



Horno mixto programable eléctrico **Inoxtrend LUDT-211E**, con capacidad para 11 bandejas GN 2/1, 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 **LUDT-211E** es la solución más potente y de mayor capacidad de la gama táctil de **Inoxtrend**. Con **11 bandejas GN 2/1**, 23 kW de potencia y panel Touch Screen de 7", está diseñado para cocinas profesionales que necesitan control total, rendimiento continuo y alta producción.

Gracias a sus funciones multilevel, multicooking, ciclos de lavado automáticos y diseño robusto, es la elección perfecta para centros de producción, hospitales, hoteles grandes y caterings intensivos.

Características técnicas del horno LUDT-211E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: LUDT-211E
- Tipo: Horno mixto eléctrico táctil
- Capacidad: 11 GN 2/1
- Potencia eléctrica: 23 kW
- Alimentación: 3 x 400 V
- Dimensiones: **1075 x 1018 x 1060 mm**
- Nº de comidas estimadas: 300
- Panel táctil capacitativo de 7"

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

- Funcionalidades avanzadas:
 - Multilevel (cocción por bandejas)
 - Multicooking (recetas simultáneas)
 - 2 velocidades + autorreverse
 - 3 programas de lavado
 - Cook & Hold
 - Precalentamiento automático
 - Señal acústica y luz LED

¿Tu cocina requiere potencia máxima y precisión total?

El **LUDT-211E** está diseñado para las cocinas que no pueden parar, donde la eficiencia, la capacidad y la repetibilidad son clave.

Ideal para operativas con muchos turnos, cartas amplias o exigencias normativas de trazabilidad.

LUDT-211E: gran producción con inteligencia táctil

- 11 GN 2/1 en formato industrial
- 23 kW de potencia
- Programas personalizables
- Interfaz intuitiva y rápida
- Programas de lavado automáticos

Con un solo horno como el LUDT-211E puedes gestionar hasta 300 raciones al día, con menor esfuerzo y mejor control.

Rentabilizas en menos tiempo y reduces errores humanos.

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

- ¿Cuál es tu volumen de producción diario?
- ¿Buscas un horno para centralizar elaboraciones?
- ¿Tienes personal técnico o necesitas facilidad operativa?
- ¿Requieres un sistema automatizado y trazable?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el **LUDT-211E** es **potencia y control en su máxima expresión**.

Lo recomendamos para cocinas que necesitan resultados profesionales sin margen de fallo.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend, con más de 40 años de experiencia, ha perfeccionado su línea de hornos táctiles para cumplir los estándares de las cocinas industriales más exigentes.

La serie LUDT está pensada para productividad real, día tras día.

¿Necesitas automatizar tu producción sin perder potencia ni control?

Escríbenos al chat. En EquipoH seleccionamos contigo el horno que te hará producir más con menos esfuerzo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1075 x 1018 x 1060 mm