

VERSO





Dal 1989 un punto di riferimento nella produzione di forni professionali di qualità made in Italy.

Inoxtrend nasce nel 1989 nella Inox Valley italiana e si caratterizza, fin dall'inizio, per l'attenzione rivolta alla specializzazione e alla ricerca continua di soluzioni adatte ad ogni cucina professionale per:

- Ristoranti
- Hotel
- Gastronomie
- Catene di ristorazione
- Coffee shop
- Bar
- Stazioni di servizio
- Panifici
- Pastifici

La risposta pronta alle esigenze dei clienti e la cura dei rapporti relazionali hanno permesso la continua crescita dell'azienda e la sua evoluzione.

Since 1989 a point of reference in the production of made in Italy quality professional ovens.

Inoxtrend was founded in 1989 in the Italian Inox Valley and is characterized, from the very beginning, by the attention paid to specialization and the continuous search for solutions suitable for every professional kitchen in:

- Restaurant
- Hotel
- Gastronomy
- Catering chain
- Coffee shop
- Bar
- Petrol station
- Bakery
- Pastry shop

The prompt response to customer needs and the care of relationships have allowed the company to continue growing and evolving.

VERSO CIÒ DI CUI HAI BISOGNO

VERSO EVERYTHING YOU NEED

Versatilità, adattabilità e memoria sono le qualità distintive di Verso.

Sarà sufficiente selezionare i programmi di cottura dal display per poter monitorare ogni ripiano singolarmente, e adattare umidità, velocità dell'aria e temperatura, in base alla quantità e al risultato desiderato.

Con i programmi potrai replicare esattamente il grado di cottura ottenuto, ogni volta che lo vorrai, e decidere che le pietanze inizino a cuocere contemporaneamente o finiscano di cuocere nello stesso momento.

A fine giornata, in base al grado di sporco, potrai scegliere tra 5 programmi di lavaggio, per eliminare rapidamente sapori e odori.

Verso è disponibile in diverse dimensioni, con una capienza che può variare da 4 ad 11 di teglie, anche in versione analogica.

Versatility, adaptability and memory are the distinctive features of Verso.

Simply select your cooking programs from the display to be able to monitor each shelf individually, and adjust humidity, air rate and temperature based on quantity and the desired result.

With the available programs you can exactly replicate each degree of cooking whenever you want, and decide whether your dishes should start cooking at the same time or finish cooking at the same time.

At the end of the day, based on the level of dirt, you can choose between 5 washing programs to quickly remove residues and odours.

Verso is available in different sizes, with a capacity ranging between 4 and 11 trays, also in the analogue version.



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

La struttura in acciaio inossidabile rende la scocca esterna e la camera interna altamente resistenti all'usura, inoltre gli angoli interni arrotondati agevolano la pulizia. La sicurezza d'uso è garantita dal doppio vetro per controllare lo stato di cottura degli alimenti senza dover aprire la porta.

The stainless steel structure makes the external body and internal chamber highly resistant to wear, and the rounded internal corners make cleaning easier. Safety of use is guaranteed by the double glazing to view the cooking progress of the food without having to open the door.

IL TUO FORNO PROGRAMMABILE

Puoi impostare fino a 99 programmi preferiti con 4 cicli di cottura per programma e un preriscaldamento automatico per perfezionare i processi di cottura delle tue migliori ricette. Disponibile nella versione programmabile.

YOUR PROGRAMMABLE OVEN

Up to 99 favourite programs can be set with 4 cooking cycles per program and automatic preheating to fine-tune the cooking processes and achieve your best recipes. Programmable version available.



INIEZIONE DIRETTA DI VAPORE

Il vaporizzatore automatico sprigiona vapore direttamente in camera con degli speciali iniettori che spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti; la ventola nebulizza l'acqua distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura.

DIRECT INJECTION OF STEAM

The automatic vaporizer releases steam directly into the chamber with special injectors that spray water particles directly into the heating elements; water is atomised by the fan - evenly distributing steam throughout the cooking chamber.



Cottura a convezione, umidificazione e vapore.
Cottura a convezione, umidificazione e vapore.



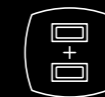
Sfiato automatico o manuale dei vapori.
Sfiato automatico o manuale dei vapori.



Maniglia ergonomica e igienica.
Ergonomic and hygienic handle.



Forni ad alimentazione elettrica o gas.
Electric or gas powered ovens.



Forni sovrapponibili.
Stackable ovens.



Pannello di controllo analogico o programmabile.
Analogue or programmable control panel.



Doppio integramento gastronomia e pasticceria.
Double tray baking for deli food and pastries.



Da 5 a 11 livelli per la cottura.
5 to 11 cooking levels.


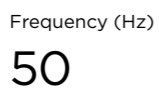


Struttura in acciaio inossidabile.
Stainless steel structure.



 Capacity
5 levels × 60x40


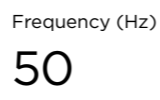
 Electric power (kW) **7**  Gas power (kW) **10.3**

 Voltage (V) **380/415 (E)
220/240 (G)**  Frequency (Hz) **50**

 Outside Dimensions (cm)
L 92 D 80 H 70

 Capacity
7 levels × 60x40

 Electric power (kW) **9.3**  Gas power (kW) **13.8**

 Voltage (V) **380/415 (E)
220/240 (G)**  Frequency (Hz) **50**


 Outside Dimensions (cm)
L 92 D 80 H 85


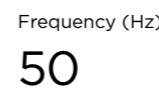
12 MODELLI
Ad alimentazione
elettrica o a gas.
A iniezione diretta
di vapore. Con pannello
di controllo analogico
o programmabile.

12 MODELS
Electric or gas
powered. Direct
steam injection.
With analogue
or programmable
control panel.



 Capacity
11 levels × 60x40

 Electric power (kW) **13.9**  Gas power (kW) **20.5**

 Voltage (V) **380/415 (E)
220/240 (G)**  Frequency (Hz) **50**


 Outside Dimensions (cm)
L 92 D 80 H 108


VERSO

EVO




 Capacity
4 levels × 60x40


 Electric power (kW)
6.5


 Voltage (V) Frequency (Hz)
380/415 50/60

 Outside Dimensions (cm)
L 86 D 73 H 56

 Capacity
6 levels × 60x40

 Electric power (kW)
7.9

 Voltage (V) Frequency (Hz)
380/415 50

 Outside Dimensions (cm)
L 87 D 78 H 71


6 MODELLI
Ad alimentazione
elettrica. A iniezione
diretta di vapore.
Con pannello
di controllo analogico
o programmabile.

6 MODELS
Electric powered.
Direct steam
injection. With
analogue or
programmable
control panel.



 Capacity
10 levels × 60x40

 Electric power (kW)
11.9

 Voltage (V) Frequency (Hz)
380/415 50

 Outside Dimensions (cm)
L 87 D 78 H 101


VERSO


BASIC




 Capacity
4 levels × 46x34

 Capacity
4 levels × 60x40

 Electric power (kW)
3.3

 Electric power (kW)
6.5

 Voltage (V) Frequency (Hz)
220/240 50/60

 Voltage (V) Frequency (Hz)
380/415 50/60

 Outside Dimensions (cm)
L 72 D 68 H 56

 Outside Dimensions (cm)
L 86 D 73 H 56


8 MODELLI
Ad alimentazione
elettrica. A iniezione
diretta di vapore.
Con pannello di
controllo analogico.


8 MODELS
Electric powered.
Direct steam
injection.
With analogue
control panel.





 Capacity
6 levels × 60x40


 Capacity
10 levels × 60x40

 Electric power (kW)
7.9

 Electric power (kW)
11.9

 Voltage (V) Frequency (Hz)
380/415 50/60

 Voltage (V) Frequency (Hz)
380/415 50/60

 Outside Dimensions (cm)
L 87 D 78 H 71

 Outside Dimensions (cm)
L 87 D 78 H 101

IMPILABILE **STACKABLE**
AGGIUNGENDO UN SEMPLICE KIT. BY ADDING A SIMPLE KIT.



CON VETRO
INTERNO
APRIBILE
PER PULIZIA.

WITH INTERNAL
GLASS DOOR
**THAT CAN BE
OPENED** FOR
CLEANING.

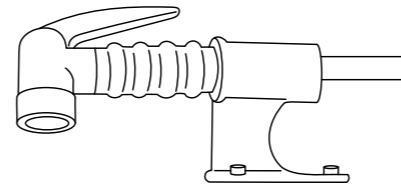
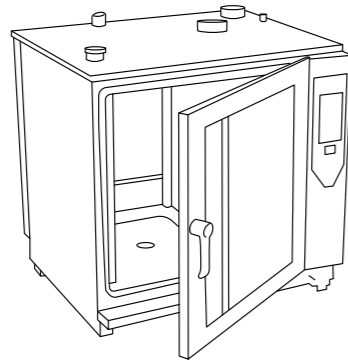
OPZIONI E ACCESSORI

OPTIONS AND ACCESSORIES

KIT SOVRAPPOSIZIONE
STACKING KIT

PORTA INCERNIERATA A DESTRA
RIGHT HINGED DOOR

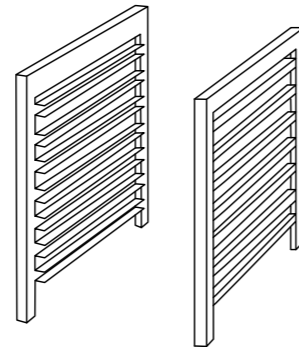
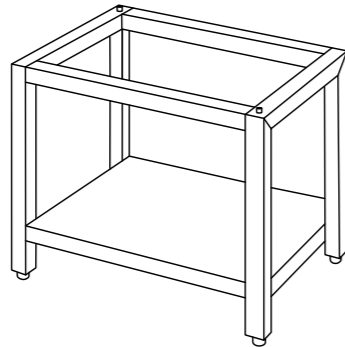
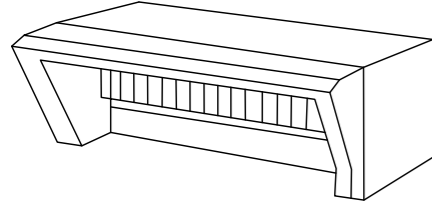
DOCCIONE
HAND SHOWER



**CAPPA CON
CONDENSAZIONE**
EXTRACTION AND
CONDENSATION HOOD

SUPPORTO CON RIPIANO
STAND WITH SHELF

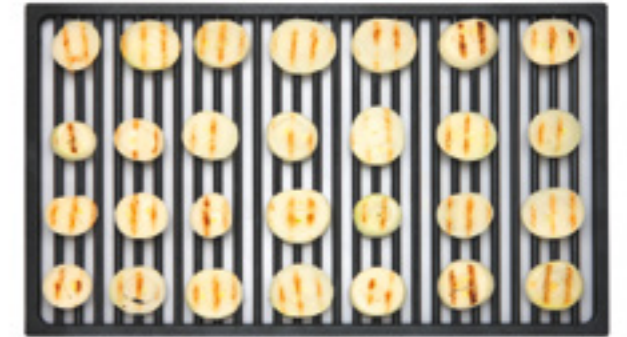
KIT PORTATEGLIE
TRAY SLIDES KIT



TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA
NON-STICK BAKING TRAY IN LIGHT ALLOY



GRIGLIA ANTIADERENTE
NON-STICK GRILL



TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE
DOUBLE-SIDED NON-STICK BAKING TRAY



TEGLIA RIGATA ANTIADERENTE
NON-STICK LINED TRAY



CESTELLO INOX FORATO
WIRE MESH STAINLESS STEEL BASKET



TEGLIA A 6 INVASI IN ALLUMINIO
6-PAN ALUMINUM TRAY



TEGLIA PIEGATA SMALTATA
FOLDED ENAMELLED TRAY



CUCINARE, ARROSTIRE, GRIGLIARE. COOKING, ROASTING, GRILLING.

I NOSTRI PRODOTTI

FORNI DECK A GAS
FORNI DECK ELETTRICI
FORNI A TUNNEL
SPIRAL MIXER
PLANETARIE
SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI
DILAMINATRICI
PIZZA PRESS
AFFETTATRICI
TAGLIA VERDURE
MIXER
UTENSILI

OUR PRODUCTS

GAS DECK OVENS
ELECTRIC DECK OVENS
TUNNEL OVENS
SPIRAL MIXERS
PLANETARY MIXERS
DIVIDERS
ROUNDERS
DOUGH ROLLERS
PIZZA PRESSES
SLICERS
VEGETABLE CUTTERS
MIXERS
TOOLS

Inoxtrend Srl reserves
the right to make use of, necessary
modifications and improvements
to its products at any time
and without prior notice.

Inoxtrend Srl si riserva il diritto
di apportare in qualsiasi momento
le modifiche utili e necessarie
al perfezionamento dei prodotti.

Inoxtrend S.r.l.
Via Serenissima 1,
31025 Santa Lucia di Piave TV
Italy

T +39 0438 456990
info@inoxtrend.com

a SOMEK group
company



SOMEK SpA (EXM ticker: SOM)
è un gruppo di società specializzate
nell'ingegnerizzazione, progettazione
e realizzazione di progetti costruttivi
chiavi in mano in ambito navale e civile,
in tre segmenti di commessa: sistemi
ingegnerizzati di architetture navali
e facciate civili, sistemi e prodotti
di cucine professionali, progettazione
e creazione di interior personalizzati.
Le società di SOMEK gruppo
operano secondo rigorosi standard
di accreditamento per posizione
finanziaria e scala operativa, e di
certificazione per qualità, sicurezza
e sostenibilità ESG. SOMEK è qualità
costruttiva italiana.

SOMEK SpA (EXM ticker: SOM)
consists of a group of companies,
specialized in the engineering,
design and execution of turnkey
naval and civil construction
projects, in three project sectors:
engineered systems of naval
architecture and building façades,
professional kitchen systems
and products, design and creation
of bespoke interiors. SOMEK group
companies are credited on Tier 1
Suppliers lists of the main shipyards
and building companies in the
world and quality, safety and ESG
sustainability certified. SOMEK
means Italian construction quality.

/// SOMEK
GRUPPO

Verso soddisfa appieno le esigenze degli chef offrendo il massimo in termini di: prestazioni, robustezza, qualità e design.

Verso fully meets the needs of chefs by offering top performance, strength, quality and design.