



Horno mixto programable a gas **Inoxtrend CDT-120 G**, 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 industriales mixtos directos - a gas

El modelo CDT-120G de Inoxtrend es la opción programable más avanzada en formato GN 1/1 a gas.

Diseñado para centros de producción, caterings, hospitales o comedores escolares que trabajan con **energía a gas**, pero quieren **control táctil, programas automáticos y limpieza integrada**.

Admite 20 bandejas GN 1/1, incluye panel táctil, sonda al corazón, lavado automático, multinivel, conexión USB HACCP y entrada de carro longitudinal (incluido en el precio).

HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDT-120 G



Características técnicas del horno industrial CDT-120G de Inoxtrend

Fabricante: InoxtrendModelo: CDT-120G

• Tipo: Horno mixto a gas programable

Capacidad: 20 GN 1/1Potencia gas: 29 kW

Potencia eléctrica: 1,2 kW (1 x 230 V)
Dimensiones: 965 x 1080 x 1880 mm
Producción estimada: 150 - 300 comidas
Entrada de bandejas en sentido longitudinal

• Panel táctil Touch Screen

- Funciones:
- Cocción manual y programada
- Cocción a vapor, convección o combinada
- 2 velocidades + autorreverse
- Precalentamiento automático
- · Cook & Hold
- 150 programas predefinidos
- Sonda al corazón
- Conexión USB HACCP
- 3 ciclos de lavado automático
- Carro incluido

¿Tienes cocina con gas y buscas control total?

El **CDT-120G** resuelve las limitaciones de los hornos analógicos a gas al incorporar **control digital**, **lavado automático** y programación de cocción.

Perfecto para instalaciones con suministro a gas donde se requiere precisión, ahorro y versatilidad.

CDT-120G: producción eficiente, energía económica

- Control digital táctil
- Producción alta con 20 GN 1/1
- Bajo consumo eléctrico

HORNO A GAS MIXTO INDUSTRIAL INOXTREND CDT-120 G



- Carro GN 1/1 incluido
- Eficiencia y seguridad alimentaria con trazabilidad HACCP

El panel es **intuitivo y configurable por niveles**, ideal para cocinas con rotación de personal y necesidad de procesos estandarizados.

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

- ¿Dispones de instalación a gas?
- ¿Necesitas carro GN 1/1 con volumen medio-alto?
- ¿Buscas programación, trazabilidad HACCP y lavado automático?
- ¿Quieres reducir consumo eléctrico sin perder control?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el CDT-120G une lo mejor de dos mundos: eficiencia energética del gas + tecnología táctil moderna.

Ideal para responsables de producción que no quieren renunciar al control, pero sí al consumo excesivo.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend diseña hornos profesionales que responden a la realidad de las cocinas colectivas: gas, volumen y automatización.

La gama CDT ofrece soluciones digitales, resistentes y versátiles.

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 1080 x 1880 mm