



Horno eléctrico mixto industrial **Inoxtrend CTD-104E** con capacidad para 4 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 táctil programable. Modalidad de cocción manual o con programas automáticos.

[Ver más hornos eléctricos](#)

Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos

El modelo **CTD-104E** de **Inoxtrend** está especialmente diseñado para cocinas profesionales que buscan automatización en un formato reducido.

Gracias a su **panel táctil programable**, permite trabajar con recetas preconfiguradas, personalizar ciclos y registrar datos de cocción. Su formato vertical compacto de **4 bandejas GN 1/1** es perfecto para barras, hoteles pequeños y negocios de comida rápida.

Características técnicas del horno CTD-104E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: CTD-104E

- Tipo: Horno mixto eléctrico - programable táctil
- Capacidad: 4 GN 1/1
- Potencia: 5,2 kW
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Dimensiones: **520 x 930 x 748 mm** (ancho x fondo x alto)
- Panel táctil con pantalla Touch Screen

- Modos de cocción:
 - Convección (20 a 270 °C)
 - Vapor (20 a 100 °C)
 - Mixto (20 a 270 °C)

- Funciones integradas:
 - Cocción manual o con programas automáticos
 - Precalentamiento automático
 - Cook & Hold
 - Autorreverse y doble velocidad de ventilación
 - Sonda al corazón (opcional)
 - Sonda para vacío (opcional)
 - Programas de lavado automático
 - Señal acústica de fin de ciclo
 - Visualización digital de parámetros
 - Conexión USB (HACCP)
 - Iluminación interior

¿Quieres precisión y automatización sin ocupar toda la cocina?

El **CTDT-104E** es perfecto para locales con poco espacio, pero que necesitan control absoluto sobre sus cocciones.

Ideal para restauración moderna, show-cooking o producción bajo ficha técnica.

CTDT-104E: control digital y tamaño compacto

- Capacidad de 4 GN 1/1 en menos de 75 cm de altura
- Permite trabajar con programas personalizados
- Control electrónico profesional y fácil de usar
- Lavado automático y conectividad digital HACCP

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

realmente necesitas?

- ¿Necesitas una solución compacta con funciones avanzadas?
- ¿Buscas registrar procesos para control sanitario o calidad?
- ¿Quieres facilidad de uso sin depender de formación compleja?
- ¿Tu cocina requiere ciclos rápidos con temperatura precisa?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el CTD-104E es **una herramienta profesional en formato reducido**. Ideal para cocinas urbanas, barras calientes, dark kitchens y food corners que trabajan bajo demanda.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend lleva más de 40 años innovando en el desarrollo de hornos para el canal profesional.

La gama CTD representa su apuesta por el control total, conectividad y eficiencia en cocinas compactas.

¿Necesitas un horno táctil compacto con todas las funciones de uno industrial?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a encontrar la solución real para tu cocina profesional.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 520 x 930 x 748 mm