



Horno mixto industrial Inoxtrend RDE-110E electrónico con capacidad para 10 GN 1/1. Recomendado por **EquipoH** por su facilidad de uso, buena potencia y dimensiones compactas.

Ideal para restaurantes, colegios y centros con producción media que buscan simplicidad y eficiencia.

Catálogo de hornos mixtos industriales

El **Inoxtrend RDE-110E** es un **horno mixto eléctrico electrónico** de 10 bandejas GN 1/1, diseñado para ofrecer **rendimiento profesional en cocinas de producción media**, con un formato compacto y control sencillo. Incorpora **control electrónico básico** para una mayor precisión frente a los analógicos, sin llegar a la complejidad de los modelos programables.

Características técnicas

- **Tipo de horno:** Mixto electrónico
- **Capacidad:** 10 GN 1/1
- **Voltaje:** 3 x 400 V + N
- **Potencia eléctrica:** 12 kW

- **Dimensiones (mm):** 710 x 828 x 968
- **Soporte integrado:** No
- **Marca:** Inoxtrend

¿Necesitas un horno mixto sencillo pero con control electrónico?

En muchas cocinas profesionales, se busca **mayor precisión que en un horno analógico**, pero sin la complejidad de pantallas táctiles o programación avanzada. El **RDE-110E** es ideal en estos casos: permite **controlar parámetros como temperatura, tiempo y humedad**, con un manejo intuitivo. Perfecto para **restauración, colectividades o servicios de catering** de volumen medio.

RDE-110E: simplicidad electrónica para cocinas dinámicas

Con capacidad para 10 bandejas GN 1/1 y una potencia de 12 kW, este horno cubre ampliamente las necesidades diarias de producción. Su formato **vertical compacto** y la **ausencia de soporte integrado** lo hacen ideal para ubicar en mesas neutras o muebles existentes. Es una opción excelente si buscas **control electrónico sin complicaciones ni sobrecostos innecesarios**.

“¿Vale la pena frente al modelo analógico?”

Sí, si buscas un **poco más de control y precisión** sin necesidad de funcionalidades táctiles ni programas complejos. El RDE-110E está en ese punto medio perfecto: **mejor control que un horno manual** pero sin la curva de aprendizaje de un horno programable.

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

- Número de bandejas necesarias: 10 GN 1/1 en este modelo
- Nivel de automatización deseado (este es electrónico simple)
- Potencia y conexión disponible (12 kW trifásico)
- Dimensiones del espacio disponible (710 x 828 x 968 mm)
- Tipo de personal que va a utilizar el horno (¿rotación alta? mejor sencillo)
- Si necesitas soporte inferior o lo colocarás sobre base existente

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Recomendamos el **RDE-110E** porque cubre una necesidad muy concreta: **cocinas que requieren fiabilidad, potencia y un control más fino que los hornos**

analógicos, pero sin el salto de precio y complejidad de los hornos táctiles. Es un horno versátil, fácil de usar y con la garantía de calidad de Inoxtrend.

Sobre el fabricante

Inoxtrend, marca italiana reconocida por su fiabilidad, produce hornos para uso profesional desde hace décadas. Con líneas completas para todo tipo de negocios gastronómicos, su gama electrónica ofrece **el equilibrio justo entre funcionalidad y precio**, ideal para entornos exigentes. En **EquipoH**, confiamos en Inoxtrend por su constancia y durabilidad.

¿Estás dudando entre modelos electrónicos y analógicos? Escríbenos por el chat. En **EquipoH** te ayudamos a elegir según el ritmo real de tu cocina.

No vendemos por catálogo. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 710 x 828 x 968