



serie Snack

INOXTREND



INOXTREND

food service equipment

Inoxtrend Inoxtrend Inoxtrend

serie Snack



Dimensioni contenute e prestazioni eccellenti sono le peculiarità di questi forni professionali costruiti interamente in acciaio inox Aisi 304. I forni della serie S possono essere installati facilmente in spazi ridotti e consentono cotture a convezione oppure a convezione/vapore anche in assenza di allacciamento alla rete idrica. L'elevato standard dei materiali utilizzati e delle soluzioni tecnologiche adottate ne garantiscono efficienza, sicurezza d'uso e lunga durata.



Reduced overall dimensions and excellent performances characterize this new range of professional ovens entirely made of stainless steel Aisi 304.

Designed to achieve the best cooking performances and to be installed in reduced spaces these ovens allow both convection cooking and combined convection-steam cooking, even without plumbing connection. The high quality standard of the materials used and the technological innovations guarantee high efficiency, safety and endurance.



Das Kleinformat trotz der hervorragenden Performances und der solide Bau komplett aus Edelstahl Aisi 304 sind die Hauptmerkmale dieser neuen Serie von professionellen Combidämpfern.

Diese Heissluftöfen sind besonders für die Installation in die kleinen Lokale geeignet.

Diese neuen Modelle garantieren die besten Resultate sowohl beim Garen mit Heissumluft als auch mit der Kombination Heissumluft-Dampf. Sie sind auch speziell dazu entworfen worden, daß sie das Garen mit Dampf auch ohne Wasseranschluß ermöglichen. Effizienz, zuverlässiger Betrieb und Dauer werden durch die hohe Qualität des Materials und durch die technologischen Innovationen garantiert.



Dimensions réduites et performances excellentes sont les caractéristiques les plus remarquables de cette ligne de fours professionnels réalisés entièrement en acier inox aisi 304.

Cette série est la réponse optimale aux exigences des petits locaux.

Grâce à une installation simplifiée ces fours permettent la cuisson à convection et à convection-vapeur même en absence de branchement eau et dans les espaces les plus réduits.

Le niveau très élevé des matériaux utilisés assure une plus grande sécurité, fiabilité et durée des appareils.



Dimensiones contenidas y prestaciones excelentes son las peculiaridades de estos hornos profesionales totalmente contruidos en acero inoxidable Aisi 304.

Los hornos de la serie S se pueden instalar fácilmente en espacios reducidos y consienten la cocción a convección y/o convección/vapor incluso a falta de conexión con la red del agua. El elevado standard de los materiales empleados y de las soluciones tecnológicas adoptadas garantizan su eficiencia, uso seguro y larga duración.

SCA

• Unità a convezione con pannello comandi a controllo elettromeccanico.

• Hot air convection unit; electromechanical control panel.

• Heissluftofen, elektromechanische Steuerung.

• Unité à convection avec bandeau de commandes électromécanique.

• Unidad a convección con panel de mandos por control electromecánico

SUA

• Unità a convezione/vapore con pannello comandi a controllo elettromeccanico.

Con allacciamento alla rete idrica.

• Combined steam and hot air convection cooking unit, water plumbing connection, electromechanical control panel.

• Heissluftdämpfer, mit Anschluss an das Wassernetz; elektromechanische Steuerung.

• Unité à convection-vapeur, branchement eau

et bandeau de commandes électromécanique.

• Unidad a convección/vapore con panel de mandos por control electromecánico. Con conexión a la red del agua.

SUTA

• Unità a convezione/vapore con pannello comandi a controllo elettromeccanico.

Con allacciamento alla rete idrica.

• Combined steam and hot air convection cooking unit, water plumbing connection, electromechanical control panel.

• Heissluftdämpfer, mit Anschluss an das Wassernetz; elektromechanische Steuerung.

• Unité à convection-vapeur, branchement eau et bandeau de commandes électromécanique.

• Unidad a convección/vapore con panel de mandos por control electromecánico. Con conexión a la red del agua.



Inoxtrend Inoxtrend Inoxtrend



Caratteristiche:

Numero Teglie: 4 x 2/3 GN
Distanza tra le teglie/griglie: cm. 6,5
Dimensioni esterne cm. 55 x 68 x h 53
Dimensioni camera: cm. 37 x 46,5 x h 30
Alimentazione: elettrica
Potenza riscaldante: 2.8 kW
Potenza motore: 100 W
Dotazione di serie: 1 griglia GN. 2/3 inox

Features:

Trays/grids no.: 4 x 2/3 GN.
Distance between trays/grids: cm. 6,5
External dimensions : cm. 55 x 68 x h 53
External dimensions cm. 37 x 46,5 x h 30
Power supply
Heating power : 2.8 kW
No. of motors and power: 100 W
Standard equipment: 1 grid GN 2/3 inox

Merkmale

Roste/Einschübe: 4 x 2/3 GN.
Einschubabstand: cm. 6,5.
Aussenabmessungen : cm. 55 x 68 x h 53
Garraum Abmessungen: cm. 37 x 46,5 x h 30
Anschluß: elektrisch beheizt
Garraum Heizleistung: 2.8 kW
Anzahl und Leistung der Motoren: 100 W
Serienmässig mit einem Rost G.N. 2/3 inox versehen

Caractéristiques

N° de grilles/bacs: 4 x 2/3 GN.
Ecartement des grilles/bacs: cm. 6.5
Dimensions extérieures : cm. 55 x 68 x h 53
Dimensions chambre: cm. 37 x 46,5 x h 30
Raccordement électrique
Puissance de chauffage: 2.8 kW
N° et puissance moteurs: 100 W
Equipement standard: 1 grille GN 2/3 inox aisi 304.

Características:

Número de Bandejas: 4 x 2/3 GN
Distancia entre bandejas/parrillas: cm. 6,5
Dimensiones exteriores : cm. 55 x 68 x h 53
Dimensiones cámara: cm. 37 x 46,5 x h 30
Alimentación: eléctrica
Poder calefactor: 2.8 kW
Potencia motor: 100 W
Equipamiento de serie: 1 parrilla GN 2/3 e n acero inoxidable



Caratteristiche:

Numero Teglie: 5 x 2/3 GN
Distanza tra le teglie/griglie: cm. 5,5
Dimensioni esterne cm. 55 x 68 x h 53
Dimensioni camera: cm. 37 x 46,5 x h 30
Alimentazione: elettrica
Potenza riscaldante: 2.8 kW
Potenza motore: 100 W
Dotazione di serie: 1 griglia GN. 2/3 inox

Features:

Trays/grids no.: 5 x 2/3 GN
Distance between trays/grids: cm. 5,5
External dimensions : cm. 55 x 68 x h 53
Chamber dimensions cm. 37 x 46,5 x h 30
Power supply
Heating power : 2.8 kW
No. of motors and power: 100 W
Standard equipment: 1 grid GN 2/3 inox

Merkmale

Roste/Einschübe: 5 x 2/3 GN
Einschubabstand: cm. 5,5.
Aussenabmessungen : cm. 55 x 68 x h 53
Garraum Abmessungen: cm. 37 x 46,5 x h 30
Anschluß: elektrisch beheizt
Garraum Heizleistung: 2.8 kW
Anzahl und Leistung der Motoren: 100 W
Serienmässig mit einem Rost G.N. 2/3 inox versehen

Caractéristiques

N° de grilles/bacs: 5 x 2/3 GN
Ecartement des grilles/bacs: cm. 5.5
Dimensions extérieures : cm. 55 x 68 x h 53
Dimensions chambre: cm. 37 x 46,5 x h 30
Raccordement électrique
Puissance de chauffage: 2.8 kW
N° et puissance moteurs: 100 W
Equipement standard: 1 grille GN 2/3 inox aisi 304.

Características:

Número de Bandejas: 5 x 2/3 GN
Distancia entre bandejas/parrillas: cm. 5,5
Dimensiones exteriores : cm. 55 x 68 x h 53
Dimensiones cámara: cm. 37 x 46,5 x h 30
Alimentación: eléctrica
Poder calefactor: 2.8 kW
Potencia motor: 100 W
Equipamiento de serie: 1 parrilla GN 2/3 en acero inoxidable





INOXTREND

food service equipment

INOXTREND SRL

31025 S.Lucia di Piave (Treviso)
via Serenissima, 1
Tel. +39.0438.456990
Fax +39.0438.451710
E-Mail: info@inoxtrend.com
www.inoxtrend.com