



Horno eléctrico mixto industrial **Inoxtrend CTD-107E** con capacidad para 7 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 **CTD-107E** de Inoxtrend es un horno mixto con **pantalla táctil y programación avanzada**, pensado para cocinas con alta rotación que quieren controlar y automatizar sus procesos sin complicaciones.

Con una capacidad de **7 bandejas GN 1/1** en orientación vertical, se adapta a espacios reducidos manteniendo un rendimiento profesional.

Incorpora funciones clave como **Cook & Hold, lavado automático, precalentamiento y conexión USB para HACCP**, convirtiéndolo en una herramienta perfecta para entornos exigentes.

Características técnicas del horno CTDT-107E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: CTDT-107E
- Tipo: Horno mixto eléctrico - programable táctil
- Capacidad: 7 GN 1/1
- Potencia: 8.8
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Dimensiones: **520 x 930 x 958 mm**
- Panel de control: Touch Screen
- Modos de cocción:
- Cocción a convección (20 - 270 °C)
- Cocción a vapor (20 - 100 °C)
- Cocción mixta (20 - 270 °C)
- Funciones destacadas:
- Cocción manual o por programa automático
- Precalentamiento automático
- Cook & Hold
- Sonda al corazón de un punto (opcional para vacío)
- Lavado automático con líquido
- 2 velocidades de ventilación + autorreverse
- Alarma acústica de fin de ciclo
- Visualización digital de parámetros
- Iluminación interior
- Puerto USB para descarga de datos HACCP

¿Tu cocina necesita producción vertical y automatización?

El CTDT-107E está diseñado para cocinas modernas que desean optimizar el flujo de trabajo y garantizar la repetibilidad en cada servicio.

Ideal para restaurantes urbanos, cocinas centralizadas pequeñas o establecimientos de comida rápida con exigencia técnica.

CTDT-107E: eficiencia y control digital en formato compacto

- 7 GN 1/1 en diseño vertical eficiente
- Pantalla táctil profesional
- Programación avanzada y visualización precisa
- Lavado automático y conectividad digital
- Ocupa menos de 1 metro de alto

El CTDT-107E está pensado para facilitar el trabajo. Su interfaz es **clara, accesible y pensada para personal sin formación técnica**, con programas predefinidos e

intuitivos.

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

- ¿Tu espacio es limitado, pero tu rotación es alta?
- ¿Necesitas funciones como lavado, mantenimiento y sonda?
- ¿Quieres un horno que automatice procesos sin ser complejo?
- ¿Te interesa controlar parámetros y asegurar trazabilidad?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el **CTDT-107E** ofrece **prestaciones de horno industrial con diseño compacto y sencillo de usar**.

Perfecto para equipos pequeños que trabajan como grandes cocinas.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend, especialista en hornos profesionales, desarrolla soluciones reales para cocinas reales.

La línea CTD-107 es la prueba de cómo integrar tecnología útil en formatos accesibles.

¿Buscas un horno táctil, compacto y con funciones profesionales reales?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a trabajar más fácil, con mejores resultados.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 520 x 930 x 958 mm