



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

¡Las mejores cocciones en el mínimo espacio! El mychef Cook Compact Master es un horno especialmente diseñado para cocinas donde el espacio es una limitación ya que reúne las mejores tecnologías de cocción en el mínimo espacio.

Ideal para restaurantes, hoteles, servicios de catering, etc.

## **Catálogo de hornos eléctricos industriales**

Si tienes una cocina con espacio limitado pero no puedes renunciar al rendimiento, el **CSM61L0D de MyChef** es tu aliado perfecto. Este horno mixto **6 GN 1/1** combina eficiencia, conectividad y tecnología en apenas **520 x 835 x 625 mm**.

Su tamaño compacto no impide que ofrezca prestaciones de alto nivel: **autolimpieza**, **conectividad Wi-Fi**, apertura lateral y capacidad para preparar entre **30 y 100**

---

**raciones diarias** con total seguridad y eficiencia.

Con **7,3 kW de potencia** y voltaje configurable (monofásico o trifásico), se adapta a instalaciones profesionales de todo tipo: restaurantes pequeños, caterings urbanos, cocinas de producción descentralizadas o food trucks con alta rotación.

### **Características técnicas del horno eléctrico CSM61L0D de MYCHEF**

- **Modelo:** CSM61L0D
- **Tipo:** Horno mixto eléctrico
- **Capacidad GN:** 6 GN 1/1 (multinivel para 12 / 6 / 4 bandejas según profundidad)
- **Medidas exteriores:** 520 x 835 x 625 mm
- **Peso:** 72 kg
- **Potencia eléctrica:** 7,3 kW
- **Voltaje:** 230V/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
- **Apertura de puerta:** Mano derecha (de serie)
- **Sistema de autolimpieza:** Incluido
- **Conectividad:** Wi-Fi de serie
- **Control TSC (Thermal Stability Control):** No disponible en esta versión
- **Raciones recomendadas/día:** 30 a 100



**¿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 potente, pero no tienes espacio?**

La cocina moderna exige productividad sin sacrificar espacio.

Si estás en un local pequeño, una dark kitchen o simplemente quieres **más producción por metro cuadrado**, este horno compacto **marca la diferencia**.

Puedes hornear, cocer al vapor, regenerar o hacer sous-vide con precisión en muy poco espacio, sin comprometer calidad ni eficiencia.

## **Horno eléctrico industrial CSM61L0D: más pequeño por fuera, igual de potente por dentro**

El horno CSM61L0D incluye **autolimpieza**, función clave para ahorrar tiempo y costes de mantenimiento. Además, incorpora **conectividad Wi-Fi**, lo que te permite monitorizar procesos y actualizaciones desde cualquier dispositivo.

Ideal para chefs que buscan control total, ahorro energético y resultados homogéneos plato tras plato

El sistema de autolimpieza y la conectividad compensan con creces en eficiencia y funcionalidad para muchos perfiles profesionales que priorizan versatilidad y rapidez.

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

- **Volumen de producción diario.** Este modelo es perfecto para hasta 100 raciones.
- **Tamaño disponible.** Ideal para cocinas pequeñas o zonas de apoyo.
- **Nivel de automatización.** Tiene autolimpieza y Wi-Fi, lo que reduce errores y tiempos de inactividad.

- **Tensión eléctrica disponible.** Asegúrate de que puedes conectarlo según las opciones 230V o 400V.
- **Uso diario.** Si trabajas con múltiples ciclos al día, este horno compacto puede convertirse en el núcleo productivo.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una **solución compacta que rinde como un grande.**

Lo recomendamos para cocinas con espacio limitado pero que no pueden prescindir de calidad, limpieza automática y conectividad.

EquipoH lo ha instalado en bares, caterings, cocinas satélite y gastrobares... y todos nos dicen lo mismo: **“Es pequeño pero matón”**.

## Sobre MYCHEF

**MyChef**, parte del grupo español **Distform**, es uno de los líderes europeos en tecnología para cocinas profesionales.

Su gama de hornos destaca por integrar funciones avanzadas en formatos optimizados, adaptándose a los retos reales de las cocinas modernas.

En EquipoH confiamos en MyChef porque **cumple, y lo hace bien.**

## ¿Tienes poco espacio y necesitas un horno que rinda al máximo?

**Escríbenos al chat y te ayudamos a elegir el modelo justo para tu cocina.**

En EquipoH no te vendemos lo más caro, sino lo que mejor te funciona.

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 520 x 835 x 625 mm