



Horno mixto analógico **Inoxtrend SDA107E**, un modelo con capacidad para 7 bandejas GN 1/1, ideal 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 mixtos directos - eléctricos

El **SDA-107E** de **Inoxtrend** es un horno mixto profesional diseñado para ofrecer **flexibilidad térmica y capacidad ampliada**.

Este modelo de la gama XT BASIC permite **cocción a convección, cocción a vapor y cocción combinada**, ideal para cocinas que manejan volumen medio-alto y necesitan versatilidad constante en el servicio diario.

Su **capacidad de 7 bandejas GN 1/1** lo convierte en una opción ideal para restaurantes, colectividades, caterings o centros de formación.

A pesar de su capacidad, mantiene un cuerpo compacto con **solo 600 mm de ancho**, lo que permite una fácil instalación incluso en cocinas con limitaciones de espacio lateral.

Características técnicas del horno SDA-107E de Inoxtrend

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: SDA-107E
- Tipo: Horno mixto directo – eléctrico
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Potencia: 7,5 kW
- Capacidad: 7 bandejas GN 1/1

- Modos de cocción:
 - **Cocción a convección:** 50 °C – 270 °C
 - **Cocción a vapor:** 50 °C – 100 °C
 - **Cocción a convección - vapor:** 50 °C – 270 °C
 - Función de **enfriamiento rápido** con ventilación
 - Dimensiones exteriores: **600 x 887 x 695 mm** (ancho x fondo x alto)
 - Control mecánico robusto
 - Construcción en acero inoxidable, cámara profesional

¿Tienes una cocina exigente y necesitas más capacidad sin renunciar al control sencillo?

El SDA-107E es la solución para cocinas que trabajan con volumen y diversidad. Puedes asar, cocer al vapor, regenerar o trabajar recetas mixtas, todo en un horno **robusto, potente y funcional.**

Ideal para negocios que no quieren depender de paneles digitales delicados, sino **de la solidez de una tecnología mecánica fiable.**

SDA-107E: máxima capacidad en cuerpo compacto

- Hasta 7 GN 1/1 con cocción mixta
- Solo 60 cm de ancho
- Potente y versátil para ciclos continuos
- Sin electrónica frágil
- Enfriamiento rápido para servicios intensivos

Este modelo está pensado para cocinas que **valoran el control mecánico duradero y sin fallos.** Para opciones digitales, Inoxtrend ofrece gamas Touch, pero si buscas **confianza operativa,** el SDA-107E es un caballo de batalla.

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

- ¿Cuántas bandejas GN necesitas manejar a la vez?
- ¿Qué técnicas de cocción utilizas cada día?
- ¿Prefieres mandos mecánicos o digitales?
- ¿Tu cocina realiza ciclos largos o repetitivos?
- ¿Cuentas con espacio lateral suficiente (mínimo 60 cm de ancho)?



¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es un horno mixto que **combina gran capacidad con diseño compacto y sin electrónica innecesaria.**

En EquipoH lo recomendamos a quienes gestionan **una cocina exigente pero práctica**, donde se valora la potencia, fiabilidad y facilidad de uso real.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend diseña hornos industriales para uso diario profesional, desde restaurantes hasta colectividades.

La línea XT BASIC, donde se incluye el SDA-107E, apuesta por la **eficiencia, durabilidad y control simple.**

Un horno que cocina como un grande, sin quebraderos de cabeza.

¿Quieres un horno mixto potente, con gran capacidad y sin electrónica delicada?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir lo que de verdad necesitas en cocina profesional.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600 x 887 x 695 mm

