



Horno profesional **Inoxtrend RDE-110E** de la serie Simple con capacidad para 10 bandejas GN 1/1, panel digital, temporizador, puerta con doble cristal y luz interior. Cuenta con válvula de evacuación de vahos y ciclo de enfriamiento rápido. Acabado perfecto en cualquiera de sus modos de cocción (convección, vapor y mixto convección+vapor)

[Ver más hornos industriales eléctricos](#)

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno profesional **Inoxtrend RDE-110E** de la serie Simple con capacidad para 10 bandejas GN 1/1. Se convertirá en nuestro mejor aliado en la cocina gracias al acabado perfecto en cualquiera de sus modos de cocción (convección, vapor y mixto convección+vapor), cuenta con panel digital, temporizador, puerta con doble cristal y luz interior además de válvula de evacuación de vahos y ciclo de enfriamiento rápido. Como en EquipoH sabemos que no siempre es fácil encontrar el horno que encaja perfectamente con nuestras necesidades ofrecemos múltiples opciones entre las cuales encontramos como en este caso un horno de una gran calidad pero con unas medidas realmente compactas, por lo que será un una muy buena opción sea como sea nuestra cocina profesional.

Principales características técnicas Inoxtrend RDE-110E:

Horno mixto eléctrico

Ventilador en acero inoxidable AISI 316.

Sistema de producción del calor totalmente dentro de la cámara (XT BOXTOR).

Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable Incoloy 800.

Puerta con doble cristal

Ciclo de enfriamiento rápido.

Cámara de cocción con cantos redondeados.

Válvula de evacuación de vahos.

Entrada de bandejas longitudinal.

Luz interior.

Distancia entre guías: 67mm.

Potencia: 12KW.

Voltaje: 3x400.

Dimensiones: 710x770x940.

Cocción al vapor, convección y mixto.

Opcional accesorio sonda al corazón.

Ficha técnica:

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