КАТАЛОГ 2021

# 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 Mycare 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 инжекторых 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




**Режимы приготовления**

Конвекция, пароконвекция, пароувлажнение

**Цифровая панель с подсветкой**

Отображает все параметры и процессы

**Корректировака параметров**

Установка значений для каждого параметра приготовления

**Параметры приготовления**

Уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора

**Программа очистки MyCare**

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

**Включение печи, запуск режима приготовления**

Выключение печи, отключение режима приготовления

### РЕКОМЕНДОВАНО:

Ресторанам

Отелям

Кейтерингу

Столовым

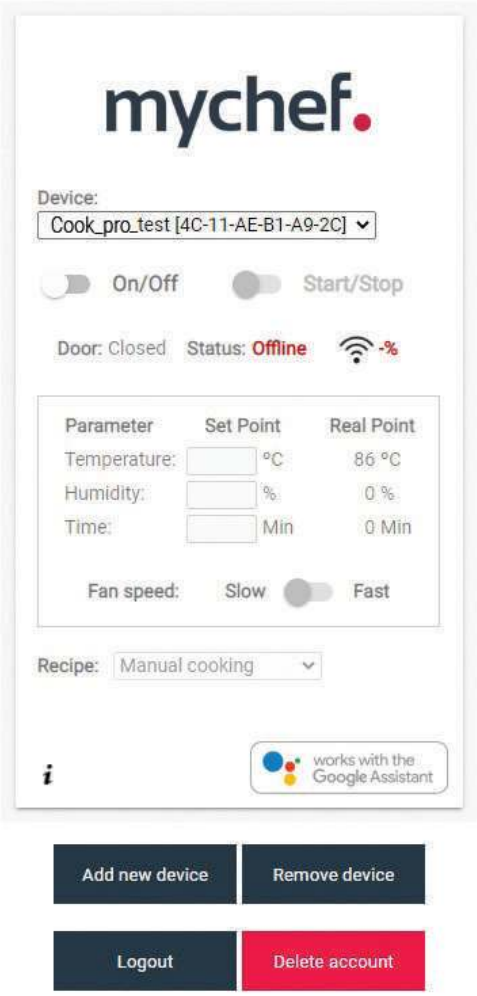


ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# 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.

works with the Google Assistant



## 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.
√ 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 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.



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




**Режимы приготовления**

Конвекция, пароконвекция, пароувлажнение

**Цифровая панель с подсветкой**

Отображает все параметры и процессы

**Корректировака параметров**

Установка значений для каждого параметра приготовления

**Параметры приготовления**

Уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора

**Программа очистки MyCare**

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

**Включение печи, запуск режима приготовления**

Выключение печи, отключение режима приготовления

### РЕКОМЕНДОВАНО:

Ресторанам, Отелям, Кейтерингу, Столовым, Барам, Гастро-барам, Супер-маркетам



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# 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.

works with the Google Assistant



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 расстаивать, 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.



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# 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

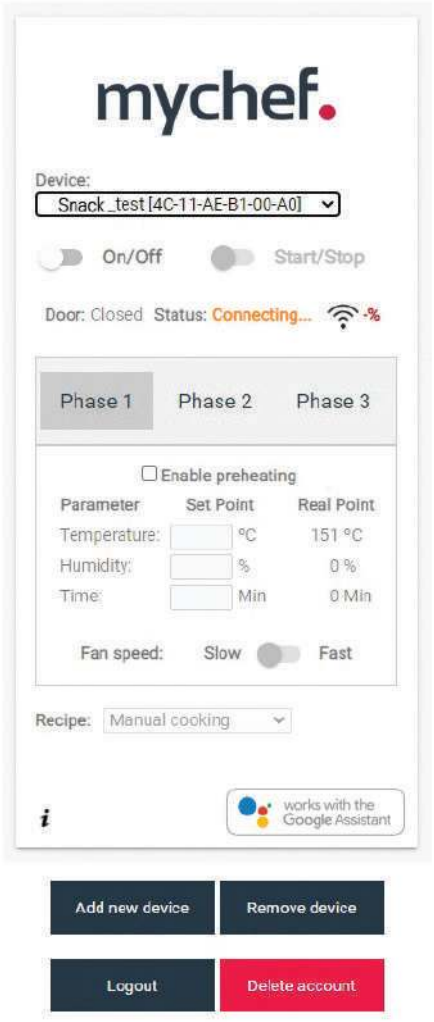


ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# 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.

works with the Google Assistant



## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# BAKE

**4 (600 x 400)**




**6 (600 x 400)**




**10 (600 x 400)**




√ Пароконвектомат электрический позволяет расстаивать, выпекать, жарить, готовить на пару, по технологи 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 Mycare 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, голосо вое 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 инжекторых 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




**Цифровая панель с подсветкой**

Отображает все параметры и процессы

**Режимы приготовления**

Конвекция, пароконвекция, пароувлажнение

**Корректировака параметров**

Установка значений для каждого параметра приготовления

**Параметры приготовления**

Уровень влажности, температура, продолжительность, скорость работы вентилятора

**Программа очистки MyCare**

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

**Включение печи, запуск режима приготовления**

Выключение печи, отключение режима приготовления

**РЕКОМЕНДОВАНО:**

Кондитерским

Пекарням

На производстве

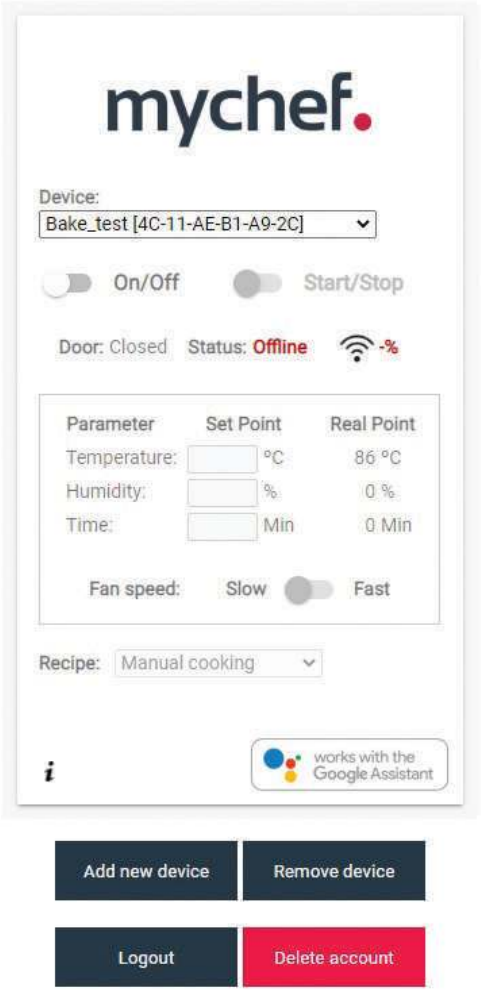


ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# BAKE

## 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.

works with the Google Assistant



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# BAKERSHOP

4 (60x40, 46*33 см)




6 (60x40 см)




10 (60x40 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 расстаивать, 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), 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

# 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




**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**

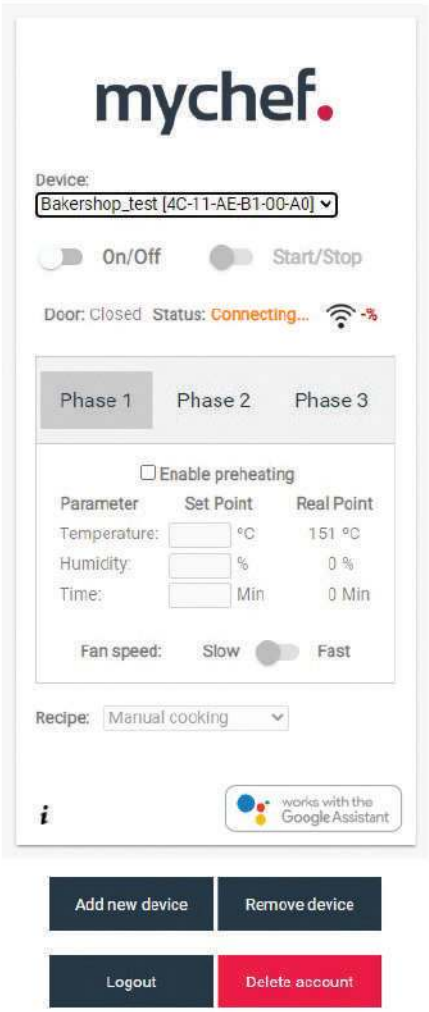
Выключение печи, пропуск режима разогрева печи, отключение режима приготовления

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

# 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.

works with the Google Assistant

КАТАЛОГ 2021

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ DISTFORM MYCHEF

mychef.

ПРАКТИКА (ООО «ФСТ оборудование)

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

+7 (495) 921-39-86

pectopah.ru | zakaz@pectopah.ru