

INOXTREND

MANUALE

1/1

200°

00:20

0°

▶

◀

🏠

☀

⬇



INOXTREND®

HORNOS

END

HORNOS INOXTREND

Soluciones estudiadas
para facilitar el trabajo

La más extensa gama de hornos del mercado



SNACK

[PÁGINA 98](#)



NICE

[PÁGINA 100](#)



COMPATECH

[PÁGINA 102](#)



**PROFESSIONAL
COMPACT**

[PÁGINA 104](#)



PROFESSIONAL PB

[PÁGINA 109](#)



DESDE 1989 UN PUNTO DE REFERENCIA EN LA PRODUCCIÓN DE HORNOS PROFESIONALES DE CALIDAD “MADE IN ITALY”

Inoxtrend fue fundada en 1989 en el Valle del Inno italiano y se caracterizó, desde el principio, por la atención prestada a la especialización y la búsqueda continua de soluciones adecuadas para cada cocina profesional: hornos para catering, hoteles, gastronomía, cadenas de restauración, cafeterías y bares, gasolineras, así como panadería y pastelería congelada. La pronta respuesta a las necesidades de los clientes y el cuidado de las relaciones relacionales han permitido a la empresa seguir creciendo y evolucionando.

Nuestro saber hacer, la investigación continua de nuestros ingenieros y la colaboración con excelentes chefs nos han permitido aprovechar todas las posibilidades que ofrece la tecnología para ponerla al servicio del arte culinario. El resultado es un producto en el que el diseño refinado y característico se encuentra con unas prestaciones de cocción extraordinarias. Una amplia gama para cubrir todas las necesidades.

LA MÁS EXTENSA GAMA DE HORNOS DEL MERCADO

- Eléctricos y a gas
- Mixtos 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 electricas 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!

XT MULTI-CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"

XT FORCE XT PREMIXER

Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas!



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS **SNACK** IDEAL PARA COCINAS CON ESPACIO REDUCIDO



Mod. SDA107E



Panel Analógico Mod. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto

- 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

DOTACIÓN

- 1 Parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua



Mod. SDA304E



Mod. SDA104E



Mod. SDA107E

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento



Cocción a convección

Campo de temperatura entre 50° C y 270° C



Cocción a vapor

Campo de temperatura entre 50° C y 100° C



Cocción a convección - vapor

Campo de temperatura entre 50° C y 270° C



Enfriamiento rápido

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 los grandes hornos profesionales **INOXTREND**, para 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.)
SDA304E	4 GN 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 708 x 486
SDA104E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 887 x 485
SDA107E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 887 x 695



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS NICE



- 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)
- Soporte integrado en modelos RDT115E y RDA115E

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS	REF.
Sonda Corazón (Para Mods. RDE)	SDC
Consultar página 110	

Mod. RDT115E



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



Mod. RDA105E



Mod. RDT110E



Sección RDA105E

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)
- Precalentamiento 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)	Soporte Integrado
RDA105E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 828 x 633	NO
RDA110E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 828 x 968	NO
RDA115E	15 GN 1/1	3 x 400 + N	18	749 x 847 x 1667	SI

Modelo RDA105E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	Soporte Integrado
RDE-105 E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 828 x 633	NO
RDE-110 E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 828 x 968	NO

Modelo RDE105E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	Soporte Integrado
RDT105E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 828 x 633	NO
RDT110E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 828 x 968	NO
RDT115E	15 GN 1/1	3 x 400 + N	18	749 x 847 x 1667	SI

*Modelo RDT105E, 1x 230 V 5KW + 3%



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS COMPATECH



Mod. CTD107E

PANEL DE MANDOS PARTE SUPERIOR

SÓLO 52 CM. DE ANCHO

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Luz interior
- Puerta con doble cristal
- Lavado cámara (Con detergente líquido, Mods. CTD1)
- Válvula evacuación de vahos

DOTACIÓN

Una parrilla GN 1/1

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS	REF.	
Sonda Corazón (Para Mods. RHDE)	SDC	
Cambio sentido apertura puerta	APC	

Consultar página 110

TODOS LOS MODELOS



PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

- El sentido de apertura puerta de los hornos COMPATECH puede ser invertido.
- El vidrio interior de la puerta abre fácilmente la limpieza.
- El vidrio exterior, con tratamiento de baja emisión reduce la temperatura y la dispersión de calor, aumentando la eficiencia térmica del horno.

FÁCIL 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. CTD104E



Mod. RHDE107E

PANEL ELECTRÓNICO RHDE



- 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 final del ciclo de cocción
- Dispositivo evacuación de vahos (tiro)
- Iluminación interior
- Tecla visualización valores configurados
- Sonda al corazón (opcional)



PANEL PROGRAMABLE CTD

- 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
- Programas de lavado automático (Líquido)
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES*
RHDE104E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	510 x 900 x 668
CTD104E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 930 x 748
RHDE107E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	510 x 900 x 883
CTD107E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 930 x 958

*Profundidad con maneta incluida



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ANALÓGICOS PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA111G

DOTACIÓN

- 1 parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS

Consultar página 110

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- 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)

Panel Analógico Mod. CDA

Vapor
Convección
Mixto
7 posiciones de ciclo mixto





Mod. CDA211E



Mod. CDA107G



Mod. CDA111E



MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDA107E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	--	800 x 820 x 820	80
CDA111E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	800 x 820 x 1100	100
CDA207E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	1046 x 932 x 818	150
CDA211E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1046 x 932 x 1100	300

MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDA107G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 842 x 817	80
CDA111G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 842 x 1100	100
CDA207G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	1046 x 932 x 818	150
CDA211G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1046 x 932 x 1100	300



HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES PROFESSIONAL LEVEL-UP



Mod. LU DT111E

- 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

DOTACIÓN

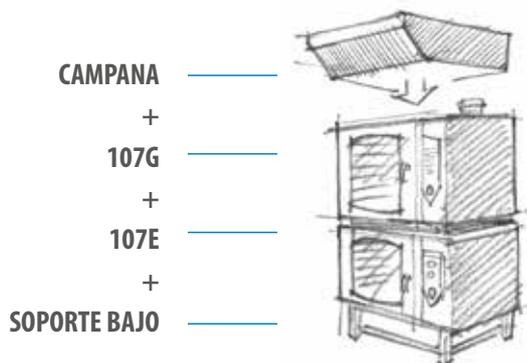
- 1 parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS

Consultar página 110



ESQUEMA MONTAJE EN COLUMNA



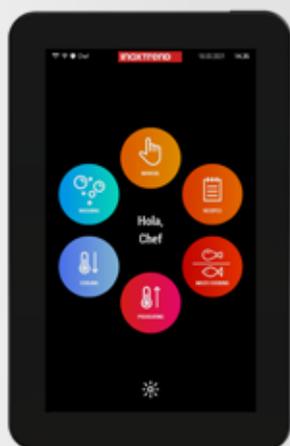
Mod. LUDT107E



Mod. LUDT107G



Mod. LUDT207G



PANEL TOUCH
capacitivo de 7" de última generación



- Función multilevel
- Función multicooking
- 2 velocidades de ventilación
- 3 programas de lavado



MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
LUDT107E		7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	--	817 x 898 x 780	80
LUDT111E		11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	817 x 898 x 1060	100
LUDT207E		7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	1075 x 1018 x 780	150
LUDT211E		11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	--	1075 x 1018 x 1060	300

MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
LUDT107G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	817 x 898 x 780	80
LUDT111G		11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	817 x 898 x 1060	100
LUDT207G		7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	1075 x 1018 x 780	150
LUDT211G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1075 x 1018 x 1060	300



HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA 120 G

MODELOS ANALÓGICOS

- 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)

MODELOS PROGRAMABLES

- 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



CDA



CDT



MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
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

CDA-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300
-----------	--	----------	------------------	-------	-------------------	-----------

MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS ELÉCTRICOS

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

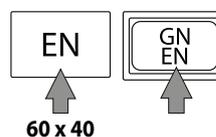
MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS A GAS

CDT-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150-300
-----------	--	----------	------------------	-------	-------------------	---------

HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROFESSIONAL PB



DOS OPCIONES DISPONIBLES



- Sistema de guías mixtas 60 x40 -GN 1/1
- Distancia entre guías 67 mm
- Capacidad paellas hasta 40 cm
- Dotacion: 1 parrilla

Mod. PBSA007E



Modelos programables PBDT

- Conveccion /Vapor /mixto
- Sonda al corazón
- Doble velocidad ventilación
- Multinivel
- Lavado automático (líquido)



Modelos analógicos PBSA

- Conveccion /Conveccion+vapor
- Mandos electromecánicos
- Display temperatura
- Autoreverse

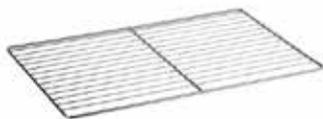


MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
PBSA007E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 x 400 + N	840 x 996 x 950	90
PBSA012E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 996 x 1275	150
PBDT007E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 X 400 + N	840 x 996 x 950	90
PBDT012E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 996 x 1275	150



ACCESORIOS HORNOS INOXTREND

	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
RECAMBIO	Pastillas detergente DETABINOX		Bidón 100 pastillas				
RECAMBIO	Pastillas abrillantador BRILLINOX		Bidón 80 pastillas				
	Campana	Aspiración					
	Campana	Condensación					
	Puerta lado contrario						
	Kit descalcificador (cartucho incluido)						
	Cesta "patatas fritas" GN 1/1						
	Cesta "pollos asados" GN 1/1						
	Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1						
	Placa Grill						
RECAMBIO	Kit desagüe						
	Ducha exterior lavado cámara						



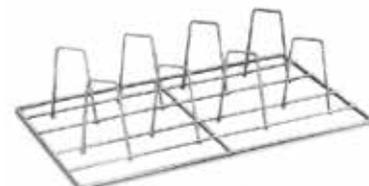
PARRILLA



BANDEJA PERFORADA



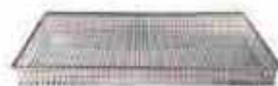
BANDEJA Patatas Fritas



BANDEJA Pollos Asados



BANDEJA GN



Cesta red acero inox. GN 1/1



Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1



Placa Grill GN 1/1

ACCESORIOS HORNOS INOXTREND

	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Estructura porta bandejas extraíble 10-1/1 y 10-2/1	Professional					
	Carro porta estructura 10-1/1 y 10-2/1	Professional					
	Estructura con carro portabandejas	Professional					
	Estructura con carro portaplatos	Professional					
	Manta térmica	Professional					
	Soporte Bajo Sobreposición Ref. SOPSO						

SOPORTE HORNO CON GUIAS	MODELO	Ref.	Dimensiones	Nº Guías	
		SNACK - SDA			
	104	SOPIS104	583 x 675 x 1000 mm	7	
	107	SOPIS107	583 x 675 x 845 mm	7	
	304	SOPIS304	583 x 675 x 1000 mm	7	
	NICE - RDA - RDE - RDT				
	105 - 110	SOPIN51R	685 x 605 x 700 mm	7	
	COMPATECH - RHDE - CTD				
	104	SOPICT61	490 x 575 x 845 mm	7	
	107	SOPICT61	490 x 575 x 845 mm	7	
	PROFESSIONAL - CDA - LUDT				
	107	SOPILU61C	785 x 580 x 685 mm	12	
	111	SOPILU61C	785 x 580 x 685 mm	12	
	207	SOPILU62C	1020 x 700 x 725 mm	14	
	211	SOPILU62C	1020 x 700 x 725 mm	14	
	PROFESSIONAL PB - PBSA - PBDT				
	007	SOPIPB680	760 x 700 x 680 mm	6	
	012	SOPIPB550	760 x 700 x 550 mm	4	

INOXTREND



Soporte con Guías



Ducha Exterior



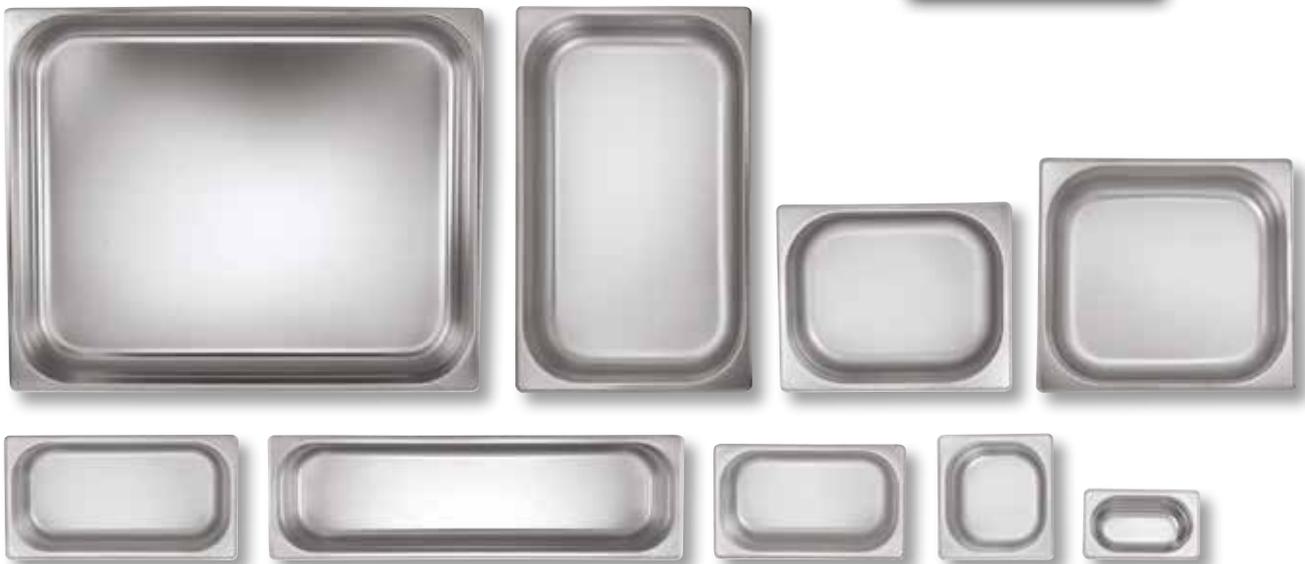
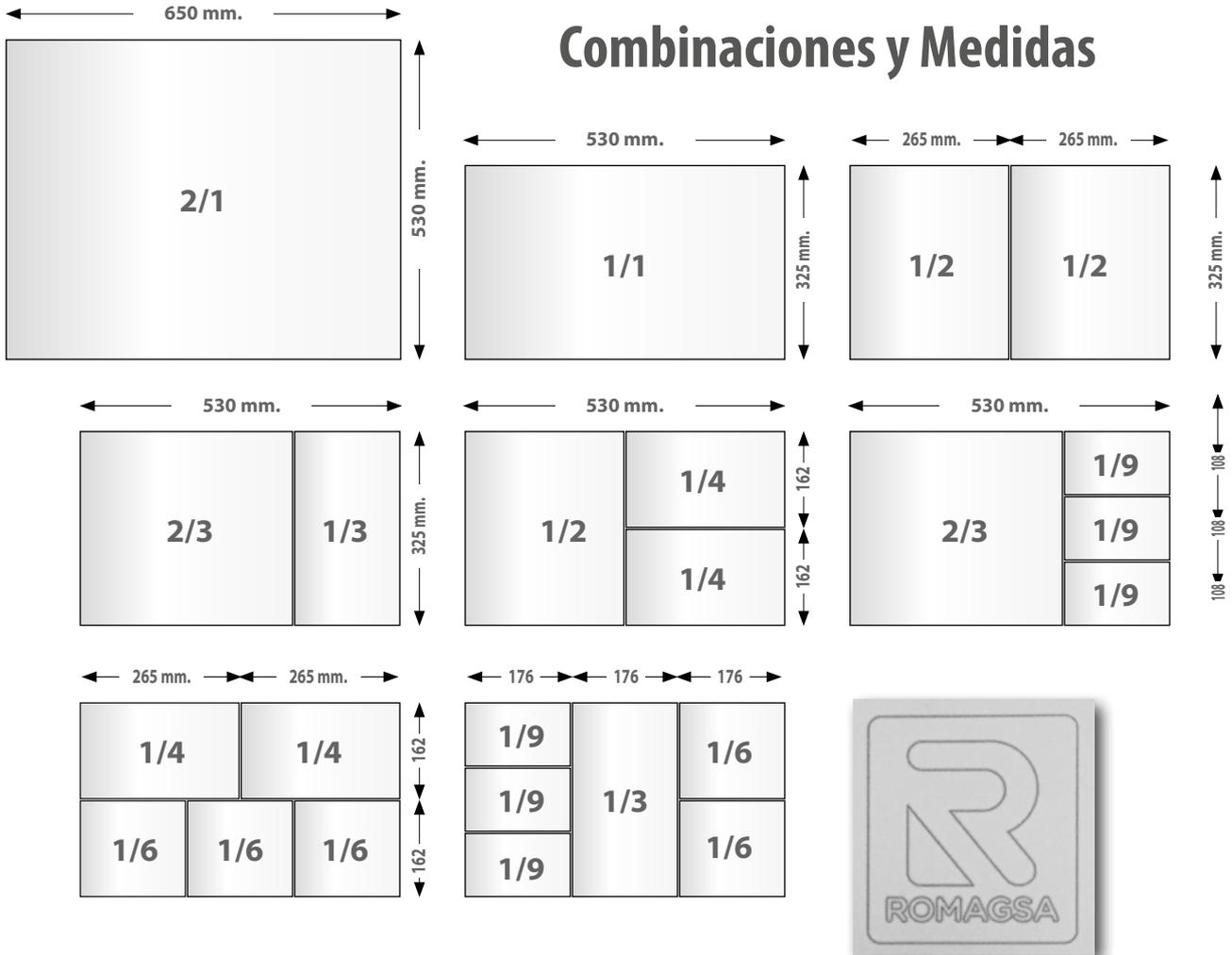
Campana de Aspiración



RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

- Acero INOX 18/10
- Certificación "Food Contact"

Combinaciones y Medidas



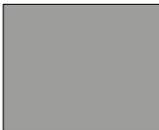
RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE



CUBETAS LISAS



SIN ASAS

Profundidad (mm.)	Capacidad (litros)	Modelo	Tamaño GN
20	4,5	GN 2/1 - 20	2/1 - 650 x 530 mm.  
40	10	GN 2/1 - 40	
65	16,5	GN 2/1 - 65	
100	26	GN 2/1 - 100	
150	40	GN 2/1 - 150	
200	55	GN 2/1 - 200	
20	1,9	GN 1/1 - 20	1/1 - 530 x 325 mm.  
40	4,5	GN 1/1 - 40	
65	7,4	GN 1/1 - 65	
100	12,6	GN 1/1 - 100	
150	18	GN 1/1 - 150	
200	25	GN 1/1 - 200	

CUBETAS PERFORADAS



SIN ASAS

Profundidad (mm.)	Capacidad (litros)	Modelo	Tamaño GN
20	4,5	GNP 2/1 - 20	2/1 - 650 x 530 mm.  
40	10	GNP 2/1 - 40	
65	16,5	GNP 2/1 - 65	
100	26	GNP 2/1 - 100	
150	40	GNP 2/1 - 150	
200	55	GNP 2/1 - 200	
20	1,9	GNP 1/1 - 20	1/1 - 530 x 325 mm.  
40	4,5	GNP 1/1 - 40	
65	7,4	GNP 1/1 - 65	
100	12,6	GNP 1/1 - 100	
150	18	GNP 1/1 - 150	
200	25	GNP 1/1 - 200	