



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

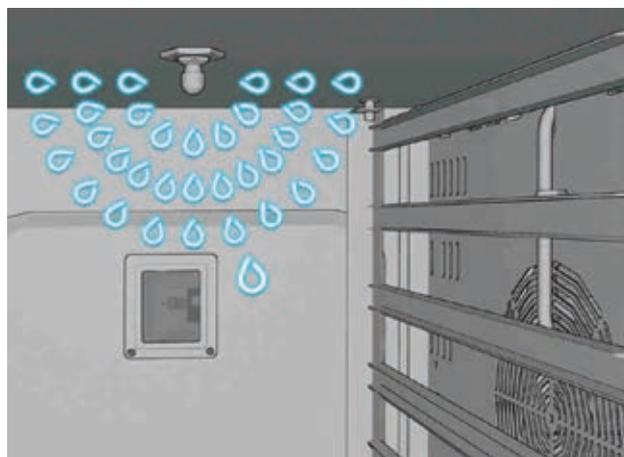
El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



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.

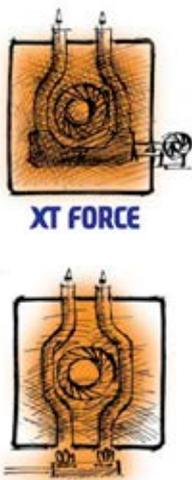
DETABINOX BRILLINOX

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 rapidas.

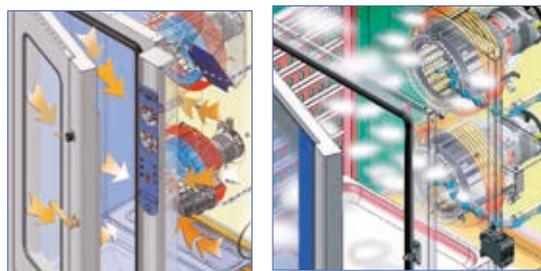
XT PREMIXER es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

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.

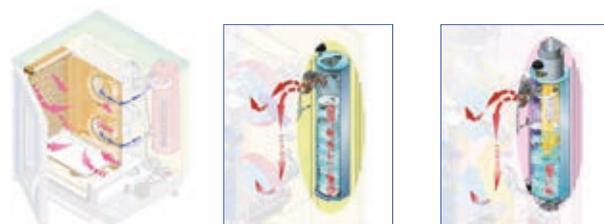


XT PREMIX (para modelos eléctricos o a gas)

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 Serie Professional Compact Analógicos Convección + Vapor

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Válvula evacuación vahos
- Posibilidad de cocción:
 - Convección (calor seco)
 - Convección + vapor



Mod. CUA 211 E



- Mod. CUA**
- Convección
 - Convección + vapor
 - Regulación humedad (7 posiciones)

Dotación:

- 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CUA-107 E



Mod. CUA 111 G



Mod. CUA-207 E

Convección + vapor - Modelos eléctricos

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CUA-107 E	7 x 1/1	8,3 kw	--	3 x 400 + N	800 x 800 x 820	80
CUA-111 E	11 x 1/1	16,4 kw	--	3 x 400 + N	800 x 800 x 1060	100
CUA-207 E	7 x 2/1	16,4 kw	--	3 x 400 + N	1040 x 920 x 820	150
CUA-211 E	11 x 2/1	23 kw	--	3 x 400 + N	1040 x 920 x 1100	300

Convección + vapor - Modelos a gas

MODELO	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CUA-107 G	7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80
CUA-111 G	11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100
CUA-207 G	7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150
CUA-211 G	11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 1100	300

Hornos Mixtos Directos ANALÓGICOS

Serie Professional Compact

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal. Modelos 120 y 220 con carro (incluido en el precio)
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)



Mod. CDA 120 G



Mod. CDA

- Vapor
- Convección
- Mixto
- 7 posiciones de ciclo mixto

Dotación:

- 1 parrilla
- Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA-107 G



Mod. CDA 211 E



Mod. CDA 111 E

Mixtos directos - analógicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDA-107 E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 820	80
CDA-111 E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 1100	100
CDA-207 E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 820	150
CDA-211 E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 1100	300
CDA-120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1080 x 1880	150 - 300
CDA-220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1400 x 1880	300 - 500

Mixtos directos - analógicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDA-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80
CDA-111 G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1100	100
CDA-207 G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150
CDA-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1100	300
CDA-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300
CDA-220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	965 x 1400 x 1880	300 - 500

Hornos Mixtos Directos ELECTRÓNICOS

Serie Professional Compact

- Mandos electrónicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)



Mod. CDE 111 E



Mod. CDE

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

Dotación:

- 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDE-107 G



Mod. CDE-211 E



Mod. CDE 111 E



Mixtos directos electrónicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDE-107 E		7 x 1/1	8,3 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 820	80
CDE-111 E		11 x 1/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 1100	100
CDE-207 E		7 x 2/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 820	150
CDE-211 E		11 x 2/1	23 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 1100	300

Mixtos directos electrónicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDE-107 G		7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80
CDE-111 G		11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100
CDE-207 G		7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150
CDE-211 G		11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 920 x 1100	300

Hornos Mixtos Directos Programables

Serie Professional Compact

- 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
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



Mod. CDT-111 E



Panel
Programable
Touch Small

Mod. CDT

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

Dotación:

- 1 parrilla
- Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 115

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDT 107 E



Mod. CDT 207 G

Mixtos directos programables / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDT-107 E		7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	--	800 x 800 x 820	80
CDT-111 E		11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	800 x 800 x 1100	100
CDT-207 E		7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	1040 x 920 x 820	150
CDT-211 E		11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	--	1040 x 920 x 1100	300
CDT-120 E		20 x 1/1	30 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1080 x 1880	150-300
CDT-220 E		20 x 2/1	52 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1400 x 1880	300-500

Mixtos directos programables / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDT-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80
CDT- 111 G		11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1150	100
CDT-207 G		7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150
CDT-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1150	300
CDT-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150-300
CDT-220 G		20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	965 x 1400 x 1880	300-500