



Horno **Inoxtrend SDA-104 E**, horno mixto directo eléctrico con capacidad para 4 bandejas GN 1/1. Fácil de usar, con mandos analógicos, perfecto para todo tipo de cocinas, modelo muy compacto. Gran eficiencia con puerta de doble cristal, luz interior, ciclo de enfriamiento rápido de la cámara de cocción, etc.

[Haz clic para ver otros hornos industriales eléctricos](#)

[Horno en estoc](#)

Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos

El modelo **SDA-104E** de **Inoxtrend** está pensado para cocinas que requieren funcionalidad completa en un equipo compacto.

Con **4 bandejas GN 1/1** y modos de **convección, vapor y cocción mixta**, permite preparar múltiples platos sin ocupar espacio innecesario.

Su rango de temperaturas entre **50 °C y 270 °C**, sumado a una potencia de **6,4 kW**, lo hacen ideal para cocinas profesionales que trabajan en barras, hoteles pequeños, tiendas gourmet o restaurantes con servicio ágil.

Características técnicas del horno SDA-104E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: SDA-104E
- Tipo: Horno mixto eléctrico - compacto profesional
- Potencia: 6,4 kW
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Capacidad: 4 bandejas GN 1/1
- Dimensiones: **790 x 790 x 635 mm** (ancho x fondo x alto)

- Modos de cocción:
 - **Cocción a convección** (50-270 °C)
 - **Cocción a vapor directo** (50-100 °C)
 - **Cocción mixta** (convección + vapor)
- Control: mecánico analógico
- Sistema de enfriamiento rápido
- Entrada de bandejas longitudinal
- Construcción en acero inoxidable
- Apertura frontal con puerta de doble cristal

¿Tienes una cocina profesional con poco espacio?

El SDA-104E es una solución ideal para entornos donde cada centímetro cuenta, pero donde la exigencia de cocción sigue siendo alta.

Permite cocciones homogéneas y resultados constantes sin ocupar más de 65 cm de alto.

SDA-104E: tecnología de horno industrial en tamaño compacto

- Perfecto para cocinas rápidas y eficientes
- Bajo consumo y rápida recuperación de temperatura
- Ideal para pequeñas producciones continuas
- Diseño limpio, robusto y fácil de usar

El SDA-104E está pensado para servicios continuos y ágiles, con tiempos de ciclo reducidos y facilidad de limpieza.

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

- ¿Tu espacio disponible es reducido?
- ¿Tu cocina exige múltiples modos de cocción?
- ¿Quieres un horno profesional, pero sin pantallas o electrónica sensible?
- ¿Buscas fiabilidad, potencia y versatilidad sin complicaciones?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el SDA-104E **es la puerta de entrada a la cocción profesional en espacios pequeños.**

En EquipoH lo recomendamos para food corners, cocinas de hoteles boutique, bares de tapas y gastrotiendas.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend, con una trayectoria consolidada en el sector Horeca, ha desarrollado su línea SDA para **profesionales que necesitan hornos fiables, resistentes y funcionales.**

La gama XT responde con calidad, potencia y diseño industrial compacto.

¿Necesitas un horno mixto profesional que quepa en tu cocina sin sacrificar rendimiento?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el horno que mejor encaja con tu espacio y forma de trabajar.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x830x480