Horno eléctrico mixto **Inoxtrend modelo RHDE 104 E** de la serie simple, con capacidad para 4 bandejas GN 1/1. Se trata de un horno con tan sólo 51 cm de ancho por lo que puede ser ideal para caterings y en general para cocinas de espacio reducido. Veremos que no por ser pequeño deja de ser un horno que cuenta con las mejores prestaciones como la puerta de doble cristal o el panel de mandos digital.

Catálogo de hornos mixtos directos – eléctricos

El modelo **RHDE-104E** de **Inoxtrend** combina tecnología de cocción profesional con un formato ultracompacto de solo **51 cm de ancho**, perfecto para cocinas reducidas que necesitan precisión y funcionalidad.
Gracias a su **pantalla táctil**, ofrece **cocción a convección, vapor o combinada**, control manual o programado, **sonda al corazón opcional**, lavado automático y conexión USB para trazabilidad HACCP.

Es un horno mixto diseñado para cocinas modernas que gestionan producción diaria en formato GN 1/1 sin necesidad de grandes volúmenes.

Características técnicas del horno RHDE-104E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: RHDE-104E
- Tipo: Horno mixto eléctrico – panel táctil electrónico
- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Potencia: 5,2 kW
- Capacidad: 4 bandejas GN 1/1
- Dimensiones: **510 x 900 x 668 mm** (ancho x fondo x alto)*
- *Profundidad incluida maneta

- Modos de cocción:

- **Cocción a convección** (20–270 ºC)
- **Cocción a vapor** (20–100 ºC)
- **Cocción combinada** (20–270 ºC)
- Panel Touch Screen
- Modalidad manual o programada
- Señal acústica de fin de ciclo
- Dispositivo de evacuación de vahos
- Iluminación interior
- Visualización de valores configurados

- Funciones avanzadas:

- Precalentamiento automático
- Cook & Hold
- 2 velocidades + autorreverse
- Sonda al corazón (opcional)
- Lavado automático (con detergente líquido)
- Conexión USB para HACCP

¿Necesitas un horno profesional compacto con control digital?

El RHDE-104E ofrece **todas las funciones clave de un horno mixto moderno** en un formato estrecho. Ideal para cocinas que no quieren sacrificar tecnología por falta de espacio.
Funciona igual que un horno grande, pero con un consumo y tamaño adaptado.

RHDE-104E: máximo rendimiento, mínimo espacio

- Cocción profesional 4 GN 1/1

- Control digital táctil
- Programas automáticos + cocción manual
- Cocción mixta, vapor y regeneración
- Compatible con cocina al vacío (sonda opcional)

Todo lo contrario. Incorpora **pantalla táctil, lavado automático y control de cocción profesional.** Solo ocupa poco espacio, pero rinde como uno grande.

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

- ¿Tu cocina necesita cocción mixta pero tiene restricciones de espacio?
- ¿Quieres control táctil sin renunciar a modos automáticos y manuales?
- ¿Cuántas GN 1/1 necesitas por servicio?
- ¿Buscas eficiencia energética y limpieza automática?
- ¿Necesitas trazabilidad HACCP y acceso USB?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el RHDE-104E demuestra que **la tecnología no ocupa lugar si está bien diseñada.**
En EquipoH lo recomendamos para cocinas con espacio limitado pero necesidades reales de cocción mixta, control digital y limpieza automática.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend es referencia en hornos profesionales compactos con tecnología avanzada. Su gama RHDE lleva la **cocción programable** a cocinas donde otros hornos no caben, sin renunciar al rendimiento, higiene ni control.

¿Necesitas un horno profesional, compacto y táctil, que cumpla como uno grande?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a encontrar el horno que rinde donde otros no caben.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510x760x670