



Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK MASTER 10 GN 1/1

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

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Si diriges una cocina que trabaja bajo presión y necesitas un equipo que aguante el ritmo, el **CME1100D de MyChef** es tu mejor aliado.

Diseñado para cubrir una producción intensiva de hasta **160 raciones al día**, este horno mixto ofrece una combinación perfecta entre **potencia, capacidad, automatización y precisión**.

Integra de serie un **sistema de autolimpieza profesional**, conectividad **Wi-Fi**, apertura de puerta a la derecha y la tecnología exclusiva **TSC (Thermal Stability Control)** para resultados perfectos en cada cocción.

Características técnicas del CME1100D

- **Capacidad:** 10 x GN 1/1
- **Medidas (ancho x fondo x alto):** 760 x 710 x 1022 mm
- **Peso:** 102 kg
- **Producción recomendada:** 80-160 raciones al día
- **Distancia entre guías:** 68 mm
- **Potencia eléctrica:** 18,6 kW
- **Tensión:** 400V / 3L+N / 50-60 Hz
- **Sistema TSC (Thermal Stability Control) ES ACCESORIO. SOLICITAR PRESUPUESTO.**
- **Sistema de autolimpieza integrado**
- **Conectividad Wi-Fi de serie**
- **Apertura de puerta a mano derecha (de fábrica)**
- **Opción de voltaje alternativo disponible (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 que aguante el ritmo de una cocina profesional intensa?

En cocinas de gran volumen, donde se trabaja por servicio o producción en cadena, necesitas más que un horno: **necesitas fiabilidad, potencia, y limpieza automática.**

El **CME1100D** está preparado para dar respuesta a turnos exigentes, cocinas colectivas, caterings o restaurantes con alta rotación.

Sus 10 niveles GN 1/1 y 18,6 kW de potencia lo convierten en un auténtico **caballo de batalla** para el día a día.

Horno eléctrico industrial CME1100D: máxima capacidad, mínimo esfuerzo

Este horno combina lo mejor de la ingeniería MyChef: tecnología TSC para una temperatura estable, autolimpieza profesional que te ahorra tiempo y producto, y **conectividad total** para que puedas supervisar y controlar sin estar delante.

Además, su diseño compacto para la capacidad que ofrece lo hace ideal para aprovechar al máximo el espacio en cocina sin renunciar a una producción masiva.

Si trabajas con servicios exigentes, varios turnos o necesitas producción en bloque, este horno se amortiza rápido.

Reduce errores, gana eficiencia y mejora la calidad del resultado final. Con MyChef, todo eso lo tienes asegurado.

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

Define bien el **volumen de producción por día**, el tipo de bandejas que usas (**GN 1/1**), el **espacio disponible** y tu fuente de energía (eléctrico o gas).

En el caso del **CME1100D**, es ideal para instalaciones con corriente trifásica, con posibilidad de personalizar el voltaje.

Si quieres un horno que limpie solo y que puedas controlar desde el móvil o tablet, este modelo es el candidato perfecto.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos probado en **cocinas con altísimo ritmo** y ha demostrado estar a la altura.

Además, la combinación de **gran capacidad, tecnología TSC y autolimpieza real** es simplemente imbatible.

Recomendado para cocinas industriales, restauración colectiva, centros escolares, clínicas, obradores y todo aquel que **no puede fallar en el servicio.**

Sobre MYCHEF

MyChef lleva años liderando la innovación en hornos inteligentes para hostelería. En **EquipoH** confiamos en ellos porque no solo hacen hornos potentes, **también los respaldan con un SAT que responde.** Hemos visto cómo sus hornos resisten años de trabajo duro sin perder prestaciones. Eso es lo que exigimos para nuestros clientes.

¿No sabes si este modelo encaja con tu cocina o necesitas algo diferente?

Escríbenos por el chat y hablamos. No te vendemos por vender. En EquipoH te decimos la verdad: solo lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 760 x 710 x 1022 mm