

Mychef présente à HostMilano 2019 trois nouvelles gammes de fours et deux gammes d'emballeuses sous vide professionnelles.

- Les nouveaux fours Mychef Cook, Mychef Bake et Mychef Snack ainsi que les emballeuses sous vide iSensor et goSensor sont destinés à différents secteurs de la cuisine industrielle.
- Les scelleurs sous vide Mychef goSensor sont déjà en vente, tandis que le reste des nouveaux produits de la marque sera commercialisé au début de l'année 2020.

Lleida, 13 novembre 2019. La gamme de machines de cuisine professionnelle Mychef a présenté cinq nouvelles gammes de fours et d'emballeuses sous vide lors de la 41e édition du salon international HostMilano, qui s'est tenu du 18 au 22 octobre à Milan. Les fours **Mychef Cook, Mychef Bake et Mychef Snack, ainsi que les emballeuses sous vide iSensor et goSensor**, dotés de technologies brevetées et de designs compacts et fonctionnels, ont été créés pour répondre aux exigences des différents secteurs de la cuisine industrielle.

La gamme de machines d'emballage Mychef goSensor est déjà en vente, tandis que le reste des nouveaux produits Mychef sera disponible début 2020, tous à des **prix compétitifs et avec les meilleures garanties de qualité.**

Fours professionnels à commande vocale

Les fours Mychef présentés à HostMilano réunissent des innovations conçues pour faciliter au maximum les processus et économiser du temps et de l'énergie dans la cuisine. C'est pourquoi deux des grands avantages des modèles **Mychef Cook, Mychef Bake et Mychef Snack sont leur connexion au réseau Wi-Fi et leur compatibilité avec l'assistant vocal de Google**, qui permet de commander l'équipement à distance et d'effectuer des actions telles que l'allumage du four, la programmation des paramètres de cuisson souhaités ou la consultation de l'activité réalisée par l'équipement à ce moment-là.

En outre, ces modèles sont dotés d'une **commande à distance depuis le cloud**, qui permet de contrôler le ou les fours Mychef à distance et en toute commodité. Parmi ses fonctionnalités, citons la possibilité d'allumer ou d'éteindre l'équipement, d'afficher l'état de la cuisson, de sélectionner la vitesse du ventilateur ou de modifier les paramètres de température, d'humidité et de durée.

Les aspects généraux de chaque gamme sont détaillés ci-dessous :

Mychef

ssanchez@distform.com
ofia Sanchez - Marketing
973 750 886 - 618 264 523
mychefcooking.com



COMMUNIQUÉ

Mychef Cook est un four mixte recommandé pour les cuisines des restaurants, traiteurs, hôtels et collectivités qui souhaitent réaliser une grande variété d'opérations de cuisson de manière simple.

Mychef

ssanchez@distform.com

ofia Sanchez - Marketing

973 750 886 - 618 264 523

mychefcooking.com



COMMUNIQUÉ

Mychef Cook est équipé de série de MultiSteam, qui génère une vapeur dense en seulement 30 secondes, de DryOut, qui élimine activement l'humidité de l'espace de cuisson, et de MyCare, qui exécute le programme automatiquement. Il est disponible en 6 et 10 bacs Gastronorm 1/1 et 2/1.

Une autre nouveauté de la gamme Mychef présentée à HostMilano est le Mychef Snack, un four à convection avec contrôle de l'humidité, idéal pour les **bars, les cafés, les chaînes de restauration rapide et les points de vente de produits alimentaires**. Grâce à son chauffage ultra rapide et à sa mémoire de 40 programmes, Mychef Snack réalise de multiples cuissons en peu de temps et de manière homogène, en maintenant le bon niveau d'humidité des aliments. Son alimentation monophasée (uniquement pour les modèles à 4 plateaux) permet d'installer facilement un four Mychef Snack dans différents endroits. Ce modèle sera distribué dans les capacités de 4, 6 et 10 plateaux EN.

Mychef inclut également dans sa nouvelle gamme de produits des solutions pour la pâtisserie et la boulangerie. C'est ainsi qu'a été créé **Mychef Bake**, un four combiné conçu pour la cuisson de pièces de grand volume qui permet une production uniforme grâce à sa **distance entre les guides de 80 mm et à la distribution homogène de l'humidité dans la chambre**. Ce nouveau modèle sera disponible en deux capacités, 6 ou 10 plateaux de 600x400 mm, et intégrera les technologies MultiSteam, DryOut et MyCare.

Une technologie révolutionnaire dans un espace réduit

Enfin, **les modèles de la série S (plus petits) des fours mixtes Mychef Evolution et Mychef Concept déjà commercialisés sont désormais regroupés dans la gamme Mychef Compact**. Cette gamme se distingue par sa taille réduite et par l'intégration des technologies les plus recommandées pour la cuisson sous vide, comme le système breveté **TSC (Thermal Stability Control)**, qui maintient la stabilité thermique la plus élevée du marché en cuisson à basse température, et **UltraVioletSteam**, qui génère une vapeur exempte de pathogènes grâce à la lumière ultraviolette. La gamme Mychef Compact comprend les modèles Mychef Evolution, avec écran tactile et système connecté au cloud, et Mychef Concept, avec interface à touches rapides pour un contrôle simple.

Machines à emballer sous vide pour diverses utilisations culinaires

En ce qui concerne les nouvelles machines d'emballage sous vide, Mychef a présenté deux nouvelles gammes à HostMilano : iSensor et goSensor, avec des caractéristiques spéciales pour différentes utilisations culinaires.

Mychef

ssanchez@distform.com
ofia Sanchez - Marketing
973 750 886 - 618 264 523
mychefcooking.com



COMMUNIQUÉ

Mychef goSensor est un appareil pratique et économique, recommandé pour une utilisation quotidienne dans les **boucheries, charcuteries, poissonneries, restaurants et secteurs non culinaires**. Sa technologie de capteur détecte le niveau de vide pendant l'emballage, offrant ainsi d'excellents résultats. De plus, pour augmenter son efficacité, goSensor incorpore un programme spécifique pour l'emballage des liquides et la fonction Vac+, qui extrait l'air de l'intérieur des aliments poreux. La gamme Mychef goSensor est désormais disponible à la vente au niveau international.

En revanche, **pour un utilisateur expert spécialisé dans la cuisson sous vide, la machine à emballer sous vide automatique Mychef iSensor présente un nouveau design et de nouvelles performances**. Avec un contrôle simplifié sans bouton rotatif, Mychef iSensor est la seule machine à emballer sous vide intelligente qui garantit un emballage parfait en mode automatique en abaissant simplement son couvercle. Elle dispose également d'un mode manuel pour répéter les cycles et maintenir indéfiniment le vide dans la chambre. Parmi ses nouvelles fonctionnalités figure **l'application gratuite Mychef iSensor pour les appareils mobiles**. Grâce à cette application, l'utilisateur peut se connecter en Bluetooth à sa machine d'emballage iSensor, gérer son activité, mémoriser les programmes de mise sous vide et imprimer des étiquettes adhésives pour une meilleure gestion des stocks.

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

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

Mychef

ssanchez@distform.com
ofia Sanchez - Marketing
973 750 886 - 618 264 523
mychefcooking.com

