



Horno eléctrico de convección **Mychef Icook Max 20GN 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 CIE2100D de Mychef, modelo estrella de la gama iCOOK MAX GN 1/1, está diseñado para cocinas de gran volumen que necesitan fiabilidad, rendimiento y limpieza automatizada. Este horno de carro con capacidad para 20 bandejas GN 1/1 ofrece un rendimiento excepcional en cocción combinada, con tecnología profesional para garantizar consistencia y eficiencia en cada servicio.

Incluye el sistema de **autolimpieza MyCare** y conectividad con **Mychef Cloud**, permitiendo al responsable de cocina mantener el control total de los procesos, incluso



en instalaciones centralizadas o con operarios múltiples.

Características técnicas del CIE2100D

• Tipo: horno combinado eléctrico con carro

• Capacidad: 20 x GN 1/1

Producción recomendada: 160-320 raciones/día

• Dimensiones externas: 893 × 1018 × 1923 mm

• Distancia entre guías: 67 mm

• Peso: 311 kg

• Potencia eléctrica: 34,7 kW

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

• Apertura de puerta: a mano derecha de serie

• Autolimpieza: sistema MyCare

Conectividad: Mychef Cloud

Carro portabandejas incluido

Código: CIE2100D

¿Tu cocina produce a gran escala y no puede parar?

Este horno está diseñado para restauración colectiva, hoteles, caterings o cocinas centrales que operan con cientos de raciones diarias. La combinación de



cocción inteligente, limpieza automatizada y alta capacidad hace que el CIE2100D sea una pieza clave en cocinas industriales exigentes.

Horno ICOOK MAX CIE2100D: máxima producción, mínima complicación

Con una **potencia de 34,7 kW** y espacio para 20 GN 1/1, este modelo está pensado para cocinar con precisión grandes cantidades. La conectividad Cloud permite **actualizar recetas en todos los centros desde un solo punto** y monitorizar el funcionamiento. Y con el sistema MyCare, se limpia solo: más tiempo útil, menos mano de obra.

Este horno adapta los ciclos al volumen de producción. Pero si estás creciendo o necesitas asegurar la **producción sin cuellos de botella**, es una inversión que evita costes ocultos a medio plazo.

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

- Volumen diario de producción (este modelo cubre hasta 320 raciones/día)
- Si el horno debe autolimpiarse automáticamente
- Si trabajas con carro GN 1/1 y necesitas carga rápida y segura
- Necesidad de cocción mixta y conectividad remota
- Nivel técnico del equipo y necesidad de estandarización entre turnos

El CIE2100D es ideal para cocinas industriales que priorizan volumen, eficiencia y control digital.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos instalado en hospitales, colegios y cocinas de gran volumen donde el error no es una opción. Su rendimiento, limpieza automática y capacidad real lo convierten en una herramienta estratégica para cualquier cocina colectiva profesional.



Sobre MYCHEF

Mychef ha desarrollado su gama iCOOK MAX para los entornos más exigentes. El modelo CIE2100D representa su apuesta por el **alto volumen sin perder precisión**, con tecnologías como **MyCare y Cloud** que simplifican el día a día en cocinas que no pueden parar.

¿Tienes que servir a cientos de comensales sin margen de error?

Escríbenos al chat. **Te ayudamos a definir la solución que garantice resultados y ahorro operativo.**

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 893 x 1018 x 1923 mm