



Horno mixto programable eléctrico **Inoxtrend CDT-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).

Pantalla Digital Táctil. Modalidad de cocina manual o con programas automáticos. 2 velocidades de ventilación.

## **Catálogo de hornos mixtos directos - eléctricos**

El **CDT-120E** de Inoxtrend es un horno mixto **programable** de gran capacidad y rendimiento profesional.

Admite hasta **20 bandejas GN 1/1**, funciona con **alimentación eléctrica trifásica (30 kW a 400V)** y está equipado con un **panel táctil con memoria de programas, lavado automático y conectividad HACCP**.

Su diseño incluye **entrada longitudinal de carro**, ideal para operaciones rápidas, seguras y con gran volumen de cocción.

## **Características técnicas del horno CDT-120E**

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: CDT-120E
- Tipo: Horno mixto eléctrico programable
- Capacidad: 20 GN 1/1
- Potencia eléctrica: 30 kW
- Alimentación: 3 x 400 V
- Dimensiones: **965 x 1080 x 1880 mm**
- Nº de comidas estimadas: 150 - 300
- Entrada de bandejas en sentido longitudinal (carro incluido)
  
- Modos de cocción:
  - Cocción a convección
  - Cocción a vapor
  - Cocción combinada
  - Panel táctil Touch Screen
  
- Funciones:
  - Cocción manual y con programas automáticos
  - 2 velocidades + autorreverse
  - Sonda al corazón
  - Precalentamiento automático
  - Cook & Hold
  - 150 programas + memoria externa USB (HACCP)
  - 3 ciclos de lavado automático

## **¿Tu cocina necesita control total sobre cada cocción?**

El CDT-120E es la opción ideal para cocinas que buscan **reproducibilidad, control HACCP, eficiencia operativa y programación avanzada**, sin renunciar a volumen ni rendimiento.

## **Horno industrial CDT-120E: máximo control para cocinas colectivas**

- Panel táctil con recetas
- Conectividad USB para trazabilidad
- Ciclos intensivos automatizados
- Lavado automático
- Producción profesional, resultados repetibles

El panel es intuitivo y permite usar programas predefinidos. Perfecto para turnos con personal rotativo y control centralizado.

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

- ¿Requieres un horno de gran capacidad GN 1/1 con carro extraíble?
- ¿Necesitas controlar procesos de cocción con precisión y documentación HACCP?
- ¿Tu cocina produce en volumen medio-alto con personal rotativo?
- ¿Prefieres limpieza automática y procesos programables?

## ¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el **CDT-120E** combina la potencia de un horno industrial con la tecnología necesaria para un control profesional de calidad y seguridad.

Recomendado para **cocinas centrales, hospitales, caterings y colectividades exigentes**.

## Sobre Inoxtrend

**Inoxtrend** desarrolla hornos para el canal HORECA y colectividades con soluciones reales de productividad.

La gama CDT incluye programación, conectividad y eficiencia para cocinas que no se pueden detener.

¿Tu cocina necesita precisión y repetibilidad a gran escala?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el horno ideal según tu volumen, personal y exigencia.

## Ficha técnica:

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