



## **Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK PRO 10.**

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**

En cocinas profesionales que no pueden parar, el **CCE1100D de Mychef** marca la diferencia. Con capacidad para **10 bandejas GN 1/1**, una potencia de **18,6 kW** y **sistema de autolimpieza incluido**, este horno de la gama **Cook Pro** está diseñado para trabajar jornadas completas sin comprometer resultados, limpieza o fiabilidad.

Pensado para restaurantes de alto volumen, caterings, comedores colectivos y cocinas centrales, este horno permite producir entre **80 y 160 raciones al día** de forma eficiente y con resultados homogéneos.

### **Características técnicas del CCE1100D**

- Capacidad: 10 x GN 1/1
- Medidas: 760 x 710 x 1022 mm
- Peso: 102 kg
- Potencia eléctrica: 18,6 kW
- Distancia entre guías: 68 mm
- Sistema de apertura: lateral (de serie a la derecha)
- Sistema de autolimpieza: incluido
- Recomendado para: 80 a 160 raciones/día
- Tensión: 400/3L+N/50-60
- Código: CCE1100D



**¿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 trabaje a tu ritmo sin descanso?**

Cuando tu cocina no tiene tiempo para fallos, necesitas un horno que **responda cada día, a cualquier hora**. El CCE1100D está hecho para eso: volumen, velocidad, limpieza automática y consistencia. Ideal para chefs que gestionan muchos servicios diarios y no pueden estar pendientes del horno.

### **MYCHEF COOK PRO CCE1100D: alto rendimiento para grandes producciones**

Este horno no es solo grande en capacidad, también lo es en **prestaciones profesionales**. Su control preciso de temperatura y vapor, junto con la función de autolimpieza, permite mantener el flujo de trabajo sin interrupciones. Además, su estructura robusta y diseño funcional lo hacen ideal para entornos exigentes donde todo cuenta.

Este horno **rinde a diario, no pierde eficiencia, y se amortiza rápido** porque **ahorra tiempo, personal y energía**. Y no necesitas limpiarlo manualmente, lo hace solo.

---

## **¿Qué has de tener en cuenta para elegir el horno que realmente necesitas?**

Debes valorar el **número de raciones/día**, si tu cocina trabaja con **GN 1/1**, el **espacio disponible**, el **suministro eléctrico disponible (potencia necesaria)**, y si prefieres una solución con **autolimpieza integrada**. Si trabajas a volumen medio/alto, este horno es una elección muy acertada.

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque hemos visto este horno **funcionar durante años sin incidencias** en cocinas con mucho movimiento. Y lo mejor es que **se limpia solo**, lo que al final del día, marca una gran diferencia. Lo recomendamos para cocinas profesionales que no se la quieren jugar.

## **Sobre MYCHEF**

**Mychef** fabrica hornos pensados para el día a día real de la hostelería. La gama Cook Pro, en particular, **une tecnología, robustez y sentido práctico**. Desde EquipoH lo recomendamos porque conocemos su resistencia y su respuesta técnica ante cualquier incidencia. Si algo falla, sabemos que nos respaldan.

¿Quieres saber si este horno encaja en tu cocina?

Escríbenos por el chat. **Te asesoramos desde la experiencia. En EquipoH no vendemos lo que no prescribimos.**

## **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 710 x 1022 mm