



Horno mixto programable eléctrico **Inoxtrend LUDT-111E**, con capacidad para 11 bandejas GN 1/1, para todo tipo de cocinas incluidas las más pequeñas.

Pantalla Táctil Touch Screen. Con modalidad de cocción manual o con programas automáticos (con 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150). Y conexión USB para almacenamiento de datos HACCP.

Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos

El modelo **LUDT-111E** de **Inoxtrend** es un horno táctil de gran capacidad diseñado para cocinas que trabajan con rotación intensa, producción diaria alta y necesidad de automatización.

Sus **11 niveles GN 1/1**, sus **16,4 kW de potencia eléctrica** y su panel **Touch Screen capacitativo de 7"** convierten este horno en una solución profesional para cocinas que necesitan precisión y simplicidad operativa.

Características técnicas del horno LUDT-111E de Inoxtrend

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: LUDT-111E

- Tipo: Horno mixto eléctrico táctil
- Capacidad: 11 GN 1/1
- Potencia eléctrica: 16,4 kW
- Alimentación: 3 x 400 V
- Dimensiones: **817 x 898 x 1.060 mm**
- Nº de comidas estimadas: 100
- Panel Touch de 7"

- Modos de cocción:
 - Cocción a convección
 - Cocción a vapor
 - Cocción combinada

- Funciones destacadas:
 - Multilevel: cocción por bandeja independiente
 - Multicooking: recetas distintas al mismo tiempo
 - 2 velocidades de ventilación + autorreverse
 - 3 programas de lavado
 - Precalentamiento automático
 - Cook & Hold
 - Señal acústica
 - Iluminación LED interior

¿Necesitas automatización sin perder capacidad?

El **LUDT-111E** responde a las necesidades de cocinas modernas con mucho trabajo diario. Su diseño vertical y sus 11 niveles permiten trabajar con muchos platos diferentes simultáneamente sin perder control ni calidad.

LUDT-111E: potencia, programación y rendimiento

- 11 bandejas GN 1/1
- Panel táctil profesional e intuitivo
- Control por bandeja, cocción simultánea
- Ciclos rápidos, resultados homogéneos
- Ideal para producciones exigentes

El sistema táctil de Inoxtrend está diseñado con materiales capacitivos de alta durabilidad, y el horno permite siempre **intervención manual** o actualización sencilla.

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

- ¿Tu cocina produce más de 100 menús al día?
- ¿Necesitas automatizar ciclos para distintas elaboraciones?
- ¿Tienes turnos múltiples o plantilla variable?
- ¿Quieres facilidad de limpieza y seguridad alimentaria?



¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el **LUDT-111E** es un horno profesional pensado para cocina real: carga alta, tiempos ajustados, operarios diferentes.

Recomendado para restaurantes con carta amplia, obradores calientes, hoteles y colectividades exigentes.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend lleva más de cuatro décadas fabricando hornos para el canal HORECA. La línea LUDT recoge las demandas actuales del sector: tecnología útil, diseño compacto y resultados fiables.

¿Tu cocina necesita producir más, mejor y con menos complicaciones?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a encontrar el horno que tu equipo necesita.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 817 x 898 x 1.060 mm

