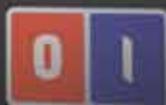
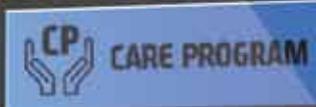


XT TOUCH
XT TOUCH KEY
XT OPTIFLOW
XT SIMCLEANER

INOXTREND

28 May 2014

10:45



XT TOUCH
cooking no limits

Touch & cook: cucinare facile!



Il forno **XT TOUCH** è facile da usare, perchè è intuitivo, immediato! Un cambio radicale dal punto di vista tecnologico, con l'eliminazione di complicate programmazioni, l'addio alla supervisione dei processi di cottura, alle operazioni di routine, ai controlli continui e alle regolazioni.

In sintesi alle modalità convenzionali.

XT TOUCH
cooking no limits

XT TOUCH KEY

Con **XT TOUCH** un solo tocco è ciò che serve per programmare centinaia di ricette, in pochi secondi, ed avere, al tempo stesso, risultati di cottura perfetti.

Tutto questo grazie al nuovo sistema operativo **XT Touch Key**, (che utilizza la stessa tecnologia intuitiva degli smartphones e dei tablets) con le sue icone colorate e intuitive, ed una chiara simbologia comunicativa.



Modelli da tavolo



6 x 1/1 GN

  Alimentazione elettrica o a gas

  Generazione vapore:
• sistema diretto
• boiler (solo mod. elettrico)

 Distanza tra le teglie: 70 mm

 Dimensioni: 850 x 880 x 865 h

 Supporti disponibili:
• S-T1
• SG-T1 con portateglie
• SAR-T1 armadio riscaldato



10 x 1/1 GN

  Alimentazione elettrica o a gas

  Generazione vapore:
• sistema diretto
• boiler

 Distanza tra le teglie: 70 mm

 Dimensioni: 850 x 880 x 1.155 h

 Supporti disponibili:
• S-T1
• SG-T1 con portateglie
• SAR-T1 armadio riscaldato



Modelli a pavimento



10 x 2/1 GN

-   Alimentazione elettrica o a gas
-   Generazione vapore:
 - sistema diretto
 - boiler
-  Distanza tra le teglie: 70 mm
-  Dimensioni: 1.090 x 880 x 1.155 h
-  Supporti disponibili:
 - S-T2
 - SG-T2 con portateglie
 - SPT-210T portateglie estraibile con carrello CR-T2



-   Alimentazione elettrica o a gas
-   Generazione vapore:
 - sistema diretto
 - boiler
-  Distanza tra le teglie: 65 mm
-  Dimensioni: 965 x 1.080 x 1.900 h



20 x 1/1 GN

- CR52P-120T**
-  Carrello porta-piatti con supporti per 52 piatti (optional)



Buon divertimento con XT TOUCH!

XT TOUCH rappresenta la nuova frontiera della cucina contemporanea, uno strumento all'avanguardia, frutto di una lunga ricerca e di ascolto del bisogno degli utilizzatori.

XT TOUCH KEY

Il pannello di controllo di **XT TOUCH** è una vera rivoluzione: un sistema interattivo che permette di impostare funzioni e istruzioni, scegliendo contemporaneamente la lingua preferita, semplicemente agendo sulle apposite icone.

La grafica e la disposizione delle icone sono il risultato di un approfondito studio dell'ergonomia cognitiva, il risultato è un sistema di controllo con un'ampia gamma di controlli e funzionalità ma al tempo stesso intuitivo e facile da utilizzare.

L'utilizzatore è in ogni momento guidato dai messaggi nell'area Wizard che lo informano delle possibili scelte.

La connessione USB posta sotto il pannello comandi, permette di aggiornare facilmente il sistema con nuove lingue o con nuove versioni del software.

Cottura manuale

Per gli chef più esigenti che desiderano tenere tutti i parametri sotto controllo ed esprimere la propria creatività attraverso dettagli riconoscibili ed elaborazioni personalizzate, **XT TOUCH** offre un controllo completo, veloce e intuitivo su tutti i parametri di cottura.



Uno strumento al servizio della creatività



Wizard

Nei pannelli di controllo **XT Touch Key** la semplicità d'uso è esaltata dalla presenza costante dei messaggi **Wizard** che guidano l'utilizzatore nella scelta dei parametri e delle funzioni da utilizzare.



Funzione Help

Grazie alla funzione "Help" integrata è possibile accedere alle istruzioni d'uso senza dover ricorrere ai manuali. Attivando l'icona Help, lo schermo diventa non operativo. In questa modalità, premendo qualsiasi icona verranno visualizzate le istruzioni relative.



Cottura con programmi automatici

Rappresenta il modo più semplice di cucinare; il forno lavora come un vero chef! Tempo, temperature e condizioni di cottura ideali vengono calcolati e corretti automaticamente e continuamente. Dai primi ai dolci, con un solo tocco, si rivoluziona la pratica della ristorazione.



Cotture multiple

XT Touch, grazie alla funzione **Multi Cook**, è in grado di gestire la cottura di diverse pietanze contemporaneamente, avvisando quando è il momento di inserire o estrarre ognuno degli alimenti. Un aiuto fondamentale nell'organizzazione di banchetti.



Programmi preferiti

XT Touch agevola il lavoro di cucina raccogliendo ed archiviando i menù più gettonati che possono essere, in qualunque momento, selezionati ed attivati, con un solo tocco.



Profili

Nei forni **XT Touch** è possibile gestire 3 diversi profili (oltre a quello di default). In questo modo, diversi utilizzatori potranno selezionare la lingua con cui preferiscono lavorare e gestire le liste dei programmi preferiti secondo le proprie esigenze.



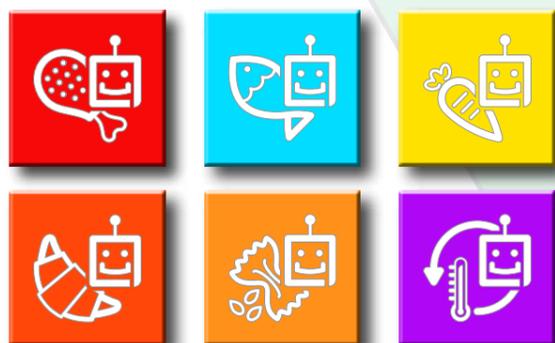
Personalizzazione

È possibile configurare diversi parametri per adattare il funzionamento del forno alle esigenze del cliente e all'ambiente di lavoro.

Programmi automatici di cottura

È sufficiente selezionare il programma desiderato, premere Start e seguire le istruzioni dell'assistente.

I programmi automatici sono suddivisi in 6 gruppi, in base alla tipologia di alimenti, per rendere più facile la ricerca e la gestione.

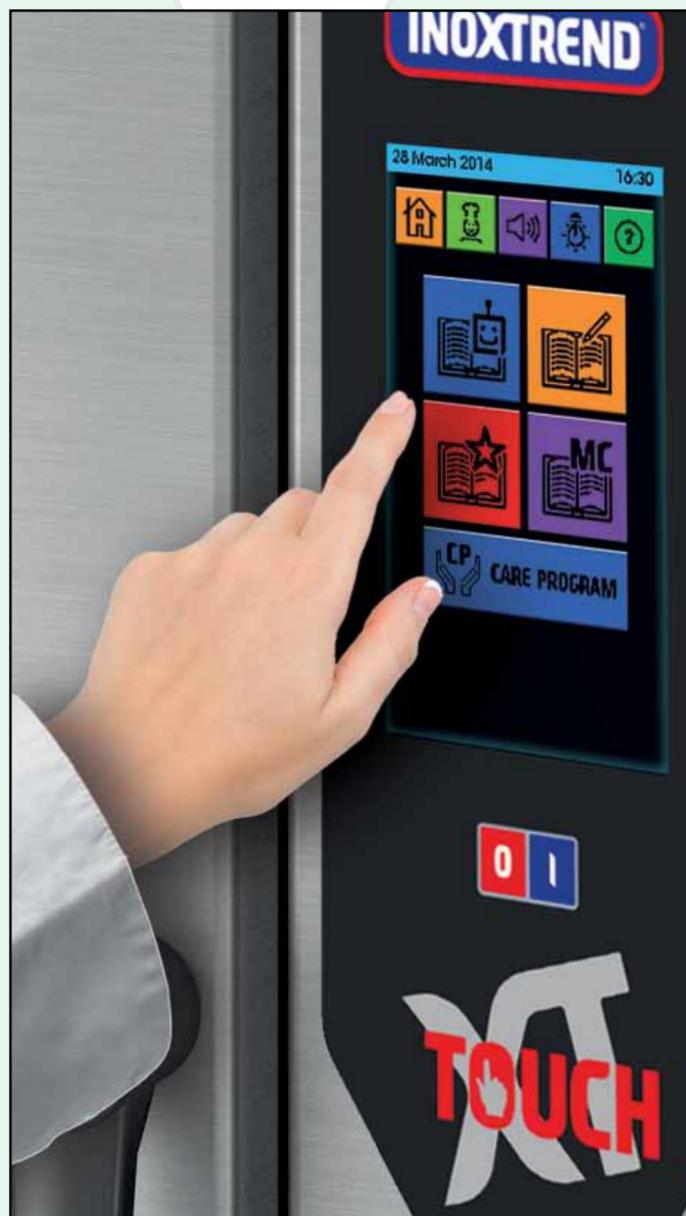


È possibile modificare i programmi preimpostati per adattarli al proprio gusto o creare nuovi programmi inserendoli nel gruppo corrispondente.

Questa accurata gestione consente di ripetere ogni volta la stessa qualità di cottura, anche in assenza dell'operatore o di notte.

La qualità e il sapore del cibo possono essere riprodotti all'infinito, garantendo una elevata produttività.

I programmi, una volta personalizzati, possono essere memorizzati e trasferiti ad altri forni **XT TOUCH**, per mezzo di una semplice pen drive USB o inviati via e-mail.



Qualità: un valore insostituibile!

XT TOUCH ti offre la possibilità di cuocere tutto al forno, con meno fatica, meno personale, più efficienza, più sicurezza, più tempo per la creatività; ti gratifica con una qualità sempre garantita, la soddisfazione del cliente e un apprezzato aumento dei margini di guadagno. Grazie al nuovo display anche il personale ausiliario può utilizzare il forno **XT TOUCH**, senza il minimo rischio di errori o problemi; non c'è nemmeno la necessità di consultare i manuali.



XT TOUCH è quindi adatto per qualunque tipo di utente e di cucina professionale: dagli chef esperti alla ricerca di nuovi stimoli, alle cucine ad alta produttività, fino alle catene di ristorazione.



XT OPTIFLOW



XT TOUCH utilizza la tecnologia innovativa **XT OPTIFLOW**.

Questa tecnica, progettata e brevettata da **INOXTREND**, si basa sulla rotazione ciclica del flusso d'aria surriscaldata che investe i prodotti da cuocere.

Due particolari "deflettori rotanti" regolano delicatamente, ma efficacemente, la distribuzione di detto flusso all'interno della camera di cottura.

Risultato: cotture perfettamente omogenee ed uniformi; uniformità assicurata con tutte le velocità di ventilazione; tempi di cottura ridotti.

Nel caso di cotture particolarmente delicate, il dispositivo **XT OPTIFLOW** può essere abbinato al sistema di inversione dei ventilatori **XT AUTOREVERSE**.

XT AUTO REVERSE

Tutti i forni della serie **XT TOUCH** utilizzano dei dispositivi inverter per la gestione dei parametri di ventilazione. L'uso di questi dispositivi permette di invertire il senso di rotazione dei ventilatori senza l'ausilio di parti meccaniche.

La funzione **XT AUTOREVERSE** risulta quindi molto utile per migliorare l'uniformità di cottura. Grazie al sistema di controllo **XT QUICK STOP**, che permette l'inversione del senso di rotazione in meno di 10 secondi, attivando il dispositivo autoreverse non vengono modificati i tempi di cottura. La versatilità del controllo **XT TOUCH KEY** consente di personalizzare la frequenza delle inversioni di rotazione in base alle esigenze del Cliente.

L'azione combinata dei dispositivi **XT OPTIFLOW**, **XT AUTOREVERSE** e **XT QUICK STOP** garantisce un livello di uniformità di cottura in grado di soddisfare gli Chef più esigenti.

XT QUICK STOP

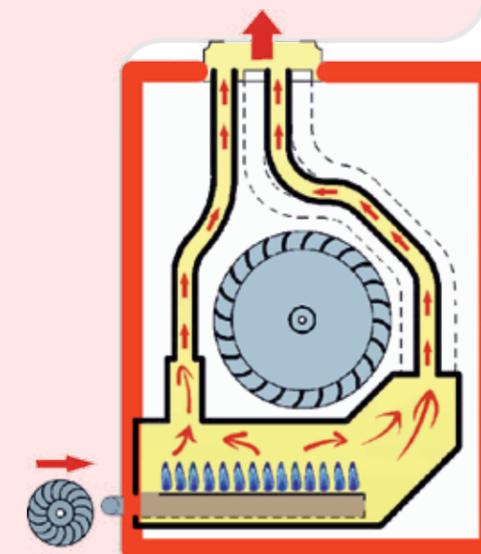
XT FORCE

XT FORCE®: la nuova tecnologia **INOXTREND** costituita dal bruciatore, collocato all'interno di un innovativo generatore termico.

Resiste ad altissime temperature ed è posizionato interamente all'interno della camera di cottura.

I vantaggi sono evidenti: il rendimento termico migliora del 30%; i tempi per la messa in temperatura del forno sono ridottissimi e le cotture più rapide.

XT PREMIXER® è il sistema elettronico che crea un fluido di combustione ottimale (aria e gas sempre nelle quantità ideali), per far funzionare correttamente il bruciatore, anche all'interno di involucri ermeticamente chiusi.



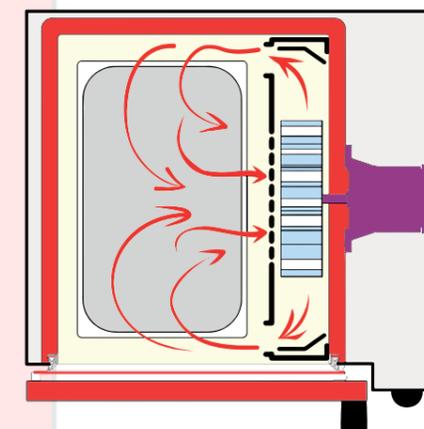
XT FORCE

XT BOXTOR

Il passo avanti di Inoxtrend, tutto il calore in camera!

Nei sistemi tradizionali, camera e deflettore sono gli elementi tecnici che consentono di convogliare l'aria calda sul cibo. Problema: camere di complessa costruzione, componenti di difficile accesso.

Con la tecnologia **XT BOXTOR®**, grazie ad un esclusivo convogliatore, ruotabile e amovibile, che dirige l'aria calda sul cibo, si risolve il problema: la camera è lineare e i componenti risultano facili da ispezionare.



XT CARE PROGRAM

BRILLINOX  **DETABINOX** 



XT SIMCLEANER

Sistema di lavaggio con pastiglie XT Simcleaner®

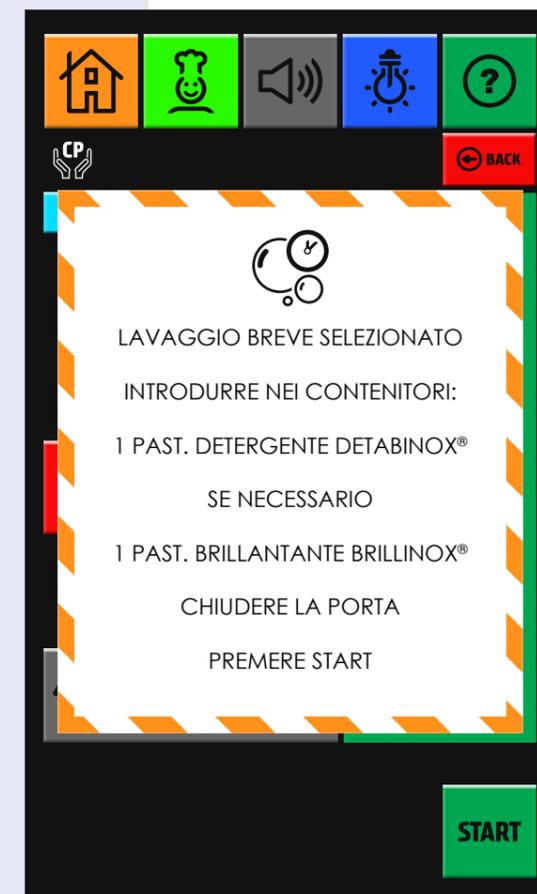
Tecnologia d'avanguardia per il lavaggio automatico della camera cottura con il detergente **DETABINOX®** e il brillantante **BRILLINOX®** entrambi in pastiglia; consentono la perfetta pulizia del forno a fine ciclo di lavoro, senza alcuna sorveglianza.

Il sistema si completa, per i modelli con boiler, con il disincrostante in polvere **DISPOINOX®**.

XT SIMCLEANER® è una tecnologia che aiuta il cuoco nel lavoro quotidiano, assicurando, a fine lavoro, alti livelli di igiene nei forni e conseguente ottima sicurezza alimentare.

Il sistema rotante di lavaggio e risciacquo è fisso e integrato nella camera di cottura, non c'è bisogno di alcuna applicazione.

La combinazione acqua e aria, abbinata alla rotazione, trasporta il detergente in ogni punto della camera.



Nei forni **XT Touch** selezionando il programma di lavaggio da utilizzare, il messaggio **Wizard** indicherà il numero di pastiglie di detergente **Detabinox®** e brillantante **Brillinox®** da inserire nei contenitori posti sopra il forno.

Nei modelli con boiler l'assistente, tenuto conto delle ore di utilizzo del boiler, segnalerà con dei messaggi quando è il momento di realizzare la decalcificazione.



Caratteristiche costruttive



Doccia retrattile con regolazione progressiva del getto d'acqua.



Conettori per pen drive USB e sonda al cuore, con coperchi protettivi, situati sotto al pannello comandi.



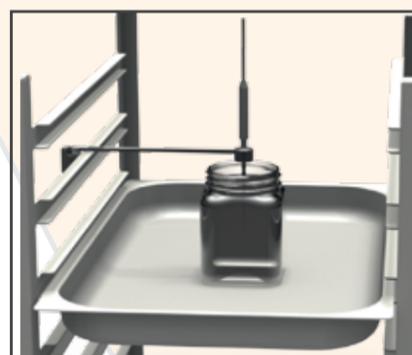
Guarnizione porta, fissata a incasso sulla facciata, in gomma siliconica di tipo alimentare per alte temperature.



Porta con doppio cristallo temperato (l'interno è apribile per una facile pulizia), per la circolazione dell'aria e per limitare il surriscaldamento esterno.



Maniglia porta con apertura in entrambi i lati e chiusura a spinta.



Braccetto di supporto per sonda al cuore (Optional).

Accessori



Cappe di aspirazione con o senza dispositivo di condensazione del vapore.



Teglie e griglie di diversi modelli e materiali, specifiche per distinti tipi di cotture.



Supporti su misura, con o senza reggigriglie o armadiati con riscaldamento.

GAMMA XT TOUCH: i full optional per prestazioni al top

Modello	Capacità	Alimentazione	Potenza	Comandi	Vapore	Dotazione					Modalità di cottura								Modello			
						XT BOXTOR	XT PREMIXER	XT FORCE	XT STEAMJET	FILTRO ANTIGRASSI	CONVEZIONE	VAPORE	SOTTOVUOTO	RIGENERAZIONE	VAPORE BASSA TEMP.	COTTURA MULTIFASE	PASTORIZZAZIONE	COTT. LENTA BASSA TEMP.		MULTI COOK		
FORNI DA TAVOLO						FORNI DA TAVOLO																
TDP-106E	6 x 1/1 GN	Elettrica	10,0 kW	Touch screen	Diretto	●	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-106E	
TDP-106G		Gas	12,0 kW		Diretto	●	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	●	TDP-106G
TBP-106E		Elettrica	10,0 kW		Boiler	●	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
TDP-110E	10 x 1/1 GN	Elettrica	18,5 kW	Touch screen	Diretto	●	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-110E	
TDP-110G		Gas	16,0 kW		Diretto	●	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-110G	
TBP-110E		Elettrica	18,5 kW		Boiler	●	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-110E
TBP-110G		Gas	16,0 kW		Boiler	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-110G
TDP-210E	10 x 2/1 GN	Elettrica	23,0 kW	Touch screen	Diretto	●	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-210E	
TDP-210G		Gas	23,0 kW		Diretto	●	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-210G	
TBP-210E		Elettrica	23,0 kW		Boiler	●	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-210E
TBP-210G		Gas	23,0 kW		Boiler	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-210G
FORNI A PAVIMENTO						FORNI A PAVIMENTO																
TDP-120E	20 x 1/1 GN	Elettrica	30,0 kw	Touch screen	Diretto	--	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-120E	
TDP-120G		Gas	29,0 kw		Diretto	--	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-120G	
TBP-120E		Elettrica	30,0 kw		Boiler	--	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-120E
TBP-120G		Gas	29,0 kw		Boiler	--	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-120G
TDP-220E	20 x 2/1 GN	Elettrica	52,0 kW	Touch screen	Diretto	--	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-220E	
TDP-220G		Gas	40,0 kW		Diretto	--	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	●	TDP-220G	
TBP-220E		Elettrica	52,0 kW		Boiler	--	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-220E
TBP-220G		Gas	40,0 kW		Boiler	--	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	TBP-220G

GAMMA

Comprende modelli:

- elettrici e a gas
- misti con boiler
- misti con iniezione diretta
- con pannelli comando programmabili

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Costruzione in acciaio inox **18/10 AISI 304**
- Camera di cottura a tenuta stagna in acciaio inox **AISI 304 18/10**, con angoli arrotondati,
- Isolamento termico camera di cottura con speciale protezione
- Ventilatori camera di cottura in AISI 316,

- Porta con doppio vetro temperato (vetro inferiore apribile per facilitarne la pulizia), per la circolazione d'aria e per limitare il surriscaldamento esterno,
- Maniglia porta con apertura a destra e a sinistra,
- Guarnizione porta, applicata ad incastro sulla facciata della camera di cottura, realizzata in gomma siliconica di tipo alimentare per alte temperature di utilizzo.
- Bacinella sotto la porta per la raccolta della condensa durante il ciclo di cottura,
- Valvola di sfogo a controllo elettromagnetico per l'evacuazione dell'umidità in eccesso con sistema di sicurezza per sovrappressione,

- Riscaldamento con resistenze elettriche corazzate in acciaio inox **INCOLOY 800** (mod. elettrici)
- Dispositivo di lavaggio automatico **XT SIMCLEANER**
- Pannello di controllo **XT TOUCH KEY**
- Riscaldamento con tecnologia **XT PREMIXER** e **XT FORCE** a premiscelazione totale di aria e gas (mod. gas)
- Generatore di vapore con sistema **XT STEAMJET** (modelli con boiler)
- Autodiagnosi con segnalazione visiva delle anomalie
- Connessione **USB** per memorizzazione dati **HACCP**, gestione programmi e aggiornamento software,
- Componentistica di alta qualità, facilmente reperibile nel mercato internazionale.

- DI SERIE
- OPTIONAL
- NON DISPONIBILE

SISTEMI/MODALITÀ DI COTTURA

- Convezione con regolazione di umidità, modo vapore,
- Cottura con programmi automatici preimpostati o creati dall'utente,
- Con sonda al cuore e funzione delta T,
- Cook & Hold, Multi Cook, Rigenerazione;
- Cottura a vapore a bassa temperatura,
- Cottura lenta a bassa temperatura,
- Disidratazione, cottura sottovuoto, pastorizzazione.



www.inoxtrend.com

INOXTREND SRL Via Serenissima, 1 - 31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY
Tel. +39.0438.456990 - Fax +39.0438.451710 e-Mail: info@inoxtrend.com
Skype: inoxtrendcomm • inoxtrendcustomerservice