



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK PRO 6.

El aliado de los mejores resultados de cocción. **Ideal para Restaurantes, Hoteles, Caterings, Colectividades**

Mychef Cook es el horno mixto profesional que cocina como tú: sin complicaciones. Su tecnología de cocción innovadora, control optimizado, materiales resistentes lo hacen un equipo esencial versátil y de alto rendimiento.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

El horno **CCE6100D de Mychef** es una herramienta diseñada para cocinas profesionales con necesidades reales de agilidad, higiene y precisión. Pertenece a la gama **Cook Pro**, y ofrece **6 niveles GN 1/1**, con una potencia de **9,3 kW** y un sistema de **autolimpieza incluido**. Gracias a su tamaño compacto, es ideal para negocios de restauración que quieren rendimiento y durabilidad sin sacrificar espacio.

Recomendado para establecimientos que sirven entre **40 y 110 raciones al día**, es una solución perfecta para restaurantes, caterings, comedores o cocinas centrales.

Características técnicas del CCE6100D

- Capacidad: 6 x GN 1/1
- Medidas: 760 x 710 x 750 mm
- Peso: 74 kg
- Potencia eléctrica: 9,3 kW
- Distancia entre guías: 68 mm
- Sistema de apertura: lateral (a mano derecha de serie)
- Sistema de autolimpieza: incluido
- Recomendado para: 40 a 110 raciones/día
- Tensión: 400/3L+N/50-60
- Código: CCE6100D
- *Opcionales de voltaje:*
- 230/3L/50-60 (+280 €)

¿Necesitas un horno combinado versátil y fácil de limpiar?

Cada minuto cuenta en una cocina profesional. Con el **sistema de autolimpieza integrado**, el CCE6100D te permite mantener un alto estándar de higiene sin perder tiempo ni personal. Ideal para quien **no quiere preocuparse por la limpieza diaria del horno**.

Horno MYCHEFCook PRO CCE6100D: tecnología combinada para cocina profesional real

Este horno ofrece todas las prestaciones esperadas de un horno combinado: cocción precisa, vapor controlado y resultados consistentes. Pero además, **cuida al operario y a tu cocina**: limpieza automática, tamaño accesible, bajo consumo y robustez de construcción. Es un horno diseñado para durar y para trabajar todos los días sin dar problemas.

Este modelo **es escalable**. Puedes combinarlo con un modelo igual o superior (CCE1100D) o usarlo como segundo horno para reforzar tu línea caliente en momentos punta. Es ideal para producir con continuidad y sin sobresaltos.

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

Analiza el **volumen de raciones diarias** que manejas, si trabajas con bandejas GN 1/1 (estándar), el **espacio disponible** en cocina y si valoras la **autolimpieza automática**. Este modelo ofrece equilibrio entre producción, comodidad, eficiencia y

precio.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos los problemas del día a día en cocina: **tiempos cortos, espacios justos, personal justo y mucho trabajo**. Este horno ayuda. Produce bien, se limpia solo, aguanta trote, y **no se dispara en consumo**. Para nosotros, es una opción top para cocinas reales.

Sobre MYCHEF

Mychef es referente en hornos combinados en España y Europa. Su línea **Cook Pro** destaca por combinar tecnología, fiabilidad y eficiencia. Desde EquipoH lo prescribimos porque **sabemos cómo responde**, y porque si no lo hace, **somos los primeros en exigir responsabilidades**. Así trabajamos.

¿Tienes dudas si este horno es el adecuado para tu cocina?

Escríbenos en el chat. **En EquipoH te ayudamos a elegir con criterio técnico, no con el catálogo delante.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 710 x 750 mm