INOXTREND®

# SN | Snack

EN

IT

# MANIAC IN EXCELLENCE

Reliability and sturdiness at everyone's service.
Professional ovens for large and small catering businesses, conceived for ever more demanding chefs who follow the transformation of taste and the quality of an authentic Made in Italy product.

Gastronomy and pastry users find a professional response in Inoxtrend product ranges.
The chef only needs to choose his oven: convection, combi direct or with boiler with analog, digital or touch-screen control panel.

The ranges:

*Affidabilità e robustezza al servizio di tutti.*
*Forni professionali per grande e piccola ristorazione, pensati per cuochi sempre più attenti sia alle trasformazioni del gusto che alla qualità di un autentico prodotto Made in Italy.*

*Gastronomia e pasticceria trovano una risposta professionale nelle gamme Inoxtrend. Allo chef non rimane dunque che scegliere il suo forno: convezione, combi e/o boiler con pannello analogico, digitale o touch.*

*Le gamme:*

## Gourmet

The cooking device becomes your true partner in the kitchen. Combi ovens with direct steam generator, gas and electric available from 6 to 20 levels. The perfect match of design and technology to obtain the most advanced cooking results with minimum effort.

*Da strumento di cottura a vostro partner in cucina. Forni con generatore di vapore, a gas ed elettrici disponibili da 6 a 20 livelli. L'incontro perfetto tra design e tecnologia al fine di ottenere cotture all'avanguardia con il minimo sforzo.*

## Professional

Meaning reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available from 4 to 40 levels for heavy duty use. A direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world.

*Sinonimo di affidabilità ed alta produttività. Forni professionali a gas ed elettrici disponibili da 4 a 40 livelli per un utilizzo intensivo e continuo. Un'iniezione diretta che garantisce tutti i tipi di cottura della cucina tradizionale in tutto il mondo.*

## Nice & Go

The best performances in a compact and slick design. Electric and gas ovens available from 4 to 10 levels, with a spacious and high performing cooking chamber.

*Le migliori performance in un design agile e compatto. Forni elettrici disponibili da 4 a 10 livelli, con una camera voluminosa e performante.*

## Snack

The ideal range for snack bars or food trucks that need a small oven to heat up or cook croissants, pastry, bread or simple dishes.

*Una gamma ideale per piccoli bar o food truck che hanno bisogno di un piccolo forno per scaldare e/o cucinare croissant, piccola pasticceria, pane o semplici piatti.*

# SN | Snack

**WHAT YOU NEED IS WHAT YOU GET**

# CUTTING EDGE SOLUTIONS FOR SMART PROFESSIONAL OVENS

Any user's needs and desires will find a solution in the wide choice of Inoxtrend models, assuring a tasty, healthy and creative cooking, leaving way to imagination and skill.

Our philosophy is based on the cooperation with international top chefs and a very carefully engineered job in R&D.

Our in-house dedicated laboratory represents the heart of the company's creativity and reliability. Inoxtrend develops professional combi and convection ovens with essential qualities as durability, safety and efficiency.



# *SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER FORNI PROFESSIONALI ALL'AVANGUARDIA*

*L'ampia offerta di forni Inoxtrend è volta a soddisfare al meglio bisogni e funzioni dell'utilizzatore, garantendo una cucina buona, sana e creativa, che lascia spazio a fantasia e professionalità.*

*Alla base di questa filosofia ci sono importanti collaborazioni con gli chef di tutto il mondo e un attento lavoro di ricerca e sviluppo, svolto in un apposito laboratorio interno che rappresenta il cuore della creatività ed affidabilità aziendale.*

*Inoxtrend realizza forni professionali dalle qualità essenziali quali durata, sicurezza ed efficienza.*

# SN|Snack

## INFORMATION

Electric ovens with Analog or Digital controls.
4 levels with several types of capacity:  460x340, 2/3 GN, 600x400, 1/1 GN + 600x400.

## *INFORMAZIONI*

*Forni elettrici con controllo analogico o digitale.*
*4 livelli con diverse capacità: 460x340, 2/3 GN, 600x400, 1/1 GN + 600x400.*

CONVECTION WITH VENTILATION
CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Mod. SN-CA-304ES

CONVECTION WITH HUMIDIFICATION
CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

Mod. SN-UA-604ES

**Gasket**: easy to remove door gasket made of silicone rubber for professional use

**Control panels**: possibility to choose between Analog and Digital controls

**Fans**: stainless steel fan

**Door** with double glass

**Grill**: available both on Analog and Digital versions

**Cooking modes:**
- convection with ventilation
- convection with humidification
- convection with steam

***Guarnizione*** *siliconica ad uso professionale facilmente estraibile*

***Pannelli di controllo:*** *possibilità di scegliere tra controlli analogici o digitali*

***Ventole*** *in acciaio inossidabile*

***Porta*** *con doppio vetro*

***Grill****: disponibile sia nei modelli con controllo analogico che nei modelli con controllo digitale*

***Modalità di cottura:***
- *convezione con ventilazione*
- *convezione con umidificazione*
- *convezione con vapore*

# SN|Snack

## PIZZA, BAKERY, PASTRY AND STEAMING... NOW IT'S EASY!

Roasting, baking, grilling, combi-steaming, with **simple analog controls** or storing your own precious recipes in an **easy digital control board**.

All this in a **sturdy oven** to get anything you need to cook for your snack bar or small cuisine, done with the best results!

## *PIZZA, PRODOTTI DA FORNO, PASTICCERIA E COTTURA AL VAPORE... ORA È SEMPLICE!*

*Arrostire, grigliare, cucinare al vapore in modalità combi, con **controlli analogici** semplici, o archiviare le tue preziose ricette grazie ad un **pannello di controllo digitale facile** da utilizzare.*

*Tutto ciò in un **forno robusto**, per ottenere i migliori risultati di cottura nel tuo bar o nella tua cucina!*

Mod. SN-SP-604E

All models with steam regulation (S) have cooking chamber in **stainless steel AISI 304**.

*Camera in **acciaio inossidabile AISI 304** in tutti i modelli con regolazione di vapore (S).*

Digital control panel with **99 programs**, **four phases** and **direct steam regulation** to set in 6 positions.

*Pannello di controllo digitale con **99 programmi, quattro fasi e regolazione del vapore diretto** in sei posizioni.*

All models with steam regulation (S) have one motorfan, with autoreverse function.

*Una sola ventola, con funzione autoreverse, in tutti i modelli con regolazione di vapore (S).*



## NEW MODELS

Inoxtrend Snack Line is a range of ovens, with tilt-open door, studied and designed to be **easy to use** and to satisfy cooking requirements of small gastronomy or baking with **optimal results**.

## *NUOVI MODELLI*

*La linea Snack di Inoxtrend comprende una gamma di forni con porta a ribalta, pensati e progettati per essere **semplici da usare** e per soddisfare le esigenze di piccole gastronomie o per cucinare piccola pasticceria con **risultati ottimali**.*

Mod.. SN-SA-304E

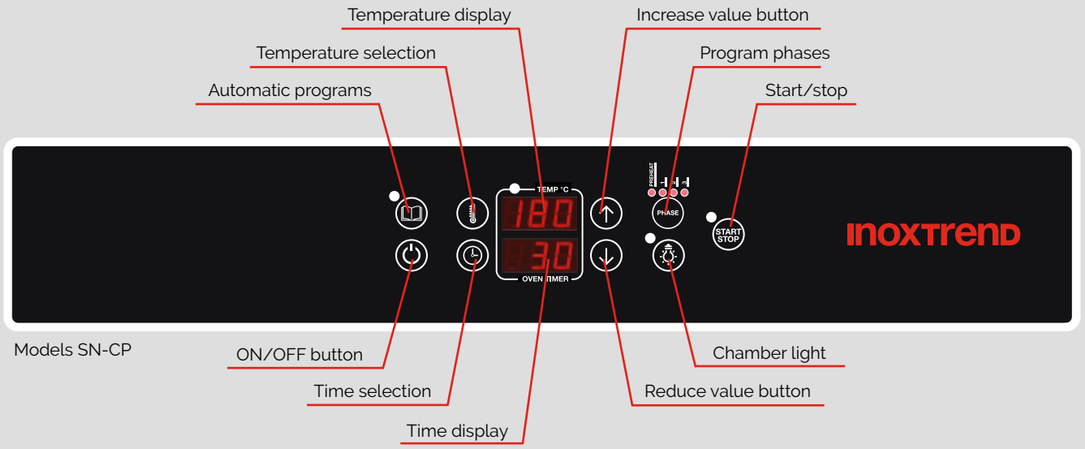
Combi mode with **steam regulation**.

*Modalità combi con **regolazione del vapore**.*

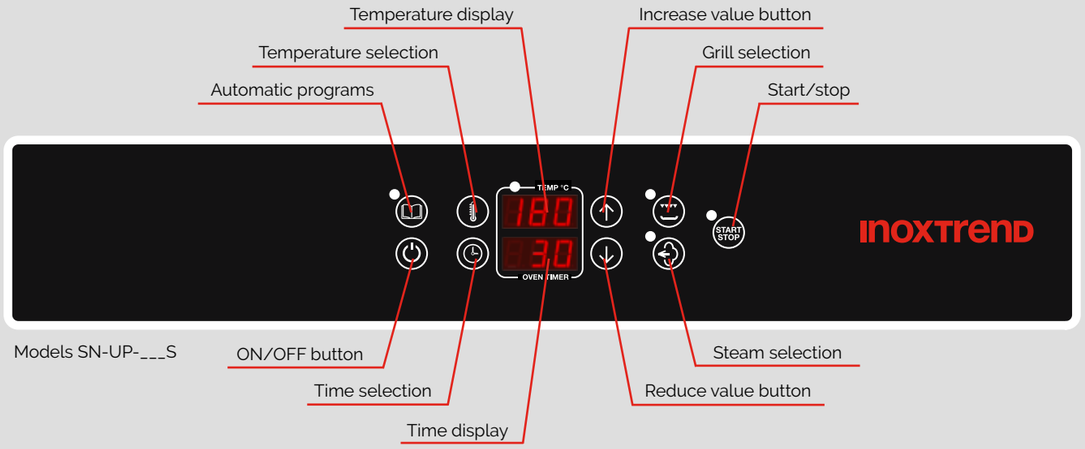
Tilt open door with **easy clean double glass** and **ergonomic door handle**.

*Porta a ribalta con doppio **vetro facilmente pulibile** e **maniglia ergonomica**.*

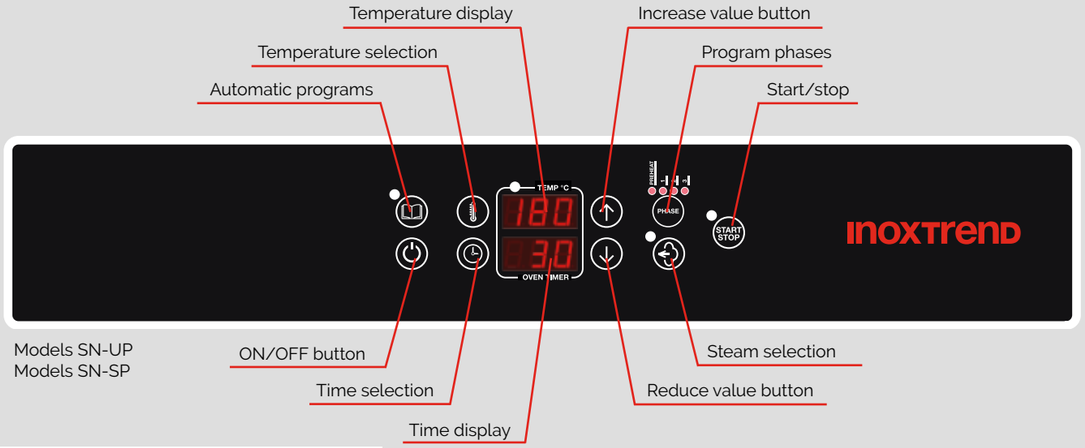
# PROGRAMMABLE CONTROL PANEL




Models SN-CP




Models SN-UP-___S



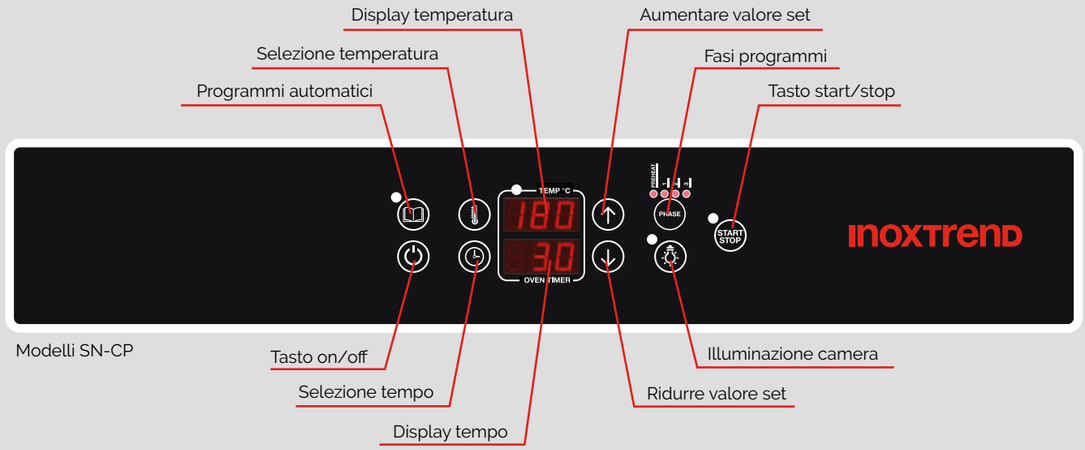

Models SN-UP
Models SN-SP

You Tube To watch our tutorials http://bit.do/inoxtrend-SN

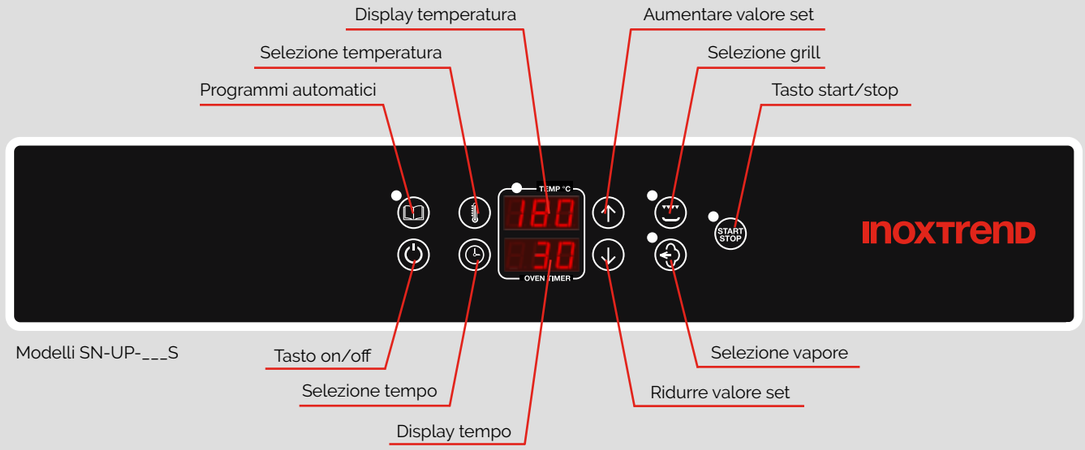




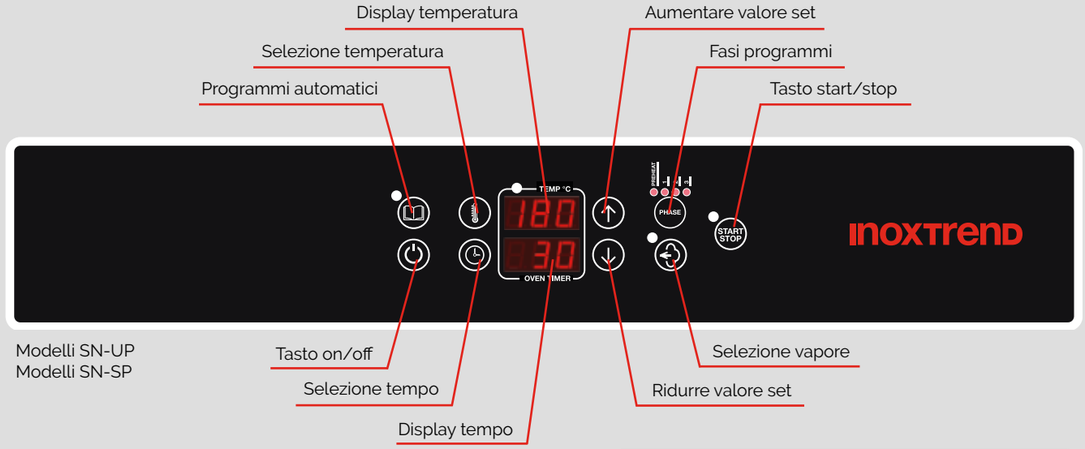
# PANNELLO DI CONTROLLO PROGRAMMABILE




Modelli SN-CP



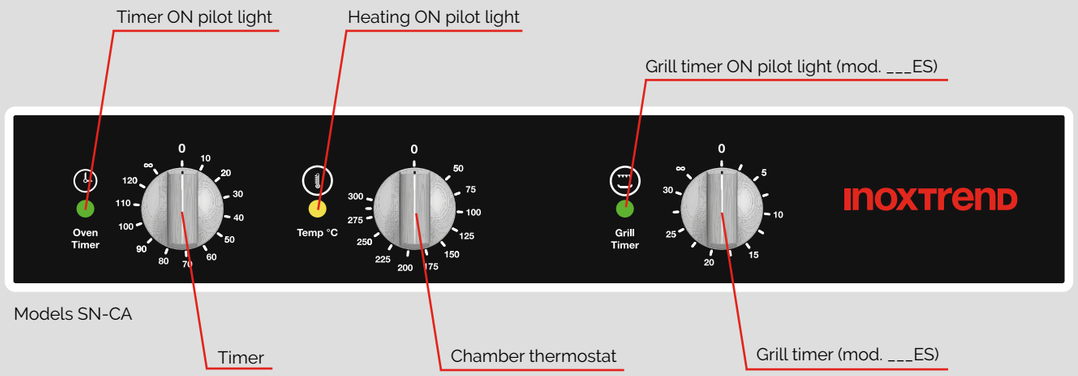

Modelli SN-UP-___S



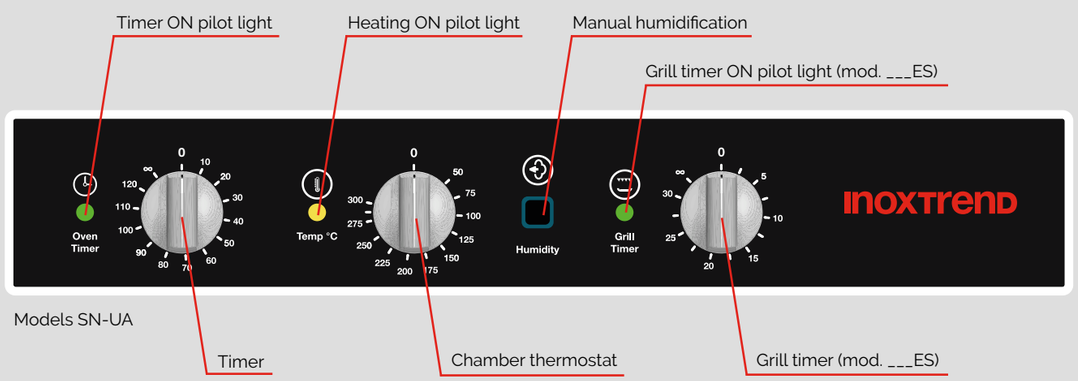

Modelli SN-UP
Modelli SN-SP

Per guardare i nostri tutorial http://bit.do/inoxtrend-SN You Tube

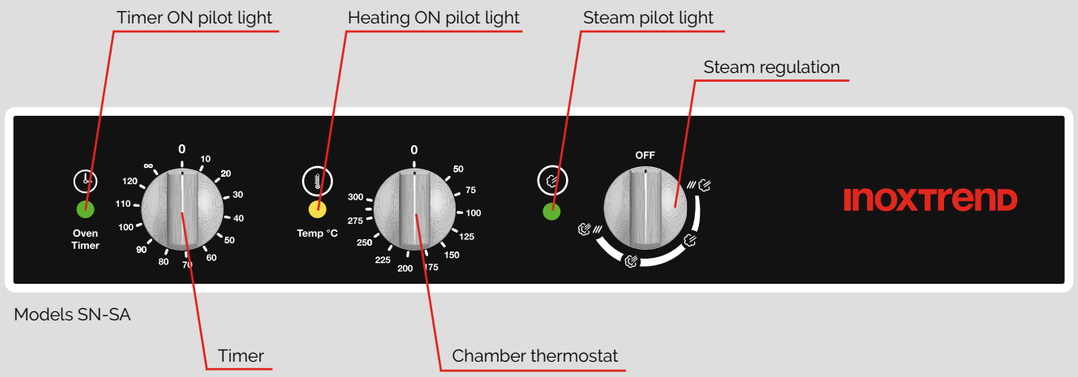
# ANALOG CONTROL PANEL




Models SN-CA




Models SN-UA

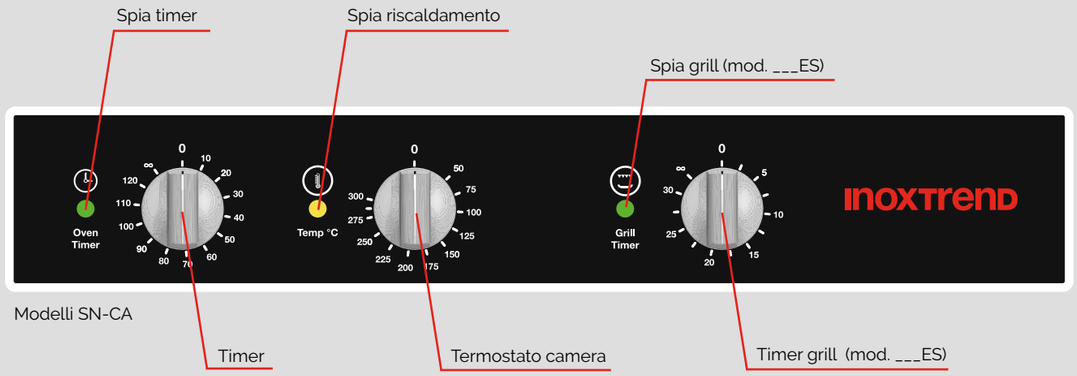



Models SN-SA

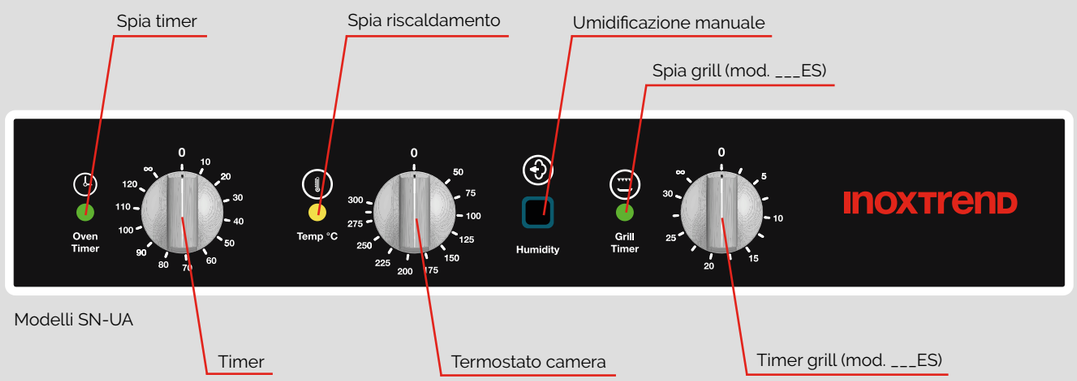




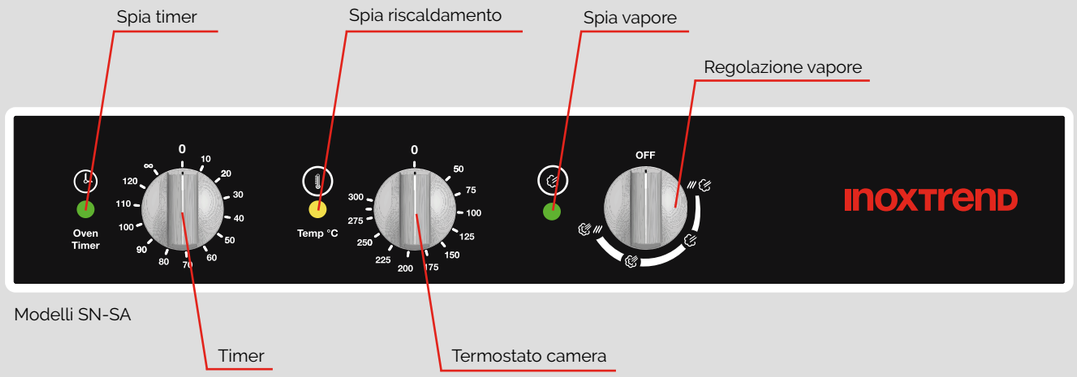
# PANNELLO DI CONTROLLO ANALOGICO




Modelli SN-CA




Modelli SN-UA




Modelli SN-SA

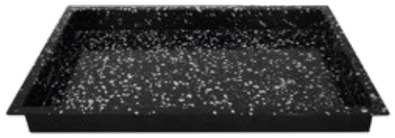
# SN|Snack

| Power supply *Alimentazione* | Capacity *Capacità* | Dimensions [mm] *Dimensioni [mm]* | Cooking mode *Modalità di cottura* | Control panel *Pannello di controllo* | | Power [kW] *Potenza [kW]* | Voltage *Voltaggio* | Hz | Model *Modello* | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ELECTRIC/ *ELETTRICO* | **04** x 2/3 GN Pitch/*Passo:* 70 mm | **480 x 620 x 570** | **C** CONVECTION WITH VENTILATION CONVEZIONE CON VENTILAZIONE | **A** Analog *Analogico* | | 2,7 | 230V 1N | 50/60 | **SN-CA-304E** | | |
| | | **580 x 650 x 570** | | | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-CA-304EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-CA-304EWS** | **WS** | Powered/*Potenziato* + Grill/*Salamandra* |
| | | **480 x 620 x 600** | **U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE | **A** Analog *Analogico* | | 2,7 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-304E** | | |
| | | **580 x 650 x 570** | | | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-304EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-304EWS** | **WS** | Powered/*Potenziato* + Grill/*Salamandra* |
| | | | | **P** Programmable *Programmabile* | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-304EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-304EWS** | **WS** | Powered/*Potenziato* + Grill/*Salamandra* |
| | | | **S** CONVECTION WITH STEAM CONVEZIONE CON VAPORE | **A** Analog *Analogico* | | 3.3 | 230V 1N | 50/60 | **SN-SA-304E** | | |
| | | | | **P** Programmable *Programmabile* | | 3.3 | 230V 1N | 50/60 | **SN-SP-304E** | | |
| | **04** x 460 x 340 mm Pitch/*Passo*: 70 mm | **580 x 620x 570** | **C** CONVECTION WITH VENTILATION CONVEZIONE CON VENTILAZIONE | **A** Analog *Analogico* | | 2,7 | 230V 1N | 50/60 | **SN-CA-404E** | | |
| | | | | | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-CA-404EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-CA-404EWS** | **WS** | Powered/*Potenziato* + Grill/*Salamandra* |
| | | **580 x 620x 600** | **U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE | **A** Analog *Analogico* | | 2,7 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-404E** | | |
| | | | | | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-404EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-404EWS** | **WS** | Powered/*Potenziato* + Grill/*Salamandra* |
| | | | | **P** Programmable *Programmabile* | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-404EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-404EWS** | **WS** | Powered/*Potenziato* + Grill/*Salamandra* |
| | | **580 x 690 x 600** | **S** CONVECTION WITH STEAM CONVEZIONE CON VAPORE | **A** Analog *Analogico* | | 3.3 | 230V 1N | 50/60 | **SN-SA-404E** | | |
| | | | | **P** Programmable *Programmabile* | | 3.3 | 230V 1N | 50/60 | **SN-SP-404E** | | |

# SN | Snack

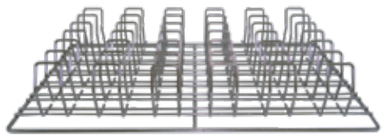
| Power supply *Alimentazione* | Capacity *Capacità* | Dimensions [mm] *Dimensioni [mm]* | Cooking mode *Modalità di cottura* | Control panel *Pannello di controllo* | | Power [kW] *Potenza [kW]* | Voltage *Voltaggio* | Hz | Model *Modello* | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ELECTRIC/ *ELETTRICO* | **04** x 600 x 400 mm Pitch/*Passo:* 70 mm | **720 x 770 x 600** | **C** CONVECTION WITH VENTILATION / CONVEZIONE CON VENTILAZIONE | **A** | Analog *Analogico* | 5.8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-CA-604EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | **P** | Programmable *Programmabile* | 5,8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-CP-604EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | **S** CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE | **A** | Analog *Analogico* | 5.8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-SA-604EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | **P** | Programmable *Programmabile* | 5.8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-SP-604EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | **720 x 680 x 600** | **U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE | **A** | Analog *Analogico* | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-604E** | | |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-604ES** | **S** | Grill/*Salamandra* |
| | | | | | | 4.9 | 400V 3N | 50/60 | **SN-UA-604EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | **04** x 600 x 400 mm + **04** x GN 1/1 Pitch/*Passo:* 70 mm | | | | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-004E** | | |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UA-004ES** | **S** | Grill/*Salamandra* |
| | | | | | | 4.9 | 400V 3N | 50/60 | **SN-UA-004EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | **04** x 600 x 400 mm Pitch/*Passo:* 70 mm | | | **P** | Programmable *Programmabile* | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-004E** | | |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-004ES** | **S** | Grill/*Salamandra* |
| | | | | | | 4,9 | 400V 3N | 50/60 | **SN-UP-004EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | | | 3,2 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-604E** | | |
| | | | | | | 3,6 | 230V 1N | 50/60 | **SN-UP-604ES** | **S** | Grill/*Salamandra* |
| | | | | | | 4,9 | 400V 3N | 50/60 | **SN-UP-604EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | **04** x 600 x 400 mm + **04** x GN 1/1 Pitch/*Passo:* 70 mm | **720 x 770 x 600** | **S** CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE | **A** | Analog *Analogico* | 5,8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-SA-004EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | | | | **P** | Programmable *Programmabile* | 5,8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-SP-004EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | **03** x 600 x 400 mm + **03**x GN 1/1 Pitch/*Passo:* 70 mm | | | **P** | Programmable *Programmabile* | 5,8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-SP-003EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | **05** x 600 x 400 mm + **05** x GN 1/1 Pitch/*Passo:* 70 mm | **720 x 770 x 740** | | | | 5,8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-SP-005EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |
| | **06** x 600 x 400 mm + **06** x GN 1/1 Pitch/*Passo:* 70 mm | | **U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE | **A** | Analog *Analogico* | 5,8 | 400V 3N | 50/60 | **SN-UA-006EW** | **W** | Powered/*Potenziato* |

# TRAYS AND GRIDS
## TEGLIE E GRIGLIE



Contoured enameled tray
*Teglia piegata smaltata*

Non-stick grid
*Griglia antiaderente*



Spare ribs grid
*Teglia per costicine*

Eggs tray
*Teglia a 6 invasi in alluminio*

Aluminium Silverstone tray
*Teglia alluminio Silverstone per griglia*

Baguette tray GN
*Teglia per baguette 4 canali GN*

Potato baking tray
*Griglia "potatoes baker"*

Chicken spike
*Griglia per polli arrosto*

Frying basket
*Cestello per fritti*

Perforated bread baking tray
*Piastra forata per pasticceria*

**A REFERENCE IN HIGH QUALITY PROFESSIONAL OVENS MADE IN ITALY**

Inoxtrend was founded in 1989 in the manufacturing heart of the Italian stainless steel district, among those small and medium-sized companies whose craftsmanship is renown worldwide. Since its beginning the focus was on care for details, innovation and research of technical solutions for the professional kitchen: ovens for restaurants, bars, food shops, bakeries, pastries, pizzerias.

***UN PUNTO DI RIFERIMENTO NELLA PRODUZIONE DI FORNI PROFESSIONALI DI QUALITÀ MADE IN ITALY***

*Inoxtrend nasce nel 1989 nel cuore del nord-est italiano, dove una serie di piccole e medie industrie lavorano con maestria artigianale l'acciaio inox. Si caratterizza, fin da subito, per l'attenzione rivolta alla specializzazione e alla ricerca continua di soluzioni adatte ad ogni cucina professionale: forni per ristoranti, bar, gastronomie, panifici, pasticcerie, pizzerie.*

Release date: November 2020 *Data di rilascio: Novembre 2020*
Inoxtrend srl reserves the right to make any alterations it deems necessary for continuos improvement, without notice. All images used are for illustrative purposes only.
*Inoxtrend srl si riserva di apportare, senza preavviso, tutte le modifiche che si rendessero necessarie al continuo perfezionamento del prodotto. Tutte le immagini utilizzate hanno scopo esclusivamente illustrativo.*

**www.inoxtrend.com**

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