

XT ADVANCE

XT SIMCLEANER

XT OPTIFLOW

XT PREMIXER

XT ROLL KEY

XT BOXTOR





XT ADVANCE

sweet 'n savory cooking

XT ADVANCE: perfektes Gleichgewicht zwischen Einfachheit und Technologie

INOXTREND präsentiert die neue Ofenlinie für die Patisserie und Bäckerei **XT ADVANCE**, für die Spezialisten des Sektors bestimmt.

XT ADVANCE garantiert eine komplette und sichere Kontrolle des Backens, die Fähigkeiten, Erfahrung und kreative Leidenschaft des Meisters unterstützend im Namen des Geruchs, Geschmacks und Zartheit sowohl in automatischer oder manueller Backmethode. Diese erreichen Geschmacksnuancen, die mit einem traditionellen Ofen bisher nie erreicht worden sind. Die Ofenlinie **XT ADVANCE**, bedacht eine immerzu wachsende Realität zu befriedigen, entspringt **INOXTRENDs** Leidenschaft; Leidenschaft, die sich in Qualität, Verlässlichkeit, Innovation, Design und Service widerspiegeln. All dies macht die **INOXTREND** Öfen unerreichbar, mit dem Kennzeichen des **made in Italy**.

XT ADVANCE: Einfachheit in der Benutzung, Funktionalität ohne Komplikationen und Qualität der Resultate: nicht die üblichen Öfen!

2
PASTRY & BAKERY



6 x 60x40

AUA-606E

Pastry & Bakery Modelle in zwei Versionen: Heissluft mit manueller Beschwädung und elektromechanischer Bedienung, „Kombi „mit Direkteinspritzung und programmierbarer Bedienung. Dimensionen: cm 94.5 x 93 x 78 h. Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm.



10 x 60x40

TADP-610E

Pastry & Bakery Modelle in zwei Versionen: Heissluft mit manueller Beschwädung und elektromechanischer Bedienung, „Kombi „mit Direkteinspritzung und programmierbarer Bedienung. Dimensionen: cm 94.5 x 93 x 180 h. Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm.



XT ADVANCE

sweet 'n savory cooking

XT OPTI FLOW: die exklusive INOXTREND Innovation

XT ADVANCE benutzt die innovative Technologie **XT OPTIFLOW**. Diese, von **INOXTREND** entworfene und patentierte Technik, basiert auf der zyklischen Rotation des Luftstroms der erwärmten Luft auf die zu backenden Speisen. Zwei spezielle „rotierende Deflektoren“ regulieren auf delikate, aber effiziente Weise, den beschriebenen Luftstrom im Garraum.

Resultate: perfektes, gleichmäßiges und uniformes Backen; Uniformität, die mit jeder Gebläsegeschwindigkeit versichert wird; reduzierte Backzeiten. Mit **XT OPTIFLOW** benötigen die **XT ADVANCE** Öfen nicht Systeme für die Gebläseumdrehung, die bekannterweise, die Backzeiten verlängern.

XT OPTI FLOW



3
PASTRY & BAKERY

Alle Modelle der Ofenlinie **XT ADVANCE** haben serienmäßig die Vorrichtung **XT OPTI-FLOW** und die doppelte Gebläsegeschwindigkeit

INOXTREND

Combi ovens for passion



XT ADVANCE

sweet 'n savory cooking

XT ROLL KEY



Programmierbare Bedienungstafel

Das automatische Kontrollsystem **XT ROLL KEY**, zusammen mit den visuellen Displays, führt eine neue Art des Arbeiten ein, vereinfacht und intelligent; es erlaubt auf simple Weise die Rezepte zu speichern, stellt ein Archiv aus nützlichen Informationen zur Verfügung, um die besten Patisserie -und Bäckereiprodukte zu kreieren oder zu wiederholen.

Elektromechanische Bedienungstafel

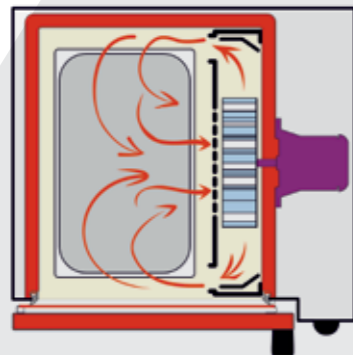
Die manuelle Kontrolle ist mit ergonomischen Drehknöpfen versehen, mit besonderer Rücksicht auf die Qualität des Griffs, die eine perfekte Steuerung gewährleistet.

XT BOXTOR

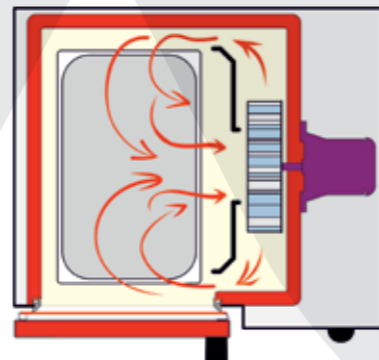
Der Schritt nach vorn von Inoxtrend, die gesamte Hitze bleibt im Garraum!

Bei den traditionellen Systemen sind der Garraum und Deflektor die technischen Elemente, die es erlauben, die heiße Luft auf die Speisen zu leiten. Problem: Garraum mit komplexer Konstruktion, schwieriger Zugriff auf die Bauteile.

Mit der **XT BOXTOR**® Technologie wird dieses Problem dank einer exklusiven und herausnehmbaren Abdeckung® gelöst, die die heiße Luft auf die Speisen lenkt: Der Garraum ist linear und auf die Bauteile kann leicht zugegriffen werden.



XT BOXTOR



TRADITIONELLES SYSTEM

XT ADVANCE

sweet 'n savory cooking

XT SIMCLEANER

Innovative Technologie für das automatische Garraumwaschsystem die **Detabinox**® Reinigertabletten und **Brillinox**® Spültabletten verwendet. Sie garantiert die perfekte Reinigung des Ofens am Ende des Arbeitszyklus, ohne Beaufsichtigung.

XT SIMCLEANER® ist eine Technologie, die dem Koch bei der täglichen Arbeit hilft und am Arbeitsende eine maximale Ofenhygiene und daher optimale Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Das umdrehende Reinigungs- und Klarspülsystem ist fest in den Garraum eingebaut und benötigt keine weiteren Zubehörteile. Die Wasser-Luft-Kombination bringt das Reinigungsmittel zusammen mit der Rotation in jede Ecke des Garraums.



XT FORCE

XT PREMIXER

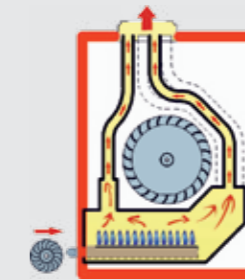


Für Gasmotoren

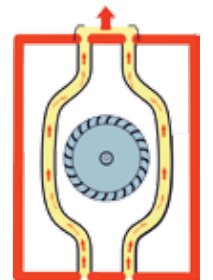
Inoxtrend Innovation: Erfolgskombination für Gaskombidämpfer!



XT FORCE® ist eine neue Technologie von **INOXTREND** und besteht aus einem Brenner, der in einem innovativen Wärmegenerator untergebracht ist. Er ist beständig gegen höchste Temperaturen und befindet sich im Garraum. Die Vorteile liegen auf der Hand: Die Wärmeleistung verbessert sich um 30%, der Kombidämpfer erreicht die geforderte Temperatur in kürzester Zeit und auch die Garzeiten sind kürzer.



XT FORCE



TRADITIONELLES SYSTEM

XT PREMIXER® ist das Elektroniksystem, das einen optimalen Verbrennungsfluss (Luft und Gas immer in der idealen Menge) erlaubt, um sicherzustellen, dass der Brenner auch in hermetisch abgeschlossenen Gehäusen korrekt arbeitet.

INOXTREND

Combi ovens for passion

Tischaufsatzgeräte oder mit Wärmeschrank

Modelle	Kapazität	Beheizung	Elekt.Stromleistung	Gas Stromleistung	Bedienungstafel	Dampfsystem	Ausstattung der Modelle																	Gararten											
							GARRUMBELEUCHTUNG	ABLASSVENTIL	WRÄSSENIEDERSCHLAG	ABKÜHLUNG	XT OPTIFLOW	XT BOXTOR	XT PREMIXER	XT FORCE	XT ROLL KEY	XT SIMCLEANER	XT CARE PROGRAM	DOPPELTE GEBLÄSEGESCHW.	KERNTEMPERATURFÜHLER	DELTA T	VORHEIZEN	HANDBRAUSE	TÜRANGEL RECHTS	MANUELLER DAMPFIMPULS	HEISSLUFT	DAMPF	KOMBINIERT	REGENERATION	MEHRFAHIGES GAREN	PASTEURISIERUNG	LANGSAMES GAREN				
TISCHAUFSETZGERÄTE FÜR PASTRY/BAKERY							TISCHAUFSETZGERÄTE FÜR PASTRY/BAKERY																												
AUA-606E	6 x (60x40)	Elektrisch	12.5 kW	-	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	AUA-606E			
AUA-606G		Gas	0.5 kW	16.0 kW	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	●	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	AUA-606G			
ADP-606E		Elektrisch	12.5 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADP-606E		
ADP-606G		Gas	0.5 kW	16.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADP-606G	
ADN-606E		Elektrisch	12.5 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	-	-	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADN-606E	
ADN-606G		Gas	0.5 kW	16.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADN-606G	
AUA-610E	10 x (60x40)	Elektrisch	19.6 kW	-	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	AUA-610E				
AUA-610G		Gas	0.6 kW	23.0 kW	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	AUA-610G				
ADP-610E		Elektrisch	19.6 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADP-610E		
ADP-610G		Gas	0.6 kW	23.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADP-610G	
ADN-610E		Elektrisch	19.6 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	-	-	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADN-610E	
ADN-610G		Gas	0.6 kW	23.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ADN-610G	
TISCHAUFSETZGERÄTE FÜR PASTRY/BAKERY MIT WÄRMESCHRANK							TISCHAUFSETZGERÄTE FÜR PASTRY/BAKERY MIT WÄRMESCHRANK																												
TAUA-606E	6 x (60x40)	Elektrisch	14.5 kW	-	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	TAUA-606E			
TAUA-606G		Gas	2.5 kW	16.0 kW	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	●	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	TAUA-606G			
TADP-606E		Elektrisch	14.5 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADP-606E	
TADP-606G		Gas	2.5 kW	16.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADP-606G
TADN-606E		Elektrisch	14.5 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	-	-	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADN-606E
TADN-606G		Gas	2.5 kW	16.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADN-606G
TAUA-610E	10 x (60x40)	Elektrisch	21.6 kW	-	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	TAUA-610E			
TAUA-610G		Gas	2.6 kW	23.0 kW	Elektro-mechanisch	Beschwadung	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	●	-	-	-	○	○	●	●	-	●	●	-	●	●	TAUA-610G			
TADP-610E		Elektrisch	21.6 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADP-610E	
TADP-610G		Gas	2.6 kW	23.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADP-610G
TADN-610E		Elektrisch	21.6 kW	-	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	-	-	●	-	-	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADN-610E
TADN-610G		Gas	2.6 kW	23.0 kW	Programmierbar	Direktwassereinspritzung	●	●	○	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TADN-610G

- SERIENMÄSSIG
- OPTIONAL
- NICHTVERFÜGBAR

PALETTE

Besteht aus folgenden Modellen:

- Elektrisch, Gas;
- Kombi mit Direkteinspritzung,
- Heissluft mit Beschwadung, und Impulswassereinspritzung
- Mit elektromechanischer oder programmierbarer Bedienungstafel;
- mit exklusivem Garraumwaschsystem mit Reinigertabletten **XT SIMCLEANER**® (Programmierb. Modelle).

GARARTEN/ SYSTEME

- Heissluft, Heissluft+Dampf, Dampf;
- Programmierbares Backen, auf der Basis von vorgeschichteten oder freien Rezepten, mit automatischer Verwaltung des Backens (programmierb. Modelle); erlaubt persönliche Backprogramme, zu kreieren, verwalten und speichern, die am meisten gefragten Produkte,
- Manuelles Backen: lässt dem Benutzer die Möglichkeiten jeden Aspekt der Garprozedur zu definieren und die Möglichkeit neue Speisen zu experimentieren;
- Mit Kerntemperaturfühler (progr. Modelle), Regeneration;
- Langsam bei niedriger Temperatur, Dehydratation, Pasteurisation;
- Alternatives Kochen von Gastronomiespeisen mit GN Auflageschienen (optional)

HAUPTZEIGENSCHAFTEN

- Konstruktion in 18/10 Aisi 304 Edelstahl ,
- Wasserundurchlässiger Garraum, mit abgerundeten Ecken,
- Gebläse in Aisi 316 Edelstahl,
- Thermische Isolierung des Garraums,
- Tür mit Doppelisoliertglas für die Luftzirkulation zwischen den beiden und inneres athermisches Glas,
- Inneres Glas lässt sich für die Reinigung leicht öffnen,
- Türgriff mit Öffnung nach beiden Seiten,
- Regulierbare Türangeln für optimalen Halt,
- Gesteckte Türdichtung auf der Ofenfrontseite, in wärmeresistenten und altersbeständigen Silikongummi,
- Auffangbecken für Kondenswasser unter der Tür,
- Gesamtes Wärmerezeugungskomplex **XT BOXTOR** direkt im Garraum untergebracht,

- Erwärmung mit Heizelementen in INCOLOY 800 Edelstahl (Elektrische Mod.),
- Manuelle Vorrichtung für den exzessiven Dampfabblass mit Sicherheitssystem für Überdruck,
- Dampferzeugung mit automatischen oder manuellen System
- Visuelle Signalisierung von Fehlfunktionen,
- Automatisches Waschsystem mit **XT SIMCLEANER** Technologie, die Detabinox Reinigertabletten und Brillinox Spültabletten verwendet. (programmierb. Modelle),
- Kontrollsystem mit **XT ROLL KEY** Technologie,
- Erwärmung mit **XT PREMIXER** Technologie, totale Vormischung von Luft und Gas (Gasmodelle),
- Qualitätskomponenten, die einfach im internationalen Markt auffindbar sind.



www.inoxtrend.com

INOXTREND SRL Via Serenissima, 1 - 31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY

Tel. +39.0438.456990 - Fax +39.0438.451710 e-Mail: info@inoxtrend.com

Skype: inoxtrendcomm • inoxtrendcustomerservice