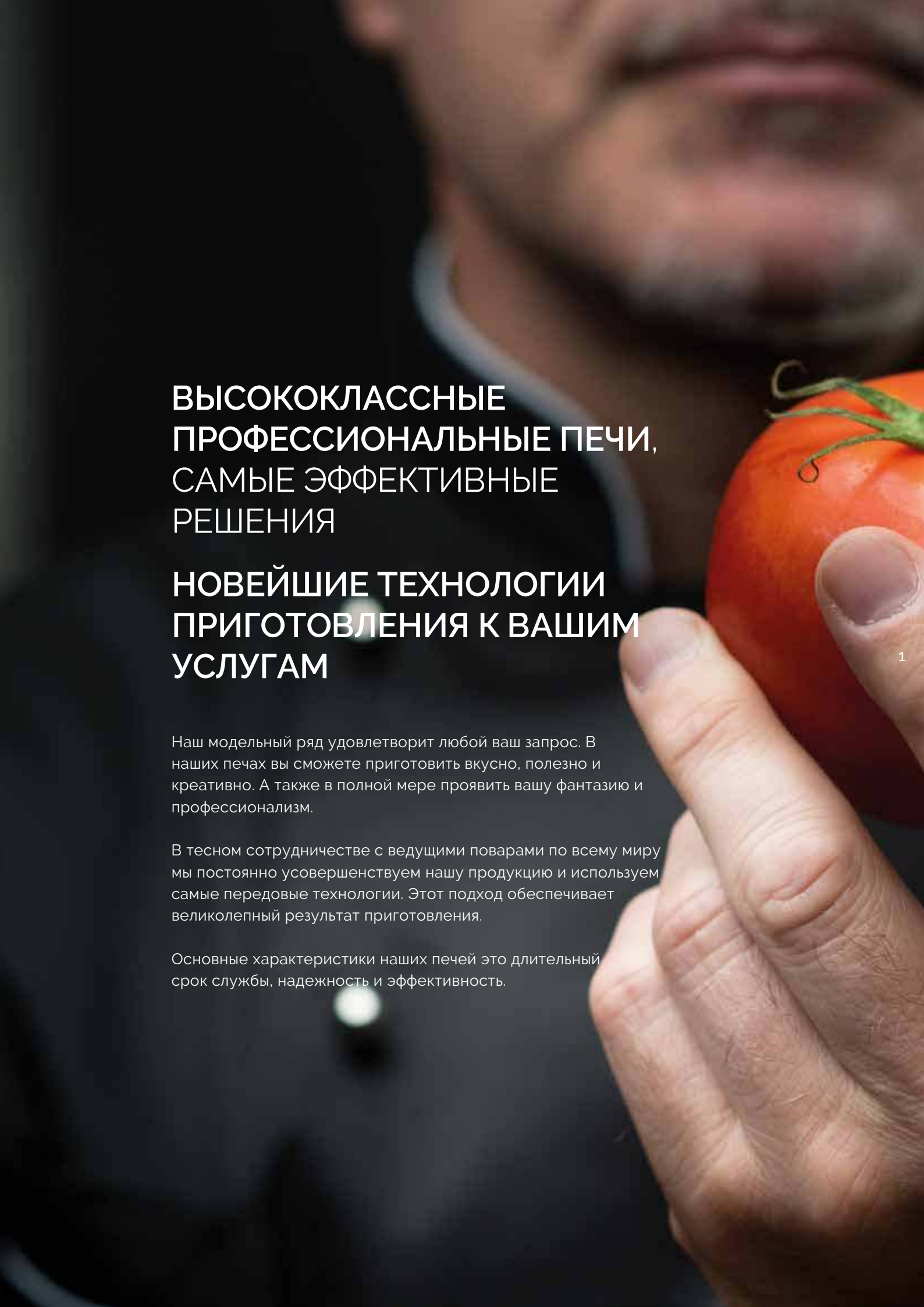
INOXTREND



Snack

RU


INOXTREND



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.

Snack

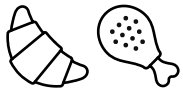
WHAT YOU NEED IS WHAT YOU GET



Snack

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрические печи с электро-механическим или электронным управлением. 4 уровня, разные вместимости: 460x340, 2/3 GN, 1/1 GN и 600x400.

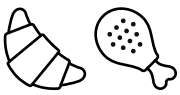


КОНВЕКЦИЯ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ



мод. SN-UA-304ES





КОНВЕКЦИЯ И ПАР



мод. SN-UA-604ES





Уплотнение двери: из силикона для профессионального использования, легкоснимаемое

Панель управления: на выбор электро-механическая или электронная панель

Вентиляторы: из нержавеющей стали

Дверь: с двойным стеклом

Гриль: опция доступна для электро-механической и электронной версии

Способ приготовления:

- конвекция
- конвекция и увлажнение
- конвекция и пар



НОВЫЕ МОДЕЛИ С РЕГУЛИРОВКОЙ ПОДАЧИ ПАРА!

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Inoxtrend Snack Line это линия печей с откидной дверью, разработка и дизайн которой обеспечивает простоту в использовании и оптимальный результат для небольших предприятий.



мод. SN-SA-304E



Температура: **50˚-300˚ C**.

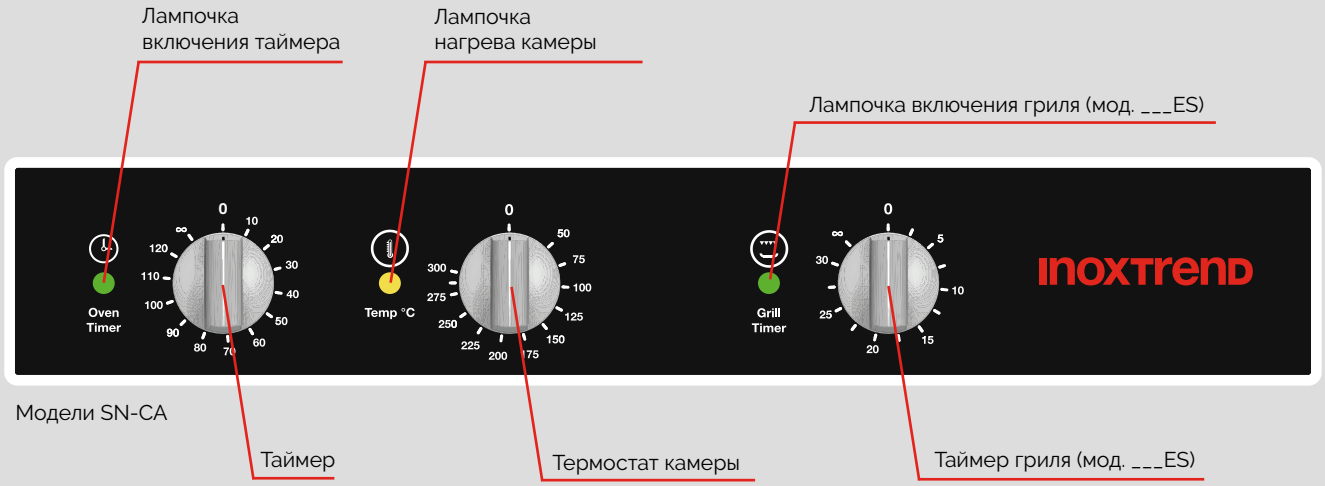


Комбинированный **режим с регулируемой подачей пара.**



Откидная дверь **с двойным стеклом и эргономичной ручкой.**

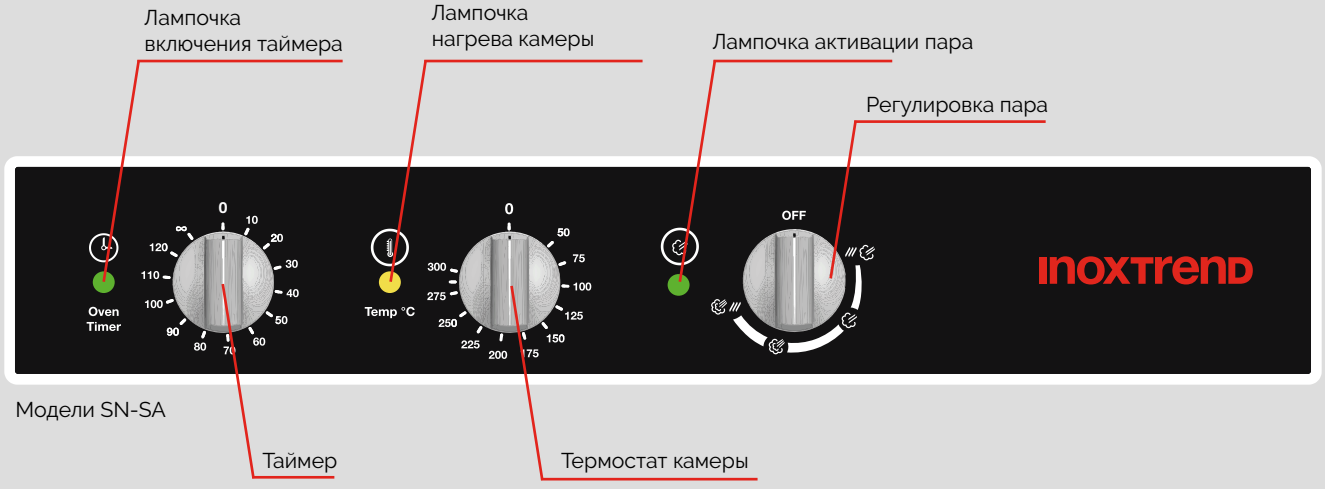
ЭЛЕКТРО-МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ



Модели SN-CA



Модели SN-UA



Модели SN-SA

ПИЦЦА, ВЫПЕЧКА, ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ... СЕЙЧАС ЭТО ПРОСТО!

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Жарка, выпечка, гриль, комбинированный паровой режим обеспечиваются электро-механической системой контроля. Электронная система контроля позволяет сохранять в памяти ваши собственные рецепты.
Прочные печи для любых ваших нужд дают отличный результат на небольших кухнях.



мод. SN-SP-604E



Все модели с регулировкой подачи пара имеют рабочую камеру из нержавеющей стали AISI 304.



Электронная панель управления с 99 программами, четырьмя фазами приготовления и 6 позициями регулировки подачи пара.



Вентилятор с функцией автореверса.

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ



Модели SN-CP

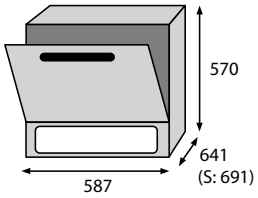
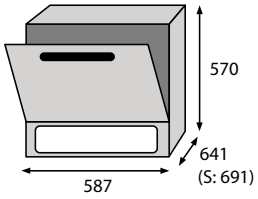
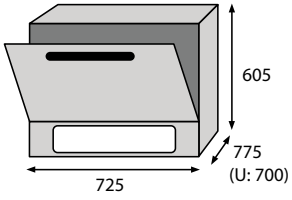


Модели SN-UP



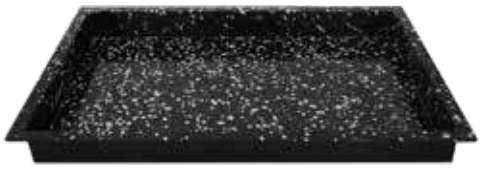
Модели SN-SP

Snack

Тип нагрева	Вместимость	Размеры (мм)	Режим приготовления		Панель управления		
электрический нагрев	**04** x 460 x 340 мм Расстояние между противнями: 70 мм		**C**	КОНВЕКЦИЯ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	**A**	Электро-механическая	
			U	КОНВЕКЦИЯ И УВЛАЖНЕНИЕ	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
			S	КОНВЕКЦИЯ И ПАР	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
	04 x 2/3 GN Расстояние между противнями: 70 мм		**C**	КОНВЕКЦИЯ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	**A**	Электро-механическая	
			U	КОНВЕКЦИЯ И УВЛАЖНЕНИЕ	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
			S	КОНВЕКЦИЯ И ПАР	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
	04 x 600 x 400 мм Расстояние между противнями: 70 мм **04** x 600 x 400 мм + **04** x 1/1 GN Расстояние между противнями: 70 мм		**C**	КОНВЕКЦИЯ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
			U	КОНВЕКЦИЯ И УВЛАЖНЕНИЕ	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	
			S	КОНВЕКЦИЯ И ПАР	**A**	Электро-механическая	
					P	Электронная	

	Мощность кВт	Напряжение	Гц	Модель		
	2,7	230В 1N	50/60	**SN-CA-404E**		
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-CA-404EW**	**W**	Повышенная мощность
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-CA-404EWS**	**WS**	Повышенная мощность + гриль
	2,7	230В 1N	50/60	**SN-UA-404E**		
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UA-404EW**	**W**	Повышенная мощность
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UA-404EWS**	**WS**	Повышенная мощность + гриль
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UP-404EW**	**W**	Повышенная мощность
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UP-404EWS**	**WS**	Повышенная мощность + гриль
	3,3	230В 1N	50/60	**SN-SA-404E**		
	3,3	230В 1N	50/60	**SN-SP-404E**		
	2,7	230В 1N	50/60	**SN-CA-304E**		
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-CA-304EW**	**W**	Повышенная мощность
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-CA-304EWS**	**WS**	Повышенная мощность + гриль
	2,7	230В 1N	50/60	**SN-UA-304E**		
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UA-304EW**	**W**	Повышенная мощность
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UA-304EWS**	**WS**	Повышенная мощность + гриль
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UP-304EW**	**W**	Повышенная мощность
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UP-304EWS**	**WS**	Повышенная мощность + гриль
	3,3	230В 1N	50/60	**SN-SA-304E**		
	3,3	230В 1N	50/60	**SN-SP-304E**		
	5,8	400В 3N	50/60	**SN-CA-604E**		
	5,8	400В 3N	50/60	**SN-CP-604E**		
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UA-604E**		
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UA-004E**		
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UA-604ES**	**S**	гриль
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UA-004ES**	**S**	гриль
	4,9	400В 3N	50/60	**SN-UA-604EW**	**W**	Повышенная мощность
	4,9	400В 3N	50/60	**SN-UA-004EW**	**W**	Повышенная мощность
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UP-604E**		
	3,2	230В 1N	50/60	**SN-UP-004E**		
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UP-604ES**	**S**	гриль
	3,6	230В 1N	50/60	**SN-UP-004ES**	**S**	гриль
	4,9	400В 3N	50/60	**SN-UP-604EW**	**W**	Повышенная мощность
	4,9	400В 3N	50/60	**SN-UP-004EW**	**W**	Повышенная мощность
	5,8	400В 3N	50/60	**SN-SA-604E**		
	5,8	400В 3N	50/60	**SN-SA-004E**		
	5,8	400В 3N	50/60	**SN-SP-604E**		
	5,8	400В 3N	50/60	**SN-SP-004E**		

ПРОТИВНИ И РЕШЁТКИ



Антипригарный противень
с гранитным покрытием



Антипригарная решётка



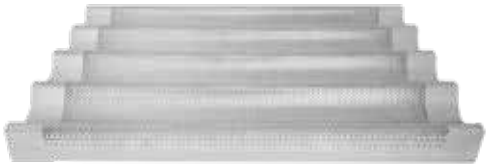
Решётка для запекания рёбер



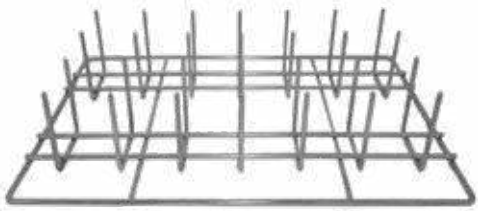
Противень для яиц



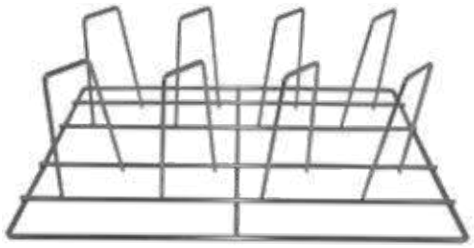
Алюминиевая решётка Silverstone



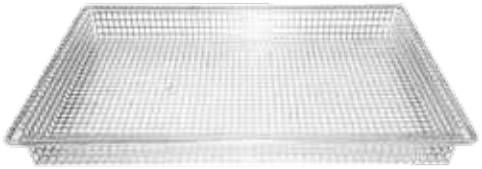
Противень GN для багетов



Гриль для запекания картошки



Решётка для курицы гриль



Корзина для жарки



Перфорированный противень для выпечки

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