## HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-211 G





Horno mixto analógico a gas **Inoxtrend CDA-211 G**, 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 industriales - a gas

El modelo **CDA-211G** de **Inoxtrend** es un horno mixto a gas analógico diseñado para producciones industriales.

Con capacidad para **11 bandejas GN 2/1**, ofrece gran rendimiento con un consumo energético ajustado, ideal para cocinas centrales, hospitales y comedores de gran volumen.

Con controles mecánicos, es resistente, intuitivo y muy fácil de operar incluso en entornos con rotación de personal.

## HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-211 G



#### Características técnicas del horno CDA-211G

Fabricante: InoxtrendModelo: CDA-211G

• Tipo: Horno mixto a gas analógico

• Capacidad: 11 GN 2/1

• Potencia: 36 kW

Alimentación: gas natural / GLP + 230 V (control)

Dimensiones: 1.046 x 932 x 1.100 mm
Producción estimada: hasta 300 raciones

Tipos de cocción:

- Convección
- Vapor directo
- Mixta
- Cámara en acero inoxidable
- Controles: analógicos
- Encendido eléctrico
- Construcción robusta para entornos industriales

#### ¿Tu cocina busca volumen y eficiencia con gas?

El CDA-211G es el horno perfecto para instalaciones con alimentación a gas y alta demanda de producción.

Combina la robustez mecánica con una estructura diseñada para durar, incluso en dobles turnos diarios.

### CDA-211G: eficiencia energética en gran formato

- Bajo coste de operación gracias al sistema a gas
- Producción masiva sin cortes
- Controles fáciles, robustos y sin electrónica compleja
- Gran cámara de cocción con distribución uniforme

### La alta potencia de cocción reduce el tiempo por ciclo, mejorando

# HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-211 G



### la eficiencia y reduciendo el coste por ración.

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

- ¿Dispones de suministro de gas en tu cocina?
- ¿Tienes que alimentar a más de 200 personas al día?
- ¿Necesitas una solución duradera y sin electrónica sensible?
- ¿Prefieres ahorrar energía y evitar picos eléctricos?

### ¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el CDA-211G es una solución económica, duradera y eficiente para grandes cocinas.

Ideal para cocinas que producen mucho, todos los días, y necesitan máquinas que no fallen.

#### Sobre Inoxtrend

**Inoxtrend** es garantía europea de hornos industriales. La gama CDA está presente en cocinas colectivas de todo el mundo por su durabilidad, bajo coste operativo y mantenimiento sencillo.

¿Buscas un horno robusto y económico para grandes producciones diarias?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir entre versiones eléctricas o a gas según tu operativa.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1040 x 960 x 1100 mm