ANA ESPUÑA Head of Brand & Communications de Mychef

“No se trata solo de cocinar rápido, sino de mantener la producción activa”

Mychef combina automatización, conectividad e IA para ganar productividad, estandarizar procesos y gestionar mejor cocinas de alta rotación.

En negocios de alta rotación, unos minutos pueden saturar una cocina. QUICK WAVE combina velocidad, producción simultánea y encadenamiento de pedidos para aumentar la capacidad de respuesta en los picos de demanda sin multiplicar equipos ni complejidad operativa.

Qué cambia con QUICK WAVE respecto a la forma tradicional de entender la cocción acelerada?

Hasta ahora, la cocción acelerada se ha asociado sobre todo a reducir el tiempo de preparación. Con QUICK WAVE damos un paso más: no se trata solo de cocinar rápido, sino de mantener la producción activa cuando llegan varios pedidos a la vez. El equipo combina microondas, convección y aire ciclónico, pero su principal valor está en Continuous Cooking y Multiple Cooking, dos tecnologías patentadas que adaptan la producción al ritmo real del servicio. Está especialmente pensado para cafeterías, restauración rápida, aeropuertos, estaciones, áreas de servicio y cadenas, donde unos minutos pueden marcar la diferencia.

¿Cómo permiten Continuous Cooking y Multiple Cooking mantener la producción cuando llegan varios pedidos al mismo tiempo?

Continuous Cooking permite incorporar nuevas elaboraciones mientras el horno ya está funcionando. El sistema reajusta automáticamente los parámetros de las cocciones en curso para integrar cada nuevo pedido, evitando esperas y manteniendo un flujo continuo incluso en picos de demanda.

Multiple Cooking, por su parte, permite preparar hasta cuatro porciones de una misma receta



QUICK WAVE no es solo un horno: es una herramienta para producir más, operar mejor y escalar un negocio con mayor control

de forma simultánea, adaptando automáticamente los parámetros según la cantidad introducida y sin ajustes manuales. Juntas, ambas tecnologías permiten responder a más comandas en menos tiempo y aumentar notablemente la productividad de un único equipo.

¿Hasta qué punto puede aumentar la capacidad de una cocina sin necesitar más espacio ni añadir complejidad al servicio?

QUICK WAVE permite aprovechar mejor un único punto de cocción. Al encadenar pedidos y preparar varias unidades simultáneamente, aumenta la capacidad sin necesidad de incorporar más hornos. Esto ayuda a afrontar picos de demanda, optimizar el espacio y mejorar la rentabilidad por metro cuadrado. Además, la automatización de parámetros simplifica la operativa, reduce ajustes manuales y facilita resultados homogéneos. Para el gestor, supone más capacidad de servicio y rotación sin multiplicar proporcionalmente los recursos.

¿Qué aportan Mychef Cloud, la conectividad y la IA?

Para una cadena, la velocidad importa, pero también la consistencia y el control. Mychef Cloud permite gestionar recetas y parámetros de forma centralizada, consultar el estado de los equipos y acceder a datos de producción, consumo y mantenimiento. Así se facilita replicar la misma operativa en distintos puntos de venta. Además, la inteligencia artificial propone parámetros iniciales de cocción a partir de una imagen, que el profesional puede ajustar, reduciendo tiempos de desarrollo y acelerando la implantación de nuevas propuestas.

mychef®

www.mychefpro.com