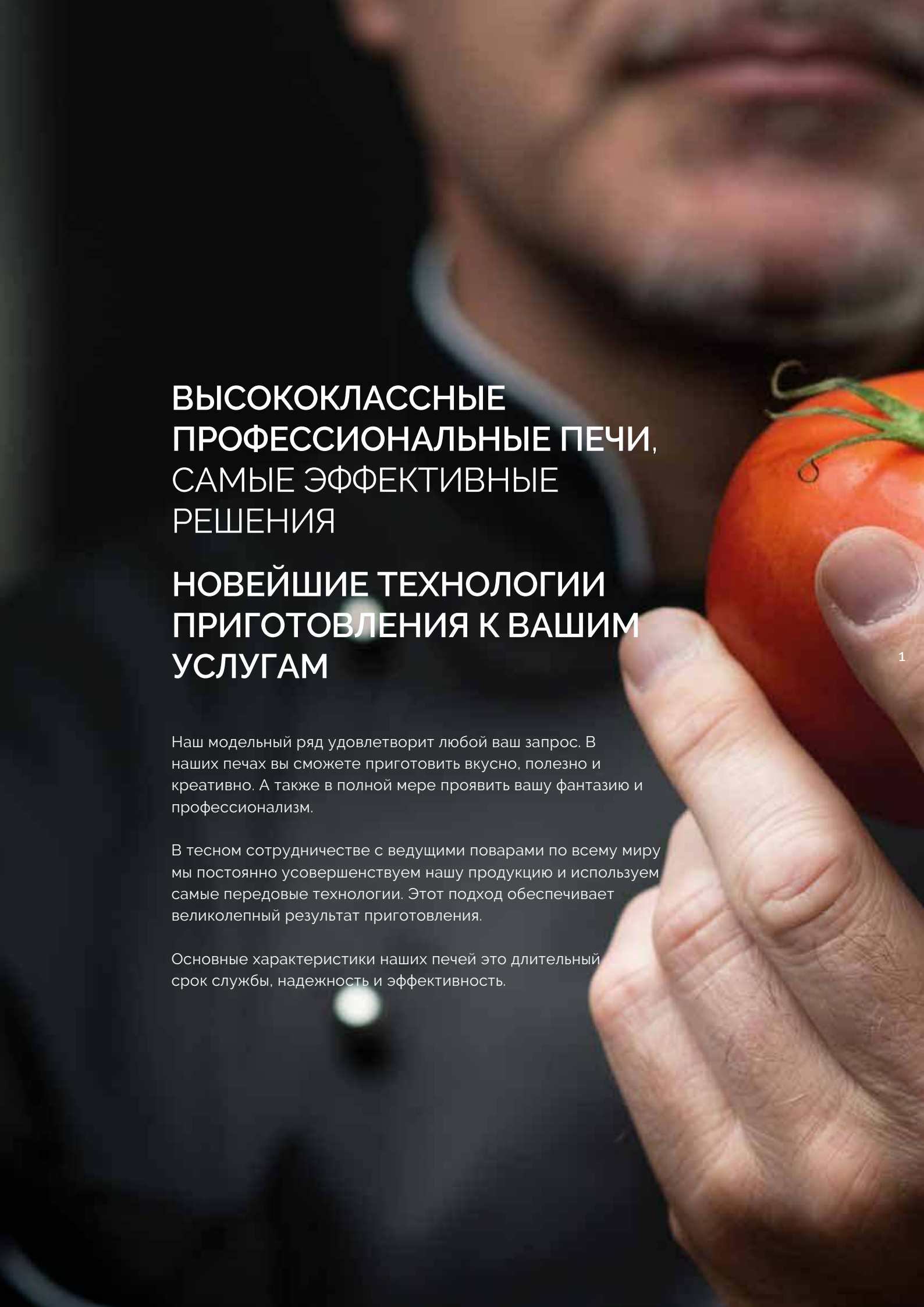
INOXTREND



Nice & Go

RU


moxtrend



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 усовершенствуем 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.

Nice & Go

WHAT YOU NEED IS WHAT YOU GET



Nice & Go

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрические и газовые печи с электро-механическим, электронным или сенсорным управлением. Доступны модели от 4 до 12 уровней с поперечным расположением камеры, для 1/1 GN, 600 x 400 или универсальный противней.

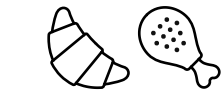


Мод.. NG-SP-610EW

КОНВЕКЦИЯ
И ПАР



ХАРАКТЕРИСТИКИ



КОНВЕКЦИЯ И УВЛАЖНЕНИЕ



Мод. NG-UA-604E

Двойное стекло двери

Внутреннее освещение

Уплотнение двери легкоснимаемое, выполненное из силикона для профессионального использования

Магнитный сенсор двери для блокировки вентиляции

Вентилятор с автореверсом

Клапан для выпуска пара

Методы приготовления:

- Конвекция и увлажнение
- Конвекция и пар
- Комбинированный с прямой подачей пара



Nice & Go

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Мод. NG-SA-606EW



Модели **для противней 600 x 400 или типа GN и EN** (универсальные).

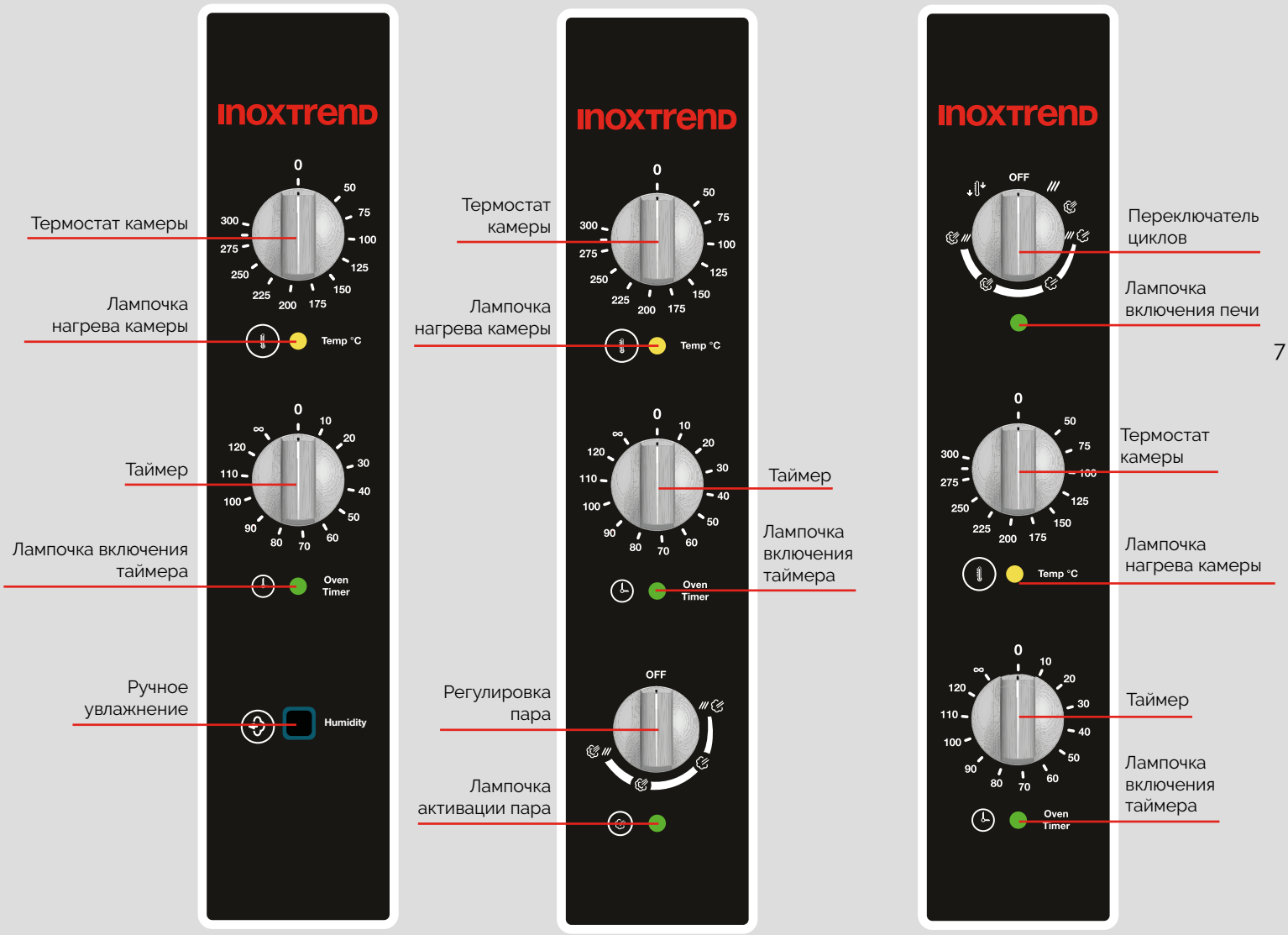


Легко моющееся внутренее стекло.



комбинированный режим **с регулировкой пара**.

ЭЛЕКТРО-МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ



Nice & Go

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Мод. NG-SP-610EW



Функция автореверса серийная во всех моделей Nice & Go.



Эргономичная ручка двери



Электронная контрольная панель, **99 программ, четыре фазы**, **регулирование прямой подачи пара** на 6 возможных позиций.

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ



Модели NG-SP

Nice & Go

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Мод. NG-DT-610EW



Система автоматической мойки жидкими моющими средствами.

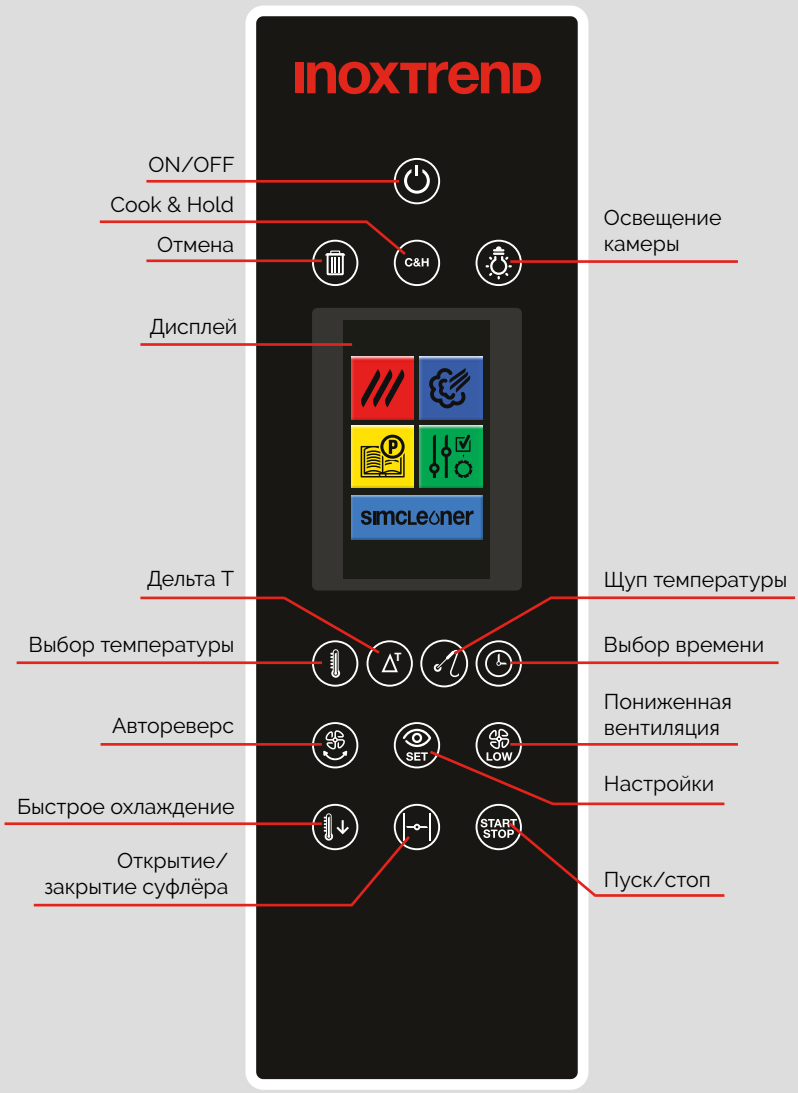


Две скорости вентилятора **с автореверсом**.



Простая, эффективная и интуитивная сенсорная панель управления.

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ TOUCH SCREEN



Модели NG-DT





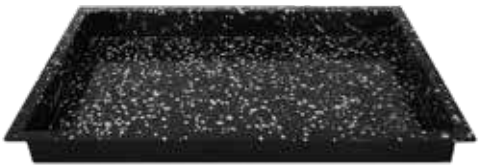
АКСЕССУАРЫ

	Описание	Код	Совмещается с загрузкой:
	Каркас из нержавеющей стали	S-31G8	04-05-06-07 уровней
		S-31G	10-12 уровней
	Расстоечный шкаф. Высота 900 мм Диапозон температур 0-60 °C	LSN-608E	04-05-06-07 уровней
	Расстоечный шкаф. Высота 700 мм Диапозон температур 0-60 °C	LSP-066E	10-12 уровней





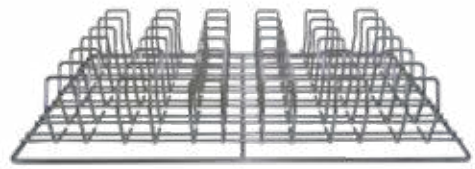
ПРОТИВНИ И РЕШЁТКИ



Антипригарный противень
с гранитным покрытием



Антипригарная решётка



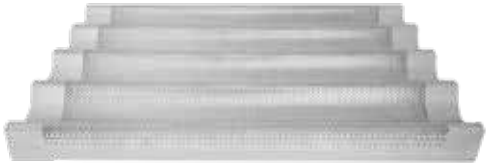
Решётка для запекания рёбер



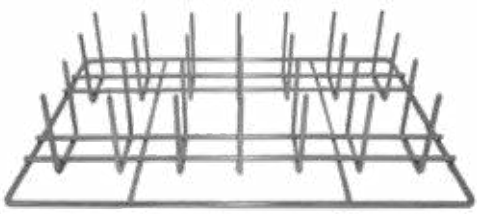
Противень для яиц



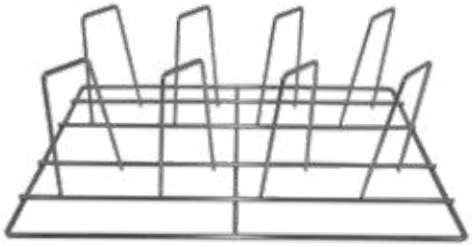
Алюминиевая решётка Silverstone



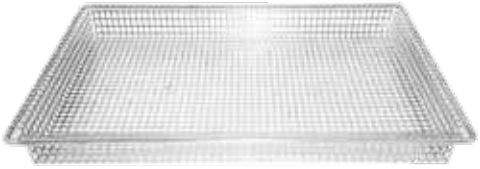
Противень GN для багетов



Гриль для запекания картошки



Решётка для курицы гриль



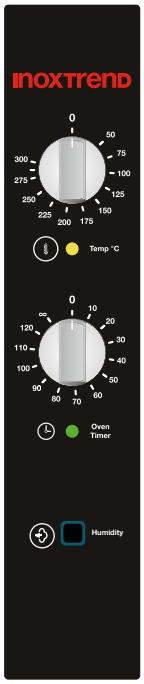
Корзина для жарки

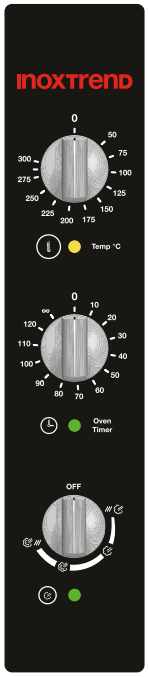


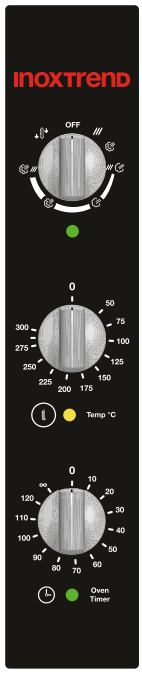
Перфорированный противень для выпечки



Nice & Go







	Модель печи	NG-UA	NG-SA	NG-DA	
	Панель управления	Электро-механическая	Электро-механическая	Электро-механическая	
	Конвекция с вентиляцией	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	
	Конвекция и увлажнение	Стандарт	–	–	
	Конвекция и пар	–	Стандарт	–	
	Инжекторный тип	–	–	50-300 °C	
	Пар	–	–	50-100°C	
	Автореверс	Стандарт	Стандарт	Стандарт	
	Температурный щуп	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
	Дельта Т	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
	Автоматические программы	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
PRH	Автоматический предв. разогрев	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
	Автоматическая мойка	Недоступно	Недоступно	Недоступно	

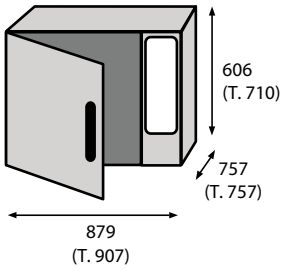
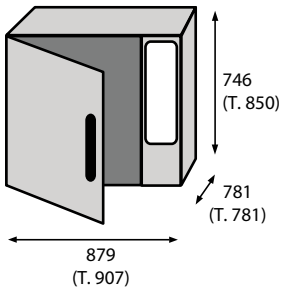




	NG-SP	NG-DT
	Электронная	Touch Screen
	50-300 ˚C	30-270 ˚C
	–	–
	Стандарт	–
	–	30-270 ˚C
	–	20-100 ˚C
	Стандарт	Стандарт
	Недоступно	Стандарт
	Недоступно	Стандарт
	99 программ 4 фазы	150 программ 6 фаз
	Стандарт	Стандарт
	Недоступно	Стандарт: мойка жидкими средствами

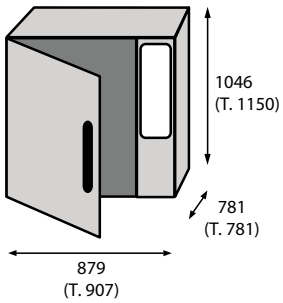
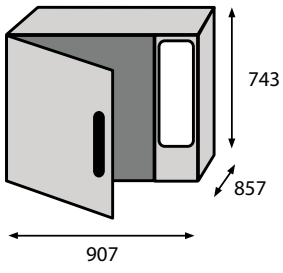
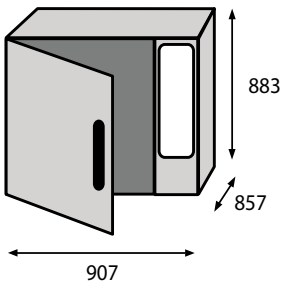
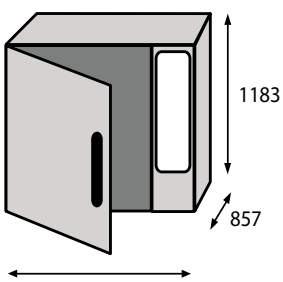


Nice & Go

Тип нагрева	Вместимость	Размеры (мм)	Режим приготовления		Панель управления		
электрический нагрев	**04** x 600 x 400 мм Расстояние между противнями: 80 мм **04** x 600 x 400 мм + **04** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм **05** X 600 x 400 мм + **05** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		**U**	CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	**A**	Электро-механическая	
			S	CONVECTION WITH STEAM	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
			D	COMBI WITH DIRECT STEAM	**A**	Электро-механическая	
					T	Touch Screen	
	06 x 600 x 400 мм Расстояние между противнями: 80 мм **06** x 600 x 400 мм + **06** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм **07** X 600 x 400 мм + **07** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		**U**	CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	**A**	Электро-механическая	
			S	CONVECTION WITH STEAM	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
			D	COMBI WITH DIRECT STEAM	**A**	Электро-механическая	
					T	Touch Screen	

	Мощность кВт	Напряжение	Гц	Модель		
	3,7	230В 1N	50/60	**NG-UA-604E**		
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-UA-604EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-UA-004EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-UA-005EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-SA-604EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-SA-004EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-SA-005EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-SP-604EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-SP-004EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-SP-005EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-DA-004EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-DA-005EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-DT-004EW**	**w**	Повышенная мощность
	6,5	400В 3N	50/60	**NG-DT-005EW**	**w**	Повышенная мощность
	7,9	400В 3N	50/60	**NG-UA-006E**		
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-UA-606EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-UA-006EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-UA-007EW**	**w**	Повышенная мощность
	7,9	400В 3N	50/60	**NG-SA-006E**		
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-SA-606EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-SA-006EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-SA-007EW**	**w**	Повышенная мощность
	7,9	400В 3N	50/60	**NG-SP-006E**		
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-SP-606EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-SP-006EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-SP-007EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-DA-006EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-DA-007EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-DT-006EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,5	400В 3N	50/60	**NG-DT-007EW**	**w**	Повышенная мощность

Nice & Go

Тип нагрева	Вместимость	Размеры (мм)	Режим приготовления	Панель управления	
электрический нагрев	**10** x 600 x 400 мм Расстояние между противнями: 80 мм **10** x 600 x 400 мм + **10** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм **12** X 600 x 400 мм + **12** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		**U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	**A** Электро-механическая	
			S CONVECTION WITH STEAM	**A** Электро-механическая	
				P Электронная	
			D COMBI WITH DIRECT STEAM	**A** Электро-механическая	
				T Touch Screen	
газовый нагрев	**04** x 600 x 400 мм + **04** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм **05** X 600 x 400 мм + **05** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		**U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	**A** Электро-механическая	
			S CONVECTION WITH STEAM	**A** Электро-механическая	
				P Электронная	
			D COMBI WITH DIRECT STEAM	**T** Touch Screen	
	06 x 600 x 400 мм + **06** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм **07** X 600 x 400 мм + **07** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		**U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	**A** Электро-механическая	
			S CONVECTION WITH STEAM	**A** Электро-механическая	
				P Электронная	
			D COMBI WITH DIRECT STEAM	**T** Touch Screen	
	10 x 600 x 400 мм + **10** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм **12** X 600 x 400 мм + **12** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		**U** CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	**A** Электро-механическая	
			S CONVECTION WITH STEAM	**A** Электро-механическая	
				P Электронная	
			D COMBI WITH DIRECT STEAM	**T** Touch Screen	

	Мощность кВт	Напряжение	Гц	Модель		
	11,9	400В 3N	50/60	**NG-UA-010E**		
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-UA-610EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-UA-010EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-UA-012EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,9	400В 3N	50/60	**NG-SA-010E**		
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-SA-610EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-SA-010EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-SA-112EW**	**w**	Повышенная мощность
	11,9	400В 3N	50/60	**NG-SP-010E**		
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-SP-610EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-SP-010EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-SP-012EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-DA-010EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-DA-012EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-DT-010EW**	**w**	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	**NG-DT-012EW**	**w**	Повышенная мощность
	10	230В 1N	50/60	**NG-UA-004G**		
	10	230В 1N	50/60	**NG-UA-005G**		
	10	230В 1N	50/60	**NG-SA-004G**		
	10	230В 1N	50/60	**NG-SA-005G**		
	10	230В 1N	50/60	**NG-SP-004G**		
	10	230В 1N	50/60	**NG-SP-005G**		
	10	230В 1N	50/60	**NG-DT-004G**		
	10	230В 1N	50/60	**NG-DT-005G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-UA-006G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-UA-007G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-SA-006G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-SA-007G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-SP-006G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-SP-007G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-DT-006G**		
	16	230В 1N	50/60	**NG-DT-007G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-UA-010G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-UA-012G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-SA-010G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-SA-012G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-SP-010G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-SP-012G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-DT-010G**		
	19,5	230В 1N	50/60	**NG-DT-012G**		

inoxtrend

БЕЗУПРЕЧНОЕ КАЧЕСТВО MADE IN ITALY В ПРОИЗВОДСТВЕ 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