

Mychef presenta hornos capaces de funcionar a través de Smartphone

[Multimedia](#)

Los hornos pueden ser controlados de forma remota por asistente de voz. Se trata de la gama de productos profesionales de cocina más galardonada por su innovación y diseño

Mychef ha presentado la nueva gama de [hornos](#) y [envasadoras al vacío](#) profesionales para el año 2020: Mychef Cook, Mychef Snack, Mychef Bake, Mychef Bakershop, iSensor, goSensor. Estas seis nuevas líneas de productos, que se suman a la actual gama Mychef Compact Evolution y Concept, cuentan con tecnologías innovadoras adaptadas a las necesidades de cada sector y con precios muy competitivos.

Ejemplo de ello es el hecho de poder tener un control total del horno desde cualquier lugar a través de un smartphone. También es compatible mediante el Asistente de voz de Google, lo que hace posible manejar el horno con comandos de voz. Para el control con smartphone, se tiene que crear una cuenta a través de la correspondiente url y vincularla al horno. Desde ésta se reciben avisos y notificaciones de las cocciones, así como se pueden configurar recetas propias y ponerlas en marcha con un sólo gesto, o precalentar o apagar el horno sin estar en la cocina.

Su constante inversión en I+D y en la calidad de sus productos ha convertido a [Mychef](#) en una marca de referencia en equipamiento y maquinaria para cocinas industriales. Por ello, este 2020 Mychef ha ganado, por segundo año consecutivo, el prestigioso [premio internacional Red Dot](#) por su calidad en innovación y diseño. El compromiso de Mychef es proveer a los profesionales de la cocina con los medios para mejorar la calidad, la eficiencia y la rentabilidad de su trabajo. Su objetivo es crear productos innovadores, intuitivos y rentables que potencien la creatividad de los chefs de todo el mundo y así convertir la hostelería en una experiencia mejor tanto para los profesionales como para sus clientes.
