

Horno mixto a gas MYCHEF COOK MASTER 6 GN 2/1 de gran capacidad en formato compacto



Horno mixto a gas MYCHEF COOK MASTER 6 GN 2/1 con 20 kW de potencia de gas, sistema MultiSteam & SmartClima y lavado automático MyCare.

Ideal para cocinas profesionales de 110 a 240 servicios diarios que necesitan mayor superficie por bandeja sin aumentar altura de equipo.

Catálogo de hornos mixtos industriales gas

El **MYCHEF COOK MASTER 6 GN 2/1 a gas** está pensado para cocinas que necesitan más superficie de producción por nivel, sin pasar a un horno de 10 bandejas.

Con capacidad para 6 GN 2/1 y 20 kW de potencia de gas, es una solución estratégica para restaurantes de gran volumen, hoteles y colectividades medias que trabajan piezas grandes o producción concentrada en horas punta.

Recomendado para 110 a 240 raciones diarias.

→ Características técnicas del COOK MASTER GAS 6 GN 2/1

- Alimentación: Gas (G20, G30 o G31)
- Capacidad: 6 x GN 2/1 (65 mm)
- Distancia entre guías: 85 mm
- Producción recomendada: 110-240 raciones/día
- Temperatura máxima: 260 °C
- Dimensiones (mm): 760 x 1228 x 904
- Peso neto: 135 kg
- Potencia eléctrica: 805 W
- Potencia de gas: 20 kW
- Consumo máx. G20: 2,115 m³/h
- Consumo máx. G30: 1,576 kg/h
- Consumo máx. G31: 1,553 kg/h
- Entrada gas: Hembra G 1/2"
- Voltaje: 230V 1N~ 50/60 Hz
- Entrada agua: R 3/4"
- Desagüe: DN 40
- Presión agua: 150-1000 kPa
- Cámara en acero inox AISI 304 18/10
- Protección IPX4
- Sistema de drenaje automático
-

-
- Tecnología incorporada
 - 3 modos de cocción:
 - Convección (30°C - 260°C)
 - Mixto (30°C - 260°C)
 - Vapor (30°C - 130°C)
 - MultiSteam & SmartClima
 - SmartWind (6 velocidades con inversor de giro)
 - Hasta 40 programas con 3 fases
 - Lavado automático MyCare
 - Enfriamiento automático para autolimpieza
 - Sonda interna multipunto (4 puntos)
 - Puerta doble cristal bajo emisivo
 - Conectividad WiFi (Cloud, control remoto y voz)

 **¿Trabajas piezas grandes o producción concentrada?**

En muchas cocinas el problema no es la altura... es el tamaño de la bandeja.

El formato GN 2/1 permite:

- ✓ Mayor rendimiento por carga
- ✓ Menos ciclos acumulados
- ✓ Mejor organización en eventos
- ✓ Trabajo cómodo con piezas voluminosas

Es una solución muy interesante cuando el volumen crece pero el espacio vertical es limitado.

 **COOK MASTER 6 GN 2/1: equilibrio entre tamaño y potencia**

- Con 20 kW de potencia de gas ofrece:
 - Recuperación térmica rápida
 - Estabilidad en cargas completas
 - Control de humedad preciso
 - Eficiencia energética del gas

Es una máquina pensada para negocio en expansión.

 **¿Realmente vale la pena la capacidad del 6 GN 2/1?**

Si el cuello de botella está en la superficie por bandeja, el 6 GN 2/1 puede ser más eficiente que un 10 GN 1/1.

Antes de aumentar niveles, conviene analizar:

- Tipo de producción

Horno mixto a gas MYCHEF COOK MASTER 6 GN 2/1 de gran capacidad en formato compacto

-
- Tamaño de piezas
 - Organización del servicio
 - Ritmo en hora punta

Este modelo es muy estratégico cuando se dimensiona correctamente.

➔ **¿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
- Espacio disponible en profundidad (1228 mm)
- Tipo de gas instalado
- Calidad del agua (uso obligatorio de descalcificador y filtro)
- Si trabajas eventos o grandes asados
- Ritmo real de servicio

Este modelo es ideal cuando se necesita más capacidad por nivel sin sobredimensionar estructura.

❗ **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Recomendamos el COOK MASTER 6 GN 2/1 cuando:

- ✓ El restaurante ya tiene volumen
- ✓ Se trabaja producto grande
- ✓ Se necesita potencia estable (20 kW)
- ✓ Se quiere lavado automático
- ✓ Se busca eficiencia energética a gas

Horno mixto a gas MYCHEF COOK MASTER 6 GN 2/1 de gran capacidad en formato compacto



Es una herramienta profesional equilibrada y rentable.

* 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): 760x1228x904 mm