# HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK MAX 20 GN 2/1





Horno eléctrico de convección **Mychef Icook Max 20GN 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 horno combinado Mychef CIE2200D es la solución definitiva para cocinas profesionales que necesitan alto rendimiento, capacidad y precisión en cada servicio. Diseñado para ofrecer un uso intensivo diario, está pensado para colectividades, hospitales, cocinas centrales o comedores que trabajan entre 300 y 640 raciones al día. Su diseño inteligente, combinado con su capacidad GN 2/1 en 20 niveles, garantiza una producción eficiente sin comprometer calidad.

#### Características técnicas del horno combinado CIE2200D

• Capacidad: 20 GN 2/1

# HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK MAX 20 GN 2/1



• Medidas exteriores: 893 x 1268 x 1923 mm

• **Peso:** 418 kg

• Potencia eléctrica: 65,7 kW

• Distancia entre guías: 67 mm

• Apertura: puerta a mano derecha de serie

• Sistema de autolimpieza: incluido (MyCare)

• Conectividad Cloud: incluida

Código modelo: CIE2200D

• Tensión: 400V / 3L+N / 50-60 Hz

#### ¿Necesitas un horno combinado potente pero intuitivo?

Si gestionas una cocina de alta producción, sabes lo que implica un ritmo de trabajo exigente: presión constante, muchas raciones y ningún margen de error. Este horno nace para aliviar esa carga. Lo conectas, lo programas, y el resto fluye. No más problemas con cargas desiguales, ni más tiempo perdido con limpiezas tediosas.

# Horno eléctrico CIE2200D: potencia industrial con inteligencia integrada

Mychef combina tecnología punta con una lógica muy sencilla: facilitar el día a día del cocinero. Con 20 niveles GN 2/1, este horno es perfecto para cocinas que necesitan grandes producciones. Su sistema de autolimpieza **MyCare**, junto a la conectividad en la nube **Mychef Cloud**, te ofrece control total desde cualquier lugar. Además, su construcción robusta y su eficiencia energética lo convierten en un aliado fiable para muchos años.

No hablamos de un horno más, sino de una inversión que mejora la productividad, reduce errores, automatiza tareas críticas y optimiza costes de mantenimiento. Para quien trabaja con volumen, este horno se paga solo.

# HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL MYCHEF ICOOK MAX 20 GN 2/1



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

Valora la capacidad de bandejas GN, el tipo de cocción (combi, vapor, regeneración), si lo necesitas eléctrico o a gas, su potencia instalada y el sistema de limpieza. En cocinas con más de 300 servicios diarios, es clave asegurar facilidad de uso, conectividad y robustez. Y si eres jefe de cocina o compras en colectividades, busca equipos que te den autonomía y eviten paradas.

#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos probado este horno en condiciones reales, y su rendimiento es impecable. Lo recomendamos para cocinas que exigen continuidad, control y calidad sin fallos. Si estás al frente de una residencia, hospital o gran comedor escolar: este es tu horno.

Y si tienes dudas, escríbenos: te lo enseñamos en detalle.

#### **Sobre MYCHEF**

**Mychef** forma parte de Distform Group, una marca de referencia en tecnología de cocción profesional. Reconocidos por su innovación, han diseñado este horno para cubrir las necesidades del sector más exigente. En EquipoH trabajamos con ellos porque cumplen, responden y saben adaptarse al profesional de verdad.

¿Tienes dudas sobre este horno o necesitas saber si es el más adecuado para tu cocina?

**Escríbenos en el chat ahora**. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 893 x 1268 x 1923 mm