



Horno mixto programable A GAS **Inoxtrend LUDT-111G**, 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 industriales mixtos directos - a gas

El **LUDT-111G** es un horno táctil GN 1/1 con **alimentación a gas** que combina lo mejor de dos mundos: ahorro energético y digitalización total del proceso de cocción. Ofrece capacidad para **11 bandejas GN 1/1**, con **quemadores de 16 kW** y solo **0,5 kW eléctricos** para los controles, lo que lo hace ideal para cocinas con restricciones eléctricas o preferencia por gas.

Su **panel táctil capacitivo de 7"** permite una gestión profesional de ciclos, bandejas, recetas y limpieza automatizada.

HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND LUDT-111G



Características técnicas del horno LUDT-111G

Fabricante: InoxtrendModelo: LUDT-111G

• Tipo: Horno mixto a gas con panel táctil

Capacidad: 11 GN 1/1Potencia gas: 16 kW

Potencia eléctrica: 0,5 kW (1 x 230 V)
Dimensiones: 817 x 898 x 1.060 mm

• Nº de comidas estimadas: 100

• Panel táctil de 7"

- Modos de cocción:
- Cocción a convección
- Cocción a vapor
- Cocción combinada
- Funcionalidades:
- Multilevel
- Multicooking
- 2 velocidades + autorreverse
- 3 programas de lavado
- Precalentamiento automático
- · Cook & Hold
- Señales acústicas y luz LED

¿Tu cocina necesita gas, capacidad y control táctil?

El **LUDT-111G** está diseñado para cocinas exigentes que **buscan rendimiento estable**, ahorro eléctrico y tecnología útil para el día a día.

Perfecto para restaurantes, hoteles o centros que cocinan en volumen.

LUDT-111G: potencia a gas, control táctil, resultados seguros

- Bajo consumo eléctrico
- Producción de 100 comidas por ciclo
- Interfaz profesional

HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND LUDT-111G



- Lavado automático incluido
- Ideal para cocinas profesionales que operan con gas

El panel del **LUDT-111G** es intuitivo, con iconografía clara y acceso rápido a funciones. Además, permite programar y guardar recetas para minimizar errores.

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

- ¿Dispones de instalación a gas en tu cocina?
- ¿Requieres control táctil sin depender de alta potencia eléctrica?
- ¿Te interesa ahorrar tiempo y mejorar la trazabilidad de elaboraciones?
- ¿Trabajas con GN 1/1 y buscas lavados integrados?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el **LUDT-111G** ofrece **versatilidad operativa y eficiencia energética**. Ideal para cocinas con procesos exigentes y necesidad de resultados homogéneos sin depender del suministro eléctrico.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend, especialista en hornos profesionales europeos, diseña soluciones táctiles adaptadas a las cocinas reales.

La gama **LUDT** destaca por su durabilidad, simplicidad de uso y prestaciones orientadas a la producción intensiva.

¿Prefieres gas pero quieres un horno con tecnología real?

Escríbenos al chat. En EquipoH te asesoramos para elegir el modelo que encaja con tu energía, espacio y volumen.

HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND LUDT-111G



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 820 x 900 x 1060 mm