



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK MASTER 4 GN 1/1

Ideales para restaurantes, hoteles, servicios de catering y colectividades de alta producción. Robustez, potencia y capacidad.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Cuando se trata de responder a las exigencias de una cocina profesional moderna, el horno mixto **MyChef CME4100D** representa una solución compacta y potente para cocinas que trabajan entre 35 y 90 raciones diarias. Su diseño robusto y eficiencia energética lo hacen perfecto para negocios que buscan rendimiento y fiabilidad con cada servicio.

Este modelo viene con sistema de **autolimpieza integrado** y **conectividad Wi-Fi**, facilitando un uso continuo y optimizado en cocinas de restaurantes, colectividades y

centros gastronómicos.

Características técnicas del CME4100D

- Capacidad: 4 x GN 1/1
- Medidas (ancho x fondo x alto): 760 x 710 x 615 mm
- Peso: 64 kg
- Rango de producción recomendado: 35-90 raciones al día
- Distancia entre guías: 68 mm
- Potencia eléctrica: 6,3 kW
- Alimentación: 400V / 3L+N / 50-60 Hz
- Apertura de puerta: a mano derecha (de serie)
- Tecnología TSC (Thermal Stability Control) **ES ACCESORIO. SOLICITAR PRESUPUESTO.**
- Sistema de autolimpieza
- Conectividad Wi-Fi
- Voltajes opcionales disponibles (bajo pedido)



¿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 un horno compacto pero de uso intensivo?

Si diriges una cocina que vive el día a día al límite, donde los ritmos son intensos y los márgenes no permiten errores, este horno está diseñado para ti. Olvídate de equipos que no aguantan el ritmo o que complican las tareas de limpieza diaria. Este horno **reduce tus tiempos, automatiza procesos** y te da **control total desde tu móvil**.

Horno eléctrico industrial CME4100D: rendimiento industrial en formato compacto

Gracias a su **formato reducido** pero de gran capacidad, este horno se integra sin problemas en cocinas con espacio limitado, sin sacrificar potencia ni prestaciones. La tecnología TSC garantiza estabilidad térmica en todo momento, algo esencial para resultados homogéneos.

El sistema de **autolimpieza** te ahorra horas de trabajo manual, mientras que la conectividad Wi-Fi ofrece monitorización y control remotos.

No estás pagando solo por un horno, estás invirtiendo en **tiempo, productividad, seguridad y longevidad**. La autolimpieza sola ya amortiza el precio en poco tiempo, y el control térmico evita errores de cocción que podrían costarte aún más.

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

Evalúa el **número de raciones al día**, el tipo de bandejas que usas (en este caso, GN 1/1), el **espacio disponible en cocina** y el **sistema de limpieza**. Además, considera el voltaje requerido y si precisas apertura de puerta a derecha o izquierda.

También es clave si necesitas **conectividad** para control remoto o integración con sistemas de cocina inteligente.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que implica trabajar con hornos que fallan. Este modelo no solo resuelve eso, sino que lo hace con tecnología pensada para el día a día profesional. Lo recomendamos para **restaurantes exigentes, cocinas centrales, obradores profesionales y colectividades**.

Además, su sistema de limpieza y estabilidad térmica hacen que Marc (nuestro técnico) duerma tranquilo ????

Sobre MYCHEF

MyChef es una marca especializada en hornos de alta gama, reconocida por su innovación técnica y fiabilidad. En **EquipoH** trabajamos con ellos porque **cumplen lo que prometen** y su SAT responde.

Llevamos años instalando sus modelos, y siempre obtenemos feedback positivo de nuestros clientes más exigentes.

¿Tienes dudas técnicas o quieres comprobar si este modelo es el mejor para tu cocina?

Escríbenos en el chat, ¡estamos aquí para ayudarte! No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 710 x 615 mm