



Horno mixto a gas MYCHEF COOK MAX MASTER 20 GN 1/1 con capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y 40 kW de potencia de gas. Tecnología MultiSteam, autolimpieza MyCare y conectividad WiFi integrada.

Ideal para cocinas centrales y colectividades de 160 a 320 servicios diarios que buscan máxima estabilidad térmica con eficiencia energética del gas.

Catálogo de hornos mixtos industriales gas

El **MYCHEF COOK MAX MASTER GAS 20 GN 1/1** está diseñado para producciones intensivas donde el rendimiento no puede fluctuar.

Con capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y 40 kW de potencia de gas, este equipo está pensado para hospitales, residencias, hoteles de gran capacidad y cocinas centrales.

Recomendado para 160 a 320 raciones diarias, combina potencia térmica elevada con control preciso del vapor y gestión inteligente del flujo de aire.

→ **Características técnicas del COOK MAX MASTER GAS 20 GN 1/1**

- Alimentación: Gas (G20, G30 o G31)
- Capacidad: 20 x GN 1/1 (65 mm)
- Distancia entre bandejas: 67 mm
- Producción recomendada: 160-320 raciones/día
- Temperatura máxima: 300 °C
- Dimensiones (mm): 893 x 1018 x 1923
- Peso: 386 kg
- Dimensiones embalaje (mm): 943 x 1068 x 2023
- Peso bruto: 397 kg
- Potencia eléctrica: 1,61 kW
- Potencia de gas: 40 kW
- Consumo máx. G20: 4,23 m³/h
- Consumo máx. G30: 3,152 kg/h
- Consumo máx. G31: 3,106 kg/h
- Temperatura máx. gases escape: 270 °C

-
- Entrada gas: G $\frac{3}{4}$ "

 - Tensión: 230V 1N~ 50/60 Hz

 - Agua: R $\frac{3}{4}$ "

 - Drenaje: DN 40

 - Presión agua: 150-1000 kPa

 - Cámara en acero inoxidable AISI 316L

 - Protección IPX5

 - Carro portabandejas incluido

Tecnología incorporada

- 3 modos de cocción:
 - Convección (30°C - 260°C)
 - Mixto (30°C - 260°C)
 - Vapor (30°C - 130°C)

- MultiSteam (doble inyección patentada)

- SmartWind (4 velocidades con inversión de giro)

- DryOut Plus (extracción activa de humedad)

-
- 40 programas con 3 fases

 - Sonda interna monopunto

 - Precalentamiento automático

 - Enfriamiento ultrarrápido

 - Sistema de autolimpieza MyCare

 - Conectividad WiFi (nube, control remoto y control por voz)

¿Gestionas producción alta con coste energético optimizado?

En colectividades y hospitales el volumen es constante y el coste energético es clave.

El gas permite:

- ✓ Mayor eficiencia en grandes producciones
- ✓ Recuperación térmica rápida
- ✓ Reducción de coste por servicio
- ✓ Estabilidad en cargas completas

Cuando trabajas con 200+ servicios diarios, necesitas potencia real y uniformidad en cada bandeja.

COOK MAX MASTER GAS 20 GN 1/1: potencia industrial con control inteligente

- Este modelo está pensado para:
 - Producción estructurada

 - Regeneración masiva

 - Trabajo continuo

-
- Cargas completas sin pérdida térmica

La cámara AISI 316L totalmente soldada con bordes redondeados mejora higiene y durabilidad en entornos exigentes.



¿Mejor a gas o eléctrico?

En volúmenes altos, el gas suele ofrecer:

- Mejor coste operativo
- Recuperación térmica más rápida
- Menor impacto en potencia eléctrica instalada

Este modelo está diseñado específicamente para producciones donde el gas es estratégicamente más rentable.

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

Desde el perfil de responsable de compras debes analizar:

- Producción máxima en hora punta
- Tipo de gas disponible (G20, G30 o G31)
- Instalación de evacuación de gases
- Espacio disponible (altura 1923 mm)
- Calidad del agua (uso obligatorio de descalcificador y filtro)
- Distancias de seguridad (50 mm laterales, 100 mm trasera, 500 mm superior)

Horno mixto a gas MYCHEF COOK MAX MASTER 20 GN 1/1 de alto rendimiento industrial

Este modelo es ideal cuando la cocina funciona como unidad productiva consolidada.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Recomendamos el COOK MAX MASTER GAS 20 GN 1/1 cuando:

- ✓ Se superan 150 servicios diarios
- ✓ Se busca eficiencia energética del gas
- ✓ Se necesita potencia estable (40 kW)
- ✓ Se requiere durabilidad estructural
- ✓ Se trabaja en entorno sanitario o colectivo

Es una herramienta para estructura profesional, no para cocina de volumen medio.

* Sobre el fabricante MYCHEF

MYCHEF es una marca especializada en hornos inteligentes con enfoque en digitalización y conectividad. Su sistema MyCloud y su desarrollo tecnológico la posicionan como una marca innovadora dentro del sector profesional.

→ ¿Tienes dudas sobre si este horno se ajusta a tus necesidades reales?

Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos. En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 893x1018x1923 mm