



## 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)

### ¿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