



Horno **Inoxtrend SDA-340E**, horno mixto directo eléctrico con capacidad para 4 bandejas GN 2/3. Realmente fácil de usar, perfecto para todo tipo de cocinas profesionales, muy compacto. Gran eficiencia con puerta de doble cristal, mandos analógicos, luz interior, ciclo de enfriamiento rápido de la cámara de cocción, etc.

[Haz clic para ver otros hornos industriales eléctricos](#)

Catálogo de hornos industriales

Horno mixto eléctrico **Inoxtrend SDA-304E** ideal para cocinas profesionales con espacio reducido ya que presenta unas medidas de 600 x 690 x 480 mm, aunque no pensemos que al ser un horno compacto perdemos prestaciones ya que el SDA-304E es un modelo muy completo, práctico, fácil de usar con toda la tecnología innovadora de Inoxtrend, los mismos materiales y las mismas soluciones tecnológicas de los modelos más grandes. Entre sus funciones encontramos la cocción a convección, cocción a vapor y cocción a convección-vapor para cubrir todas nuestras necesidades. Otros puntos a destacar de este horno, son el enfriamiento rápido de la cámara de cocción con puerta abierta por medio del ventilador de la cámara de cocción, puerta con doble cristal templado, señalización visual de anomalías, dispositivo para

evacuación exceso de humedad, etc.

Características técnicas Inoxtrend SDA-304E:

- Capacidad para 4 GN 2/3.
- Cocción a convención y a vapor.
- Puerta con doble cristal.
- Dispone de luz interior.
- Válvula evacuación de vahos.
- Potencia: 4/2'7 kw.
- Voltaje: 3x400 + N/230V.
- Entrada bandejas longitudinal.
- Distancia ente guías: 67mm.
- Ciclo de enfriamiento rápido.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x690x480