



**Horno mixto a gas MYCHEF iCOOK 6 GN 2/1 con capacidad para 6 bandejas GN 2/1, 20 kW de potencia de gas y pantalla táctil TFT 10" con WiFi y MyCloud. Sistema MultiSteam & SmartClima y lavado automático MyCare.**

Ideal para cocinas profesionales de 110 a 240 servicios diarios que buscan mayor superficie de producción sin aumentar altura de equipo.

## **Catálogo de hornos industriales a gas**

El **MYCHEF iCOOK 6 GN 2/1 a gas** está pensado para cocinas que necesitan más superficie de trabajo por bandeja sin crecer en altura. Gracias a su formato GN 2/1, permite trabajar piezas grandes, producciones voluminosas o elaboraciones en bandejas de gran formato con total estabilidad térmica.

Con una potencia de gas de 20 kW y capacidad para 6 GN 2/1, está recomendado para producciones de 110 a 240 raciones diarias.

Es una máquina enfocada a colectividades, caterings y restaurantes con alto ritmo de

---

servicio.

## → **Características técnicas del ICOOK 6GN 2/1**

- Alimentación: Gas
- Capacidad: 6 x GN 2/1 (65 mm)
- Distancia entre guías: 85 mm
- Producción recomendada: 110-240 raciones/día
- Temperatura máxima: 280 °C
- Dimensiones (mm): 760 x 1246 x 904
- Peso: 135 kg
- Potencia eléctrica: 805 W
- Potencia de gas: 20 kW
- Consumo máx. G20: 2,115 m<sup>3</sup>/h
- Consumo máx. G30: 1,576 kg/h
- Consumo máx. G31: 1,553 kg/h
- Voltaje: 230 V 1N~ 50/60 Hz
- Corriente: 3,5 A
- Entrada de gas: Hembra G<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"

- 
- Entrada agua potable: R  $\frac{3}{4}$ "
  - Desagüe: DN 40
  - Presión de agua: 150-1000 kPa
  - Cámara en acero inox AISI 304 18/10
  - Sonda interna integrada (4 puntos)
  - Grado de protección IPX4
  - Sistema automático de drenaje
  - Sifón integrado con refrigeración

### **¿Necesitas mayor capacidad por bandeja sin aumentar altura de horno?**

En muchas cocinas el problema no es el número de niveles... es el tamaño de la pieza.

- Asados enteros
- Producción de eventos
- Bandejas de gran formato
- Regeneración en gran volumen

El formato GN 2/1 permite trabajar más producto por nivel, optimizando tiempos y reduciendo ciclos de cocción.

---

## **MYCHEF iCOOK 6 GN 2/1: más superficie, misma precisión**

- Este modelo incorpora:
  - Pantalla táctil TFT 10" con WiFi
  - MyCloud para control remoto de recetas
  - 3 modos de cocción:
    - Convección (30°C - 280°C)
    - Mixto (30°C - 280°C)
    - Vapor (30°C - 130°C)
  - 400 programas con 10 fases cada uno
  - SmartWind con 6 velocidades e inversor
  - MultiSteam & SmartClima
  - Preheat & Cooldown automático
  - Lavado automático MyCare
  - Puerta triple cristal bajo emisivo
  - Iluminación LED interior

Es una herramienta pensada para producción estructurada y repetible.





## **¿Ocupa más fondo?**

Es cierto que el fondo aumenta (1246 mm), pero lo que ganas es:

- ✓ Reducción de ciclos de cocción
- ✓ Mayor rendimiento por carga
- ✓ Mejor organización en eventos y caterings
- ✓ Capacidad real de absorción en hora punta

En producciones medias-altas, el formato 2/1 marca la diferencia.

## **➔ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno mixto que realmente necesitas?**

Desde el perfil de responsable de compras debes analizar:

- Si trabajas piezas grandes o producción en volumen
- Espacio real disponible en profundidad
- Tipo de servicio (buffet, hospitalario, eventos, banquetes)
- Energía disponible (gas natural o propano)
- Calidad del agua (obligatorio uso de descalcificador)
- Ritmo de servicio en hora punta

Este modelo es ideal cuando necesitas rendimiento sin pasar al formato 10 niveles.

## **❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una solución muy estratégica para:

- Hoteles con banquetes
- Cocinas centrales

## Horno mixto a gas MYCHEF iCOOK 6 GN 2/1 de alto rendimiento con pantalla táctil 1



- 
- Restaurantes de gran afluencia
  - Caterings

Combina potencia (20 kW), formato GN 2/1 y control digital avanzado.

Es una máquina para negocio que ya tiene volumen y necesita estructura.

### \* Sobre el fabricante MYCHEF

MYCHEF es una marca especializada en hornos inteligentes con enfoque en digitalización y conectividad. Su sistema MyCloud y su desarrollo tecnológico la posicionan como una marca innovadora dentro del sector profesional.

➔ ¿Tienes dudas sobre si este armario se ajusta a tus necesidades reales?

**Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos.** En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760x1246x904 mm