



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**



¿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 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