



Horno eléctrico de convección Mychef Icook 6GN 1/1. Ideal Hostelería

Sistema de cocción inteligente con su recetario interactivo. Conexión a la nube permite estar siempre conectado a tu equipo. Optimiza el ahorro energético. Un horno inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio

Catálogo de hornos eléctricos industriales

El CIE6100D de Mychef pertenece a la gama iCOOK GN 1/1, y está diseñado para chefs que necesitan versatilidad, eficiencia energética y precisión en una sola máquina. Con capacidad para 6 bandejas GN 1/1, tecnología combinada y sistema de autolimpieza MyCare, este horno es la solución ideal para cocinas profesionales con producción media-alta.

Incluye también conectividad a Mychef Cloud, lo que permite gestionar recetas, controlar procesos y realizar mantenimiento predictivo en remoto, una función

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK 6GN 1/1



clave para cocinas modernas, centrales o de grupo.

Características técnicas del CIE6100D

• Tipo: horno combinado inteligente eléctrico

• Capacidad: 6 x GN 1/1

Producción recomendada: 40-110 raciones/día
Dimensiones externas: 760 × 725 × 750 mm

• Distancia entre guías: 68 mm

Peso: 80 kg

Potencia eléctrica: 9,3 kW
Voltaje: 400/3L+N/50-60 Hz

• Apertura: puerta a mano derecha (izquierda opcional)

• Autolimpieza: sistema MyCare

• Conectividad: Mychef Cloud integrada

¿Quieres un horno potente y fácil de mantener?

Este horno no solo cocina con precisión, también **se limpia solo** con el sistema MyCare, reduciendo tiempo y consumo de agua. Además, su **conectividad a la nube** permite que el chef o el jefe de cocina controle ciclos, recetas y mantenimiento desde su móvil u ordenador. **Menos errores, más control.**

CIE6100D: cocción inteligente, limpieza automática y conectividad

Una máquina pensada para **profesionales que necesitan cocinar con humedad, convección o mixto sin complicaciones**. El iCOOK ajusta automáticamente los ciclos y permite **guardar programas**, algo fundamental en cocinas con personal rotativo. Además, con su tamaño compacto, cabe en la mayoría de cocinas profesionales.

Este modelo está diseñado para que **cualquier operario pueda usarlo con seguridad**. Puedes crear programas predefinidos, acceder a ellos con un solo toque y controlar todo desde la nube. La curva de aprendizaje es mínima.

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

- Número de raciones que preparas al día (este cubre hasta 110)
- Si necesitas cocinar al vapor, seco o mixto en un solo equipo

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK 6GN 1/1



- Si el espacio disponible es limitado
- Si quieres reducir el tiempo de limpieza y mantenimiento
- Si necesitas controlar procesos desde varios puntos o centralizar recetas

Este modelo es ideal para **restauración organizada, colectividades, hoteles y cocinas urbanas** que valoran la productividad y el control.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque ofrece todo lo que un horno de gama alta debe tener: cocción versátil, autolimpieza real, conectividad remota y durabilidad. Lo hemos visto rendir tanto en restaurantes exigentes como en cocinas colectivas, siempre con resultados fiables.

Sobre MYCHEF

Mychef lleva años liderando la innovación en hornos combinados en España, apostando por la digitalización y la eficiencia. El modelo iCOOK es su buque insignia, con prestaciones que antes solo se encontraban en hornos premium internacionales. En EquipoH lo recomendamos porque **funciona**, y cuando hay que resolver, responden.

¿Estás buscando un horno combinado que te dé tranquilidad, control y rendimiento?

Escríbenos por el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el modelo justo para tu operativa real.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760x725x750mm