



Horno eléctrico de convección **Mychef Icook 10GN 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

El modelo **CIE1200D de Mychef** pertenece a la gama **iCOOK GN 2/1**, especialmente desarrollada para **cocinas que buscan cocción versátil, limpieza automática y control remoto**, incluso con espacio limitado. Este modelo de 2 bandejas GN 2/1 ofrece una gran capacidad de producción sin exigir una gran superficie de instalación.

Con su sistema **MyCare de autolimpieza** y la conectividad **Mychef Cloud**, permite al chef o responsable técnico mantener el control de recetas, ciclos y mantenimiento sin esfuerzo, todo desde una pantalla táctil o de forma remota.



#### Características técnicas del CIE1200D

• Tipo: horno combinado inteligente eléctrico

• Capacidad: 2 × GN 2/1

Producción recomendada: 40-120 raciones/día

• Dimensiones externas: 760 × 1050 × 580 mm

• Distancia entre guías: 85 mm

Peso: 92 kg

• Potencia eléctrica: 12,4 kW

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

• Apertura de puerta: a mano derecha (opcional izquierda)

• Autolimpieza: sistema MyCare

· Conectividad: Mychef Cloud

• Código: CIE1200D

# ¿Tu cocina necesita calidad profesional en un horno más compacto?

El **CIE1200D** es ideal para cocinas profesionales que trabajan con **producción diaria moderada a alta**, pero no tienen espacio para hornos de 6 o más bandejas. Con solo 58 cm de alto, permite cocer, regenerar o trabajar al vapor con la misma tecnología que modelos de gran capacidad, sin sacrificar eficiencia ni conectividad.



## Horno eléctrico MYCHEF CIE1200D: el equilibrio perfecto entre productividad y compacidad

Este horno ofrece cocción con vapor, seco o combinada, autolimpieza programable y la posibilidad de **almacenar**, **editar y compartir recetas desde la nube**. Su diseño compacto no limita su rendimiento: puedes sacar más producción de un espacio reducido, **con limpieza automática y control total del proceso**.

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

- Producción diaria (hasta 120 raciones para este modelo)
- Dimensiones y espacio disponible en cocina
- Necesidad de cocción combinada (mixta, vapor, seca)
- Nivel de automatización deseado (aguí con MyCare y Mychef Cloud)
- ¿Un horno compacto con el rendimiento de uno mayor?

Este modelo está diseñado para cocinas con mucho que ofrecer, pero poco espacio disponible.

#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el modelo ideal para cocinas que no se pueden permitir un horno sobredimensionado, pero tampoco uno básico. Hemos instalado el CIE1200D en hoteles, cocinas urbanas y obradores de servicio medio y su rendimiento ha sido siempre fiable y rentable.

#### **Sobre MYCHEF**

**Mychef** ha convertido sus hornos iCOOK en un estándar nacional de cocción eficiente, precisa y conectada. El modelo CIE1200D combina todas sus innovaciones en un formato más accesible. Desde EquipoH lo prescribimos para **cocinas que buscan profesionalidad en cada bandeja.** 

¿Estás entre un horno pequeño que se te queda corto y uno grande que no cabe?



Escríbenos por el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir con lógica profesional.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 1050 x 1155 mm