



Vista panorámica de la fábrica INOXTREND

Soluciones estudiadas para facilitar el trabajo



La más extensa gama de hornos del mercado

GAMA

Incluye modelos:

- Eléctricos y a gas
- Mixtos con boiler o 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

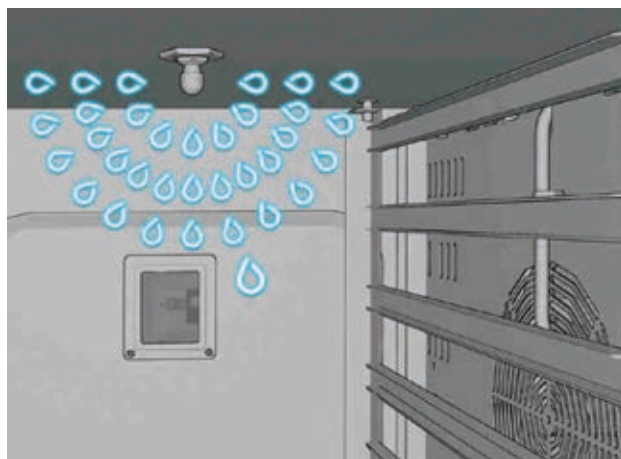
El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



En los **sistemas tradicionales** (A), cámara y deflector son los elementos técnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos. Problema: cámaras de compleja construcción, componentes de difícil acceso. Con la tecnología **XT BOXTOR** (B), gracias a un exclusivo baffle®, giratorio y extraíble, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componentes resultan de fácil inspección.

XT MULTI CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"



Novedoso sistema de lavado automático de la cámara de cocción mediante pastillas de detergente y abrillantador.

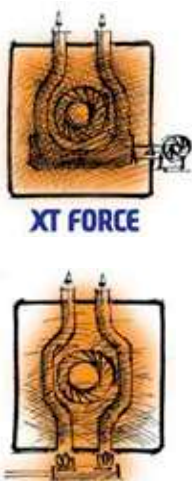
DETABINOX BRILLINOX

XT FORCE

XT PREMIXER



Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas !



XT FORCE: la nueva tecnología Inoxtrend constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes:

La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rápidas.

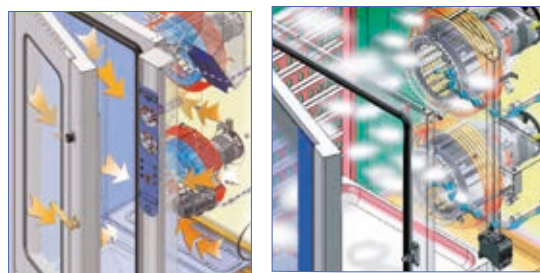
XT PREMIXER es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

DOS SISTEMAS DE GENERAR VAPOR

Mixto Directo

Humedad y ventilación

DIRECT SYSTEM Vapor generado mediante la inyección de agua sobre el ventilador. Gracias al dispositivo XT CLIMA se alcanza el porcentaje de vapor deseado.



XT PREMIX (para modelos eléctricos o a gas)

Mixto con Boiler

"steam accumulator"

Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor saturado homogéneo.



Modelos eléctricos o a gas



Boiler con alimentación eléctrica



Boiler con alimentación a gas

Hornos Vapor

(Sólo Vapor)

- Mandos analógicos
- Cámara de cocción en acero Inox Aisi 304 con cantos redondeados
- Generación de vapor mediante boiler
- Dotación 1 parrilla G N 1/1
- Disponible en dos potencias 5 y 8 Kw (indicar en pedido)
- Distancia entre guías: 670 mm.



Mod. VBA-104 E

HORNO COCCIÓN AL VAPOR

La **cocción al vapor**, sustituyendo el hervir en agua, evita la dispersión de las sales minerales, proteínas y vitaminas, mantiene inalterable las propiedades organolépticas y la consistencia de los alimentos.

Permite obtener cocciones suaves y uniformes (verduras, pescados, mariscos, huevos, carnes, alimentos envasados al vacío, etc).

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

MODELO	VBA-104
Dimensiones (mm.)	600 x 680 x 530
Potencia (kw)	5 (8)
Capacidad Bandejas	4 x 1/1GN
Voltaje (v)	3 x 400 v + N

Hornos Mixtos Programables

Serie Gourmet Touch

Vapor generado mediante boiler.

Panel de mandos XT TOUCH interactivo, permite configurar funciones e instrucciones.

Gráficos e iconos para un control intuitivo, fácil de utilizar.

Asistente con presencia constante de mensajes Wizard que guían al usuario en la elección de parámetros y funciones.

Cocción con programas automáticos.

Cocción manual (para el chef más exigente)

Cocciones múltiples, sistema Multi Cook, gestiona la cocción simultánea de alimentos diferentes. Ideal para banquetes.

Programas favoritos, XT Touch recoge y almacena los menús más utilizados.

Perfiles para diferentes usuarios (idiomas distintos).

Personalización de programas, permite configurar parámetros para adaptar el funcionamiento a la necesidad del chef.

Posibilidad de modificar programas memorizados.

Lavado automático de la cámara con pastillas de detergente y abrillantador.

Conectores para pen drive USB y sonda al corazón de un punto o multipunto.

Modelos a gas con sistema XT Boxter, aprovechamiento máximo del calor en la cámara.

Ducha retráctil con ajuste progresivo.

Tirador de puerta con apertura a ambos lados.

Puerta con doble cristal templado (el interior se puede abrir para facilitar la limpieza).

Funcionamiento eléctrico o a gas.



Características constructivas

CÁMARA DE COCCIÓN

- Construcción en acero inox 18/10 Aisi 304, con estanqueidad hermética, con ángulos redondeados.
- Ventilador en acero inox AISI 316.
- Guías laterales fácilmente desmontables, en acero inox AISI 304, de una sola pieza sin soldaduras (modelos de sobremesa).
- Guías en "U" anti-vuelco para colocar las bandejas.
- Bandeja recoge-jugos insertada en la cámara de cocción, en acero inox AISI 304, con orificio y tuberías de sección adecuadas, conectada al desagüe de la cámara.
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800 (mod. eléctricos).
- Calentamiento con sistema de premezclación total de aire y gas (mod. a gas).
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Dispositivo de salida automática para la evacuación del exceso de humedad y sistema de seguridad para la sobrepresión.



GENERADOR DE VAPOR

- Sistema automático para una elevada potencia y máximo rendimiento térmico.
- Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor.
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800 (mod. eléctricos).
- Calentamiento con sistema de premezclación total de aire y gas (mod. a gas).
- Señalización visual presencia de anomalías: falta de agua, presión insuficiente, etc.
- Termostato de seguridad boiler,
- Válvula de seguridad,
- Aislamiento térmico en fibra cerámica.

Hornos Mixtos Programables

Serie Gourmet Touch

- Con generador de vapor (boiler)
- Panel de mandos programables
- Teclado TOUCH SCREEN
- Lavado automático cámara cocción (pastillas detergente y abrillantador)
- Modelos a gas, con sistema presurizado
- Sonda al corazón
- Distancia entre guías: 70 mm
- Ducha incorporada con dispositivo retráctil
- Modelos 120 y 220, carro incluido



Mod. TBP-110E
+ Soporte con guías



Panel Touch

Dotación:

- 1 parrilla
- Serie 120/220: 1 carro y 2 parrillas

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 115



Mod. TBP 120 E



Mod. TBP 110 G



Mod. TBP 106 E

Programas Cocción Manual

El panel de control de **XT TOUCH** es una verdadera revolución: un sistema interactivo que permite configurar funciones e instrucciones, elegiendo al mismo tiempo el idioma preferido, simplemente actuando sobre los iconos apropiados.

Los gráficos y el diseño de los iconos son el resultado de un profundo estudio de la ergonomía cognitiva, el resultado es un sistema de control con una amplia gama de controles y funcionalidades, pero al mismo tiempo intuitivo y fácil de usar.

El usuario es guiado en todo momento por los mensajes del Asistente que le informan de las posibles opciones.

La conexión USB situada debajo del panel de control, permite actualizar fácilmente el sistema con nuevas idiomas o nuevas versiones del software.

Cocción manual

Para los chefs más exigentes que desean mantener todos los parámetros bajo control y expresar su creatividad a través de detalles reconocibles y elaboraciones personalizadas, **XT TOUCH** ofrece un control completo, rápido e intuitivo de todos los parámetros de cocción.



Programas Automáticos de Cocción

Basta con seleccionar el programa deseado, pulsar Start y seguir las instrucciones del asistente.

Los programas automáticos se dividen en 6 grupos en función del tipo de alimentos, para hacer más fácil la búsqueda y la gestión.



Es posible modificar los programas preestablecidos para adaptarlos a su gusto o crear nuevos programas, colocándolos en el grupo correspondiente.

Esta cuidadosa gestión le permite repetir cada vez la misma calidad de cocción, incluso en ausencia del operador o de noche. La calidad y el sabor de la comida se pueden reproducir indefinidamente, garantizando una alta productividad.

Los programas, una vez personalizados, pueden ser almacenados y transferidos a otros hornos **XT TOUCH**, por medio de un simple pen drive USB o enviándolos por correo electrónico.



MIXTOS CON BOILER

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
TBP-106 E	🔌	6 x 1/1	10 kw 400 V + 3 N	--	850 x 880 x 870	30 - 80
TBP-110 E	🔌	10 x 1/1	18,5 kw 400 V + 3 N	--	850 x 880 x 1140	80 - 150
TBP-210 E	🔌	10 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1090 x 880 x 1140	150 - 300
TBP-120 E	🔌	20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1080 x 1880	150 - 300
TBP-220 E	🔌	20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	1120 x 1030 x 1890	300 - 500
TBP-110 G	🔥	10 x 1/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	850 x 880 x 1140	80 - 150
TBP-210 G	🔥	10 x 2/1	1 kw 1 x 230 V	23 kw	1090 x 880 x 1140	150 - 300
TBP-120 G	🔥	20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300
TBP-220 G	🔥	20 x 2/1	1,5 kw 1 x 230 V	40 kw	1120 x 1030 x 1890	300 - 500