



**Horno ultrarrápido Mychef Wave 2 alta velocidad profesional.** Horno de cocción acelerada diseñado 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 alta productividad en espacios reducidos.

¿Quieres agendar una demo? ¡Pruebalo sin moverte!

## Catálogo de hornos ultrarrápidos profesionales

Los hornos ultrarrápidos se han convertido en una de las herramientas más eficientes para mejorar la productividad en la hostelería moderna.

El **horno ultrarrápido Mychef Wave 2** está diseñado para ofrecer cocción acelerada y regeneración de alimentos en tiempos muy reducidos, permitiendo servir platos calientes con rapidez y resultados consistentes incluso en horas punta.

Su diseño compacto permite instalarlo fácilmente en barras, zonas de servicio o corners gastronómicos donde el espacio es limitado pero la demanda es alta.

Gracias a su potencia y control de temperatura, el Wave 2 permite preparar snacks,

bocadillos calientes, productos de panadería o platos preparados de forma rápida y eficiente.

## **Características técnicas de horno ultrarrápido Mychef Wave 2**

- 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: 66 kg
- Potencia eléctrica: 5700 W
- Tensión: 380-415V 3N ~ 50 Hz
  - 220-240V 3 ~ 50 Hz / 220-240V 1N ~ 50Hz \* (\* Convertible a estas tensiones cambiando el enchufe estándar)



- **¿Sabes que con SERVINSTAT 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



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

Muchos negocios de hostelería tienen hoy el mismo reto: servir comida caliente rápida sin disponer de una cocina grande ni personal especializado.

Cafeterías, bares, hoteles o panaderías necesitan soluciones que permitan preparar alimentos en segundos manteniendo la calidad del producto.

Un horno ultrarrápido como el **Wave 2** permite regenerar y finalizar platos con gran rapidez, facilitando el servicio en momentos de alta demanda y mejorando la rotación de clientes.

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

## Mychef Wave 2: potencia y productividad para hostelería

El Wave 2 destaca por su **potencia de 5700 W**, lo que permite una cocción ultrarrápida con resultados consistentes.

---

Esto se traduce en:

- mayor velocidad de servicio
- mayor capacidad de producción
- menos tiempos de espera para el cliente

Su formato compacto permite instalarlo fácilmente en cafeterías, barras de bar, estaciones de servicio, hoteles o corners de comida rápida.

### ↪ “¿Es necesario un horno ultrarrápido?”

Muchos negocios dudan al principio.

Pero cuando analizan el impacto en la operativa diaria descubren que estos equipos permiten:

- reducir tiempos de preparación
- aumentar ventas en horas punta
- simplificar procesos en cocina
- ofrecer una carta más amplia sin montar una cocina completa

Por eso los hornos ultrarrápidos están entrando con fuerza en cafeterías, panaderías, bares y restauración rápida.

## ¿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 conocemos la maquinaria desde un punto de vista técnico y operativo.

El **Mychef Wave 2** nos parece una solución muy interesante para negocios que necesitan rapidez de servicio, fiabilidad y equipos capaces de trabajar en entornos de producción intensiva.

Es especialmente recomendable para cafeterías, bares, panaderías, hoteles o establecimientos de comida rápida que quieren mejorar su capacidad de producción sin ampliar su cocina

### Sobre el fabricante del wave


Mychef es un fabricante especializado en tecnología de cocción profesional reconocido por su innovación y desarrollo de soluciones eficientes para la hostelería.

Sus equipos están diseñados para ofrecer alto rendimiento, precisión y durabilidad en entornos de trabajo profesionales.


Si estás pensando en incorporar un **horno ultrarrápido profesional** en tu negocio y quieres saber si el Wave 2 es la mejor opción para tu operativa, escríbenos en el chat. escríbenos en el chat.

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

## Horno ultrarrápido Mychef Wave 2 alta velocidad profesion


 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