



Horno mixto analógico eléctrico **Inoxtrend CDA-120 E**, con capacidad para 20 bandejas GN 1/1, 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 industriales mixtos directos - eléctricos**

El **CDA-120 E** es un horno eléctrico de gran capacidad con formato carro, diseñado para cocinas profesionales que necesitan **agilidad, volumen y robustez**.

Ofrece espacio para **20 bandejas GN 1/1**, con una potencia de **30 kW** y alimentación trifásica a 400 V.

Gracias a su construcción robusta, permite ciclos intensivos, con múltiples modos de cocción: **convección, vapor o mixto**.

Su sistema de **entrada longitudinal de bandejas** y su altura optimizada lo convierten en una solución perfecta para servicios de gran volumen como hospitales,

hoteles o comedores industriales.

Características técnicas del horno CDA-120 E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: CDA-120 E
- Tipo: Horno mixto eléctrico analógico
- Capacidad: 20 GN 1/1
- Potencia eléctrica: 30 kW
- Alimentación: 400 V + 3N
- Dimensiones: **965 x 1080 x 1880 mm**
- nº de comidas estimadas: 150 - 300
- Entrada de bandejas en sentido longitudinal

Modalidades de cocción:

- Cocción a convección
- Cocción a vapor
- Cocción combinada
- Iluminación interior
- Registro de acceso lateral al interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Incluye carro (en el precio)

¿Necesitas volumen de cocción y robustez sin complicaciones digitales?

El CDA-120 E está pensado para cocinas donde prima la **fiabilidad mecánica y la capacidad de producción** sobre las funciones programables.

Ideal para entornos donde se requiere agilidad operativa y mantenimiento sencillo.

CDA-120 E: producción intensiva con control analógico

- Operación simple con mandos
- Gran capacidad GN 1/1 (20 niveles)
- Construcción robusta y accesible
- Entrada de bandejas longitudinal
- Ideal para centros de producción sin personal técnico avanzado

Este modelo prioriza la **simplicidad y durabilidad mecánica**. Si buscas más control, puedes optar por su versión programable (CDT-120 E).

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

- ¿Cuántas comidas necesitas producir por servicio?
- ¿Tu equipo necesita control fácil y resistente?
- ¿Prefieres equipos analógicos por facilidad de uso y mantenimiento?
- ¿Tienes infraestructura para trabajar con GN 1/1 y carro extraíble?



¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el CDA-120 E **no falla**: resistente, potente y fácil de usar.

Perfecto para **responsables de producción** que prefieren lo fiable y mecánico ante lo digital.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend es una referencia europea en hornos profesionales.

Su gama CDA está diseñada para **resistencia diaria, facilidad de uso y producción sin pausas**.

¿Quieres un horno robusto, potente y sin complicaciones?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir la opción ideal según tu volumen, energía y operativa.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 965 x 1080 x 1880 mm

