



Horno **Inoxtrend RDA-110E**, un horno profesional de convección eléctrica 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 67 mm), capacidad para 10 bandejas GN 1/1, luz interior y un panel de mandos analógico muy sencillo de usar con selector de ciclos.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno **Inoxtrend RDA-110E**, un horno profesional mixto directo con capacidad para 10 bandejas GN 1/1.

Cuenta con tres posibilidades de cocción: vapor, convección y convección combinada con vapor.

Encontraremos además un panel analógico, selector de ciclos, luz interior y una parrilla en dotación. La entrada de las bandejas es longitudinal con una distancia entre guías de 67 mm, por lo que se presenta como una opción ideal para todo tipo de cocinas profesionales.

Características técnicas Inoxtrend RDA-105E:

- Horno mixto eléctrico
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Mandos analógicos.
- Ventilador en acero inoxidable AISI 316.
- Calentamiento mediante resistencias Incoloy 800.
- Ciclo de enfriamiento rápido.
- Interior acero inoxidable.
- Posibilidades de cocción
 - Convección: 50°C a 270°C
 - Vapor: 50°C a 100°C.
 - Mixta convección + vapor: 50°C a 270°C.
- Entrada de bandejas longitudinal.
- Luz interior.
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Capacidad para 10 bandejas
 - Medidas bandejas: GN 1/1
 - Dotación: 1 parrilla GN 1/1.
- Potencia: 12KW.
- Voltaje: 3x400 (1x230*).
- Dimensiones: 710x770x940.
- Dispone de selector de ciclos.
- Válvula de evacuación de vahos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 710x770x940