



Horno mixto industrial Inoxtrend RDA-115E con 15 bandejas GN 1/1 y soporte integrado. Recomendado por **EquipoH** por su gran capacidad, robustez y sencillez operativa.

Ideal para cocinas profesionales de alto volumen que buscan fiabilidad y resultados constantes.

Catálogo de hornos mixtos industriales

El **Inoxtrend RDA-115E** es un horno mixto analógico de alto rendimiento, diseñado para cocinas profesionales que requieren **gran capacidad de producción**, fiabilidad mecánica y control directo. Con capacidad para **15 bandejas GN 1/1** y un **soporte integrado**, este modelo es perfecto para grandes restaurantes, colectividades, hospitales o catering centralizado.

Características técnicas

- **Tipo de horno:** Mixto analógico industrial
- **Capacidad:** 15 GN 1/1
- **Voltaje:** 3 x 400 V + N
- **Potencia eléctrica:** 18 kW

- **Dimensiones exteriores (mm):** 749 x 847 x 1667
- **Soporte integrado:** Sí
- **Marca:** Inoxtrend
- **Fabricación italiana**

¿Necesitas un horno industrial de gran capacidad y fácil de usar?

El **RDA-115E** ha sido desarrollado para entornos donde el **volumen de producción es alto** y se necesita un equipo robusto, mecánico y fácil de manejar. Si gestionas una cocina central, una residencia o un hospital, sabes que el equipo tiene que ser **ágil, resistente y sin complicaciones**. Este horno ofrece todo eso, sin renunciar a la calidad en los resultados.

RDA-115E: máxima producción con control directo

Gracias a su sistema analógico, el Inoxtrend RDA-115E permite **controlar manualmente el tiempo, la temperatura y la humedad**, sin necesidad de programaciones complejas. Esta simplicidad lo convierte en una opción ideal para equipos con rotación de personal o sin necesidad de programas automáticos. Además, su **estructura compacta pero de gran capacidad** y el soporte integrado facilitan la instalación en cocinas donde cada m² cuenta.

“¿No es mejor un horno digital?”

Depende. En muchas cocinas de volumen, **los hornos analógicos siguen siendo la opción más fiable**, especialmente cuando se busca **durabilidad, coste controlado y facilidad de uso**. El RDA-115E no se queda corto en prestaciones, pero **evita componentes electrónicos innecesarios** que pueden fallar más fácilmente.

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

- Número de bandejas y tipo (en este caso 15 GN 1/1)
- Potencia total disponible (18 kW, trifásico)
- Tipo de control (analógico vs electrónico vs programable)
- Espacio disponible en cocina (dimensiones: 749 x 847 x 1667 mm)
- Volumen de producción diario esperado
- ¿Necesitas funciones digitales? Si no, lo analógico puede ser más rentable y fiable
- Necesidad de soporte integrado (este modelo ya lo incluye)

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Recomendamos el **Inoxtrend RDA-115E** porque es un **caballo de batalla** en cualquier cocina de gran producción. Robusto, fiable, fácil de usar y con **excelente relación calidad-precio**. En **EquipoH** sabemos que no siempre se necesita lo más tecnológico, sino **lo que no falla** y rinde cada día sin sorpresas.

 **Sobre el fabricante**

Inoxtrend es una marca italiana con gran trayectoria en hornos profesionales. Especialistas en fabricar **hornos resistentes, funcionales y fáciles de mantener**, muy presentes en cocinas de alto rendimiento en toda Europa. En **EquipoH** confiamos en Inoxtrend porque **cumple sin complicaciones**.

¿Tienes dudas si este horno encaja en tu cocina? Escríbenos por el chat. En **EquipoH** te asesoramos con criterio técnico real.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 749 x 847 x 1667 mm