HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND RDT-105





Horno eléctrico mixto industrial **Inoxtrend RDT-105E** con capacidad para 5 bandejas GN 1/1. Una opción muy completa que gracias a su reducido tamaño será ideal para cualquier tipo de cocina. Cuenta con un panel digital y con programas automáticos de cocción, 67 programas de los cuales 37 memorizados. Programable.

Ver más hornos eléctricos

Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos

El modelo **RDT-105E** de **Inoxtrend** combina tecnología avanzada con formato compacto.

Gracias a su **panel táctil Touch Small**, permite programar ciclos de cocción, controlar temperaturas con precisión y gestionar datos HACCP, todo en solo **63 cm de alto**.

Perfecto para cocinas con espacio limitado pero que necesitan un control preciso de cocciones mixtas en formato GN 1/1.

HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND RDT-105



Características técnicas del horno RDT-105E

Fabricante: InoxtrendModelo: RDT-105E

• Tipo: Horno mixto eléctrico - programable táctil

• Capacidad: 5 GN 1/1

• Potencia: 6 kW

Alimentación: 3 x 400 V (opcional 1 x 230 V + 3%)

• Dimensiones: 710 x 828 x 633 mm

• Modos de cocción:

Cocción a convección

• Cocción a vapor directo

Cocción mixta (convección + vapor)

• Panel de control: pantalla táctil Touch Small

- Funciones avanzadas:
- 150 programas + 150 personalizables
- Autorreverse + doble velocidad ventilador
- Sonda al corazón
- Función de precalentamiento
- Cook & Hold
- Lavado automático
- Puerto USB (descarga HACCP)
- Soporte no incluido
- ¿Necesitas programar tus cocciones en un horno compacto?

El RDT-105E está diseñado para cocinas que priorizan **consistencia, eficiencia y automatización**, incluso en espacios reducidos.

Es perfecto para hoteles, cocinas urbanas o producciones con rotación rápida.

RDT-105E: máxima funcionalidad en el mínimo espacio

- 5 GN 1/1 con todas las funciones de un horno grande
- Control táctil fácil e intuitivo
- Resultados constantes lote tras lote
- Ideal para operaciones ágiles que exigen precisión

HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND RDT-105



Al contrario. El RDT-105E está pensado para **simplificar tareas repetitivas** y evitar errores humanos. El panel es claro y fácil de usar incluso por personal no técnico.

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

- ¿Buscas automatizar tus ciclos de cocción?
- ¿Tu cocina requiere precisión pero no tienes mucho espacio?
- ¿Trabajas con fichas técnicas y protocolos HACCP?
- ¿Necesitas un horno que se adapte a distintas recetas sin supervisión constante?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el RDT-105E permite a cocinas pequeñas y medianas trabajar con la misma precisión y control que una gran central.

Es compacto, programable y potente. Ideal para operaciones con alta exigencia técnica.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend lleva más de 40 años fabricando hornos industriales robustos, fiables y diseñados para el trabajo real en cocina.

Su línea RDT representa la evolución hacia la automatización profesional sin complicaciones.

¿Buscas un horno que cocine por ti con precisión?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el horno que se adapta a tu cocina y tus ritmos.

Ficha técnica:

Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 710x770x600