



## **Horno eléctrico de convección Distform MYCHEF COOK COMPACT MASTER 10 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**

El horno **CSM11L0D** de **MyChef** redefine el concepto de horno compacto sin renunciar a prestaciones industriales. Diseñado para cocinas profesionales que necesitan **alta producción en poco espacio**, este modelo admite **10 GN 1/1** y prepara hasta **150 raciones diarias**, ideal para restaurantes, colectividades y gastrobares en crecimiento.

Con una potencia de **12,6 kW** y dimensiones externas de solo **520 x 835 x 800 mm**, es perfecto para cocinas que buscan rendimiento sin sacrificar espacio.

## **Características técnicas del horno eléctrico industrial CSM11L0D de MYCHEF**

- **Modelo:** CSM11L0D
- **Tipo:** Horno combinado eléctrico
- **Capacidad GN:** 10 GN 1/1 (multinivel: 20 / 10 / 7 bandejas según profundidad)
- **Medidas exteriores:** 520 x 835 x 800 mm
- **Peso:** 89 kg
- **Potencia eléctrica:** 12,60 kW
- **Voltaje:** 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
- **Apertura de puerta:** Mano derecha (de serie)
- **Sistema de autolimpieza:** Incluido
- **Conectividad:** Wi-Fi integrada
- **Control TSC (Thermal Stability Control):** No disponible en esta versión
- **Raciones recomendadas/día:** 50 a 150



¿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 compacto pero con producción alta?

Cuando la demanda sube, necesitas un horno que responda. El **CSM11L0D** es perfecto si tienes una cocina pequeña pero no puedes permitirte cuellos de botella en el servicio.

Con capacidad para **10 bandejas GN 1/1**, este horno permite cocinar varios platos simultáneamente, con control total gracias a su conectividad Wi-Fi.

## Horno eléctrico industrial CSM11L0D: compacto por fuera, profesional por dentro

El modelo CSM11L0D viene de serie con **sistema de autolimpieza** y control digital con conectividad Wi-Fi, lo que facilita la gestión remota de ciclos y mantenimiento.

A pesar de su tamaño reducido, ofrece **producción intensiva y fiabilidad**, características clave para cocinas exigentes que necesitan productividad, limpieza y control.

**Su potencia de 12,6 kW y el diseño de cámara garantizan una estabilidad térmica óptima** para la mayoría de servicios diarios.

Además, al ser más económico que las versiones con TSC, es ideal para quienes quieren rendimiento profesional sin sobrecostes.

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

- **Capacidad diaria:** Este modelo está optimizado para producciones de hasta 150 raciones al día.
- **Espacio disponible:** Solo mide 52 cm de ancho, ideal para cocinas con limitaciones.
- **Tensión disponible:** Asegura compatibilidad eléctrica en tu instalación (230V o 400V).
- **Funcionalidades automáticas:** Autolimpieza y Wi-Fi ahorran tiempo y evitan

---

errores.

- **Tipo de cocción:** Este horno admite cocción mixta, vapor, regeneración, grillado, etc. Todo con máxima eficiencia.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **te da producción, limpieza y conectividad en un solo equipo**, sin complicarte ni sobrecargar tu cocina.

Lo recomendamos a cocinas que crecen y necesitan un horno fiable, fácil de mantener y con alto rendimiento.

Si no necesitas funciones muy avanzadas como el TSC, este modelo es una apuesta segura.

## Sobre MYCHEF

**MyChef**, de Distform, es sinónimo de innovación y diseño inteligente en el mundo de la hostelería profesional.

Sus hornos están pensados para cocineros exigentes que buscan soluciones compactas y tecnológicas.

Desde EquipoH confiamos en MyChef porque ofrecen lo que prometen: **rendimiento profesional con usabilidad real**.

## ¿Te falta espacio pero necesitas aumentar la producción?

**Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir el horno perfecto para tu cocina.**

En EquipoH no te vendemos lo más caro, sino lo que mejor te va a funcionar.

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 520 x 835 x 800 mm