



Horno ultrarrápido Mychef Wave 1 alta velocidad para hostelería. Horno profesional compacto para regenerar, gratinar y cocinar alimentos en segundos. En EquipoH lo recomendamos para cafeterías, bares, panaderías y negocios de comida rápida que necesitan **rapidez, consistencia y productividad en poco espacio.**

¿Quieres agendar una demo? ¡Pruebalo sin moverte!

Catálogo de hornos ultrarrápidos profesionales

En la hostelería actual cada segundo cuenta. Los negocios que trabajan con alto volumen de clientes necesitan ofrecer comida caliente de calidad **sin depender de cocinas complejas ni grandes equipos de personal.**

El **horno ultrarrápido Mychef Wave 1** ha sido desarrollado precisamente para responder a esta necesidad. Se trata de un horno de cocción acelerada diseñado para ofrecer resultados profesionales en cuestión de segundos, combinando potencia, precisión y un diseño compacto ideal para espacios reducidos.

Gracias a su tecnología de calentamiento rápido y su control preciso de temperatura, el Wave permite regenerar alimentos, gratinar, hornear o finalizar platos en tiempos

muy reducidos, facilitando un servicio ágil incluso en las horas de mayor demanda.

Es una solución especialmente pensada para negocios que quieren **aumentar su capacidad de producción sin ampliar su cocina.**

Características técnicas de horno ultrarrápido Mychef Wave 1

- Capacidad: 1 bandeja 310 x 340 x 171 mm
- Dimensiones (ancho x alto x profundidad): 397 x 619 x 645 mm
- Temperatura máxima: 275 °C
- Peso: 61 kg
- Potencia eléctrica: 2900 W
- Tensión: 220-240 V / 1N / 50 Hz



- **¿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!

Comparativa gama de HORNOS WAVE

Horno ultrarrápido Mychef Wave 1 alta velocidad para hostele



	QUICK WAVE 1	QUICK WAVE 2	QUICK WAVE 2XL
Capacidad (mm)	1 x 310x340x171	1 x 310x340x171	1 x 410x440x171
Dimensiones (mm) (ancho x alto x profundidad)	397 x 619 x 645	397 x 619 x 645	497 x 619 x 719
Temperatura máxima (°C)	275	275	275
Peso (kg)	61	66	71
Potencia eléctrica (W)	2900	5700	5700
Tensión	220-240V 1N ~ 50Hz	380-415V 3N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz * 220-240V 1N ~ 50Hz *	380-415V 3N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz * 220-240V 1N ~ 50Hz *

* Convertible a estas tensiones cambiando el enchufe estándar.

⚠️ ¿Necesitas un horno ultrarrápido compacto pero de uso intensivo?

Si gestionas un negocio donde el flujo de clientes es constante —como una cafetería, una panadería, un bar de tapas o un punto de comida rápida— probablemente te enfrentas a situaciones como estas:

- clientes que no quieren esperar
- personal de cocina difícil de encontrar
- espacios de trabajo cada vez más pequeños
- necesidad de ampliar la carta sin montar una cocina completa

Un horno ultrarrápido como el Mychef Wave permite ofrecer comida caliente en segundos con resultados consistentes, incluso cuando el personal cambia o el volumen de trabajo aumenta.

Esto significa poder servir más rápido, reducir errores y mantener una calidad constante en cada plato.

Mychef Wave 1: rendimiento industrial en formato compacto

El Wave 1 está diseñado para negocios que necesitan **velocidad y eficiencia sin renunciar a la calidad gastronómica**.

Su formato compacto permite instalarlo fácilmente en barras, zonas de servicio o corners de comida rápida, convirtiéndose en una herramienta clave para mejorar la productividad del negocio.

Con una potencia de 2900 W y una temperatura máxima de 275 °C, este horno profesional es capaz de regenerar productos, terminar platos o preparar snacks calientes en tiempos muy reducidos.

Esto permite aumentar la rotación de clientes y ofrecer un servicio más ágil sin necesidad de ampliar instalaciones.

↪ “Los hornos ultrarrápidos son caros...”

Es una duda bastante habitual.

Pero cuando analizas el impacto real en la operativa del negocio, la inversión suele amortizarse rápidamente.

Un horno ultrarrápido permite:

- reducir tiempos de servicio
- aumentar ventas en horas punta
- simplificar procesos en cocina
- reducir dependencia de personal especializado, ¡esto si lo más!!

Por eso muchos negocios lo consideran hoy una de las herramientas más rentables para mejorar la productividad.

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

Antes de decidir qué horno ultrarrápido incorporar a tu negocio, es importante analizar varios factores clave:

- el volumen de producción que necesitas en horas punta
- el tipo de productos que vas a preparar (snacks, bocadillos, platos preparados, regeneración de alimentos)
- el espacio disponible en tu cocina o zona de servicio
- la potencia eléctrica disponible en el local
- la facilidad de uso para el personal que lo va a utilizar

Un horno ultrarrápido bien elegido puede transformar completamente la operativa de tu negocio, permitiendo ampliar tu oferta gastronómica sin aumentar la complejidad de la cocina.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH analizamos la maquinaria desde un punto de vista técnico y operativo. No se trata solo de vender equipos, sino de prescribir soluciones que realmente funcionen en el día a día de un negocio profesional.

El **Mychef Wave 1** nos parece especialmente interesante para negocios que necesitan **servicio rápido, producción constante y un equipo fiable en poco espacio.**

Es una solución muy interesante para cafeterías, bares, panaderías o negocios de comida rápida que quieren mejorar su capacidad de servicio sin montar una cocina completa.

Sobre el fabricante del wave

Mychef es una marca especializada en el desarrollo de equipos de cocción profesional reconocida por su innovación tecnológica y su enfoque en soluciones eficientes para el


Horno ultrarrápido Mychef Wave 1 alta velocidad para hostele

sector horeca.


Sus equipos están diseñados para ofrecer rendimiento profesional, facilidad de uso y durabilidad en entornos de trabajo intensivos.

Si estás valorando incorporar un **horno ultrarrápido profesional** a tu negocio y quieres saber si el Wave 1 es la mejor opción para tu operativa, escríbenos en el chat.

En EquipoH no vendemos por vender: **prescribimos maquinaria que sabemos que funciona en cocina profesional.**

 Solicítanos presupuesto de los accesorios, picha link, para que podamos hacerte un presupuesto a medida con descuento en todos los accesorios.



 ¿Quieres verlo trabajar en tu local, con tu producto?

Un chef Mychef cine te lo enseña, y lo ves trabajar, y si te surgen dudas ... pues ... las resuelves al momento.

Solicita una demo en tu local y testalo.

 fácil pincha aqui y te lo agendamos QUIERO AGENDAR DEMO

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 397 x 619 x 645 mm