# HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-220





Horno mixto analógico eléctrico **Inoxtrend CDA-220 E**, con capacidad para 20 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 industriales mixtos directos - eléctricos

El modelo **CDA-220 E** de Inoxtrend es un horno mixto eléctrico de gran formato, con capacidad para **20 bandejas GN 2/1** y una potencia total de **52 kW**, pensado para cocinas colectivas, catering, comedores de empresa o producción hospitalaria. Al tratarse de un modelo **analógico**, garantiza simplicidad de uso, alta resistencia al

Al tratarse de un modelo **analógico**, garantiza simplicidad de uso, alta resistencia al desgaste y mantenimiento fácil, ideal para entornos con mucho personal y rotación operativa.

Se entrega con **carro incluido** y diseño para carga longitudinal, lo que facilita un flujo de trabajo ergonómico en servicios de gran escala.

## HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-220



#### Características técnicas del horno CDA-220 E

Fabricante: InoxtrendModelo: CDA-220 E

• Tipo: Horno mixto eléctrico analógico

Capacidad: 20 GN 2/1
Potencia eléctrica: 52 kW
Alimentación: 400 V + 3N

Dimensiones: 965 x 1400 x 1880 mm
Nº de comidas estimadas: 300 - 500
Entrada longitudinal con carro incluido

- Modalidades de cocción:
- Cocción a convección
- Cocción a vapor
- Cocción combinada
- Distancia entre guías: 67 mm
- Registro de mantenimiento accesible lateral
- Iluminación interior

#### ¿Necesitas un horno de gran capacidad que no falle nunca?

El CDA-220 E es perfecto si buscas un horno fiable, robusto y sin complicaciones electrónicas, que trabaje sin parar y con alta producción diaria.

Muy recomendado para cocinas industriales que requieren **eficiencia constante** sin curvas de aprendizaje.

### Horno industrial CDA-220 E: máximo volumen, mínimo problema

- 20 GN 2/1 en carro incluido
- Panel analógico simple y robusto
- Cocción uniforme en convección, vapor o mixta
- Alimentación 400 V para máxima estabilidad
- Fácil acceso y mantenimiento

# HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDA-220



Si tu prioridad es **producción intensiva y durabilidad**, el CDA-220 E evita errores por exceso de tecnología y es ideal para turnos con personal diverso.

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

- ¿Cuántas comidas necesitas producir por hora o por turno?
- ¿Prefieres mandos manuales frente a pantallas para facilitar el uso diario?
- ¿Necesitas carro GN 2/1 de alta capacidad con entrada longitudinal?
- ¿Cuentas con línea trifásica a 400 V?

### ¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el **CDA-220 E** está diseñado para cocinas donde la fiabilidad y el volumen mandan.

Ideal para gestores de cocina central, responsables de producción y comedores que operan sin margen de fallo.

#### **Sobre Inoxtrend**

**Inoxtrend**, especialista en hornos industriales para grandes colectividades. Sus modelos CDA destacan por su estructura robusta y facilidad de uso en cocinas exigentes.

¿Buscas volumen, potencia y simplicidad mecánica?

Escríbenos al chat. En EquipoH no recomendamos por moda, sino por experiencia real.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 965 x 1400 x 1880 mm