



Horno de convección a gas **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 a gas industriales

Catálogo de hornos combinados inteligentes

El **CIG2100D de Mychef**, dentro de la gama **iCOOK MAX GN 1/1**, es un horno combinado **a gas**, pensado para **grandes cocinas profesionales que priorizan el ahorro energético** sin renunciar a las ventajas de la cocción inteligente y automatizada. Con capacidad para **20 bandejas GN 1/1**, este modelo es perfecto para instalaciones de **160 a 320 raciones diarias**, con ciclos eficientes, limpieza automática y conectividad total.

Incluye **MyCare**, sistema de autolimpieza integral, y **Mychef Cloud**, que permite

control remoto, actualización de recetas y supervisión técnica desde cualquier ubicación.

Características técnicas del CIG2100D

- Tipo: horno combinado a gas con carro
- Capacidad: 20 x GN 1/1
- Producción recomendada: 160-320 raciones/día
- Dimensiones externas: 893 x 1018 x 1923 mm
- Distancia entre guías: 67 mm
- Peso: 311 kg
- Potencia gas: 40 kW
- Potencia eléctrica auxiliar: 1,1 kW
- Tensión: 230V / L+N / 50-60 Hz
- Autolimpieza: sistema MyCare
- Conectividad: Mychef Cloud
- Carro portabandejas incluido
- Apertura de puerta: a mano derecha de serie
- Código: CIG2100D



¿Sabes que con **SERVINSTAL PREMIUM lo tienes todo incluido desde el primer día?**

Puesta en marcha + **1 año de garantía total** (piezas, mano de obra y desplazamientos)

...y 1 año más de garantía en repuestos. ¡Tranquilidad absoluta!. **¡SOLICITALO EN TU PEDIDO!**

¿Necesitas alta producción con eficiencia energética?

El modelo **CIG2100D** te permite **reducir el consumo eléctrico en cocinas colectivas** manteniendo toda la tecnología profesional de la gama iCOOK. Su funcionamiento a gas, junto al sistema MyCare, lo hace ideal para cocinas de alto volumen que buscan **rentabilidad operativa y limpieza automatizada**.

CIG2100D: potencia a gas con control digital y limpieza automática

Es una solución profesional para hospitales, colegios, caterings o cocinas centrales que no pueden parar. Ofrece cocción combinada (vapor, seco o mixto), programas automáticos y gestión remota vía Cloud. Con su sistema de carro, permite **cargar grandes producciones de forma rápida y segura**.

El gas permite un ahorro energético notable en muchas cocinas colectivas. Y en este caso, no pierdes ninguna funcionalidad: **Cloud, limpieza automática y precisión de cocción siguen presentes**.

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

- Producción diaria estimada (hasta 320 raciones/día)
- Si la cocina dispone de toma de gas y busca reducir consumo eléctrico
- Si se necesita cocción combinada con control remoto y autolimpieza
- Uso con carro GN 1/1 para grandes cargas

-
- Nivel técnico del equipo operativo

Este horno es ideal para **cocinas industriales que buscan eficiencia energética con todas las prestaciones de la gama eléctrica.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **muchos centros buscan ahorrar en consumo sin sacrificar tecnología.** El CIG2100D lo permite, ofreciendo la misma calidad de cocción que la versión eléctrica, pero con un ahorro operativo a largo plazo. Es un **modelo fiable, robusto y muy rentable en instalaciones preparadas.**

Sobre MYCHEF

Mychef, con su gama iCOOK MAX, ha logrado que incluso las cocinas a gas cuenten con conectividad, limpieza automática y tecnología de cocción de alto nivel. En EquipoH lo prescribimos cuando el **cliente necesita capacidad, eficiencia y una solución técnica sólida.**

¿Tienes una cocina a gas y necesitas rendimiento profesional sin complicaciones?

Escríbenos por el chat. **En EquipoH te guiamos para que instales lo que mejor se adapta a tu instalación y volumen real.**

Ficha técnica:

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