



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK PRO 4

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 **CCE4100D de Mychef** es la solución perfecta para quien necesita un **horno profesional de tamaño compacto**, pero no quiere renunciar a rendimiento, higiene ni tecnología. Diseñado para trabajar con **4 bandejas GN 1/1**, con una potencia de **6,3 kW**, este horno incorpora **autolimpieza automática**, lo que lo convierte en un aliado ideal para cocinas de pequeña o mediana producción.

Recomendado para cocinas que gestionan entre **35 y 90 raciones al día**, como pequeños restaurantes, bares gastronómicos, obradores compactos, food trucks o negocios en expansión.

Características técnicas del CCE4100D

- Capacidad: 4 x GN 1/1
- Medidas: 760 x 710 x 615 mm
- Peso: 64 kg
- Potencia eléctrica: 6,3 kW
- Distancia entre guías: 68 mm
- Sistema de apertura: lateral (a mano derecha de serie)
- Sistema de autolimpieza: incluido
- Recomendado para: 35 a 90 raciones/día
- Tensión: 400/3L+N/50-60
- Código: CCE4100D
- *Opcionales de voltaje:*
 - 230/L+N/50-60
 - 230/3L/50-60



¿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!. **¡SOLICITALO EN TU PEDIDO!**

¿Necesitas un horno profesional pero sin complicarte con la limpieza?

Para muchos negocios pequeños, tener un horno de alto nivel suele significar añadir tareas complejas. Pero no con el CCE4100D: **te permite trabajar a nivel profesional sin renunciar a limpieza automática ni control preciso**, todo en un cuerpo compacto que cabe en casi cualquier cocina.

Horno COOK PRO CCE4100D: compacto, profesional y fácil de mantener

Este horno combina **todo lo que necesitas para arrancar o escalar un proyecto gastronómico serio**: cocción combinada, bandejas GN 1/1, eficiencia energética, y

sobre todo, un sistema de autolimpieza que **ahorra tiempo y asegura higiene constante**. Su tamaño reducido lo hace ideal incluso en cocinas con espacio justo.

Este horno **cocina rápido, uniforme y está pensado para rotar bien**. Además, puede ser tu horno principal o un segundo horno de apoyo. Y con su sistema de limpieza automática, te ahorra una persona de limpieza.

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

Ten claro:

- ¿Cuántas raciones/día manejas?
- ¿Trabajas con bandejas GN 1/1?
- ¿Tienes espacio suficiente para un horno grande o necesitas compacto?
- ¿Valoras el ahorro de tiempo en limpieza?

Este modelo encaja perfecto en **cocinas pequeñas que quieren hacer las cosas bien desde el principio**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **ideal para arrancar con garantías**. Lo hemos prescrito en muchos negocios que empezaban con poco espacio pero mentalidad grande. Y también lo hemos visto como horno auxiliar en cocinas más grandes. Cumple, rinde y **da tranquilidad**. Por eso lo recomendamos.

Sobre MYCHEF

Mychef es garantía de tecnología y fiabilidad en el sector HORECA. Su gama **Cook Pro** ofrece hornos que resisten el ritmo diario, con prestaciones avanzadas como la autolimpieza y eficiencia térmica. Desde EquipoH confiamos en su producto porque conocemos su rendimiento, y si falla, **nos aseguramos de que respondan**.

¿No sabes si este horno se ajusta a lo que necesitas?

Escríbenos al chat. **Desde EquipoH te asesoramos con datos reales y experiencia técnica, no con promesas vacías.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 710 x 615 mm