



Vista panorámica de la fábrica INOXTREND

Soluciones estudiadas para facilitar el trabajo



La más extensa gama de hornos del mercado

GAMA

Incluye modelos:

- Eléctricos y a gas
- Mixtos con boiler o a inyección directa
- A convección con y sin humidificación
- Con paneles de mandos analógicos, electrónicos o programables
- Con exclusivo sistema de lavado con pastillas (mod. programables)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en acero inoxidable 18/10 Aisi 304
- Cámara de cocción estanca, con esquinas redondeadas
- Ventiladores en Aisi 316
- Sistema de producción del calor completamente en el interior de la cámara de cocción (XT BOXTOR®)
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800 (mod. electricos)
- Calentamiento con sistema presurizado (premezcla total de aire y gas) (XT PREMIXER para mod. gas)
- Dispositivo para inyección agua a impulsos (mod. programables)
- Dispositivo para la evacuación del exceso de humedad con sistema de seguridad para sobrepresiones
- Señalización visual presencia anomalías

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN

- Convección, convección+vapor, vapor
- Cocción programable, utilizando recetas pregrabadas o recetas libres, con gestión automática de las cocciones (mod. programables)
- Con sonda al corazón y control Delta T, "Cook & Hold", regeneración
- A vapor a baja temperatura, lenta a baja temperatura, deshidratación, cocina al vacío, pasteurización...



Tecnología INOXTREND

XT BOXTOR

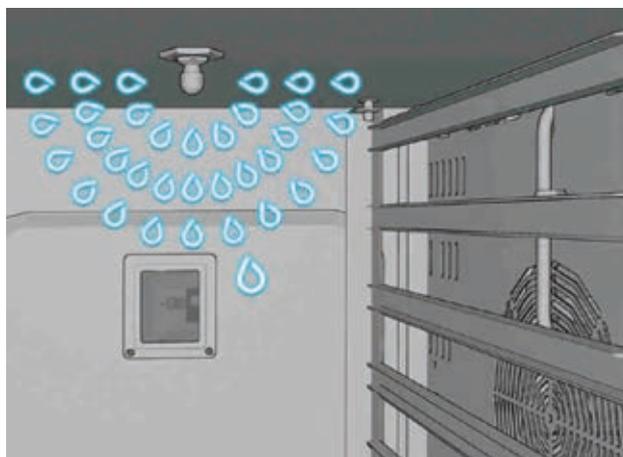
El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



En los **sistemas tradicionales** (A), cámara y deflector son los elementos técnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos. Problema: cámaras de compleja construcción, componentes de difícil acceso. Con la tecnología **XT BOXTOR** (B), gracias a un exclusivo baffle®, giratorio y extraíble, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componentes resultan de fácil inspección.

XT MULTI CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"



Novedoso sistema de lavado automático de la cámara de cocción mediante pastillas de detergente y abrillantador.

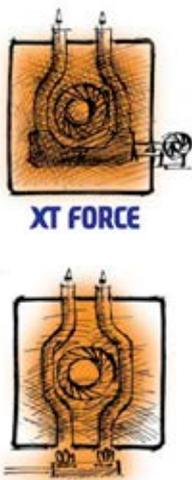
DETABINOX BRILLINOX

XT FORCE

XT PREMIXER



Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas !



XT FORCE: la nueva tecnología Inoxtrend constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes:

La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rápidas.

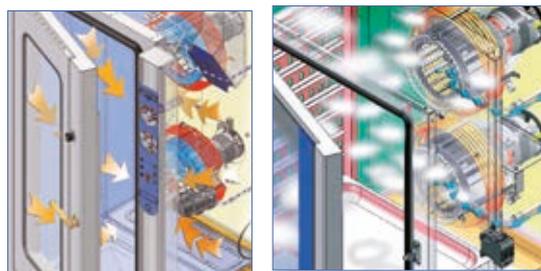
XT PREMIXER es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

DOS SISTEMAS DE GENERAR VAPOR

Mixto Directo

Humedad y ventilación

DIRECT SYSTEM Vapor generado mediante la inyección de agua sobre el ventilador. Gracias al dispositivo XT CLIMA se alcanza el porcentaje de vapor deseado.

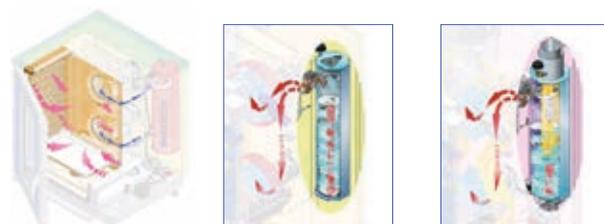


XT PREMIX (para modelos eléctricos o a gas)

Mixto con Boiler

"steam accumulator"

Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor saturado homogéneo.



Modelos eléctricos o a gas

Boiler con alimentación eléctrica

Boiler con alimentación a gas

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Nice+ Simple

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Luz interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Doble velocidad mod. RDT Touch Small
- Sonda al corazón mod. RDT Touch Small
- Válvula evacuación de vahos
- Lavado de cámara automática (modelos RDT Touch Small)
- Acceso interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos programables RDT Touch Small (150 programas almacenados y disponibilidad para otros 150)

Accesorios recomendados:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua



Mod. RDE-115 E
(soporte integrado)



Panel Analógico

Mod. RDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel Electrónico

Mod. RDE

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón (opcional)



Panel Programable Touch Small

Mod. RDT

- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón
- Lavado automático
- Etc...



Mod. RDA-105 E



Mod. RDE-110 E



Sección RDA-105 E

Funciones Panel Programable TOUCH SMALL

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Pre calentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



MODELOS ANALÓGICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)
RDA-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600
RDA-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940
RDA-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650

Modelo RDA 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)
RDE-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600
RDE-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940
RDE-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650

*Modelo RDE 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)
RDT-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600
RDT-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940
RDT-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650

*Modelo RDT 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Serie Nice+ Simple-51

Panel de mandos
parte superior

Sólo 51 cm.
de ancho

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Luz interior
- Puerta con doble cristal
- Lavado cámara (Mods. RHDT)
- Válvula evacuación de vahos



Todos los modelos

PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

El sentido de apertura puerta de los hornos XT SIMPLE 51 puede ser invertido.

El vidrio interior de la puerta abrible facilita la limpieza.

El vidrio exterior, con tratamiento de baja emisión reduce la temperatura y la dispersión de calor, aumentando la eficiencia térmica del horno.

FACIL ACCESO FRONTAL

El acceso a los componentes eléctricos/electromecánicos se realiza quitando el panel de control frontal, permitiendo la inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones de agua o desagüe.



Mod. RHDT - 107 E

Dotación: Una parrilla GN 1/1

Accesorios Recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua



Mod. RHDE - 104 E

Funciones panel electrónico:

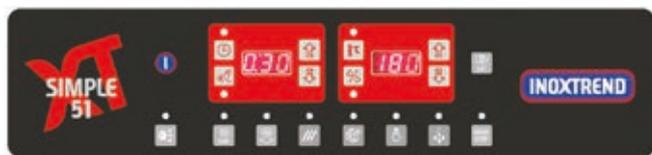
- Panel de mandos electrónico
- Control electrónico de los parámetros de cocción
 - Vapor (de 20 a 100°C)
 - Convección (de 20 a 270°C)
 - Mixto (de 20 a 270°C)
- Señal acústica del final del ciclo de cocción
- Dispositivo evacuación de vahos (tiro)
- Iluminación interior
- Tecla visualización valores configurados
- Sonda al corazón (opcional)



Mod. RHDT - 107 E

Funciones panel programable:

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático (pastillas detergente)
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP
- Distancia entre guías: 67 mm.



Panel electrónico RHDE



Panel programable RHDT

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES
RHDE-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	510 x 760 x 670
RHDT-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	510 x 760 x 670
RHDE-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	510 x 765 x 880
RHDT-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	510 x 765 x 880