyclonique en 3D, le four QUICK garantit des résultats totalement homogènes et un grillage parfait en quelques secondes. Un autre avantage est la possibilité de **cuisson simultanée** pour optimiser le processus et réduire les temps d'attente. Les professionnels peuvent ainsi réaliser des cuissons qui commencent en même temps et se terminent progressivement et vice-versa, en étant avertis du moment et de la plaque à retirer.

Le four à cuisson hyper-accélérée QUICK, le plus rapide et le plus facile à utiliser du marché, vise à faciliter la vie des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation et à accroître la rentabilité et la connectivité de leurs entreprises grâce à un système *en nuage de pointe*.

Mychef est à la recherche constante de l'excellence en termes d'innovation, de qualité et de technologie. L'entreprise consacre d'importantes ressources en R&D au développement de sa propre technologie et propose à ses clients une gamme optimisée de fours au design attractif, moderne, efficace et fonctionnel.

À propos de Mychef

Mychef est une entreprise qui se consacre à la conception, au développement et à la fabrication d'équipements pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, afin de leur offrir des solutions innovantes qui facilitent leur travail et améliorent la qualité des résultats. Elle dispose d'une gamme optimisée d'équipements pour apporter des solutions aux besoins et exigences de chaque entreprise, différenciés par leur 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](https://mychefpro.com) et sa section [presse](#)

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