



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

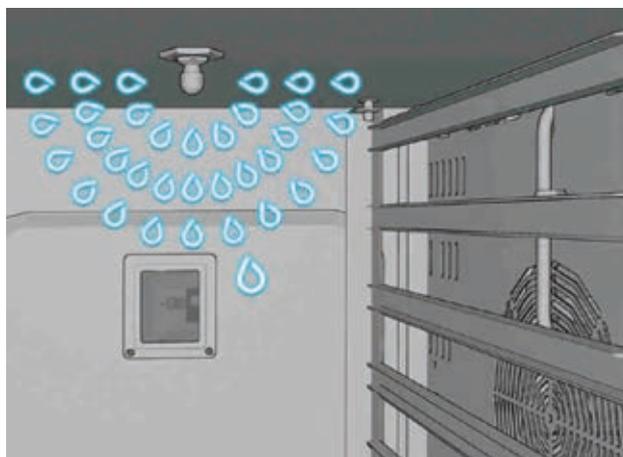
El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



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.

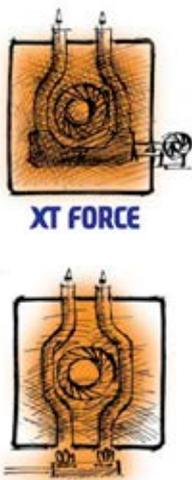
## DETABINOX BRILLINOX

## 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.

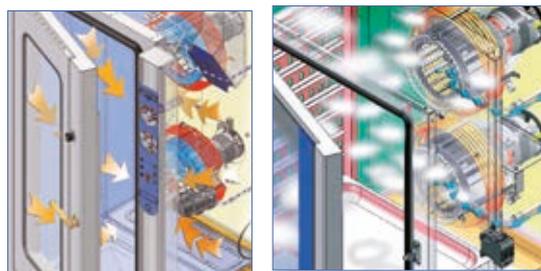
**XT PREMIXER** es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

## 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



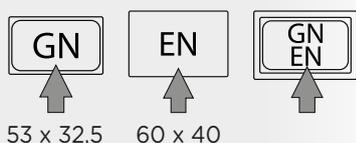
Boiler con alimentación a gas

# Horno Mixto Directo

## Professional OMNIA

### Entrada bandejas lado ancho

### 3 OPCIONES DISPONIBLES



53 x 32,5

60 x 40

- Distancia entre guías:
  - GN 1/1 - 67 mm.
  - EN 60 x 40 - 80 mm.

#### MODELOS ANALÓGICOS PDA

- Mandos electromecánicos

#### MODELOS PROGRAMABLES PDT

- Sonda al corazón
- 2 velocidades de ventilación
- Autorrevers
- Ventilación semiestática



Mod. PDT 107 E



#### Panel PDA Analógico

- Convección
- Convección + Vapor



#### Panel PDT Programable

- Convección
- Vapor
- Mixto
- Programas
- Sonda
- Lavado automático

#### Dotación:

- 1 parrilla GN 1/1 o Bandeja 60 x 40

#### Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

#### Accesorios

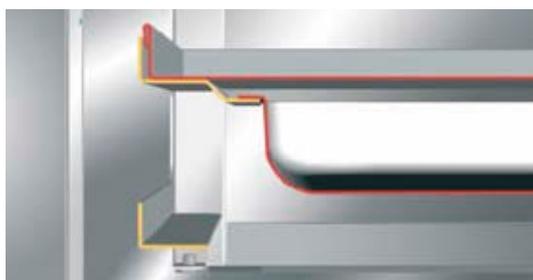
Consultar página ..... 115



Mod. PDA 112 E



Mod. PDT 107 E



Sistema de guías compatibles para bandejas 60 x 40 y GN 1/1 (Suplemento 120€, indicar en pedido)



Mod. PDA 107 E

## Horno Paellero

Bandejas 60 x 40



### Modelos Eléctricos y a Gas

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS 60 x 40 / GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
PDA 107 E	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	12,3 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 870	90
PDA 112 E	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	16,9 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 1190	150
PDT 107 E	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	12,3 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 870	90
PDT 112 E	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	16,9 kw	--	3 x 400 +N	950 x 790 x 1190	150
PDA 107 G	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	0,6 kw	17 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 870	90
PDA 112 G	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	0,6 kw	20,5 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 1190	150
PDT 107 G	6 - 60 x 40 7 - GN 1/1	0,6 kw	17 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 870	90
PDT 112 G	10 - 60 x 40 12 - GN 1/1	0,6 kw	20,5 kw	1 x 230 v	950 x 790 x 1190	150