Horno eléctrico mixto **Inoxtrend modelo RHDE 107 E** de la serie simple, con capacidad para 7 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 **RHDE-107E** de **Inoxtrend** es un horno compacto de **control táctil**, diseñado para cocinas profesionales que necesitan alta capacidad **en poco espacio.**
Con **7 bandejas GN 1/1**, este horno permite cocinar por **convección, vapor o combinación de ambas técnicas**, en modo **manual o programado.**
Perfecto para cocinas que gestionan varios servicios al día y necesitan trazabilidad, higiene y repetibilidad.

Características técnicas del horno RHDE-107E

- Fabricante: Inoxtrend
- Modelo: RHDE-107E
- Tipo: Horno mixto eléctrico – panel táctil

- Alimentación: 3 x 400 V + N
- Potencia: 6,9 kW
- Capacidad: 7 bandejas GN 1/1
- Dimensiones: **510 x 900 x 825 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)
- Control Touch Screen con modo manual y programado
- Señal acústica de fin de ciclo
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 2 velocidades de ventilación + inversión de giro
- Iluminación interior
- Sonda al corazón (opcional)
- Lavado automático (ciclo líquido)
- USB para HACCP

¿Tu cocina tiene poco espacio pero exige gran producción?

El RHDE-107E **aprovecha cada centímetro con tecnología táctil, cocción mixta profesional y funciones automáticas.**
Diseñado para cocinas que trabajan por lotes, con alta rotación de recetas o procesos estándar que requieren repetibilidad.

RHDE-107E: control táctil, 7 GN en solo 51 cm

- Alto rendimiento en formato compacto
- Panel táctil claro e intuitivo
- Cocción precisa a baja temperatura y regeneración
- Registro de datos y trazabilidad
- Limpieza automática entre servicios

Este horno es perfecto para producciones intermedias. Pero si cocinas más de un lote por servicio, puedes pasar al modelo RDA-110E (10 GN) sin perder funciones.

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

- ¿Tu cocina trabaja varias cocciones a la vez?
- ¿Tienes poco espacio, pero no quieres renunciar a bandejas GN?
- ¿Necesitas un horno que se limpie solo y controle temperaturas al detalle?

- ¿Tu operativa requiere repetibilidad y eficiencia energética?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque el RHDE-107E **democratiza la tecnología de alto nivel** en cocinas pequeñas.
En EquipoH lo recomendamos para profesionales que cocinan a diario, con volumen medio y que quieren un horno compacto, pero profesional de verdad.

Sobre Inoxtrend

Inoxtrend, fabricante especializado en hornos mixtos, diseña soluciones para cada necesidad real de la restauración.
Este modelo forma parte de la gama **Compactech**, que combina capacidad GN real, control digital y eficiencia, todo en formato reducido.

¿Buscas un horno táctil, compacto y que cocine como uno grande?

Escríbenos por el chat. En EquipoH te ayudamos a encontrar el horno que encaje y rinda al ritmo de tu cocina.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510X765X880