



Horno **Inoxtrend RDA-110E**, un horno profesional de convección eléctrico con posibilidad de cocción al vapor, convección y al vapor+convección. Perfecto para cocinas industriales (ideal para espacios reducidos gracias a su tamaño compacto, la distancia entre guías es de 67 mm), capacidad para 10 bandejas GN 1/1, luz interior y un panel de mandos analógico muy sencillo de usar con selector de ciclos.

Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos

El **RDA-110E** de **Inoxtrend** es un horno mixto programable con pantalla táctil, diseñado para quienes necesitan **automatizar procesos de cocción** sin renunciar a la precisión y eficiencia.

Capaz de trabajar con **10 bandejas GN 1/1**, este horno permite programar, almacenar y ejecutar ciclos completos de cocción en entornos profesionales exigentes.

Su sistema electrónico ofrece funciones como precalentamiento automático, cocción programada, sonda al corazón y función Cook & Hold, ideal para cocinas que buscan rendimiento y consistencia.

Características técnicas del horno RDA-110E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: RDA-110E
- Tipo: Horno mixto eléctrico - programable
- Potencia: 12 kW
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1
- Dimensiones: **710 x 828 x 968 mm** (ancho x fondo x alto)

- Modos de cocción:
 - **Cocción a convección**
 - **Cocción a vapor directo**
 - **Cocción mixta (convección + vapor)**
- Panel táctil Touch Small
- 150 programas preinstalados + 150 programables
- Sonda al corazón incluida
- Autorreverse + doble velocidad de ventilación
- Función de precalentamiento automático
- Función de mantenimiento Cook & Hold
- Sistema de lavado automático
- Conexión USB para descarga de datos HACCP
- Soporte no incluido

¿Tu cocina necesita precisión y automatización?

El RDA-110E es la solución para cocinas que trabajan con volúmenes altos y múltiples procesos.

Ideal para restaurantes en turnos, caterings de producción continua o centros donde se prioriza la trazabilidad y la eficiencia operativa.

Horno industrial RDA-110E: alta capacidad, control digital y rendimiento continuo

- Pantalla táctil intuitiva y rápida
- Ciclos programables y predefinidos
- Control por sonda para máxima precisión
- Producción homogénea en cada servicio
- Perfecto para cocinas de producción intensiva y rotación elevada

Inoxtrend utiliza componentes industriales robustos. Además, el horno permite trabajar en manual si fuera necesario. **Es un horno para trabajar sin miedo.**



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

- ¿Necesitas capacidad para 10 GN 1/1 y producción continua?
- ¿Quieres automatizar cocciones y controlar parámetros desde un panel táctil?
- ¿Trabajas con procesos HACCP y necesitas trazabilidad digital?
- ¿Quieres asegurar cocción homogénea en alto volumen?



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el RDA-110E **es versátil, potente y fiable**, con funciones avanzadas de cocción pero con una interfaz sencilla y robusta.

Recomendado para quienes producen mucho, todos los días, y quieren eficiencia sin complicaciones.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend ofrece soluciones profesionales de cocción con más de 40 años de experiencia.

Su gama RDA combina innovación, funcionalidad y fiabilidad, pensada para cocinas que trabajan duro.

¿Te interesa automatizar tu cocina sin perder precisión ni rendimiento?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el horno que mejor encaja en tu día a día.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 710 x 828 x 968 mm