inoxtrend

Professional

Professional LengthWise
Professional CrossWise

PL

INOXTREND

NIEZWYKLE NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA
W PROFESJONALNYCH INTELIGENTNYCH PIECACH

TECHNOLOGIA DO TWOJEJ DYSPOZYCJI

Wszelkie potrzeby i pragnienia użytkownika zostaną zaspokojone w szerokim zakresie modeli Inoxtrend, zapewniających smaczne, zdrowe i nieszablonowe gotowanie, pozostawiając miejsce na wyobraźnię i umiejętności.

Nasza filozofia opiera się na współpracy z topowymi kucharzami z całego świata i bardzo starannej pracy w zakresie badań i rozwoju R&D.

Nasze dedykowane wewnętrzne laboratorium stanowi serce kreatywności i niezawodności firmy. Inoxtrend ciągle rozwija profesjonalne piece konwekcyjne i Combi z dbałością o jakość, trwałość, bezpieczeństwo i wydajność.

MANIAC IN EXCELLENCE

Niezawodność i wytrzymałość w służbie Klientowi.
Profesjonalne piece dla dużych i małych firm cateringowych, stworzone dla kucharzy wymagających coraz więcej, dla kucharzy, którzy śledzą najnowsze trendy w przemianie smaku i jakości dań.
Produkt wyprodukowany we Włoszech.

Specjaliści z branży gastronomicznej i cukierniczej znajdą spełnienie wszystkich swoich potrzeb w asortymencie produktów Inoxtrend. Kucharz musi tylko wybrać swój piec: konwekcyjny, Combi z bezpośrednim wtryskiem lub z bojlerem, sterowany: cyfrowo, analogowo lub panelem z ekranem dotykowym.

Linie:

Gourmet

Urządzenie do gotowania stanie się Twoim prawdziwym partnerem w kuchni. Piece kombi z bezpośrednim wtryskiem pary lub z bojlerem, z zasilaniem elektrycznym i gazowym dostępne od **6 aż do 20 poziomów**. Design idący w parze z technologią, pozwalający uzyskać najwyższy poziom gotowania przy minimalnym wysiłku.

Professional

Oznacza **niezawodność i wysoką wydajność**. Gazowe i elektryczne profesjonalne piece, dostępne w wersjach od **4 aż do 20** poziomów przeznaczonych do intensywnego użytkowania. Bezpośredni wtrysk pary zapewnia wysoką jakość przygotowanego produktu we wszelkiego rodzaju recepturach kuchni całego świata.

Nice & Go

Najlepsze osiągi w kompaktowej i zgrabnej konstrukcji. Elektryczne i gazowe piece dostępne w wersjach od **5 do 12 półek**, z przestronną i wysokiej wydajności komorą gotowania.

Snack

Idealne do barów z przekąskami lub food-trucków, które potrzebują kompaktowego pieca do podgrzania lub upieczenia rogalików, ciasta, chleba lub prostych dań.

Professional

Professional
Crosswise

PROFESSIONAL CW:
piece z bezpośrednim wtryskiem pary, elektryczne i gazowe, dostępne w wersjach od 4 do 20 poziomów z sterowaniem analogowym lub ekranem dotykowym. Piece do profesjonalnego użytku z poprzecznym wkładaniem tac, przeznaczone dla tych, którzy oczekują tego co najlepsze, zarówno w gotowaniu jak i w pieczeniu ciast.

Zespół Inoxtrend dążył do osiągnięcia najlepszych wyników w rozkładzie powietrza i ciepła wewnątrz komory pieca, zapewniając doskonałe rezultaty na każdej tacy i na każdym poziomie.

Professional
Lengthwise

PROFESSIONAL LW:
piece z bezpośrednim wtryskiem pary, elektryczne i gazowe, dostępne w wersjach od 7 do 20 poziomów z sterowaniem analogowym lub ekranem dotykowym. Podłużne wkładanie tacy jest standardowyn rozwiązaniem wymaganym przez średnie i duże firmy cateringowe.

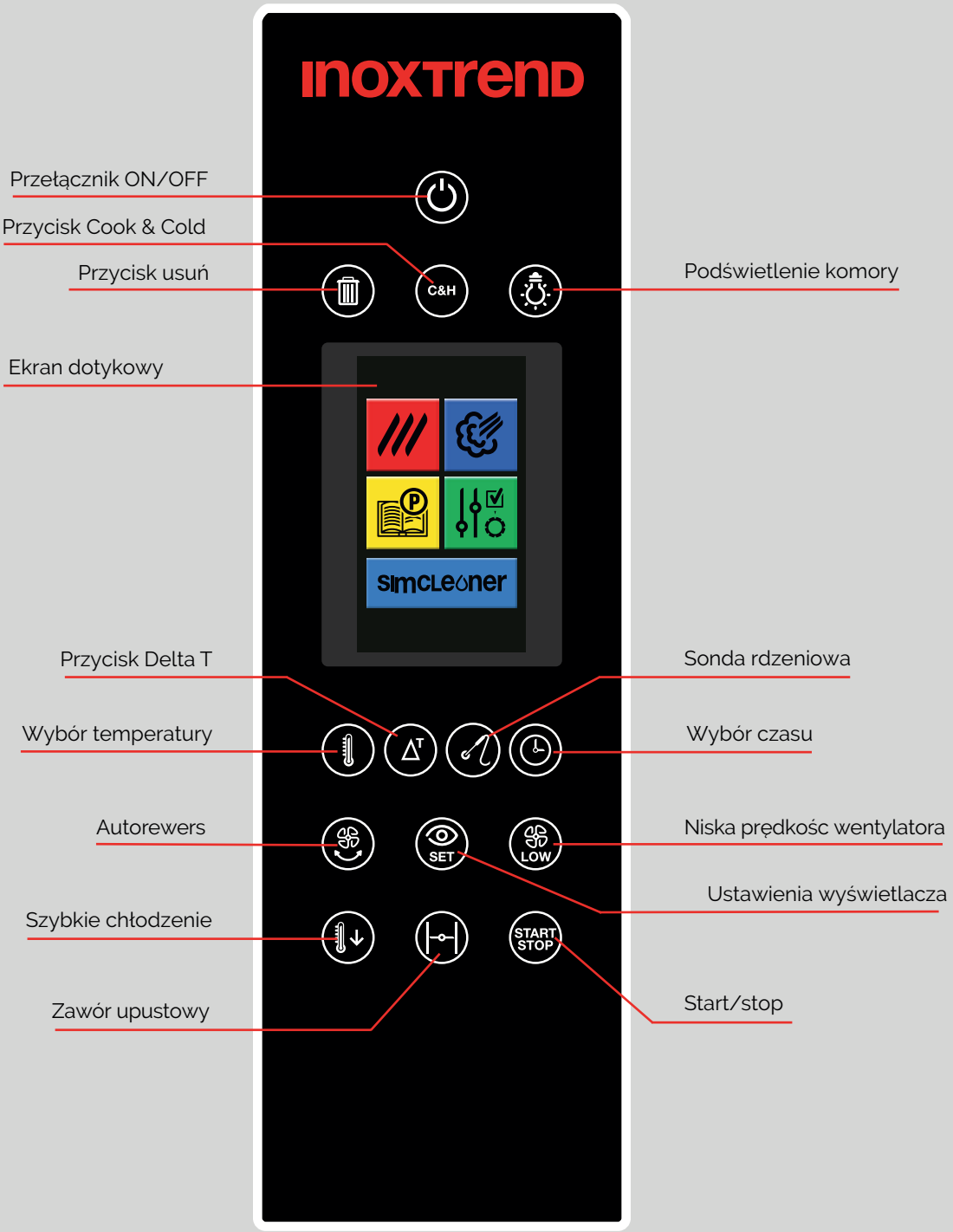
Szef kuchni ma wszystko, co niezbędne, aby pokazać swoje umiejętności: trzy tryby gotowania, takie jak konwekcja / para / kombi, kontrolę wilgotności w komorze i „książkę kucharską", w której może przechowywać swoje przepisy.

Professional

EKRAN DOTYKOWY UMIESZCZONY
NA DRZWIACH

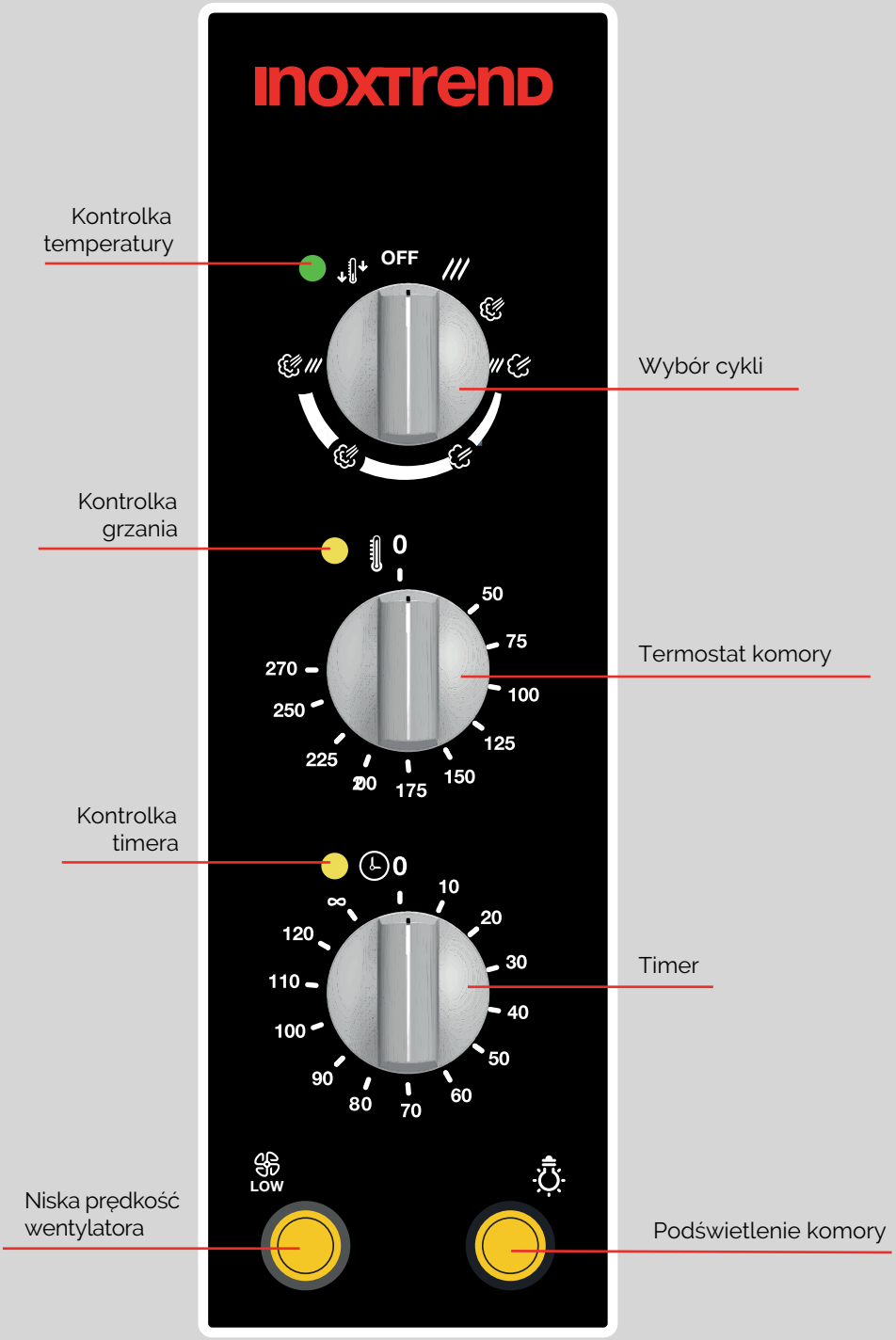
Professional

EKRAN DOTYKOWY



Professional

STEROWANIE ANALOGOWE



Professional

Crosswise Door Control

INFORMACJE

Opatentowana ergonomiczna rączka

7'' Pojemnościowy ekran dotykowy

Prześwit: 67 mm (na zamówienie dostępny model z prześwitem 80 mm) który, zmieści tace GN i EN

Kompaktowe wymiary zewnętrzne, panel sterowania mieści się bezpośrednio na drzwiach

Dwie prędkości wentylatora i dwie wentylacje półstatyczne z autorewersem

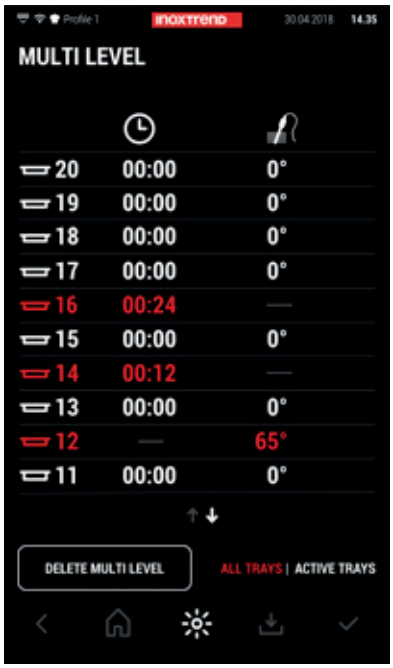
Podświetlenie LED na drzwiach oraz podświetlenie wewnątrz komory

Multipunktowa sonda rdzeniowa z funkcją gotowania Delta T

Złącze USB i **kontrola HACCP** w standardzie

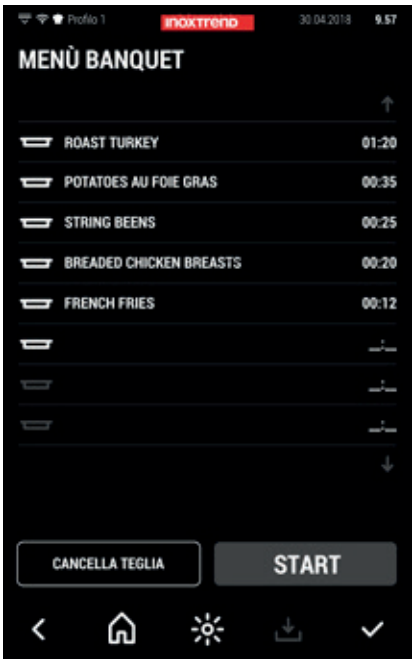
POJEMNOŚCIOWY, DOTYKOWY EKRAN HD BY MIEĆ WSZYSTKO POD KONTROLĄ

Ręczne gotowanie lub korzystanie z automatycznych programów:
Możliwe przechowanie do **1.000 programów z 20 krokami.** Przepisy są dzielone na 8 grup: przekąski, makaron i ryż, mięso, drób, ryby, warzywa, jaja, wypieki.



Multi Level:
Funkcja Multi Level w połączeniu z trybem gotowania ręcznego pozwala ustawić inne czasy gotowania oraz osobne użycie sondy rdzeniowej na każdym z poziomów.
Ta funkcja upraszcza zarządzanie à la carte podczas pracy kuchni.

Multi Cooking:
Dzięki funkcji Multi Cooking możliwe jest jednoczesne gotowanie różnych potraw w trzech trybach:
- ALL START: gotowanie zaczyna się w tym samym momencie na wszystkich poziomach, alarm zawiadomi o końcu procesu.
- ALL END: gotowanie kończy się w tym samym momencie na wszystkich poziomach alarm powiadomi kiedy należy umieścić tacę.
- MULTI END: Gotowanie kończy się w różnym czasie niezależnie dla każdej z tac.



Nieskazitelne automatyczne czyszczenie komory

Piece Inoxtrend z panelem sterowania z ekranem dotykowym oferują najnowocześniejszą technologię, są wyposażone nawet w **automatyczny system mycia komory pieczenia**. Otrzymasz idealnie umytą komorę pieczenia bez dodatkowego wysiłku.

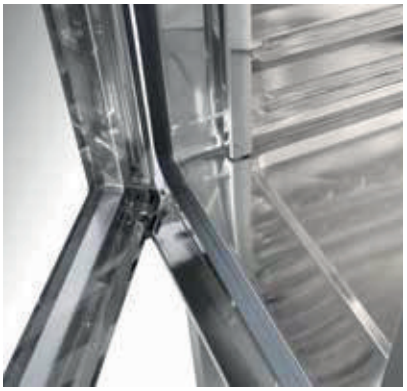
Pojemnościowy panel sterowania z ekranem dotykowym pozwala na wybór pomiędzy 3 automatycznymi programami mycia (długie, średnie, krótkie) z płynnym detergentem, oraz program półautomatyczny i program płukania.

Professional
Crosswise

INFORMACJE

Prowadnice mieszczące zarówno tacę GN jak i EN (Omnia)

Uszczelka: łatwa do demontażu uszczelka drzwi wykonana z gumy silikonowej do profesjonalnych zastosowań.



Tacka ociekowa podłączona do odpływu

Chowany prysznic (opcjonalnie)

Prześwit: 67 mm w modealch z 5, 7 i 12 poziomami, 80 mm w modelach z 4, 6 i 10 poziomami.

Dwie prędkości wentylatora: z funkcją autorewersu

Magnetyczny przełącznik drzwi: zatrzymujący wentylację po otwarciu

Podświetlenie: w środku komory

Drzwi z podwójnymi rozwieranymi szybami łatwe do czyszczenia

Łatwa do demontażu **uszczelka** drzwi wykonana z gumy silikonowej do profesjonalnych zastosowań.

Odwrócone otwieranie drzwi dostępne na zamówienie

Wentylatory: ze stali nierdzewnej z autorewersem

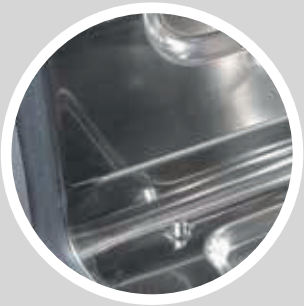
Piece z zasilaniem **elektrycznym lub gazowym**

Zakres częstotliwości
50 i 60 Hz

Professional

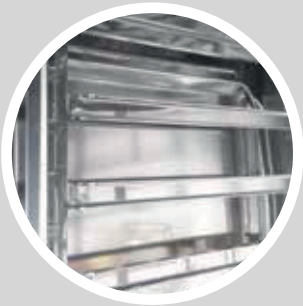
Lengthwise

INFORMACJE



Komora pieczenia:
głęboko tłoczona ze stali nierdzewnej AISI 304, z zaokrąglonymi krawędziami

Ergonomiczna rączka drzwi
z możliwością otwierania w obu kierunkach i podwójny zatrzask bezpieczeństwa (opcjonalnie)



Uchwyty na tace:
przystosowane do tac gastronomicznych

Professional
Lengthwise

INFORMACJE

Prześwit: 67 mm w modelach nastawnych i 65 mm w modelach wolnostojących

Dwie prędkości wentylatora z funkcją autorewersu

Magnetyczny przełącznik drzwi zatrzymujący wentylację po otwarciu

Podświetlenie w środku komory pieczenia

Drzwi z podwójnymi rozwieranymi szybami łatwe do czyszczenia

Odwrócone otwieranie drzwi dostępne na zamówienie

Łatwa do demontażu uszczelka drzwi wykonana z gumy silikonowej do profesjonalnych zastosowań.

Modele z zasilaniem elektrycznym w **systemie modułowym** umożliwiający zestawienie komór jedna na drugiej. Model zasilany gazowo może stać wyłącznie na elektrycznym.

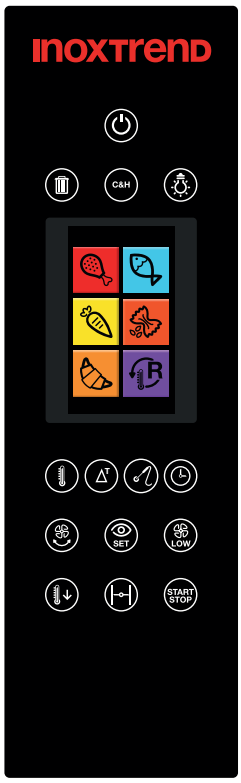
System grzania: system grzania zlokalizowany bezpośrednio w komorze zapewnia **doskonałe równomierne pieczenie**

Wentylatory: ze stali nierdzewnej z autorewersem

Piece z zasilaniem **elektrycznym lub gazowym**

Zakres częstoliwości: 50 i 60 Hz

YOUR HELP
IN THE KITCHEN



PROGRAMY: PRZEPISY

Intuicyjny interfejs graficzny pomoże szefowi kuchni w wyborze wymaganego przepisu.

Dostępnych jest sześć folderów w których można znaleźć kreatywne sposoby przyrządzania mięsa, ryb, dań warzywnych, ciasta i regeneracji potraw.

Każdy przepis został stworzony i przetestowany przez naszego szefa kuchni by sprawdzić czy jego powtórzenie zapewni dokładnie takie same wyniki.

Na naszej stronie internetowej szefowie kuchni zawsze znajdą odpowiednie receptury, filmy wideo i porady dzięki którym poczują się jak członkowie zespołu InoxTrend.

PROGRAMY: TWOJE PRZEPISY

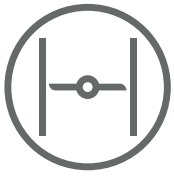
Zapomniałeś fantastycznego przepisu? Nie ma problemu... Twój piec firmy Inoxtrend posiada 150 przepisów podzielonych na 6 folderów ze względu na kategorię produktu oraz miejsce na dodanie kolejnych 150.

Dzięki bazie twoich przepisów możesz organizować i przechowywać swoje własne programy gotowania, a potem udanie odtwarzać wcześniej przygotowane dania.

Cook & Hold
Ta funkcja umożliwia przechowywanie żywności w piekarniku w temperaturze utrzymującej ciepło po zakończeniu cyklu gotowania, unikamy dzięki temu wzrostu ilości bakterii. Dzięki tej funkcji twoje danie zawsze będzie w idealnej temperaturze do podania . Cook & Hold to idealne narzędzie do długiego gotowania np. w nocy i w wielu innych przypadkach...

Sonda rdzeniowa
Gwarantuje wysoką precyzję, umożliwiając uzyskanie pożądanej konsystencji gotowania. W połączeniu z funkcją Delta T znacznie zmniejsza utratę wagi podczas gotowania.

Dwie prędkości wentylatora i funkcja autorewersu
Możliwość użycia dwóch różnych prędkości wentylacji i funkcji autorewersu, która odwraca rotację wentylatorów w regularnych odstępach, zapewnia dokładną kontrolę wentylacji pieca i wysoki poziom równomierności gotowania.



Zawór upustowy pary
W piecach ze sterowaniem ekranem dotykowym zawór zwalniający jest sterowany bezpośrednio z panelu dotykowego. Otwieraniem i zamykaniem zaworu wyzwalającego można również sterować za pomocą automatycznego programu gotowania.

KREATYWNOŚĆ I ŁATWOŚĆ OBSŁUGI PANELEM DOTYKOWYM

Piece Inoxtrend z ekranem dotykowym oferują najnowocześniejsza technologię łącznie z automatycznym system mycia komory pieczenia. Nieskazitelne czyszczenie komory bez dodatkowego wysiłku.
Piec posiada 3 programy czyszczenia:
KRÓTKIE MYCIE | DŁUGIE MYCIE | PŁUKANIE

AKCESORIA

Wózek na talerze

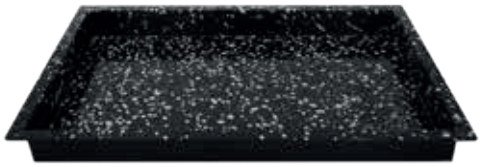
Wózek na tace

Szafka podtrzymująca temperaturę

Stojak na tace

Okapy

TACE | KRATKI

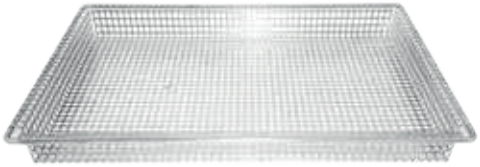


Taca emaliowana

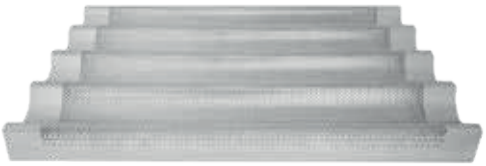
Kratka nieprzywierająca

Taca aluminiowa

Taca na jajka



Taca do smażenia



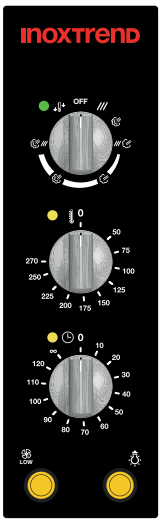
Taca na bagietki

Stojak na kurczaki

zakończy

Professional

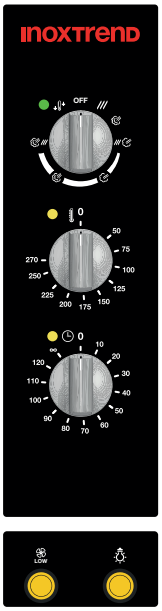
CW



	Model pieca	PB-DT	PDA
	Sterowanie	Ekran dotykowy	Analogowe
	Konwekcyjny z wentylacją	20 - 270 ˚C	50 - 270 ˚C
	Combi z bezp. parowaniem	20 - 270 ˚C	50 - 270 ˚C
	Z parowaniem	20 - 100 ˚C	50 - 100 ˚C
	Autorewers	W standardzie	W standardzie
L H	2 prędkości wentylatora	W standardzie	W standardzie
	Sonda rdzeniowa	W standardzie	Niedostępne
ΔT	Delta T	W standardzie	Niedostępne
	Automatyczne programy	1.000 programów 20 kroków	Niedostępne
PRH	Automatyczne podgrzewanie wstępne	W standardzie	Niedostępne
USB	Łącze USB	W standardzie	Niedostępne
	Automatyczne czyszczenie	W standardzie	Niedostępne

Professional

LW



	Model pieca	CDT	CDA
	Sterowanie	Ekran dotykowy	Analogowe
	Konwekcyjny z wentylacją	20 - 270 ˚C	50 - 270 ˚C
	Combi z bezpośrednim parowaniem	20 - 270 ˚C	50 - 270 ˚C
	Z parowaniem	20 - 100 ˚C	50 - 100 ˚C
	Autorewers	W standardzie	W standardzie
L H	2 prędkości wentylatora	W standardzie	W standardzie
	Sonda rdzeniowa	W standardzie	Niedostępne
ΔT	Delta T	W standardzie	Niedostępne
	Automatyczne programy	300 programów 6 kroków	Niedostępne
PRH	Automatyczne podgrzewaniue wstępne	W standardzie	Niedostępne
USB	Łącze USB	W standardzie	Niedostępne
	Automatyczne czyszczenie	W standardzie	Niedostępne

Professional
CW

Combi z bezpośrednim parowaniem

Zasilanie	Pojemność	Wymiary WxDxH [mm]	Sterowanie	
ELEKTRYCZNE	**07** x 1/1 GN **07** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	840 x 970 x 860	**T**	Ekran dotykowy
	12 x 1/1 GN+ **12** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	840 x 970 x 1180	**T**	Ekran dotykowy
GAZOWE	**07** x 1/1 GN + **07** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	840 x 970 x 890	**T**	Ekran dotykowy
	12 x 1/1 GN + **12** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	840 x 970 x 12105	**T**	Ekran dotykowy
ELEKTRYCZNE	**05** x 1/1 GN+ **05** x 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	950 x 790 x 725	**A**	Analogowe
	07 X 600 x 400 mm + **07** x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	950 x 790 x 865	**A**	Analogowe
	12 x 1/1 GN+ **12** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	950 x 790 x 1185	**A**	Analogowe
	20 x 1/1 GN Prześwit: 65 mm	970 x 1030 x 1880	**A**	Analogowe
			T	Ekran dotykowy
GAZOWE	**05** x 1/1 GN + **05** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	950 x 790 x 745	**A**	Analogowe
	07 x 1/1 GN + **07** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	950 x 790 x 885	**A**	Analogowe
	12 x 1/1 GN + **12** X 600 x 400 mm Prześwit: 67 mm	950 x 790 x 1205	**A**	Analogowe
	20 x 1/1 GN Prześwit: 65 mm	970 x 1030 x 1880	**A**	Analogowe
			T	Ekran dotykowy

Uwaga: Prześwit 80 mm dostępny na zamówienie (z wyjątkiem modeli z 20 poziomami)

Moc [kW]	Zasilanie	Hz	Model
10,9	400V 3N / 230V 3	50*	**PB-DT-007E**
18,4	400V 3N / 230V 3	50*	**PB-DT-012E**
17	230V 1N	50*	**PB-DT-007G**
20	230V 1N	50*	**PB-DT-012G**
7,3	400V 3N / 230V 3	50*	**PDA-005E**
12,3	400V 3N / 230V 3	50*	**PDA-007E**
16,9	400V 3N / 230V 3	50*	**PDA-012E**
30	400V 3N / 230V 3	50*	**CDA-120E**
30	400V 3N / 230V 3	50/60	**CDT-120E**
10,5	230V 1N	50*	**PDA-005G**
17	230V 1N	50*	**PDA-007G**
20,5	230V 1N	50*	**PDA-012G**
29	230V 1N	50*	**CDA-120G**
29	230V 1N	50/60	**CDT-120G**

*60 Hz dostępne na zamówienie

Professional
LW

Combi z bezpośrednim parowaniem

Zasilanie	Pojemność	Wymiary WxDxH [mm]	Sterowanie	
ELEKTRYCZNE	**07** x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	800 x 750 x 800	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	11 x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	800 x 750 x 1060	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	07 x 2/1 GN Prześwit: 67 mm	1050 x 870 x 800	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	11 x 2/1 GN Prześwit: 67 mm	1050 x 870 x 1060	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	20 x 2/1 GN Prześwit: 65 mm	970 x 1350 x 1880	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
GAZOWE	**07** x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	800 x 750 x 800	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	11 x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	800 x 750 x 1060	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	07 x 2/1 GN Prześwit: 67 mm	1050 x 870 x 800	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	11 x 2/1 GN Prześwit: 67 mm	1050 x 870 x 1060	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	
	20 x 2/1 GN Prześwit: 65 mm	970 x 1350 x 1880	**A** Analogowe	
			T Ekran dotykowy	

	Moc [kW]	Zasilanie	Hz	Model
	8,3	400V 3N	50*	**CDA-107E**
	8,3	400V 3N	50/60	**CDT-107E**
	16,4	400V 3N	50*	**CDA-111E**
	16,4	400V 3N	50/60	**CDT-111E**
	16,4	400V 3N	50*	**CDA-207E**
	16,4	400V 3N	50/60	**CDT-207E**
	23	400V 3N	50*	**CDA-211E**
	23	400V 3N	50/60	**CDT-211E**
	52	400V 3N	50*	**CDA-220E**
	52	400V 3N	50/60	**CDT-220E**
	12	230V 1N	50*	**CDA-107G**
	12	230V 1N	50/60	**CDT-107G**
	16	230V 1N	50*	**CDA-111G**
	16	230V 1N	50/60	**CDT-111G**
	16	230V 1N	50*	**CDA-207G**
	16	230V 1N	50/60	**CDT-207G**
	23	230V 1N	50*	**CDA-211G**
	23	230V 1N	50/60	**CDT-211G**
	40	230V 1N	50*	**CDA-220G**
	40	230V 1N	50/60	**CDT-220G**

*60 Hz dostępne na zamówienie

Profile 1
MANUAL COOKING
PHASE 1 / 1
200°
00:20
0%
ADD PHASE
DELETE PHASE
LOW | HIGH
START

inoxtrend

WYSOKIEJ JAKOŚCI PROFESJONALNE PIECE WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH

Firma Inoxtrend została założona w 1989 roku w sercu Północno-Wschodniego włoskiego regionu, gdzie znajduje się kilka małych i średnich przedsiębiorstw wyspecjalizowanych w wytwarzaniu produktów ze stali nierdzewnej.

Skupiamy się na ciągłych badaniach **nowych technologii, aby znaleźć najlepsze rozwiązanie dla każdej profesjonalnej kuchni.**

Piece Inoxtrend są idealnym rozwiązaniem dla restauracji, hoteli, barów, sklepów delikatesowych, piekarni, cukierni i pizzeri.

Inoxtrend srl zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, które uzna za konieczne do poprawy bez urzędniego powiadomienia. Wszystkie obrazy użyte są wyłącznie w celach ilustracyjnych.

www.inoxtrend.com

INOXTREND SRL a socio unico
Via Serenissima, 1
31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY
Tel. +39.0438.456990 - Fax +39.0438.451710
Email: info@inoxtrend.com