



## Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK MASTER 6 GN 1/1

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

# Catálogo de hornos eléctricos industriales

El **CME6100D de MyChef** está diseñado para cubrir las exigencias de cocinas profesionales que necesitan rendimiento constante, automatización y precisión.

Con una capacidad de 6 GN 1/1, este horno eléctrico con tecnología **TSC (Thermal Stability Control)** ofrece **estabilidad térmica**, cocción homogénea y conectividad Wi-Fi para una experiencia de cocinado digital y eficiente.

Todo ello con un sistema de **autolimpieza automática** que reduce tiempos y costes en el día a día.



#### Características técnicas del CME6100D

• Capacidad: 6 x GN 1/1

• **Medidas:** 760 x 710 x 750 mm (ancho x fondo x alto)

• **Peso:** 74 kg

• Raciones recomendadas/día: 40-110

• Distancia entre guías: 68 mm

Potencia eléctrica: 9,3 kW

• Tensión: 400V / 3L+N / 50-60 Hz

• Apertura de puerta: a mano derecha (de serie)

- Control térmico patentado TSC ES ACCESORIO. SOLICITAR PRESUPUESTO.
- Sistema de autolimpieza incluido
- Conectividad Wi-Fi incluida
- Fabricado para alto rendimiento en cocinas intensivas

### ¿Necesitas un horno profesional para alto volumen sin ocupar todo el espacio?

En cocinas donde cada centímetro y cada minuto cuentan, tener un equipo que pueda trabajar con 110 raciones al día sin fallar es una necesidad. El **CME6100D** está pensado para cocinas que trabajan con presión: restaurantes con alta rotación, comedores colectivos, cocinas centrales... Este horno **resiste, responde y optimiza**.



### Horno eléctrico MYCHEF CME6100D: alto rendimiento sin comprometer espacio ni limpieza

Este modelo integra todo lo que necesitas: espacio interior optimizado, limpieza automática, conectividad y potencia.

Su **diseño compacto** encaja perfectamente en cocinas con limitaciones de espacio, sin perder capacidad.

La **tecnología TSC** asegura que la cocción sea uniforme incluso en jornadas largas de producción.

Y la autolimpieza integrada convierte la limpieza de fin de jornada en una tarea automatizada.

**No es solo un horno: es una herramienta de precisión**, ahorro y productividad. Quien da el salto a MyChef, no quiere volver atrás. Un equipo que trabaja como tú: sin descanso y sin fallos.

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

Revisa cuántas raciones cocinas por servicio (hasta 110 raciones/día en este modelo), el espacio que tienes en cocina y el tipo de bandejas que utilizas (**GN 1/1 en este caso**).

También analiza si prefieres un horno con **autolimpieza**, si te interesa la **monitorización por Wi-Fi**, y si tienes toma eléctrica trifásica.

La apertura de puerta también es clave en función de la distribución de tu cocina.

#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos instalado en **cocinas que no paran nunca**, y rinde.

Porque su **TSC evita sorpresas**, su limpieza automática te libera tiempo, y la conectividad te da control.

Lo recomendamos para jefes de cocina y responsables de compras que no pueden fallar en los momentos de más presión.

Si Marc lo aprueba (nuestro técnico de confianza), nosotros también ????

#### **Sobre MYCHEF**

**MyChef** se ha posicionado como referente en hornos inteligentes para cocinas profesionales. Sus modelos son fiables, intuitivos y robustos.

En **EquipoH** trabajamos con ellos porque ofrecen innovación, pero también soporte técnico real, sin dejarte tirado.

Una marca de las que **no se esconde si hay problemas**.

¿Estás valorando renovar horno y no sabes si este es el modelo perfecto para ti?



**Escríbenos por el chat**. En EquipoH analizamos contigo tu cocina y te prescribimos el horno que realmente necesitas.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 710 x 750 mm