



Horno **Inoxtrend SDA-340E**, horno mixto directo eléctrico con capacidad para 4 bandejas GN 2/3. Realmente fácil de usar, perfecto para todo tipo de cocinas profesionales, muy compacto. Gran eficiencia con puerta de doble cristal, mandos analógicos, luz interior, ciclo de enfriamiento rápido de la cámara de cocción, etc.

[Haz clic para ver otros hornos industriales eléctricos](#)

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

El **SDA-304E** de **Inoxtrend** es un horno mixto profesional eléctrico diseñado para cocinas que necesitan **máxima versatilidad en el mínimo espacio**.

Permite **cocción a convección**, **cocción a vapor**, y **cocción combinada convección-vapor**, todo en un cuerpo reducido compatible con bandejas **GN 2/3**, ideal para producciones pequeñas pero exigentes.

Este modelo compacto es parte de la línea **XT SNACK piccolo chef**, que ofrece las mismas prestaciones y materiales que los hornos de gran capacidad de Inoxtrend, pero adaptados a cocinas pequeñas.

## **Características técnicas del horno SDA-304E**

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: SDA-304E
- Tipo: Horno mixto directo – eléctrico
- Capacidad: 4 bandejas GN 2/3
- Alimentación: 3 x 400 V + N / 230 V
- Potencia: 4 kW (convección) / 2,7 kW (vapor)
- Dimensiones exteriores: 600 x 708 x 486 mm
  
- Temperaturas:
  - Cocción a convección: 50 °C - 270 °C
  - Cocción a vapor: 50 °C - 100 °C
  - Cocción mixta: 50 °C - 270 °C
  - Función: Enfriamiento rápido de cámara mediante ventilador
  - Construcción robusta y profesional, ideal para uso diario intensivo

## **¿Tienes poco espacio pero no quieres renunciar a un horno mixto profesional?**

El SDA-304E es la solución perfecta para negocios como **bares, cafeterías, carnicerías, tiendas gastronómicas o pequeños servicios de restauración** que requieren **resultados profesionales** sin posibilidad de instalar equipos grandes. Puedes asar, cocer al vapor, regenerar o trabajar combinaciones en un mismo equipo.

## **SDA-304E: cocción profesional en formato compacto**

- 3 modos de cocción: convección, vapor y mixto
- Cuerpo reducido ideal para cocinas pequeñas
- Perfecto para producciones diarias de calidad
- Mismo nivel tecnológico que los hornos industriales grandes
- Control intuitivo y construcción profesional

Para mayor capacidad, tienes los modelos SDA-104E o SDA-107E. Pero si buscas **un horno profesional que entre en tu cocina sin hacer reformas**, el SDA-304E es lo que necesitas.

## **¿Qué has de tener en cuenta para elegir el horno mixto que realmente necesitas?**

- ¿Qué volumen de cocción diario gestionas?
- ¿Tienes espacio para un equipo de menos de 70 cm de profundidad?

- 
- ¿Qué tipos de cocción necesitas (vapor, convección, combinado)?
  - ¿Trabajas con bandejas GN 2/3?
  - ¿Tu cocina requiere enfriamiento rápido para trabajar en ciclos continuos?



### ¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es un horno **compacto, versátil y 100 % profesional**. Ideal para quienes trabajan en espacios pequeños pero exigen resultados de alta calidad.

En EquipoH lo recomendamos para profesionales que necesitan rendimiento industrial sin grandes instalaciones.

### Sobre Inoxtrend

**Inoxtrend** fabrica hornos industriales con los más altos estándares europeos.

La gama XT SNACK piccolo chef es **una solución inteligente** para cocinas pequeñas que no quieren renunciar a la tecnología profesional.

En EquipoH confiamos en su fiabilidad y eficiencia real en cocina.

¿Quieres cocinar al vapor, asar y regenerar con un solo horno compacto?

Escríbenos por el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el horno mixto que rinde incluso en el espacio más limitado.

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600 x 708 x 486 mm