



Horno **Inoxtrend RDA-105E**, un horno profesional de convección eléctrico con posibilidad de cocción al vapor, convección y al vapor+convección. Perfecto para cocinas industriales (ideal para espacios reducidos gracias a su tamaño compacto, la distancia entre guías es de 67mm), capacidad para 5 bandejas GN 1/1, luz interior y un panel de mandos analógico muy sencillo de usar con selector de ciclos.

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

El **RDA-105E** de **Inoxtrend** es un horno mixto eléctrico con **pantalla táctil Touch Small** y **programación avanzada**, diseñado para cocinas profesionales que requieren precisión, repetibilidad y capacidad GN 1/1.

Ofrece tres modos térmicos: **cocción a convección**, **cocción a vapor** y **cocción mixta**, además de funcionalidades avanzadas como **precalentamiento automático**, **Cook & Hold**, **sonda al corazón** y **conexión USB** para registro HACCP. Ideal para restaurantes exigentes, centros de producción o cocinas de alta rotación que priorizan el control digital y la eficiencia energética.

## **Características técnicas del horno RDA-105E**

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: RDA-105E
- Tipo: Horno mixto programable - eléctrico
- Pantalla táctil Touch Small
- Alimentación: 3 x 400 V (opcional 1 x 230 V +3%)
- Potencia: 6 kW
- Capacidad: 5 bandejas GN 1/1
- Dimensiones exteriores: 710 x 828 x 633 mm (ancho x fondo x alto)
  
- 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)
  - Enfriamiento rápido con puerta abierta y ventilador
  
- Funciones destacadas:
  - 150 programas memorizables + 150 adicionales
  - Sonda al corazón (1 punto, opcional para vacío)
  - Doble velocidad de ventilación y autorreverse
  - Función Cook & Hold
  - Precalentamiento automático
  - Lavado automático
  - Conexión USB para datos HACCP

## **¿Quieres controlar tu horno con la misma precisión que una cocina central?**

El RDA-105E ofrece todas las ventajas de los hornos mixtos programables en un formato de **5 bandejas GN 1/1**, ideal para cocinas que buscan control total con resultados replicables.

Perfecto para franquicias, colectividades, hoteles y cocinas que manejan múltiples turnos o recetas con temperaturas y tiempos específicos.

## **RDA-105E: control digital, precisión térmica, eficiencia real**

- Pantalla táctil intuitiva y menús personalizables
- Programas preconfigurados o manuales
- Ideal para cocinas de producción media
- Precalentamiento y enfriamiento rápido para continuidad operativa

- Diseño profesional y construcción robusta

Este horno **automatiza procesos sin complejidad innecesaria**. Si tienes rotación de personal o necesitas estandarización, la pantalla táctil te facilita el trabajo. Y si prefieres control manual, también lo permite.

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

- ¿Requieres control digital o prefieres mandos manuales?
- ¿Tu equipo necesita programación para repetir platos iguales?
- ¿Qué nivel de producción y cuántas bandejas GN usas por turno?
- ¿Trabajas con cocción combinada, vapor o baja temperatura?
- ¿Tienes necesidad de registrar datos HACCP?

## **¿Por qué lo recomienda Equipo H?**

Porque es un horno **con inteligencia operativa real, pensado para quien cocina con método y ritmo constante**.

En EquipoH lo recomendamos a profesionales que necesitan precisión, velocidad y eficiencia energética, sin renunciar al control.

## **Sobre Inoxtrend**

**Inoxtrend**, fabricante italiano de hornos profesionales, integra en su gama Touch soluciones de cocción que antes solo estaban en cocinas centrales.

Con su modelo RDA-105E pone la **automatización y la precisión programable** al alcance de cualquier cocina profesional.

¿Quieres un horno profesional que cocine solo lo que le digas, siempre igual y sin errores?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el horno que cocina por ti sin supervisión constante.

## **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 710 x 828 x 633 mm