



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

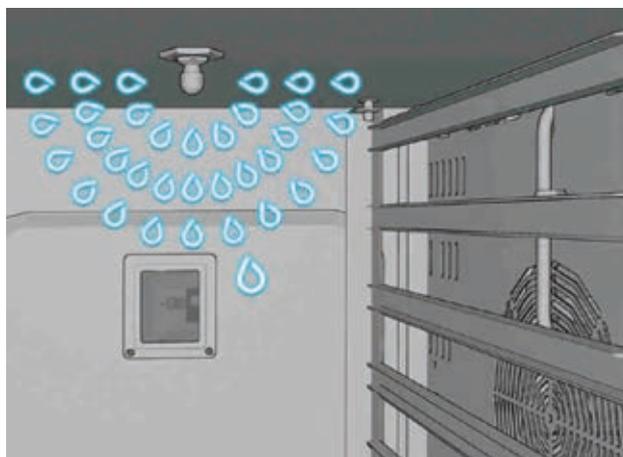
El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



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.

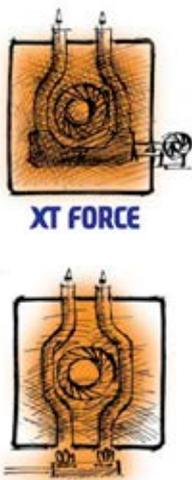
## DETABINOX BRILLINOX

## 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.

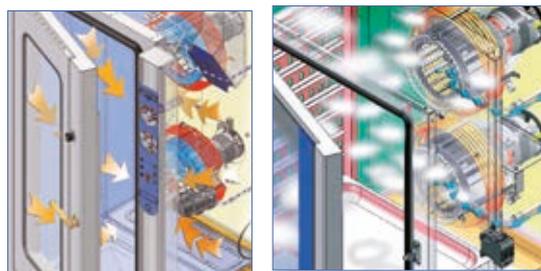
**XT PREMIXER** es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

## 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

## Serie Nice Snack

Ideal para cocinas con reducido espacio

- Puerta con doble cristal
- Luz interior
- Válvula evacuación de vahos
- Cámara cocción con cantos redondeados
- Distancia entre guías: 67 mm
- Entrada bandejas longitudinal
- Ciclo de enfriamiento rápido



Mod. SDE-107 E



### Analógico Mod. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto

Panel SDA/RDA



### Electrónico Mod. SDE

- Vapor
- Convección
- Sonda corazón (opcional)

Panel SDE

### Dotación

- 1 Parrilla

### Accesorios recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua



Mod. SDA 304 E



Mod. SDE-104 E



Mod. SDE-107 E

## Cocciones y otras modalidades de funcionamiento

	<b>Cocción a convección</b>	Campo de temperatura entre 50° C y 270° C
	<b>Cocción a vapor</b>	Campo de temperatura entre 50° C y 100° C
	<b>Cocción a convección - vapor</b>	Campo de temperatura entre 50° C y 270° C
	<b>Enfriamiento rápido</b>	Enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción

**XT SNACK piccolo chef** está hecho utilizando los mismos materiales y las mismas soluciones tecnológicas de las grandes hornos profesionales **INOXTREND**, para de garantizar un alto nivel de calidad.

Facilidad de uso, seguridad de los resultados de cocción, eficiencia en el consumo, agradables estéticamente, fiabilidad total: cada detalle ha sido estudiado a fondo hasta encontrar la solución adecuada.

**XT SNACK piccolo chef** es el horno más adecuado para cocinar de forma profesional en espacios reducidos (bares, cafeterías, tiendas gastronómicas, carnicerías etc...).

La gama **XT SNACK piccolo chef** pensada para quien trabaja, para satisfacer las distintas formas de vivir la pequeña cocina profesional, entre tradición e innovación.

## Hornos mixtos directos - eléctricos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)
SDA-304 E	4 GN 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 690 x 480
SDA-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480
SDE-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480
SDA-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700
SDE-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700