



Horno eléctrico de convección **Mychef Icook 10GN 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 **CIE1100D de Mychef** es un horno combinado de **tamaño compacto pero capacidades profesionales**, especialmente diseñado para cocinas que quieren eficiencia, limpieza automática y conectividad en un solo equipo. Pertenece a la gama **iCOOK GN 1/1**, lo que garantiza potencia, precisión y control.

Con capacidad para **1 bandeja GN 1/1**, es perfecto para entornos de producción más limitada, o para complementar líneas de cocción existentes. Ofrece cocción combinada, gestión por recetas, conectividad **Mychef Cloud** y el sistema de



autolimpieza MyCare, lo que reduce la carga operativa del equipo de cocina.

#### Características técnicas del CIE1100D

• Tipo: horno combinado inteligente eléctrico

• Capacidad: 1 x GN 1/1

Producción recomendada: 20-80 raciones/día

• Dimensiones externas: 760 × 725 × 460 mm

• Distancia entre guías: 68 mm

• Peso: 60 kg

• Potencia eléctrica: 6,3 kW

Voltaje: 400/3L+N/50-60 Hz

Apertura: puerta a mano derecha (izquierda opcional)

Autolimpieza: sistema MyCare

Conectividad: Mychef Cloud integrada

• Código: CIE1100D

#### ¿Tienes poco espacio pero necesitas cocción profesional?

El **CIE1100D** se ha diseñado para cocinas que requieren **máximo rendimiento en mínimo volumen**. Con solo 46 cm de alto, cabe en prácticamente cualquier espacio, pero sigue ofreciendo cocción combinada, vapor, convección o mixto. Y todo con conectividad en la nube y limpieza automática incluida.



# Horno eléctrico industrial CIE1100D: pequeño en tamaño, grande en prestaciones

Este horno es perfecto para obradores pequeños, dark kitchens, locales de comida rápida de calidad o cocinas de apoyo. Puedes **crear recetas, programar cocciones y gestionarlo remotamente**. Su tamaño no limita su eficiencia, y su limpieza automática **reduce tiempos muertos y riesgos sanitarios**.

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

- ¿Cuál es tu volumen diario real de producción?
- ¿Tienes limitación de espacio en cocina?
- ¿Quieres evitar limpiezas manuales diarias?
- ¿Valoras gestionar recetas y diagnósticos desde la nube?
- ¿Buscas un equipo que te dé precisión sin curva de aprendizaje?

Este modelo es ideal para cocinas pequeñas, locales urbanos, hoteles con room service o producción auxiliar.

#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una bestia escondida en un cuerpo pequeño. Te permite cocinar con calidad sin ocupar espacio, y lo hace con todas las funcionalidades de un horno premium. Lo recomendamos para quien quiere orden, control y seguridad... sin complicarse.

#### **Sobre MYCHEF**

**Mychef** apuesta por hornos versátiles, robustos y listos para el futuro. Conectividad, eficiencia energética y facilidad de uso son su sello. El CIE1100D es una prueba de que el tamaño no define la capacidad, y por eso **lo prescribimos para cocinas compactas con mentalidad grande.** 

¿Tienes poco espacio, pero muchas exigencias en cocina?



Escríbenos por el chat. Te ayudamos a elegir el horno que realmente se adapte a tu ritmo y equipo.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760x725x1020mm