



Horno mixto industrial Inoxtrend CDA-111E analógico con capacidad para 11 GN 1/1. Recomendado por **EquipoH** por su potencia, fiabilidad y tamaño versátil. **Ideal para restaurantes y centros de colectividades que buscan rendimiento sin complicaciones.**

Catálogo de hornos mixtos industriales

El **Inoxtrend CDA-111E** es un horno mixto **eléctrico y analógico** con capacidad para **11 bandejas GN 1/1**, que combina **potencia, eficiencia y simplicidad de uso**. Diseñado para cocinas profesionales que necesitan mayor capacidad de cocción sin dar el salto a sistemas digitales complejos, este modelo ofrece **gran rendimiento con controles manuales claros e intuitivos**.

Características técnicas del cda111e_inoxtrend

- **Tipo de horno:** Mixto analógico eléctrico
- **Capacidad:** 11 bandejas GN 1/1
- **Potencia eléctrica:** 16,4 kW
- **Alimentación:** 400 V + 3 N
- **Dimensiones (mm):** 800 x 820 x 1100

- **Producción estimada:** 100 comidas
- **Soporte inferior:** no incluido
- **Marca:** Inoxtrend

¿Necesitas un horno robusto, potente y sin pantallas digitales?

Cuando el volumen de producción crece, también lo hacen las exigencias de fiabilidad. El **CDA-111E** de Inoxtrend está pensado para **cocinas con mucho ritmo**, que necesitan un horno que funcione siempre, sin fallos electrónicos ni menús complicados. El control **100% analógico** permite ajustes rápidos y directos de temperatura, tiempo y vapor.

CDA-111E: más capacidad, mismo control intuitivo

El **aumento de capacidad respecto al CDA-107E (de 7 a 11 bandejas)** permite trabajar con mayor volumen de cocción, sin modificar el ancho del horno. Esto lo hace ideal para cocinas que crecen, pero no pueden ampliar mucho el espacio. Sus **16,4 kW de potencia** aseguran una cocción uniforme incluso con el horno lleno.

“¿No estaría mejor con control digital?”

No necesariamente. Si tu equipo cambia constantemente o buscas fiabilidad por encima de funciones avanzadas, **un horno analógico como este es una opción segura y duradera**. Además, simplifica la formación del personal y reduce las averías comunes en modelos digitales.

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

- Nivel de producción (hasta 100 servicios diarios)
- Tipo de personal (¿necesitan algo simple? mejor analógico)
- Dimensiones disponibles (este modelo es compacto en anchura)
- Capacidad GN: 11 GN 1/1
- Potencia instalada: 16,4 kW
- Si necesitas soporte independiente o base (no incluido)
- Control preferido: este modelo no tiene pantalla ni programación

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un **modelo potente, resistente y muy fácil de utilizar**, que se adapta perfectamente a cocinas que ya han crecido o a centros con gran volumen de comensales. En **EquipoH** lo recomendamos cuando necesitas **fiabilidad total, gran**

capacidad y un equipo que todos pueden usar sin miedo a equivocarse.

Sobre el fabricante

Inoxtrend, marca italiana consolidada, fabrica hornos profesionales que funcionan en cocinas reales, no en laboratorios. Sus modelos analógicos están diseñados para durar, con materiales resistentes y distribución térmica eficiente. En **EquipoH** apostamos por Inoxtrend porque **nunca falla cuando se exige trabajo de verdad.**

¿Buscas un horno de gran capacidad que funcione sin complicaciones? Escríbenos. En **EquipoH**, te ayudamos a elegir lo que mejor se adapta a tu cocina.
No vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800 x 820 x 1100 mm