HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-211





Horno mixto analógico eléctrico **Inoxtrend CDA-211E**, con capacidad para 11 bandejas GN 2/1, para todo tipo de cocinas incluidas las más pequeñas que puede trabajar con cocción a vapor y convección (Vapor directo / Convección /Convección-vapor).

Presenta una puerta de doble cristal con cámara y mandos analógicos que nos permiten seleccionar el ciclo deseado, cantidad de vapor y tiempo de cocción

Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos

El **CDA-211E** es uno de los hornos analógicos más potentes de la gama Inoxtrend. Diseñado para grandes producciones diarias, permite cocinar **hasta 300 comidas** en ciclos continuos, sin complicaciones electrónicas.

Ideal para cocinas que buscan fiabilidad, volumen y resistencia con una interfaz intuitiva.

Este horno está pensado para ofrecer un rendimiento **industrial real**, gracias a su **capacidad de 11 GN 2/1**, 23 kW de potencia y un diseño robusto con controles mecánicos sencillos.

HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-211



Características técnicas del horno CDA-211E

Fabricante: InoxtrendModelo: CDA-211E

• Tipo: Horno mixto eléctrico analógico

Capacidad: 11 GN 2/1
Potencia eléctrica: 23 kW
Alimentación: 3 x 400 V + N

• Dimensiones: 1.046 x 932 x 1.100 mm

Nº de comidas estimadas: 300

- Tipo de cocción:
- Convección
- Vapor directo
- Mixta (convección + vapor)
- Panel de control: analógico
- · Construcción: acero inoxidable, cámara embutida
- Ideal para:
- Cocinas colectivas
- Comedores escolares y hospitalarios
- Producción centralizada
- Cáterings

¿Tu cocina necesita potencia diaria sin complicaciones electrónicas?

Este modelo es perfecto para producciones en cadena o en doble turno.

El CDA-211E es un horno **de batalla diaria**, sin electrónica sensible, con controles resistentes y mantenimiento sencillo. Un clásico moderno para entornos industriales exigentes.

CDA-211E: máxima producción con el mínimo riesgo

- Hasta 300 raciones por servicio
- 11 GN 2/1 en formato robusto
- Cocción estable y homogénea
- Sin electrónica frágil: controles mecánicos

HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-211



• Fácil de limpiar, operar y mantener

Inoxtrend tiene modelos táctiles como la gama RDA o RDT. Pero si lo que necesitas es **producción sin parar, sin riesgos de fallos electrónicos**, este CDA-211E es lo que buscas.

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

- ¿Cuál es tu volumen de producción diario?
- ¿Tienes varios operarios manipulando el equipo?
- ¿Te interesa reducir los tiempos muertos por formación o mantenimiento?
- ¿Necesitas fiabilidad máxima en turnos largos o dobles?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el CDA-211E **cumple sin fallar**. Lo recomendamos para cocinas de volumen que no pueden permitirse interrupciones. Su panel analógico es intuitivo, resistente y perfecto para operarios rotativos.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend es una marca italiana consolidada en el canal HORECA, especializada en hornos mixtos profesionales.

Su línea CDA es sinónimo de eficiencia, resistencia y facilidad de uso, con décadas de presencia en grandes instalaciones.

¿Buscas producción real sin complicarte con tecnología innecesaria?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el horno que se adapta a tu cocina, tu equipo y tu ritmo.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1040x920x1100mm