INOXTREND

Snack

PL

Oven Timer
Temp °C
Humidity
Grill Timer
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.

Snack

WHAT YOU NEED IS WHAT YOU GET

Snack

INFORMACJE

Piece elektryczne lub gazowe ze sterowaniem analogowym lub cyfrowym
4-poziomowe piece z różnymi pojemnościami: 460x340, 2/3 GN, 600x400, 1/1 GN + 600x400 (Omnia).

KONWEKCYJNY

Mod. SN-CA-304ES

KONWEKCYJNY
Z PAROWANIEM

Mod. SN-UA-604ES

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

Panel kontrolny: możliwość wyboru między sterowaniem analogowym i cyfrowym

Wentylatory: ze stali nierdzewnej

Drzwiczki: z podwójną szybą

Grill: piece dostępne ze sterowaniem grilla analogowym i cyfrowym

Modele piecy:
- konwekcyjne
- konwekcyjne z nawilżaniem
- konwekcyjne z parowaniem

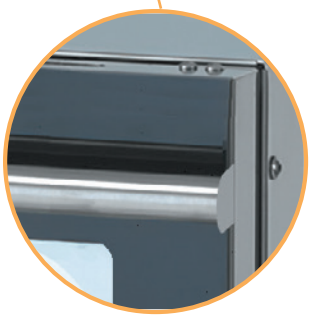
NOWE MODELE Z REGULACJĄ PAROWANIA

NAJWAŻNIEJSZE CECHY

Inoxtrend Snack Line to linia piekarników z drzwiczkami uchylnymi zaprojektowanymi tak aby były łatwe w użyciu i spełniały wymagania małych punktów gastronomicznych lub piekarni o **małym natężeniu ruchu**.

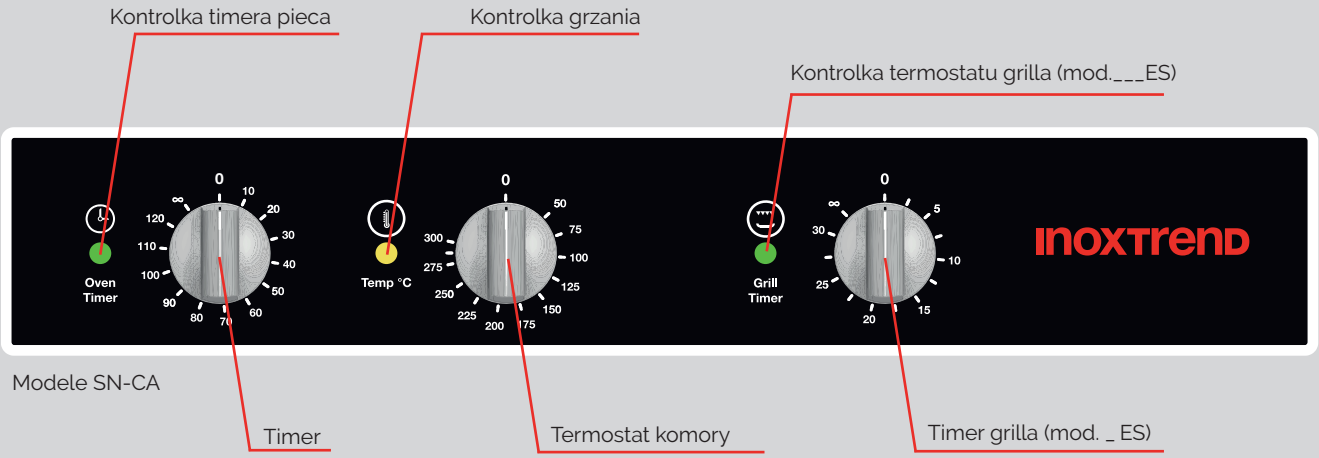
Mod.. SN-SA-304E

Tryb Combi z **regulacją parowania**

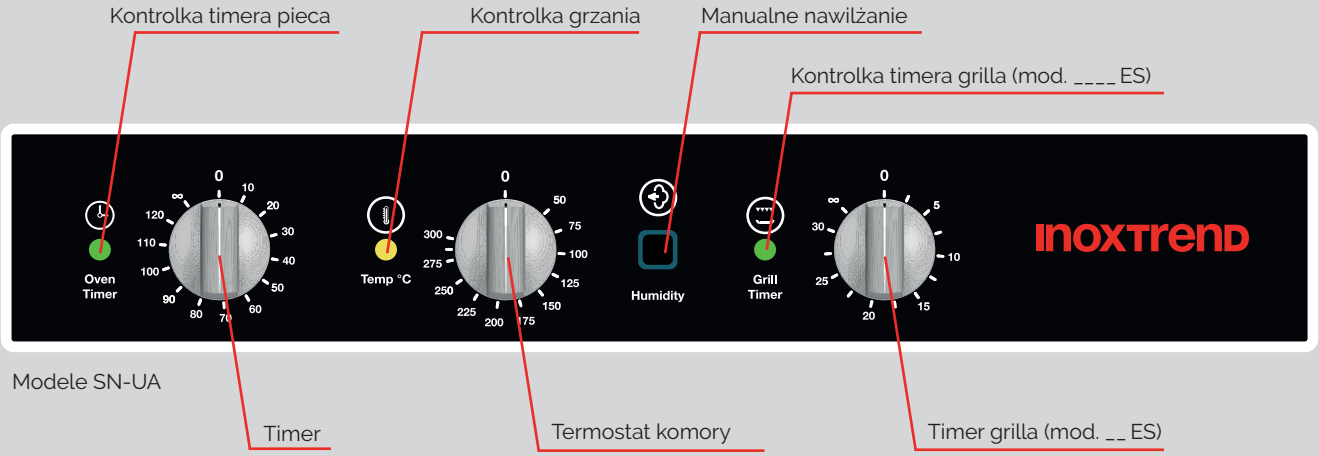


Drzwiczki uchylne z **łatwego do czyszczenia dwuwarstwowego szkła i ergonomiczna rączka.**

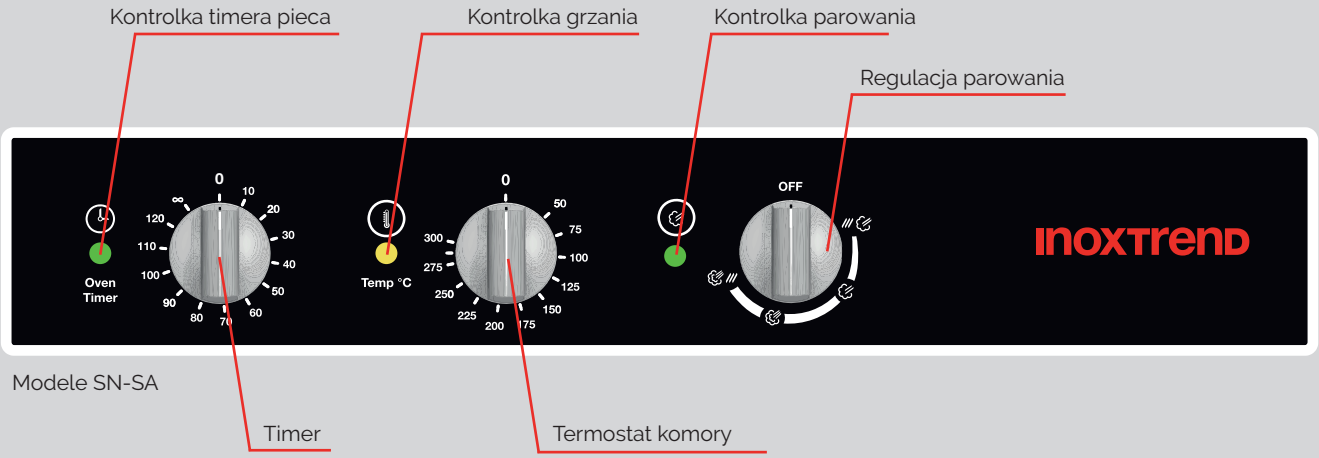
ANALOGOWY PANEL STEROWANIA



Modele SN-CA



Modele SN-UA



Modele SN-SA

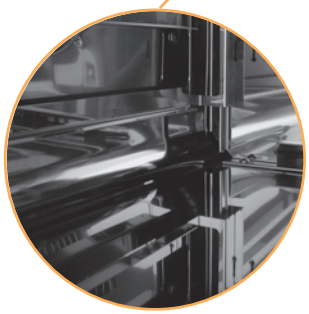
PIZZA, PIEKARNIA, CUKIERNIA I PAROWANIE... TERAZ TO PROSTE!

NAJWAŻNIEJSZE CECHY

Gotowanie, pieczenie, grillowanie, parowanie combi z **prostym sterowaniem analogowym** lub **przechowywanie twoich przepisów** przy sterowaniu elektronicznym.

Wszystko to w **wytrzymałym piecu**, wszystko czego potrzebujesz do gotowania w barze z przekąskami lub małej kuchni, wykonane z najlepszych materiałów!

Mod. SN-SP-604E



Wszystkie modele z regulacją parowania (S) posiadają komorę wykonaną ze **stali nierdzewnej AISI 304**

Panel kontrolny z pamiecią **99 przepisów, 4 stopniowych** i 6 pozycji regulacji bezpośredniego parowania.

Wszystkie modele z regulacją parowania (S) posiadają jeden wentylator z funkcją autorewersu.

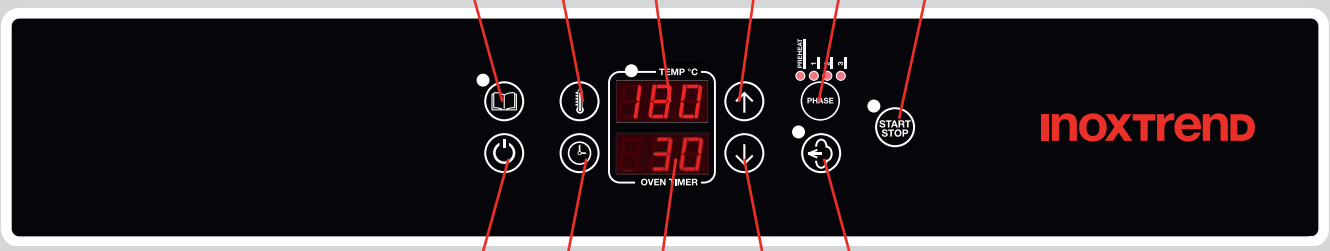
PROGRAMOWALNY PANEL STEROWANIA

Modele SN-CP

Temperatura
Regulacja temperatury
Zapisane przepisy
Wyższa wartość
Programy
Start/stop
Włącznik ON/OFF
Regulacja czasu
Czas
Podświetlenie komory
Niższa wartość

Modele SN-UP-___S

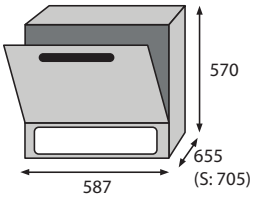
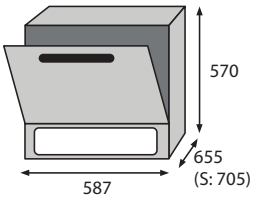
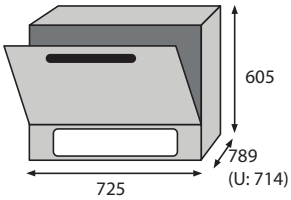
Temperatura
Regulacja temperatury
Zapisane przepisy
Wyższa wartość
Grill
Start/stop
Włącznik ON/OFF
Regulacja czasu
Czas
Regulacja parowania
Niższa wartość



Modele SN-UP
Modele SN-SP

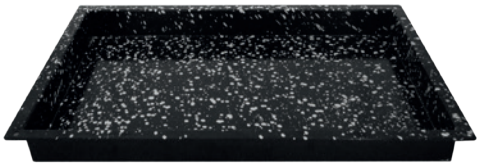
Temperatura
Regulacja temperatury
Zapisane przepisy
Wyższa wartość
Programy
Start/stop
Włącznik ON/OFF
Regulacja czasu
Czas
Regulacja parowania
Niższa wartość

Snack

Zasilanie	Pojemność	Wymiary [mm]	Tryb pieczenia		Panel sterowania	
ELEKTRYCZNE	**04** x 460 x 340 mm Prześwit: 70 mm		C	KONWEKCYJNY	A	Analogowy
			U	KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM	A	Analogowy
					P	Programowalny
			S	KONWEKCYJNY Z PAROWANIEM	A	Analogowy
					P	Programowalny
	04 x 2/3 GN Prześwit: 70 mm		C	KONWEKCYJNY	A	Analogowy
			U	KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM	A	Analogowy
					P	Programowalny
			S	KONWEKCYJNY Z PAROWANIEM	A	Analogowy
					P	Programowalny
	04 x 600 x 400 mm Prześwit: 70 mm **04** x 600 x 400 mm + **04** x 1/1 GN Prześwit: 70 mm		C	KONWEKCYJNY	A	Analogowy
					P	Programowalny
			U	KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM	A	Analogowy
					P	Programowalny
			S	KONWEKCYJNY Z PAROWANIEM	A	Analogowy
					P	Programowalny

Moc [kW]	Zasilanie	Hz	Model		
2,7	230V 1N	50/60	**SN-CA-404E**		
3,2	230V 1N	50/60	**SN-CA-404EW**	**W**	większa moc
3,6	230V 1N	50/60	**SN-CA-404EWS**	**WS**	większa moc + grill
2,7	230V 1N	50/60	**SN-UA-404E**		
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UA-404EW**	**W**	większa moc
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UA-404EWS**	**WS**	większa moc + grill
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UP-404EW**	**W**	większa moc
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UP-404EWS**	**WS**	większa moc + grill
3,3	230V 1N	50/60	**SN-SA-404E**		
3,3	230V 1N	50/60	**SN-SP-404E**		
2,7	230V 1N	50/60	**SN-CA-304E**		
3,2	230V 1N	50/60	**SN-CA-304EW**	**W**	większa moc
3,6	230V 1N	50/60	**SN-CA-304EWS**	**WS**	większa moc + grill
2,7	230V 1N	50/60	**SN-UA-304E**		
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UA-304EW**	**W**	większa moc
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UA-304EWS**	**WS**	większa moc + grill
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UP-304EW**	**W**	większa moc
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UP-304EWS**	**WS**	większa moc + grill
3,3	230V 1N	50/60	**SN-SA-304E**		
3,3	230V 1N	50/60	**SN-SP-304E**		
5,8	400V 3N	50/60	**SN-CA-604E**		
5,8	400V 3N	50/60	**SN-CP-604E**		
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UA-604E**		
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UA-004E**		
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UA-604ES**	**S**	Grill
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UA-004ES**	**S**	Grill
4,9	400V 3N	50/60	**SN-UA-604EW**	**W**	większa moc
4,9	400V 3N	50/60	**SN-UA-004EW**	**W**	większa moc
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UP-604E**		
3,2	230V 1N	50/60	**SN-UP-004E**		
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UP-604ES**	**S**	Grill
3,6	230V 1N	50/60	**SN-UP-004ES**	**S**	Grill
4,9	400V 3N	50/60	**SN-UP-604EW**	**W**	większa moc
4,9	400V 3N	50/60	**SN-UP-004EW**	**W**	większa moc
5,8	400V 3N	50/60	**SN-SA-604E**		
5,8	400V 3N	50/60	**SN-SA-004E**		
5,8	400V 3N	50/60	**SN-SP-604E**		
5,8	400V 3N	50/60	**SN-SP-004E**		

AKCESORIA DODATKOWE



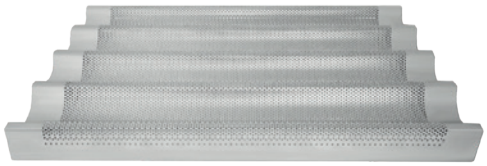
Emaliowana taca

Nieprzywierająca kratka

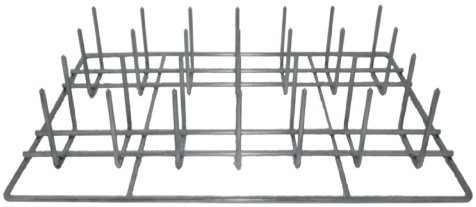
Żebrowana kratka

Taca na jajka

Taca aluminiowa

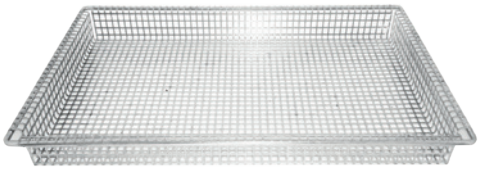


Taca na bagietki GN



Kratka do pieczenia ziemniaków

Kratka do kurczaków



Taca do smażenia

Perforowana taca do pieczenia chleba

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 urzedniego 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