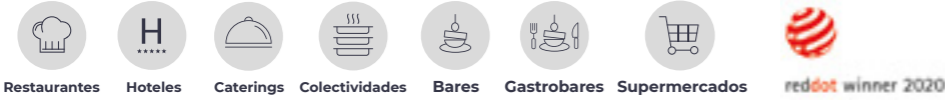


# COOK MASTER GN 1/1

## HORNO COMBINADO

NUEVO



### EQUIPAMIENTO DE SERIE

4 GN 1/1

(Sistema de autolimpieza MyCare incluido)

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Alimentación</b>  | ⚡                      |
| <b>Capacidad GN</b>  | 4 x 1/1 GN             |
| <b>Medidas totales</b> (ancho x fondo x alto)  | 760 x 710 x 615 mm     |
| <b>Peso</b>  | 64 kg                  |
| <b>Recomendado para (n) raciones al día</b>  | 35-90                  |
| <b>Distancia entre guías</b>   | 68 mm                  |
| <b>Potencia eléctrica</b>  | 6,3 kW                 |
| <b>Potencia de gas</b> (G20, G30, G31)   | -                      |
| <b>Entrada de gas</b>  | -                      |
| <b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)   | 400/3L+N/50-60 (1) (2) |
| <b>3 modos de cocción:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Convección (de 30° a 260°C)</li> <li>• Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)</li> <li>• Vapor saturado (de 30° a 130°C)</li> </ul> | ✓                      |
| <b>SmartWind.</b> Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas  | 4 velocidades          |
| <b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor  | ✓                      |
| <b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos  | ✓                      |
| <b>Programas + fases de cocción</b> en cada programa   | 40 + 3                 |
| <b>Teclado multiprograma.</b> 7 programas de acceso directo  | ✓                      |
| <b>Sonda interna monopunto</b>   | ✓                      |
| <b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza  | ✓                      |
| <b>CoolDown automático.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare  | ✓                      |
| <b>Preheat automático.</b> Precalentamiento ultrarrápido   | ✓                      |
| <b>Regeneración manual</b>   | ✓                      |
| <b>Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza</b>   | ✓                      |
| <b>Pantalla LED</b>  | ✓                      |
| <b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>  | ✓                      |
| <b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración   | ✓                      |
| <b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza  | ✓                      |
| <b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y <b>sifón integrado</b>  | ✓                      |
| <b>Recogeaguas con vaciado automático</b> incluso con la puerta abierta  | ✓                      |
| <b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>   | ✓                      |
| <b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua   | ✓                      |

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

**TSC (Thermal Stability Control).** Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ) ⚡

| Apertura de puerta a mano izquierda |          |          |
|-------------------------------------|----------|----------|
| (1) Voltaje 230/L+N/50-60           | 4 GN 1/1 | MYCHA273 |
| (2) Voltaje 230/3L/50-60            | 4 GN 1/1 | MYCHA272 |

\* Consulte modelos de gas por país.  
Disponible a partir de mayo de 2022.

NUEVO



NUEVO



6 GN 1/1

10 GN 1/1

| 6 GN 1/1           |                    | 10 GN 1/1           |                     |
|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| ⚡                  | 🔥*                 | ⚡                   | 🔥*                  |
| 6 x 1/1 GN         |                    | 10 x 1/1 GN         |                     |
| 760 x 710 x 750 mm | 760 x 842 x 854 mm | 760 x 710 x 1022 mm | 760 x 842 x 1144 mm |
| 74 kg              | 130 kg             | 102 kg              | 147 kg              |
| 40-110             | 55-120             | 80-160              | 80-160              |
| 68 mm              | 85 mm              | 68 mm               | 85 mm               |
| 9,3 kW             | 805 W              | 18,6 kW             | 805 W               |
| -                  | 13 kW              | -                   | 20 kW               |
| -                  | Hembra G½"         | -                   | Hembra G½"          |
| 400/3L+N/50-60 (1) | 230V/L+N/50-60     | 400/3L+N/50-60 (1)  | 230V/L+N/50-60      |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| 4 velocidades      | 6 velocidades      | 4 velocidades       | 6 velocidades       |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| 40 + 3             |                    | 40 + 3              |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |
| ✓                  |                    | ✓                   |                     |

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

**TSC (Thermal Stability Control).** Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ) ⚡

| Apertura de puerta a mano izquierda |  |           |          |
|-------------------------------------|--|-----------|----------|
| (1) Voltaje 230/3L/50-60            |  | 6 GN 1/1  | MYCHA277 |
|                                     |  | 10 GN 1/1 | MYCHA272 |

## ACCESORIOS RECOMENDADOS

## Kit de instalación hidráulica COOK MASTER

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA245 ⚡

MYCHA397 🔥

## Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 ⚡

## Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK PRO/MASTER/iCOOK\* ⚡ MYCHA240

COOK PRO/MASTER/iCOOK + COOK UP\*\* ⚡ MYCHA364

iCOOK 6 GN 1/1 + iCOOK 6 GN 1/1\* 🔥 MYCHA398

\* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

\*\* Incluye 5 pastillas CleanDuo + 1 sifón.

## Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6.5 a 8.5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 ⚡ 🔥

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 ⚡ 🔥

## Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358 ⚡

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1

## Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

MYCHA357 ⚡ 🔥

## Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

4 GN 1/1 ⚡ MYCHA384

6 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA384

10 GN 1/1 ⚡ 🔥 MYCHA385



## Soporte con guías GN 1/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225

6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 900 mm 8 guías MYCHA225

10 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226

6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 900 mm 8 guías MYCHA399

10 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 600 mm 5 guías MYCHA401



## Soporte con guías GN 1/1 para apilados

Para colocar dos hornos 4 GN 1/1 apilados. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 2 bandejas GN 1/1 por guía.

4 GN 1/1 x 2 ⚡ 760 x 655 x 600 mm 5 guías MYCHA226



## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235

10 GN 1/1 + 4 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 300 mm MYCHA235

10 GN 1/1 + 6 GN 1/1 ⚡ 760 x 655 x 105 mm MYCHA236

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 🔥 760 x 787 x 300 mm MYCHA405



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables ⚡ 🔥 MYCHA261

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



## Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ 🔥 MYCHA260



## Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha lavado ⚡ 🔥 MYCHA172



## Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 ⚡ MYCHA264



## Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 ⚡ MYCHA265



## Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 1/1 ⚡ MYCHA268

Filtro de carbono (Recambio) ⚡ MYCHA216



## Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación ⚡ 🔥 MYCHA218



## Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador ⚡ 🔥 MYCHA181

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 1/1



## CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



## Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide ⚡ 🔥 MYCHA185

## Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK (sonda no incluida).

Para sonda Sous-vide ⚡ 🔥 MYCHA396

# COOK MASTER GN 2/1

## HORNO COMBINADO

NUEVO



### EQUIPAMIENTO DE SERIE

6 GN 2/1

(Sistema de autolimpieza MyCare incluido)

| <b>Alimentación</b>   |                               | *                   |
|---|-------------------------------|---------------------|
| <b>Capacidad GN</b>   | 6 x 2/1 GN                    |                     |
| <b>Medidas totales</b> (ancho x fondo x alto)   | 760 x 1050 x 865 mm           | 760 x 1168 x 854 mm |
| <b>Peso</b>   | 118 kg                        | 135 kg              |
| <b>Recomendado para (n) raciones al día</b>   | 60-180                        | 110-240             |
| <b>Distancia entre guías</b>  | 80 mm                         | 80 mm               |
| <b>Potencia eléctrica</b>   | 18,6 kW                       | 805 W               |
| <b>Potencia de gas</b> (G20, G30, G31)  | -                             | 20 kW               |
| <b>Entrada de gas</b>   | -                             | Hembra G½"          |
| <b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)  | 400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> | 230V/L+N/50-60      |
| <b>3 modos de cocción:</b><br>• Convección (de 30° a 260°C)<br>• Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)<br>• Vapor saturado (de 30° a 130°C)                    | ✓                             |                     |
| <b>SmartWind.</b> Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas   | 4 velocidades                 | 6 velocidades       |
| <b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor   | ✓                             |                     |
| <b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos | ✓                             |                     |
| <b>Programas + fases de cocción</b> en cada programa  | 40 + 3                        |                     |
| <b>Teclado multiprograma.</b> 7 programas de acceso directo   | ✓                             |                     |
| <b>Sonda interna monopunto</b>  | ✓                             |                     |
| <b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza   | ✓                             |                     |
| <b>CoolDown automático.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare   | ✓                             |                     |
| <b>Preheat automático.</b> Precalentamiento ultrarrápido  | ✓                             |                     |
| <b>Regeneración manual</b>  | ✓                             |                     |
| <b>Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza</b>  | ✓                             |                     |
| <b>Pantalla LED</b>   | ✓                             |                     |
| <b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>   | ✓                             |                     |
| <b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración  | ✓                             |                     |
| <b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza   | ✓                             |                     |
| <b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y <b>sifón integrado</b>       | ✓                             |                     |
| <b>Recogeaguas con vaciado automático</b> incluso con la puerta abierta   | ✓                             |                     |
| <b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>  | ✓                             |                     |
| <b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua  | ✓                             |                     |

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

**TSC (Thermal Stability Control).** Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)

**Apertura de puerta a mano izquierda**

<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60

6 GN 2/1 MYCHA287

\* Consulte modelos de gas por país. Disponible a partir de mayo de 2022.



NUEVO

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

10 GN 2/1

| <b>Alimentación</b>   |                               | *                    |
|---|-------------------------------|----------------------|
| <b>Capacidad GN</b>   | 10 x 2/1 GN                   |                      |
| <b>Medidas totales</b> (ancho x fondo x alto)   | 760 x 1050 x 1155 mm          | 760 x 1168 x 1144 mm |
| <b>Peso</b>   | 146 kg                        | 150 kg               |
| <b>Recomendado para (n) raciones al día</b>   | 150-300                       | 160-320              |
| <b>Distancia entre guías</b>  | 80 mm                         | 80 mm                |
| <b>Potencia eléctrica</b>   | 27,9 kW                       | 805 W                |
| <b>Potencia de gas</b> (G20, G30, G31)  | -                             | 35 kW                |
| <b>Entrada de gas</b>   | -                             | Hembra G½"           |
| <b>Voltaje</b> (V/Ph/Hz)  | 400/3L+N/50-60 <sup>(1)</sup> | 230V/L+N/50-60       |
| <b>3 modos de cocción:</b><br>• Convección (de 30° a 260°C)<br>• Mixto: convección + vapor (de 30° a 260°C)<br>• Vapor saturado (de 30° a 130°C)                    | ✓                             |                      |
| <b>SmartWind.</b> Cocciones rápidas y homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro con turbinas   | 4 velocidades                 | 6 velocidades        |
| <b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor   | ✓                             |                      |
| <b>DryOut Plus.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos | ✓                             |                      |
| <b>Programas + fases de cocción</b> en cada programa  | 40 + 3                        |                      |
| <b>Teclado multiprograma.</b> 7 programas de acceso directo   | ✓                             |                      |
| <b>Sonda interna monopunto</b>  | ✓                             |                      |
| <b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza   | ✓                             |                      |
| <b>CoolDown automático.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare   | ✓                             |                      |
| <b>Preheat automático.</b> Precalentamiento ultrarrápido  | ✓                             |                      |
| <b>Regeneración manual</b>  | ✓                             |                      |
| <b>Guías en "C" con sistema antivuelco y de fácil limpieza</b>  | ✓                             |                      |
| <b>Pantalla LED</b>   | ✓                             |                      |
| <b>Señalización de fin de cocción visual y acústica</b>   | ✓                             |                      |
| <b>Iluminación LED.</b> Mínimo consumo y máxima duración  | ✓                             |                      |
| <b>Puerta de doble cristal</b> bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza   | ✓                             |                      |
| <b>Cámara de cocción de alta resistencia</b> en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y <b>sifón integrado</b>       | ✓                             |                      |
| <b>Recogeaguas con vaciado automático</b> incluso con la puerta abierta   | ✓                             |                      |
| <b>Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano</b>  | ✓                             |                      |
| <b>Protección IPX5</b> contra salpicaduras y chorros de agua  | ✓                             |                      |

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

**TSC (Thermal Stability Control).** Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura (±0,2°C)

**Apertura de puerta a mano izquierda**

<sup>(1)</sup> Voltaje 230/3L/50-60

10 GN 2/1 MYCHA292

## ACCESORIOS RECOMENDADOS

## COOK MASTER Kit de instalación hidráulica

Accesorios para una rápida y fácil conexión de entrada y salida de agua. Incluye 5 pastillas CleanDuo para poder usar el horno inmediatamente.

MYCHA245 ⚡

MYCHA397 🔥

## Kit reductor de presión

Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

MYCHA219 ⚡

**Kit de apilado + 2 kits de instalación hidráulica**  
Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior y 2 kits de instalación hidráulica.

COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 + COOK MASTER/ICOOK GN 2/1 \* ⚡ MYCHA241

ICOOK 6 GN 2/1 + ICOOK 6 GN 2/1 \* 🔥 MYCHA410

\* Incluye 10 pastillas CleanDuo.

## Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH 6,5 a 8,5
- Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061 ⚡ 🔥

## Cartucho descalcificador (Recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062 ⚡ 🔥

## Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358 ⚡

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1

## Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

MYCHA357 ⚡ 🔥

## Kit UltraVioletSteam

Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta.

6 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385

10 GN 2/1 ⚡ 🔥 MYCHA385



## Soporte con guías GN 2/1

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm. Capacidad: 1 bandejas GN 2/1 por guía.

6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 900 mm 8 guías MYCHA227

10 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 600 mm 5 guías MYCHA228

6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 900 mm 8 guías MYCHA400

10 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 600 mm 5 guías MYCHA402



## Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 ⚡ 760 x 985 x 105 mm MYCHA237

6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 🔥 760 x 1113 x 300 mm MYCHA406



## Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables ⚡ 🔥 MYCHA261

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



## Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Kit aspiración ⚡ 🔥 MYCHA260



## Kit de ducha de lavado

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha lavado ⚡ 🔥 MYCHA172



## Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

GN 2/1 ⚡ MYCHA351



## Campana de condensación frontal de vapor

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/1 ⚡ MYCHA266



## Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

GN 2/1 ⚡ MYCHA269

Filtro de carbono (Recambio) ⚡ 🔥 MYCHA216



## Kit de desviación de vapores de la chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación ⚡ 🔥 MYCHA218



## Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de modo sencillo y efectivo.

Ahumador ⚡ 🔥 MYCHA181

## ACCESORIOS COOK MASTER GN 2/1



## CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad MYCHA063

Pack de 4 unidades MYCHA354

Pack de 24 unidades MYCHA355



## Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético.

Sous-vide ⚡ 🔥 MYCHA185

## Kit para conexión externa de sonda magnética

Permite conectar una sonda sous-vide externa a los hornos COOK (sonda no incluida).

Para sonda Sous-vide ⚡ 🔥 MYCHA396