



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 eléctricos industriales

Horno **Inoxtrend RHDE-107E** con panel de mandos superior electrónico que permite el control electrónico de los parámetros de cocción y capacidad para 7 bandejas GN 1/1. Cuenta con válvula de evacuación de vahos, cámara de cocción con cantos redondeados, ciclo de enfriamiento rápido, % de vapor regulable con precisión, temporizador, sonda al corazón opcional y tan sólo 51 cm de ancho por lo que será un horno ideal para caterings o bares que requieran todo el potencial de un horno como el de estas características pero que presente un tamaño reducido y manejable.

Características técnicas del horno de

convección Inoxtrend RHDE-107E

- Horno mixto eléctrico
- Medidas: 520x872x880 mm
- Válvula de evacuación de vahos.
- Acceso a la máquina mediante registro frontal, que permite el acceso e inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones y el desagüe.
- Cámara de cocción con cantos redondeados.
- Opcional accesorio sonda al corazón
- Puerta con doble cristal.
- Sistema de producción del calor totalmente dentro de la cámara (XT BOXTOR).
- Modos de cocción:
 - Convección: 50°C a 270°C.
 - Vapor: 50°C a 100°C.
 - Mixto convección-vapor: 50°C a 270 °C.
- Entrada de bandejas longitudinal.
- Luz interior.
- Capacidad para 7GN 1/1.
- Potencia: 5,8KW.
- Voltaje: 3x400.

Ficha técnica:

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