



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF BAKERSHOP AIR-S 4 monofásico.

Horno para panadería de 4 bandejas de 600x400. Ideal para **Cafeterías Cadenas de panadería, Bakery, Coffees, Bares Tiendas...**

Es un horno de control intuitivo diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.

Catálogo de hornos eléctricos industriales para panadería

En entornos donde **cada centímetro cuenta**, el **BSS4100A de Mychef** brilla por su diseño. Este modelo ha sido concebido con una **apertura superior**, que facilita su uso cuando el acceso lateral no es viable. Su capacidad de **4 bandejas 600x400 mm** y

una potencia de **6,3 kW** lo convierten en un horno profesional muy completo en formato reducido. Pensado para panaderías artesanas, pastelerías compactas o food trucks.

Características técnicas del BSS4100A

- Tipo de bandeja: 600 x 400 mm
- Capacidad: 4 bandejas
- Medidas: 760 x 760 x 522 mm
- Peso: 58 kg
- Sistema de apertura: superior
- Distancia entre guías: 75 mm
- Potencia eléctrica: 6,3 kW

- Recomendado para:
 - 60 baguettes/hora (250 g / 54 cm)
 - 192 croissants/hora (85 g / 10 cm)
 - Tensión: 400/3L+N/50-60
 - Código: BSS4100A



¿Sabes que con Servinstal Premium lo tienes todo incluido desde el primer día?

Puesta en marcha + 1 año de garantía total (piezas, mano de obra y desplazamientos) y 1 año más de garantía en repuestos. Tranquilidad absoluta

¿Necesitas un horno que funcione donde los demás no caben?

En muchas cocinas pequeñas o espacios alternativos (carros de comida, cocinas móviles, rincones de obrador), **no es viable una puerta que se abra hacia los lados**. Aquí entra el BSS4100A: su diseño de **apertura superior** te permite encajarlo en lugares donde otros no podrían trabajar.

Horno MYCHEF BSS4100A: horno eficiente con acceso total desde arriba

Con su sistema de apertura vertical, este horno te facilita las maniobras diarias. Ideal para **instalaciones a baja altura, encimeras compactas o módulos móviles**. Pero más allá de su formato, es un horno profesional: cocción precisa, calor uniforme y producción constante en un cuerpo súper manejable.

El BSS4100A **ofrece prestaciones de horno industrial** en un formato accesible. Ideal para pequeños negocios que no necesitan volumen industrial pero **sí calidad**

industrial.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno MYCHEF que realmente necesitas?

El tipo de apertura puede ser decisivo. Aquí hablamos de **acceso superior**, lo que lo hace perfecto si el horno va a ir en una zona con pared lateral o con poco espacio de frente. También es crucial considerar **el número de bandejas**, consumo eléctrico, producción por hora y espacio disponible.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos visto este horno **funcionar a la perfección en entornos alternativos o muy reducidos**. Es una joya para pequeños obradores, locales donde no cabe una puerta convencional o incluso para cocinas experimentales. Cumple, calienta rápido y mantiene el tipo. Por eso lo recomendamos.

Sobre MYCHEF

Mychef es garantía de profesionalidad. Sus hornos combinan innovación, eficiencia energética y robustez. Y si hay algún problema, **en EquipoH estamos ahí para defender tu compra. Prescribimos con criterio técnico, no con catálogo cerrado.**

¿Tienes dudas si este modelo encaja en tu espacio?7

Escríbenos en el chat. **Estamos para ayudarte, sin compromiso.**

En EquipoH prescribimos lo que funciona, no lo que sobra en stock.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 760 x 522 mm