



Horno mixto analógico eléctrico **Inoxtrend CDA-107E**, con capacidad para 7 bandejas GN 1/1, para todo tipo de cocinas incluidas las más pequeñas que puede trabajar con cocción a vapor y convección (Vapor directo / Convección / Convección-vapor). Presenta una puerta de doble cristal con cámara y mandos analógicos que nos permiten seleccionar el ciclo deseado, cantidad de vapor y tiempo de cocción

Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos

El modelo **CDA-107E** de **Inoxtrend** es un horno mixto profesional eléctrico con **control analógico** y capacidad para **7 bandejas GN 1/1**.

Diseñado para cocinas que buscan robustez, potencia y facilidad de uso, ofrece cocción por **convección, vapor o mixta**, con mandos manuales claros y sin electrónica compleja.

Gracias a su potencia de **10,4 kW** y dimensiones compactas, se adapta perfectamente a entornos de trabajo con alta rotación, personal rotativo o preferencia por equipos mecánicos.

Características técnicas del horno CDA-107E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: CDA-107E
- Tipo: Horno mixto eléctrico - analógico
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Potencia eléctrica: 10,4 kW
- Capacidad: 7 bandejas GN 1/1
- Dimensiones: **800 x 842 x 817 mm** (ancho x fondo x alto)
- Producción estimada: hasta 80 comidas por servicio
- Control: mecánico (analógico)
- Modos de cocción:
 - **Convección**
 - **Vapor directo**
 - **Cocción mixta (convección + vapor)**
- Construcción: acero inoxidable
- Puerta con doble cristal, abatible

- Acceso técnico frontal

¿Prefieres hornos eléctricos sin pantallas ni electrónica?

El CDA-107E es perfecto para negocios que valoran la **simplicidad operativa, la fiabilidad y el bajo mantenimiento.**

Ideal para cocinas que funcionan con personal rotativo o donde los hornos han de resistir mucho uso y poco tiempo para formación.

CDA-107E: cocción fiable y profesional sin complicaciones

- 7 niveles GN 1/1 en estructura compacta
- Mandos manuales resistentes y directos
- Cocción homogénea y potente
- Bajo mantenimiento: sin electrónica, sin sensores digitales
- Ideal para menús del día, caterings o restauración de volumen

Depende. Si tu cocina busca **rapidez, simplicidad y fiabilidad**, el CDA-107E es mejor que muchos hornos con pantalla que requieren formación constante o son más frágiles en uso intensivo.

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

- ¿Tienes personal rotativo o necesitas uso intuitivo sin pantallas?
- ¿Tu producción media requiere entre 6 y 8 GN 1/1 por servicio?
- ¿Buscas horno eléctrico con mínimo mantenimiento?
- ¿Te interesa evitar componentes electrónicos o sensores?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el CDA-107E está hecho para **cocinas que necesitan resultados, no complicaciones.**

En EquipoH lo recomendamos para bares, comedores, colectividades y cocinas de ritmo alto donde la fiabilidad pesa más que las funciones digitales.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend, especialista europeo en hornos profesionales, diseña gamas que se ajustan a cada perfil de cocina.

Su serie CDA de hornos analógicos sigue vigente porque responde a lo que muchas cocinas necesitan: **un horno que simplemente funcione.**

¿Buscas un horno eléctrico potente, sin pantallas ni sensores, que funcione siempre igual?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir un horno que se adapta a tu forma de trabajar.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x800x820mm