



Horno eléctrico mixto industrial **Inoxtrend RDT-115E** con capacidad para 15 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 **RDT-115E** es el horno más potente de la gama programable de **Inoxtrend**, diseñado para cocinas profesionales con una carga de trabajo alta y necesidad de **automatización precisa**.

Permite trabajar con **15 bandejas GN 1/1**, gestionando múltiples recetas gracias a su **panel táctil Touch Small, sonda al corazón y función de lavado automático**.

Pensado para cocinas colectivas, hospitales, caterings y centros de producción donde se requiere fiabilidad, trazabilidad y alto rendimiento continuo.

Características técnicas del horno RDT-115E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: RDT-115E
- Tipo: Horno mixto eléctrico programable táctil
- Capacidad: 15 GN 1/1
- Potencia: 15,6 kW
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Dimensiones: **749 x 847 x 1667 mm**
- Panel táctil Touch Small

- Modos de cocción:
 - Convección
 - Vapor directo
 - Cocción mixta (convección + vapor)

- Funciones destacadas:
 - 150 programas + 150 personalizables
 - Sonda al corazón
 - Precalentamiento automático
 - Cook & Hold
 - Autorreverse y doble velocidad de ventilación
 - Lavado automático
 - Puerto USB para descarga de datos HACCP
 - Soporte integrado incluido

¿Buscas producción intensiva con control total?

El RDT-115E es una herramienta clave para cocinas de alta producción que no pueden permitirse errores: programas automatizados, gestión precisa de temperaturas y resultados homogéneos en cada bandeja.

RDT-115E: alto rendimiento con inteligencia integrada

- Panel táctil intuitivo con múltiples programas
- Producción continua sin necesidad de supervisión constante
- Lavado automático para minimizar tiempos muertos
- Potencia y capacidad para los retos de una cocina central
- Soporte incluido para instalación inmediata

Todo lo contrario. El RDT-115E está pensado para **automatizar el trabajo y facilitar la formación del personal**. La pantalla es clara, rápida y permite guardar tus ciclos

más frecuentes.

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

- ¿Trabajas en cocina colectiva, central o producción intensiva?
- ¿Necesitas automatizar procesos y mantener trazabilidad HACCP?
- ¿Tu equipo necesita simplificar las tareas repetitivas?
- ¿Buscas un horno potente, preciso y con mantenimiento sencillo?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el RDT-115E **combina todo lo que una gran cocina necesita**: potencia, precisión, automatización y durabilidad.

Ideal para operaciones que no se detienen nunca, y que exigen lo mejor cada día.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend es una referencia europea en hornos profesionales. Su gama RDT aplica tecnología de última generación en formato robusto, funcional y orientado al uso real en cocina.

¿Buscas un horno industrial que trabaje con la misma precisión todos los días?

Escríbenos al chat. En EquipoH analizamos tu operativa y te recomendamos lo que realmente necesitas.

Ficha técnica:

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