

PAN Y BOLLERÍA CONGELADA MÁS TIERNA Y CRUJIENTE QUE NUNCA

Mychef BAKERSHOP es un horno de convección con humedad regulable especialmente creado para simplificar al máximo el trabajo en cafeterías y pequeñas tiendas que hornean a contra reloj y con parámetros sencillos. BAKERSHOP ofrece un servicio ágil y asegura un pan y bollería congelada más tierna y crujiente que nunca.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?



Cafeterías



Pequeñas tiendas



Supermercados



Restaurantes de comida rápida



Cadenas de panaderías

MODELOS DISPONIBLES



3 bandejas (460x330)



4 bandejas (460x330)
Apertura superior



4 bandejas (460x330)
Apertura lateral



3 bandejas (600x400)
Apertura superior



3 bandejas (600x400)
Apertura lateral



4 bandejas (600x400)
Apertura superior



4 bandejas (600x400)
Apertura lateral



6 bandejas (600x400)



10 bandejas (600x400)

EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO

- ✓ **Panel de control AIR-S** que permite:
 - Guardar hasta **40 programas de cocción + 3 fases** en cada programa
 - 8 programas de **acceso rápido**
- ✓ **Modo de cocción:** convección con aporte de humedad (de 30° a 260°)
- ✓ **Fan Plus.** Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales (2 velocidades)
- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Sistema apertura superior o lateral**