

inoxTrend



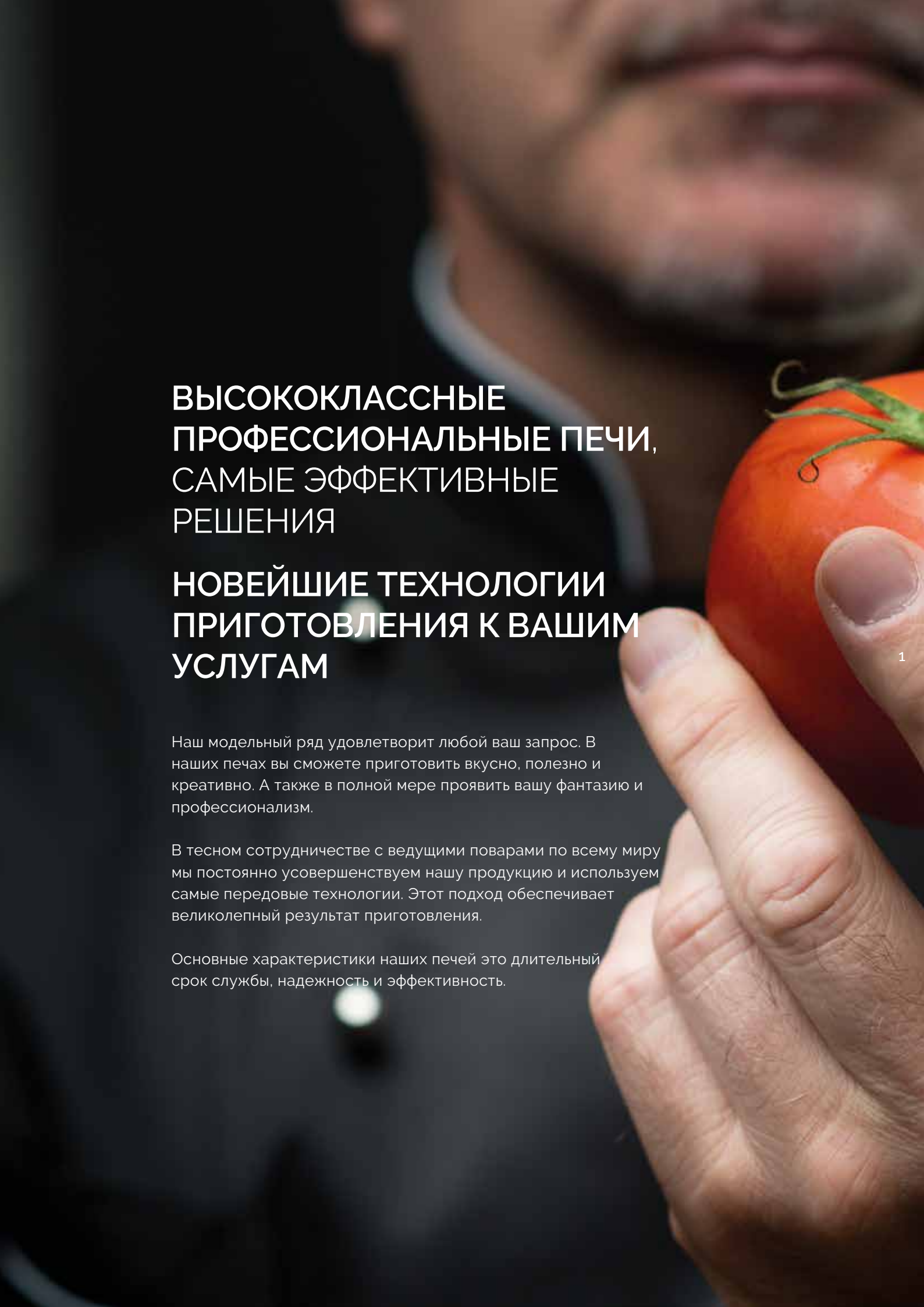
Professional

 Professional LW

 Professional CW

RU





**ВЫСОКОКЛАССНЫЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ,
САМЫЕ ЭФФЕКТИВНЫЕ
РЕШЕНИЯ**

**НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ К ВАШИМ
УСЛУГАМ**

Наш модельный ряд удовлетворит любой ваш запрос. В наших печах вы сможете приготовить вкусно, полезно и креативно. А также в полной мере проявить вашу фантазию и профессионализм.

В тесном сотрудничестве с ведущими поварами по всему миру мы постоянно совершенствуем нашу продукцию и используем самые передовые технологии. Этот подход обеспечивает великолепный результат приготовления.

Основные характеристики наших печей это длительный срок службы, надежность и эффективность.

MANIAC IN EXCELLENCE

Надёжные и прочные профессиональные печи для ресторанного бизнеса, созданные для поваров, которые внимательны к трансформации вкусов и готовы оценить подлинное качество **Made in Italy**.

Наш модельный ряд предоставляет большую возможность выбора как для гастрономии, так и для выпечки: конвекционные печи, комбинированные печи инжекторные и бойлерные, с любой контрольной панелью – электро-механической, электронной или сенсорной.

Линии:



Gourmet

Печь **станет вашим надёжным партнером на кухне**. Мы предлагаем печи инжекторного или бойлерного типа, с электрической или газовой системой нагрева, **от 6 до 20 уровней**. Отличное сочетание дизайна и технологии, самые прогрессивные результаты приготовления, минимальные затраты.



Professional

Синоним надёжности и высокой производительности. Профессиональные электрические и газовые печи для интенсивного использования, **от 4 до 20 уровней**. Инжекция даёт отличный результат приготовления рецептов любой кухни мира.



Nice & Go

Отличные результаты приготовления в компактном и профессиональном исполнении. Электрические печи, **от 4 до 15 уровней**. Камера остаётся обширной, а результат приготовления неизменно отличным.



Snack

Идеальная линия для баров или киосков, которым требуется небольшая печь для подогревания и/или выпечки круассанов, кондитерских изделий, хлеба или простых блюд.

Professional

YOUR HARDWORKING PARTNER



Professional

LW 



PROFESSIONAL LW: ПРОДОЛЬНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ КАМЕРЫ

Печи инжекторного типа, электрические или газовые, от 7 до 20 уровней, с электро-механической или сенсорной панелью управления. Продольное расположение духовки LW это классическое решение для крупных и средних предприятий общественного питания.

У шефа есть всё необходимое для выражения своего таланта: три способа приготовления – конвекция, пар, комбинированный режим, контроль влажности в камере и сборник рецептов для хранения своих произведений.

Professional

CW 



5

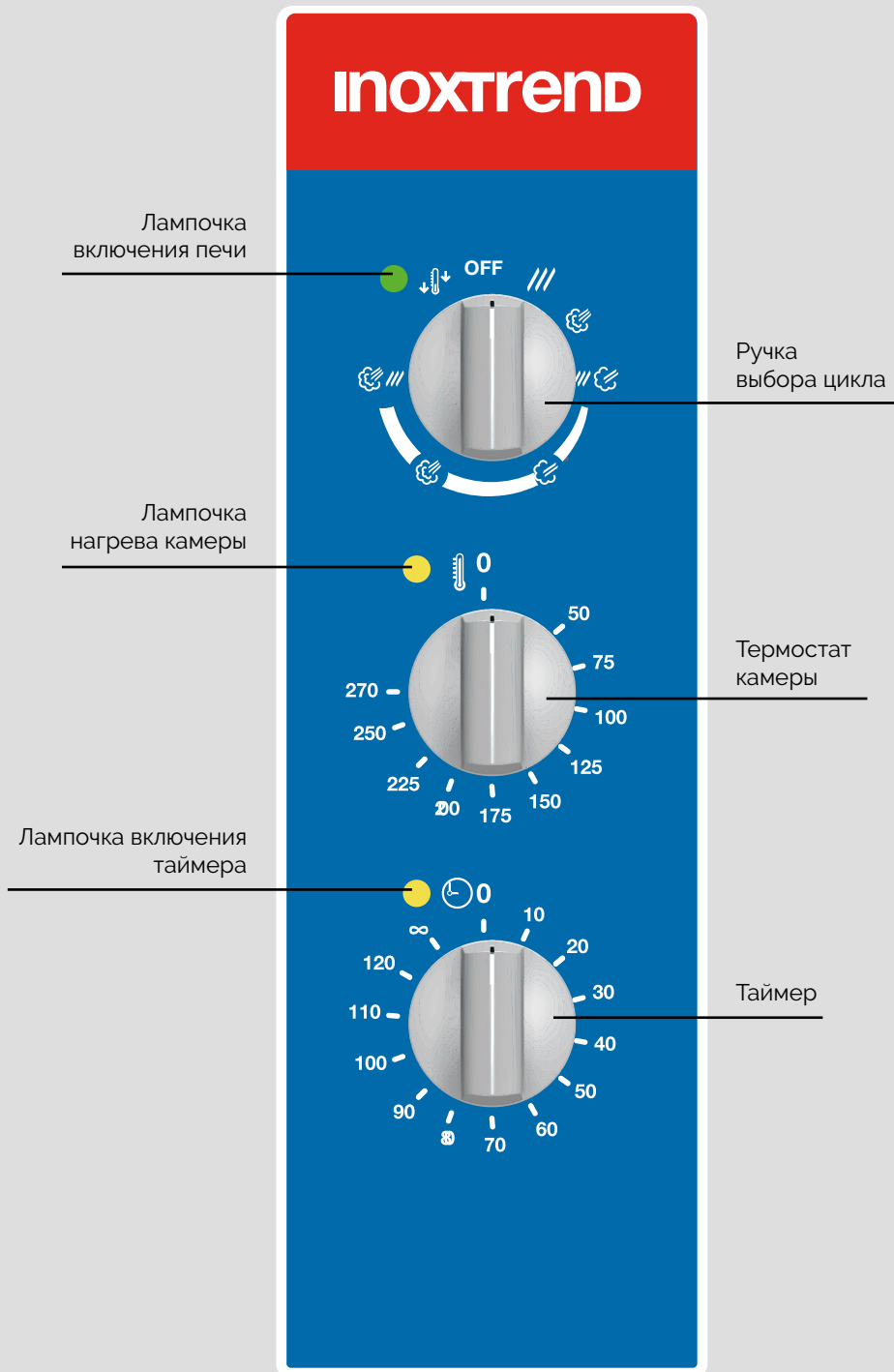
PROFESSIONAL CW: ПОПЕРЕЧНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ КАМЕРЫ

Печи инжекторного типа, электрические или газовые, от 4 до 20 уровней, с электро-механической или сенсорной панелью управления. Профессиональная печь с поперечным расположением камеры даёт отличные результаты в приготовлении блюд и выпечке изделий.

Печи Inoxtrend отличаются великолепным распределением воздуха и тепла внутри камеры и гарантируют отличную равномерность приготовления на всём противне, на каком бы уровне он ни находился.

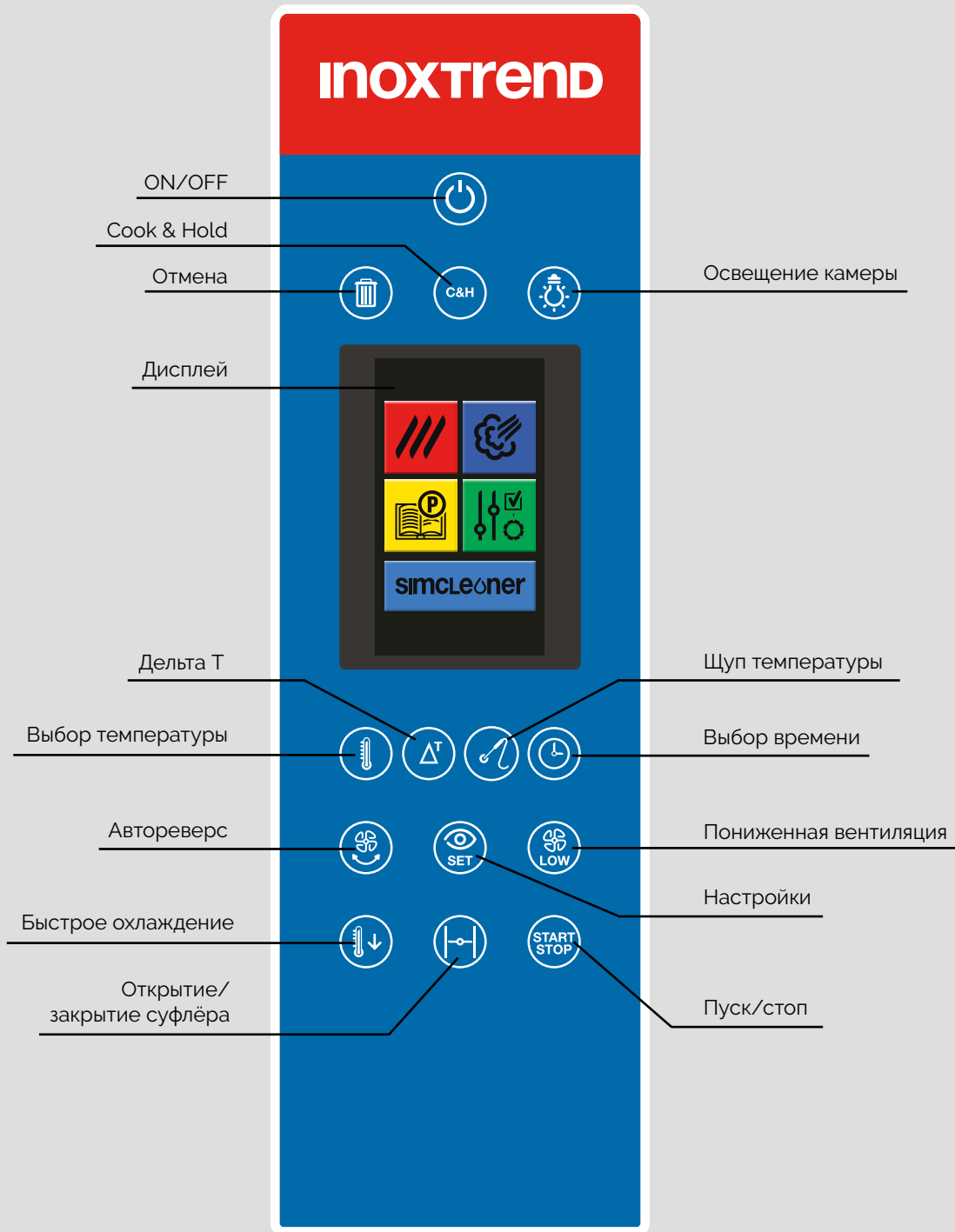
Professional

ЭЛЕКТРО-МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ



Professional

TOUCH SCREEN ПАНЕЛЬ



Professional

LW 

ХАРАКТЕРИСТИКИ





Панель управления: на выбор электро-механическая или сенсорная Touch Screen, функциональная и интуитивная



Эргономичная ручка: открывается поворотом в любую сторону, два шага безопасности при открытии двери (в опции)



9



Рабочая камера: из нержавеющей стали AISI 304 с закруглёнными углами и внутренней сваркой для лучшей гигиены



Суфлёр: с ручным или автоматическим контролем



Набор гастрономических противней

Professional

LW 

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Дверь: возможность выбрать сторону навеса двери в момент заказа

Дверь: с двойным открываемым стеклом для лучшей гигиены

Освещение: внутри рабочей камеры

Магнитный датчик: для блокировки вентиляции при открытии двери

Расстояние между противнями: 67 мм в настольных моделях, 65 мм в напольных.

Две возможные скорости вентиляции с опцией автореверс (см. таблицу моделей)

Уплотнение двери: из силикона для профессионального использования, легкоснимаемое



Система нагрева
размещена внутри рабочей
камеры для превосходного,
равномерного
приготовления



Вентиляторы: из нержавеющей
стали с двумя возможными
скоростями и автореверсом
(см. таблицу моделей)



**Электрические или газовые
печи**



Частота: 50 и 60 Гц

Professional

CW 

ХАРАКТЕРИСТИКИ





Панель управления: на выбор электро-механическая или сенсорная Touch Screen, функциональная и интуитивная



Эргономичная ручка: открывается поворотом в любую сторону, два шага безопасности при открытии двери (в опции)



Рабочая камера: из нержавеющей стали AISI 304 с закруглёнными углами



Суфлёр: с ручным или автоматическим контролем

Professional

CW 

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Направляющие: из нержавеющей стали AISI 304 для GN, EN и универсальных противней



Уплотнение двери: из силикона для профессионального использования, легко снимаемое



Поддон для сбора конденсата



Дверь: с двойным открываемым стеклом для лучшей гигиены

Освещение: внутри рабочей камеры

Расстояние между противнями: 67 мм в настольных моделях, 65 мм в напольных.

Две возможные скорости вентиляции: с опцией автореверс (см. таблицу моделей)

Дверь: с двойным открываемым стеклом для лучшей гигиены

Магнитный сенсор: для блокировки вентиляции при открытии двери

Дверь: возможность перевесить на правую сторону в момент заказа



Вентиляторы: из нержавеющей стали с двумя возможными скоростями и автореверсом (см. таблицу моделей)



15



Электрические или газовые
печи



Частота: 50 и 60 Гц

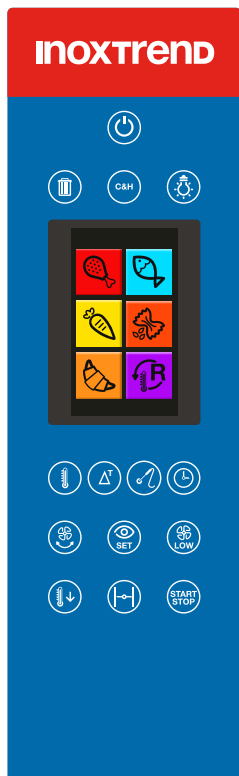
БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ И ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ TOUCH SCREEN

Повар сам решает, создаст ли он собственный рецепт с нуля или воспользуется сборником рецептов Inoxtrend.

inoxtrend



ТВОЯ ПОДДЕРЖКА НА КУХНЕ



ПРОГРАММЫ: СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Интуитивный графический интерфейс поможет повару в выборе желаемого рецепта.

В его распоряжении шесть папок – рецепты приготовления мяса, рыбы, гарниров, первых блюд, сладких блюд и регенерации.

Каждый рецепт был создан и протестирован нашим шефом и гарантирует прекрасную равномерность приготовления и воспроизводимость результата.

На нашем сайте в полном распоряжении поваров рецепты, видео и рекомендации. Вы можете ощутить себя частью команды Inoxtrend.

ВАШ СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Креативный, но забывчивый повар? Не проблема... Inoxtrend даёт в ваше распоряжение архив на 150 рецептов в шести папках по типам приготовления.

В вашем сборнике рецептов возможно создавать и архивировать собственные программы приготовления, гарантируя успех каждого вашего блюда.



Cook & Hold.

Эта функция позволяет сохранять пищу в камере после завершения приготовления при температуре, которая не позволяет бактериям распространяться, и гарантирует оптимальное время хранения пищи.

C&H это идеальный инструмент для ночного либо длительного приготовления и не только.



Температурный щуп.

Использование щупа гарантирует высокую точность в достижении нужной степени приготовления продукта. Использование совместно со щупом функции Дельта Т заметно снижает потери веса продуктов в процессе их приготовления.



Две скорости вентиляции и Автореверс.

Две скорости вентиляции и функция Автореверс, которая меняет направление вращения вентилятора, гарантируют точный контроль вентиляции камеры печи и отличную равномерность приготовления.



Суфлёр.

В печах с управлением Touch Screen суфлёр управляется непосредственно с контрольной панели, открытие и закрытие суфлёра может также программироваться автоматически.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ



Мойка рабочей камеры по высшему разряду

Печи Inoxtrend с панелью управления Touch Small предлагают новейшую технологию автоматической мойки камеры.

Мы предлагаем на ваш выбор мойку таблетками или жидкими моющими средствами. В обоих случаях **результат будет превосходным** без дополнительных усилий.

В любой момент в вашем распоряжении 3 отдельных программы:
КОРОТКАЯ МОЙКА | ДЛИННАЯ МОЙКА | ОПОЛАСКИВАНИЕ

АКСЕССУАРЫ



Тележки для тарелок



Выдвижные тележки для противней



Расстоечные шкафы

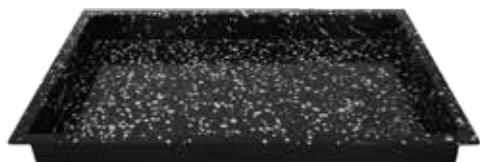


Подставки/
Нагреваемые шкафы



Вытяжные зонты

ПРОТИВНИ И РЕШЁТКИ



Антипригарный противень
с гранитным покрытием



Антипригарная решётка



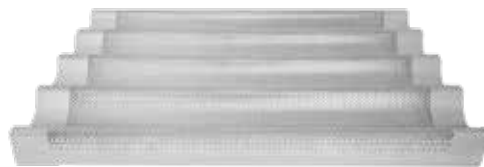
Решётка для запекания рёбер



Противень для яиц



Алюминиевая решётка Silverstone



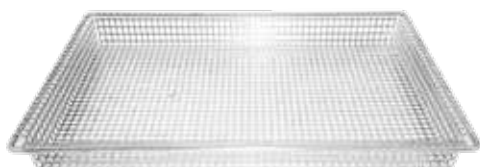
Противень GN для багетов



Гриль для запекания картошки



Решётка для курицы гриль

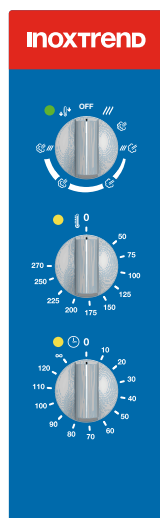


Корзина для жарки

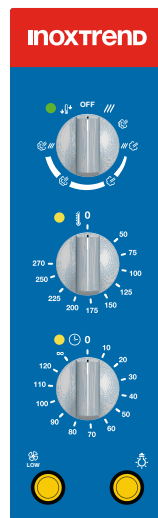


Перфорированный противень для выпечки

















	Модель печи	CDA	CDT
	Панель управления	Электро-механическая	Touch Screen
	Конвекция с вентиляцией	50 - 270 °C	20 - 270 °C
	Инжекторный тип	50 - 270 °C	20 - 270 °C
	пар	50 - 100 °C	20 - 100 °C
	Автореверс	Стандарт	Стандарт
	Две скорости вентиляции	Стандарт	Стандарт
	Температурный щуп	Недоступно	Стандарт
	Дельта Т	Недоступно	Стандарт
	Автоматические программы	Недоступно	150 программ 6 фаз
	Автоматический предв. разогрев	Недоступно	Стандарт
	USB разъем	Недоступно	Стандарт
	Автоматическая мойка	Недоступно	Стандарт, таблетки



	Модель печи	PDA	PDT
	Панель управления	Электро-механическая	Touch Screen
	Конвекция с вентиляцией	50 - 270 °C	20 - 270 °C
	Инжекторный тип	50 - 270 °C	20 - 270 °C
	пар	50 - 100 °C	20 - 100 °C
	Автореверс	Стандарт	Стандарт
	Две скорости вентиляции	Стандарт	Стандарт
	Температурный щуп	Недоступно	Optional
	Дельта Т	Недоступно	Стандарт
	Автоматические программы	Недоступно	150 программ 6 фаз
	Автоматический предв. разогрев	Недоступно	Стандарт
	USB разъём	Недоступно	Стандарт
	Автоматическая мойка	Недоступно	Опция, жидкое моющее средство













Инжекторный тип

Тип нагрева	Вместимость	Размеры ШxГxВ [мм]	Панель управления	
 электрический нагрев	 07 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм	800 x 750 x 800	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 11 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм	800 x 750 x 1060	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 07 x 2/1 GN Расстояние: 67 мм	1050 x 870 x 800	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 11 x 2/1 GN Расстояние: 67 мм	1050 x 870 x 1060	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 20 x 2/1 GN Расстояние: 65 мм	970 x 1350 x 1880	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
 газовый нагрев	 07 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм	800 x 750 x 800	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 11 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм	800 x 750 x 1060	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 07 x 2/1 GN Расстояние: 67 мм	1050 x 870 x 800	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 11 x 2/1 GN Расстояние: 67 мм	1050 x 870 x 1060	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen
	 20 x 2/1 GN Расстояние: 65 мм	970 x 1350 x 1880	A	Электро-механическая
			T	Touch Screen

	Мощность кВт	Напряжение	Гц	Модель
	8,3	380-415В +3N	50/60	CDA-107E
	8,3	380-415В +3N	50/60	CDT-107E
	16,4	380-415В +3N	50/60	CDA-111E
	16,4	380-415В +3N	50/60	CDT-111E
	16,4	380-415В +3N	50/60	CDA-207E
	16,4	380-415В +3N	50/60	CDT-207E
	23	380-415В +3N	50/60	CDA-211E
	23	380-415В +3N	50/60	CDT-211E
	52	380-415В +3N	50/60	CDA-220E
	52	380-415В +3N	50/60	CDT-220E
	12	220-240В 1N	50/60	CDA-107G
	12	220-240В 1N	50/60	CDT-107G
	16	220-240В 1N	50/60	CDA-111G
	16	220-240В 1N	50/60	CDT-111G
	16	220-240В 1N	50/60	CDA-207G
	16	220-240В 1N	50/60	CDT-207G
	23	220-240В 1N	50/60	CDA-211G
	23	220-240В 1N	50/60	CDT-211G
	40	220-240В 1N	50/60	CDA-220G
	40	220-240В 1N	50/60	CDT-220G



Инжекторный тип

Тип нагрева	Вместимость	Размеры ШxГxВ [мм]	Панель управления		
 электрический нагрев	 04 x 600 x 400 мм + 04 x 1/1 GN Расстояние: 80 мм	950 x 790 x 730	A	Электро-механическая	
	05 X 600 x 400 мм + 05 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм		T	Touch Screen	
	 06 x 600 x 400 мм + 06 x 1/1 GN Расстояние: 80 мм	950 x 790 x 870	A	Электро-механическая	
	07 X 600 x 400 мм + 07 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм		T	Touch Screen	
	 10 x 600 x 400 мм + 10 x 1/1 GN Расстояние: 80 мм	950 x 790 x 1190	A	Электро-механическая	
	12 X 600 x 400 мм + 12 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм		T	Touch Screen	
	 20 x 1/1 GN Расстояние: 65 мм	970 x 1030 x 1880	A	Электро-механическая	
			T	Touch Screen	
	 газовый нагрев	 04 x 600 x 400 мм + 04 x 1/1 GN Расстояние: 80 мм	950 x 790 x 730	A	Электро-механическая
		05 X 600 x 400 мм + 05 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм		T	Touch Screen
 06 x 600 x 400 мм + 06 x 1/1 GN Расстояние: 80 мм		950 x 790 x 870	A	Электро-механическая	
07 X 600 x 400 мм + 07 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм			T	Touch Screen	
 10 x 600 x 400 мм + 10 x 1/1 GN Расстояние: 80 мм		950 x 790 x 1190	A	Электро-механическая	
12 X 600 x 400 мм + 12 x 1/1 GN Расстояние: 67 мм			T	Touch Screen	
 20 x 1/1 GN Расстояние: 65 мм		970 x 1030 x 1880	A	Электро-механическая	
			T	Touch Screen	

	Мощность кВт	Напряжение	Гц	Модель
	7.3	380-415В +3N	50/60	PDA-004E
	7.3	380-415В +3N	50/60	PDA-005E
	7.3	380-415В +3N	50/60	PDT-004E
	7.3	380-415В +3N	50/60	PDT-005E
	12.3	380-415В +3N	50/60	PDA-006E
	12.3	380-415В +3N	50/60	PDA-007E
	12.3	380-415В +3N	50/60	PDT-006E
	12.3	380-415В +3N	50/60	PDT-007E
	16.9	380-415В +3N	50/60	PDA-010E
	16.9	380-415В +3N	50/60	PDA-012E
	16.9	380-415В +3N	50/60	PDT-010E
	16.9	380-415В +3N	50/60	PDT-012E
	30	380-415В +3N	50/60	CDA-120E
	30	380-415В +3N	50/60	CDT-120E
	10.5	220-240В 1N	50/60	PDA-004G
	10.5	220-240В 1N	50/60	PDA-005G
	10.5	220-240В 1N	50/60	PDT-004G
	10.5	220-240В 1N	50/60	PDT-005G
	17	220-240В 1N	50/60	PDA-006G
	17	220-240В 1N	50/60	PDA-007G
	17	220-240В 1N	50/60	PDT-006G
	17	220-240В 1N	50/60	PDT-007G
	20.5	220-240В 1N	50/60	PDA-010G
	20.5	220-240В 1N	50/60	PDA-012G
	20.5	220-240В 1N	50/60	PDT-010G
		220-240В 1N	50/60	PDT-012G
	29	220-240В 1N	50/60	CDA-120G
	29	220-240В 1N	50/60	CDT-120G

Inoxtrend

БЕЗУПРЕЧНОЕ КАЧЕСТВО MADE IN ITALY В ПРОИЗВОД- СТВЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ

Компания **Inoxtrend** родилась в 1989 году на северо-востоке Италии, в зоне, специализирующейся на производстве изделий из нержавеющей стали.

Компания специализируется на производстве печей и известна своим пристальным вниманием к новым технологиям и поиску эффективных решений для профессиональной кухни.

Печи Inoxtrend это идеальное решение для ресторанов, отелей, баров, магазинов, пекарен и пиццерий.







Inoxtrend srl оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в данный каталог. Фотографии, присутствующие в настоящем каталоге, использованы исключительно в иллюстративных целях

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