# HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDT-220





Horno mixto programable eléctrico **Inoxtrend CDT-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).

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

### Catálogo de hornos industriales mixtos directos - eléctricos

El CDT-220E es un horno de gran capacidad GN 2/1, con carro incluido, pensado para cocinas industriales que requieren producción continua, control preciso y conectividad profesional.

Con **52 kW de potencia** y alimentación trifásica, es capaz de responder en cocinas centrales, hospitales o colectividades con altos volúmenes de trabajo.

Su **panel táctil** permite programar recetas, ciclos de cocción y limpiezas automáticas. También ofrece funciones como **multicooking**, **precalentamiento automático y gestión HACCP vía USB**.

## HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDT-220



## Características técnicas del horno industrial CDT-220E de Inoxtrend

Fabricante: InoxtrendModelo: CDT-220E

• Tipo: Horno mixto eléctrico programable

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

Dimensiones: 965 x 1400 x 1880 mm
 № de comidas estimadas: 300 - 500

• Entrada de bandejas longitudinal con carro incluido

Modos de cocción:

Cocción a convección

Cocción a vapor

• Cocción combinada

• Funciones digitales:

• Panel táctil Touch Screen

• Cocción manual y programada

Autorreverse y 2 velocidades de ventilación

· Sonda al corazón

Precalentamiento

· Cook & Hold

• 150 programas pregrabados + expansión

Lavado automático

Puerto USB para gestión HACCP

• ¿Gestionas una cocina central que requiere máxima producción y control?

El **CDT-220E** está diseñado para cocinas con alta rotación, donde la eficiencia y la seguridad alimentaria son clave.

Su interfaz permite estandarizar procesos, reducir errores y garantizar homogeneidad en cada servicio.

#### CDT-220E: máxima tecnología para producciones intensivas

- Gran capacidad (20 GN 2/1)
- Panel táctil intuitivo
- Lavado automático y conectividad

# HORNO ELÉCTRICO MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDT-220



- Control preciso de cada parámetro
- Ideal para cocinas colectivas con exigencia diaria alta

Su interfaz es clara, con programas personalizados por nivel de usuario. Ideal para formación rápida y control desde cocina central.

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

- ¿Cuentas con línea trifásica 400 V y producción de +300 comidas?
- ¿Requieres registros HACCP y cocción digitalizada?
- ¿Prefieres carro GN 2/1 por ergonomía y agilidad de servicio?
- ¿Necesitas limpiar el equipo automáticamente a diario?

### ¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el **CDT-220E** combina lo mejor de la producción industrial con la facilidad de uso y trazabilidad que hoy exige la cocina profesional moderna.

Lo recomendamos a **jefes de cocina y responsables de producción** que buscan estandarización y eficiencia sin margen de error.

#### Sobre Inoxtrend

**Inoxtrend**, fabricante europeo especializado en hornos industriales de alto rendimiento.

Su gama **CDT** responde a las demandas reales de la cocina de gran volumen.

Si lo deseas contáctanos y te asesoramos de los accesorios disponibles. (haz click aquí y te llevamos al formulario de contacto)

#### Ficha técnica:

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