



Horno eléctrico mixto industrial **Inoxtrend RDT-110E** con capacidad para 10 bandejas GN 1/1. Una opción muy completa que gracias a su reducido tamaño será ideal para cualquier tipo de cocina. Cuenta con un panel digital y con programas automáticos de cocción, 67 programas de los cuales 37 memorizados

[Ver más hornos eléctricos](#)

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

El **RDT-110E** de **Inoxtrend** es un horno mixto de alta capacidad con **pantalla táctil Touch Large**, pensado para cocinas profesionales que necesitan controlar cada detalle del proceso de cocción.

Ofrece cocción **a convección, vapor y combinada**, programación avanzada, **sonda al corazón, ciclos automáticos de lavado** y gestión HACCP por **USB**, todo con una capacidad de **10 bandejas GN 1/1**.

Este modelo es perfecto para cocinas centrales, restaurantes con menús complejos, servicios múltiples o negocios que exigen **repetibilidad y trazabilidad en cada receta**.

## **Características técnicas del horno RDT-110E**

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: RDT-110E
- Tipo: Horno mixto programable - eléctrico
- Pantalla táctil Touch Large
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Potencia: 12 kW
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1
- Dimensiones: **710 x 828 x 968 mm** (ancho x fondo x alto)
  
- Modos de cocción:
  - **Convección** (50-270 °C)
  - **Vapor** (50-100 °C)
  - **Cocción combinada** (50-270 °C)
  
- Funciones avanzadas:
  - 150 programas + 150 adicionales
  - Cook & Hold
  - Precalentamiento automático
  - Enfriamiento rápido
  - Sonda al corazón
  - Lavado automático programable
  - Doble velocidad de ventilación + inversión de giro
  - USB para registro HACCP

## **¿Gestionas una cocina exigente con múltiples servicios al día?**

El RDT-110E está diseñado para mantener **consistencia, rapidez y limpieza automática** en entornos de trabajo exigentes.

Permite repetir procesos con exactitud, reducir tiempos muertos y trabajar con confianza en cada bandeja GN.

## **RDT-110E: el horno que cocina como tú mandarías**

- Panel táctil intuitivo y personalizable
- 10 GN 1/1 en formato compacto
- Higiene automática entre servicios
- Ideal para cocinas que programan, repiten y controlan
- Optimiza producción y reduce errores humanos

El RDT-110E está pensado para cocinas que valoran **control, higiene y capacidad de respuesta**, no solo volumen.

Si haces prep, cocinas al vacío, o gestionas ciclos por lotes, es una inversión que se rentabiliza sola.

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

- ¿Requieres control táctil y programación precisa?
- ¿Vas a trabajar con recetas que se repiten en turnos o franquicias?
- ¿Necesitas registro HACCP o sonda al corazón?
- ¿El horno debe lavarse solo y sin intervención?
- ¿Cuántas bandejas GN 1/1 trabajas en servicio completo?

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

Porque el RDT-110E es un horno diseñado para **cocinas modernas, limpias y organizadas**, donde cada parámetro se programa, cada receta se repite y cada servicio se optimiza.

En EquipoH lo recomendamos para negocios de alto nivel operativo que no pueden improvisar.

### **Sobre Inoxtrend**

**Inoxtrend**, especialista europeo en hornos mixtos, diseña soluciones adaptadas a la realidad de la cocina profesional.

Su gama Touch Large, donde se incluye este modelo, representa el punto de encuentro entre **alta tecnología y usabilidad real**.

¿Quieres un horno que cocine por ti, se limpie solo y mantenga siempre el mismo resultado?

Escríbenos en el chat. En EquipoH sabemos qué horno necesitas para subir el nivel sin complicarte la vida.

### **Ficha técnica:**

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