HORNO ELECTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-111E





Horno mixto analógico eléctrico **Inoxtrend CDA-111E**, con capacidad para 11 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-111E** de **Inoxtrend** es un horno mixto eléctrico profesional con **control analógico**, pensado para cocinas de alto volumen que necesitan un equipo **potente, robusto y fácil de usar.**

Ofrece cocción **a convección, vapor o en modo combinado**, con mandos mecánicos duraderos, sin electrónica ni pantallas.

Su potencia de **15,6 kW** y su capacidad para **11 bandejas GN 1/1** lo convierten en una solución ideal para **cocinas colectivas, hospitales, caterings o centros escolares.**

HORNO ELECTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-111E



Características técnicas del horno CDA-111E de Inoxtrend

Fabricante: InoxtrendModelo: CDA-111E

• Tipo: Horno mixto eléctrico - analógico

Alimentación: 3 x 400 V + N

• Potencia: 15,6 kW

• Capacidad: 11 bandejas GN 1/1

• Dimensiones: 800 x 820 x 1.100 mm (ancho x fondo x alto)

• Producción estimada: hasta 120 comidas por ciclo

• Control: mecánico (sin electrónica)

• Modos de cocción:

- Convección
- Vapor directo
- Cocción mixta
- Construcción: acero inoxidable
- Puerta abatible con doble cristal
- Acceso técnico frontal

¿Gestionas cocina colectiva y necesitas un horno robusto sin electrónica?

El CDA-111E es ideal para cocinas con rotación de personal, entornos exigentes y necesidad de fiabilidad.

Elimina la dependencia de la electrónica sin renunciar a la potencia ni a la funcionalidad profesional.

Horno mixto directo CDA-111E: volumen alto, control simple

- Capacidad de 11 GN 1/1 en diseño industrial
- Mandos analógicos duraderos
- Sin sensores ni pantallas que puedan fallar
- Alta potencia: 15,6 kW
- Ideal para menús del día, cocciones por lotes, caterings y colectividades

HORNO ELECTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-111E



Objeción + respuesta

"¿Y si necesito algo más moderno?"

Si prefieres digitalización o programación automática, este modelo no es para ti. Pero si buscas **consistencia**, **durabilidad y potencia**, el CDA-111E **no falla**.

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

- ¿Tu cocina produce más de 100 servicios por turno?
- ¿Prefieres equipos robustos sin mantenimiento electrónico?
- ¿Necesitas un horno potente, con buen volumen y de uso directo?
- ¿Trabajas en entorno de colectividad, formación o restauración social?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el CDA-111E está hecho para cocinas que trabajan todos los días, sin margen de fallo.

En EquipoH lo recomendamos especialmente para colectividades y caterings que priorizan el rendimiento constante y los controles simples.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend es sinónimo de hornos profesionales duraderos.

Su serie CDA responde a una demanda clara: hornos eléctricos que funcionan sin electrónica, sin sorpresas, con resultados sólidos.

¿Necesitas un horno eléctrico fiable, grande y sin complicaciones técnicas?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir hornos que trabajan contigo, no contra ti.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x800x1100mm