



Horno eléctrico de convección **Mychef Icook 6GN 2/1**. 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

Catálogo de hornos combinados inteligentes

El modelo CIE6200D de Mychef, de la gama iCOOK GN 2/1, es una solución profesional para cocinas que necesitan alto rendimiento diario, facilidad de limpieza y control remoto. Con capacidad para 6 bandejas GN 2/1, este horno es ideal para cocinas que producen entre 60 y 180 raciones al día, manteniendo la calidad, precisión y eficiencia energética que caracterizan a la serie iCOOK.

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK 6GN 2/1



Gracias a su tecnología de **autolimpieza MyCare** y conectividad **Mychef Cloud**, este modelo está preparado para soportar una operativa intensiva, estandarizar procesos y reducir tiempos de mantenimiento.

Características técnicas del CIE6200D

Tipo: horno combinado inteligente eléctrico

Capacidad: 6 × GN 2/1

Producción recomendada: 60-180 raciones/día

• Dimensiones externas: 760 × 1050 × 865 mm

• Distancia entre guías: 85 mm

Peso: 118 kg

• Potencia eléctrica: 18.6 kW

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

Apertura de puerta: a mano derecha de serie

Autolimpieza: sistema MyCare

Conectividad: Mychef Cloud incluida

• Código: CIE6200D

¿Necesitas máxima capacidad sin renunciar a control y limpieza?

El CIE6200D está diseñado para cocinas centrales, colectividades, restaurantes con alta rotación o producción en línea, que necesitan mantener estándares constantes sin perder agilidad. Su diseño permite cocinar grandes cantidades de forma

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK 6GN 2/1



precisa y automatizada, y la limpieza automática MyCare reduce drásticamente tiempos de parada y consumo de agua.

Horno MYCHEF CIE6200D: alto rendimiento, limpieza automática y conectividad profesional

Este horno ofrece **gran volumen sin sacrificar versatilidad**: cocción al vapor, seca, mixta, con programas personalizables y control desde la nube. Ideal para chefs que desean **repetibilidad**, **eficiencia y tecnología sin complicaciones**.

La integración con Mychef Cloud permite centralizar recetas, programar mantenimientos y reducir errores operativos en cocinas con varios puntos de trabajo o personal rotativo.

Si tu volumen crece o ya estás trabajando a ritmo alto, este horno **te garantiza fiabilidad, producción y limpieza automática**, liberando tiempo y personal. **Es una inversión que amortizas en eficiencia.**

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

- Producción diaria estimada (60 a 180 raciones para este modelo)
- Tipo de bandejas necesarias (aquí GN 2/1)
- Si el horno debe autolimpiarse sin intervención humana
- Posibilidad de conectividad para centralizar recetas y diagnósticos
- Limitación de espacio frente a volumen de producción

Este modelo está pensado para operativas que no pueden parar ni permitirse errores, ni en cocción ni en limpieza.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos instalado en cocinas colectivas, caterings y hoteles de gran volumen, y su rendimiento es constante. No solo cocina bien, se limpia solo, se controla a distancia y aguanta un ritmo alto sin desviaciones. Para quien exige productividad real.

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK 6GN 2/1



Sobre MYCHEF

Mychef ha convertido su gama iCOOK en referencia nacional por combinar cocción inteligente, eficiencia energética y tecnología realista. El CIE6200D es una prueba de ello: **gran capacidad, máximo control y mínimo mantenimiento manual**. En EquipoH lo prescribimos con total confianza.

¿Buscas un horno potente que te dé independencia y estandarización en cocina?

Escríbenos por el chat. **Te ayudamos a elegir lo que necesitas según tus servicios reales.**

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 1050 x 865 mm