

# LEVEL-UP





**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.

# LEVEL-UP IL TUO FEDELE ALLEATO

**La soluzione tecnologica ideale per ricette gastronomiche che liberano la fantasia dello chef, gestendo la cottura di volta in volta, o utilizzando i programmi preimpostati.**

**Strumento multifunzione, con cui cucinare, arrostitire, grigliare, friggere, brasare, raggiungendo perfetti risultati di cottura e un'ottimale organizzazione del lavoro.**

**Il nostro know-how, la continua ricerca dei nostri ingegneri e la collaborazione con ottimi chef ci hanno permesso di sfruttare ogni possibilità offerta dalla tecnologia per metterla a servizio dell'arte culinaria.**

**Level up è il connubio perfetto tra design raffinato e performace di cottura straordinarie.**

## LEVEL-UP YOUR FAITHFUL ALLY

The ideal technological solution for deli dish recipes that unleash the chef's imagination, allowing cooking to be managed differently each time, or using preset programs.

A multifunctional tool, which can be used to cook, roast, bake, grill, fry, braise, achieving perfect results and optimal work organization.

Our know-how, the endless research efforts of our engineers and support from top chefs have allowed us to make the most of every possible technological option to put it at the service of culinary art.

Level-Up is the perfect combination of stylish design and outstanding cooking performance.



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

**Robustezza ed affidabilità sono le caratteristiche essenziali di Level-Up. Il suo design è raffinato, ideale per le cucine a vista, studiato per supportare in modo pratico le attività di tutti i giorni, garantendo la gestione ottimale della brigata e riducendo gli sprechi di cibo.**

## PLUSES AND FEATURES

Sturdy design and reliability are key features of Level-Up. Its sophisticated design, ideal for open-plan kitchens, supports users in carrying out everyday activities, ensuring optimal management of the kitchen team and reducing food waste.

### FUNZIONE DELTA T

La cottura in Delta T cioè basata sul differenziale (delta) di temperatura (T) è una particolare tecnica di cottura che usa una sonda per mantenere costante durante tutto il tempo di cottura la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

La funzione Delta T è configurabile da 1° a 150°C ed è attivabile selezionando la sonda al cuore.

### DELTA T FUNCTION

Delta T cooking, based on temperature (T) differential (delta) settings, is a particular cooking technique that uses a probe to keep the difference between the temperature of the chamber and the core temperature of the food constant for the whole cooking time.

The Delta T function can be configured from 1° to 150°C and can be activated by selecting the core probe.



### BRUCIATORE A GAS PREMISCELATO

Con il sistema premiscelato ad alto rendimento, la combustione di gas e aria è ottimizzata, garantendo la migliore efficienza.

### PREMIXED GAS BURNER

Thanks to a high-performance premixed system, gas and air combustion is optimised, ensuring the best efficiency.



### ILLUMINAZIONE LED

Doppia illuminazione sulla porta e all'interno della camera di cottura, per una perfetta visibilità in ogni angolo della teglia.

### LED ILLUMINATION

Double lighting on the door and inside the cooking chamber - for perfect visibility in every corner of each tray.



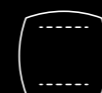
**Schermo touch da 7 pollici con interfaccia intuitiva.**  
7-inch touch screen with intuitive interface.



**Temperatura max 260°C, per grigliare o rosolare.**  
Max temperature 260°C, for grilling or browning.



**Programmi per cottura e lavaggio.**  
Cooking & Washing programs.



**Modalità dedicata per cotture delicate.**  
Dedicated mode for delicate cooking.



**Timing: da 1 min a 99:59 h, o funzionamento ininterrotto.**  
Timing: 1 min to 99:59 h, or uninterrupted operation.



**Funzionalità di avvio ritardato.**  
Delayed start function.



**Disponibile con preriscaldamento.**  
Available with preheating.



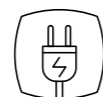
**2 velocità, con ventilazione normale o semistatica.**  
2 speeds, with standard or semi-static ventilation.

# LEVEL-UP

SUPER OVEN



Capacity  
20 levels × GN 1/1



Power (kW)  
38.0



Power supply  
Electric



Voltage (V)  
380-415V 3N

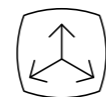
Frequency (Hz)  
50/60



Heating mode  
With steam generation



Controller  
Touch



Outside Dimensions (cm)  
L 100 D 100 H 189

# LEVEL-UP

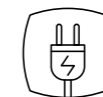
HEAVY-DUTY USE



*\*su richiesta / upon order*



Capacity  
20 levels × GN 1/1, 2/1



Electric Power (kW)  
30/52



Gas Power (kW)  
29/40



Power supply  
Electric/Gas



Voltage (V)  
220/380-240/415V 1/3N

Frequency (Hz)  
50/60 or 60\*



Heating mode  
With direct steam injection



Controller  
Touch/  
Analogue



Outside Dimensions (cm)  
L 97 D 103/135 H 188

# LEVEL-UP

TOUCH



**8 MODELLI**  
Ad alimentazione  
elettrica o gas.  
A iniezione diretta  
di vapore.

**8 MODELS**  
Electric or gas  
powered.  
Direct steam  
injection.

DT 107

7 Levels GN 1/1  
L 82 D 90 H 78



DT 111

11 Levels GN 1/1  
L 82 D 90 H 106



DT 207

7 Levels GN 2/1  
L 107 D 102 H 78



DT 211

11 Levels GN 2/1  
L 107 D 102 H 106



\*su richiesta / upon order



Capacity  
7-11 levels × GN 1/1



Electric power (kW)  
8.3-23.0



Gas power (kW)  
12.0-23.0



Power supply  
Electric/Gas



Voltage (V)  
220/380-240/415V 1/3N

Frequency (Hz)  
50/60 or 50\*



Heating mode  
With direct steam injection



Controller  
Touch

# LEVEL-UP

ANALOGUE



**8 MODELLI**  
Ad alimentazione  
elettrica o gas.  
A iniezione diretta  
di vapore.

**8 MODELS**  
Electric or gas  
powered.  
Direct steam  
injection.

CDA 107

7 Levels GN 1/1  
L 80 D 75/78 H 80



CDA 111

11 Levels GN 1/1  
L 80 D 75/78 H 106



CDA 207

7 Levels GN 2/1  
L 105 D 87/90 H 80



CDA 211

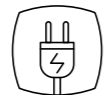
11 Levels GN 2/1  
L 107 D 87/90 H 106



\*su richieste / upon order



Capacity  
7-11 levels × GN 1/1, 2/1



Electric power (kW)  
8.3-23.0



Gas power (kW)  
12.0-23.0



Power supply  
Electric/Gas



Voltage (V)  
220/380-240/415V 1/3N

Frequency (Hz)  
50/60 or 50\*



Heating mode  
With direct steam injection



Controller  
Analogue

# SALVA E PROGRAMMA LE TUE RICETTE

## SAVE AND PROGRAM YOUR RECIPIES

Tramite il comodo ed intuitivo touch screen potrai scegliere fra le tante ricette internazionali, testate nei nostri laboratori, o salvare le tue negli oltre 1000 spazi disponibili.

Il software di programmazione ti aiuterà a replicare le ricette ogni volta che lo vorrai, ottenendo lo stesso risultato, oppure a trasferirle dal pannello di controllo in qualsiasi altro sistema SMART, come con il tuo Tablet o Smartphone.

Through the user-friendly, intuitive touch screen you can choose from many international recipes, tested in our laboratories, or upload yours to the over 1000 available slots.

The programming software will help you replicate any recipes whenever you want to obtain identical results, or transfer recipes from the control panel to any other SMART system, such as your tablet or smartphone.



## MULTI RECIPIES

Ricettario diviso per tipologie di portata, come pasta e riso, carne, pollo, pesce, verdure, uova e pasticceria.

Recipe book divided by dish types, such as pasta and rice, meat, chicken, fish, vegetables, eggs and pastries.



## MULTI LEVEL & COOKING

Questa funzione permette di cucinare piatti diversi in contemporanea, suggerendoti l'ordine ed il tempo corretto di inserimento e fuoriuscita della singola teglia.

This function allows you to cook different dishes at the same time, suggesting the right order and the right time to put in/remove from the oven individual trays.



## ALL START

La cottura inizia nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto è pronto per essere servito.

Cooking starts at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish is ready to be served.



11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

## ALL END

La cottura finisce nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto deve essere inserito.

Cooking ends at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish should be put in.



11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

## MULTI END

La cottura finisce in momenti diversi per ciascun livello. Una volta impostato il Multi Cooking lo puoi salvare e usarlo quando vuoi.

Cooking ends at different times for each level. Once Multi Cooking has been set it can be stored and used at any time.



# CONNETTIVITÀ AL TUO SERVIZIO

## CONNECTIVITY AT YOUR SERVICE

**I forni Level-Up sono dotati di alta tecnologia, che assicura performance e risultati eccellenti. Potrai salvare ed esplorare centinaia di ricette che Level-Up cuocerà in autonomia, riscaldandosi fino a raggiungere la temperatura predefinita. L'app Nube, sfruttando una connessione wi-fi, ti avviserà con una notifica quando il piatto sarà pronto.**

Level-Up ovens are high technology products which ensure excellent performance and results. You will be able to save and explore hundreds of recipes that Level-Up will cook autonomously, heating up until the predefined temperature is reached. Using a wi-fi connection, the Nube app will alert you sending a notification when the dish is ready.



## TECNOLOGIA USB PER AGGIORNARE LE RICETTE

**Grazie alla porta USB puoi rapidamente aggiornare le tue ricette.**

## USB TECHNOLOGY TO UPDATE YOUR RECIPES

Through the USB port you can quickly update your recipes.

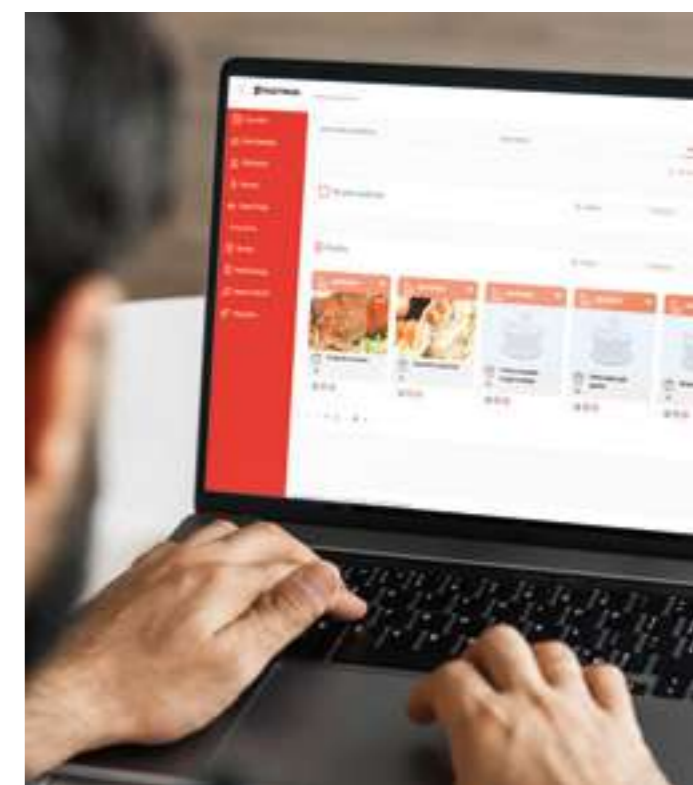


## DIRETTAMENTE DAL FUTURO: NUBE

**Grazie a Nube, Inoxtrend è ancora più vicina a voi. Attraverso una connessione wi-fi, potete creare, modificare e condividere ricette su più apparecchiature; mentre il vostro forno sarà sempre aggiornato e monitorato. Registro HACCP sempre aggiornato, nonché service consigliato e in real time per aiutarvi in ogni passaggio in tempo reale.**

## STRAIGHT FROM THE FUTURE: NUBE

Thanks to Nube, Inoxtrend is even closer to you. Through a wi-fi connection, you can create, edit and share recipes on multiple appliances; while your oven will always be updated and monitored. HACCP register always updated, as well as recommended and real-time service to help you in every step.



# SOLUZIONI SMART MANIGLIA ERGONOMICA

SMART SOLUTIONS  
ERGONOMIC HANDLE

**Il reparto R&D di Inoxtrend ha studiato la soluzione migliore per una cucina dinamica in modo da garantire la massima comodità durante le concitate ore del servizio: la maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.**

Inoxtrend's R&D team has studied the best solution for a dynamic kitchen in order to guarantee maximum comfort during hectic service time: the patented ergonomic handle, with double grip, allows you to open the oven even with your hands full.

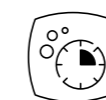
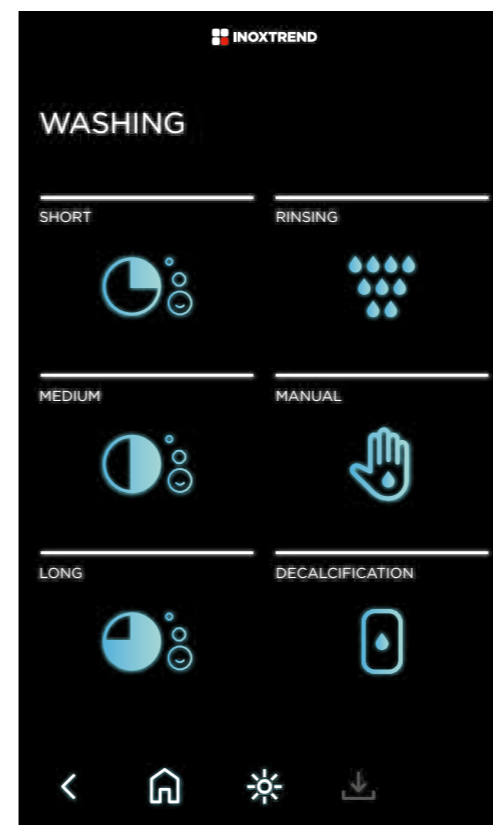


# SOLUZIONI SMART LAVAGGIO

## SMART SOLUTIONS WASHING

**Il sistema di lavaggio automatico appositamente studiato per far risparmiare risorse all'utente finale e per rispettare l'ambiente, vi farà ottenere una perfetta pulizia della camera di cottura indipendentemente dal suo livello di sporco. Potrete scegliere tra 5 programmi disponibili quello più adatto alla vostra necessità.**

The automatic washing system is specially designed to help the end user save resources and respect the environment; it helps to achieve perfect cleaning of the cooking chamber regardless of its level of dirt. You can choose from 5 available programs the one best suited to your needs.

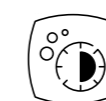


### LAVAGGIO BREVE

**Questo programma è indicato in caso di lavaggio quotidiano del forno e/o di un basso livello di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 1 pastiglia di detergente.**

### SHORT WASHING

This program is suitable for daily washing of the oven and/or for a low level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 1 detergent tablet.

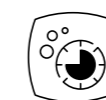


### LAVAGGIO MEDIO

**Questo programma è indicato in caso di lavaggio non molto frequente con un livello medio di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 2 pastiglie di detergente.**

### MEDIUM WASHING

This program is suitable for infrequent washing with an average level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 2 detergent tablets.



### LAVAGGIO LUNGO

**Questo programma è indicato in caso di lavaggio poco frequente. A seconda della quantità di sporco accumulata potrebbe essere necessario ripetere il ciclo più di una volta. Richiede l'uso di 3 pastiglie di detergente.**

### LONG WASHING

This program is suitable for infrequent washing. Depending on the amount of dirt accumulated, it may be necessary to repeat the cycle more than once. Requires the use of 3 detergent tablets.



### RISCIACQUO

**Questo programma non utilizza nè detergente nè brillantante. Si tratta di una funzione studiata per rimuovere leggeri residui di cibo della cottura precedente.**

### RINSING

This program does not use neither detergent nor rinse aid. This is a function designed to remove light food residues from previous cooking.



### LAVAGGIO MANUALE

**Questo programma è indicato qualora esauriate il detergente fornito da Inxtrend. Selezionando questo programma, il forno vi avviserà quando vaporizzare il detergente da voi scelto all'interno della camera.**

### MANUAL WASHING

This program is recommended if you run out of detergent supplied by Inxtrend. By selecting this program, the oven will notify you when to vaporize the detergent you have chosen inside the chamber.

# OPZIONI E ACCESSORI

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

NON-STICK BAKING TRAY  
IN LIGHT ALLOY

Ideale per cottura di tutti  
i prodotti, riducendo la  
quantità di condimenti  
grassi. Di facile pulizia.

Ideal for cooking all  
products, reducing  
the amount of fatty  
condiments. Easy to clean.



### GRIGLIA ANTIADERENTE

NON-STICK GRILL

Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.

Ideal for grilled vegetables,  
fish and meat.

### TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE

DOUBLE-SIDED  
NON-STICK BAKING TRAY

Liscia per cotture  
alla piastra e rigata  
per alla griglia.

Smooth for grilling  
and ribbed for grilling.



### TEGLIA RIGATA ANTIADERENTE

NON-STICK  
LINED TRAY

Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.  
La struttura della griglia  
permette di mantenere  
i liquidi di cottura e la sua  
pulizia è molto facile.

Ideal for grilled  
vegetables, fish and  
meat. The structure of  
the grill allows to keep  
the cooking liquids  
and to easily clean it.

### CESTELLO INOX FORATO

WIRE MESH STAINLESS  
STEEL BASKET

Ideale per tutti i tipi  
di frittura e cottura  
al vapore.

Ideal for all types  
of frying and steam  
cooking.



### TEGLIA A 6 INVASI IN ALLUMINIO

6-PAN ALUMINUM  
TRAY

Per cuocere fino a 6  
frittate, uova occhio  
di bue, rosti di verdure.

For cooking up to 6  
omelettes, bull's-eye  
eggs, vegetable rosti.

### TEGLIA PIEGATA SMALTATA

FOLDED ENAMELLED  
TRAY

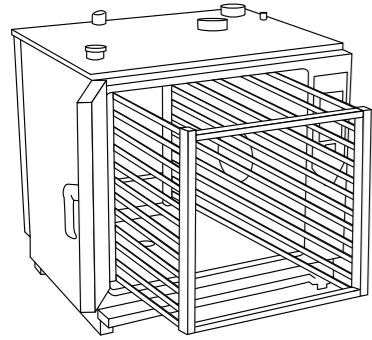
Ideale per cotture  
prolungate. La finitura  
granito permette una più  
facile pulizia della teglia.

Ideal for prolonged  
cooking. The granite  
finish allows easier  
cleaning of the tray.

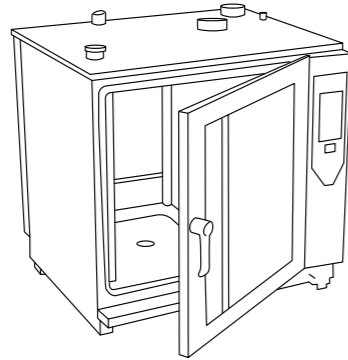


**KIT SOVRAPPOSIZIONE**  
STACKING KIT

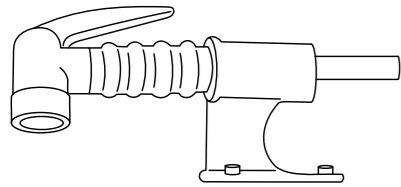
**SOVRAPPREZZO PER STRUTTURA**  
OVERPRICE FOR ROLL IN RACK



**PORTA INCERNIERATA A DESTRA**  
RIGHT HINGED DOOR

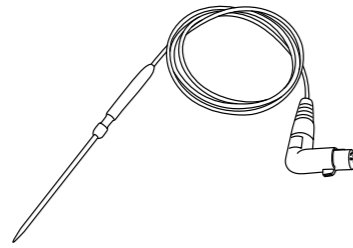


**DOCCIONE**  
HAND SHOWER

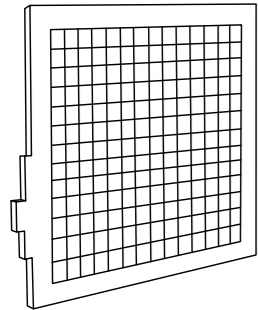


**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE

**SONDA AL CUORE MULTIPUNTO**  
MULTIPOINT CORE PROBE

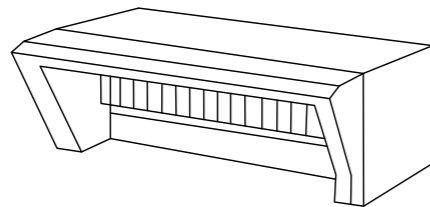


**FILTRO GRASSI**  
FAT FILTER

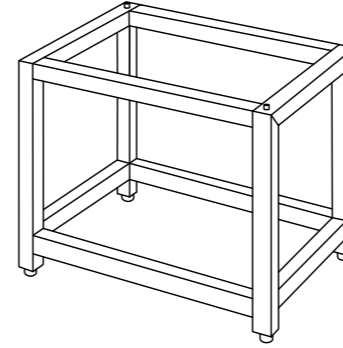


**CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO**  
SUCTION HOOD

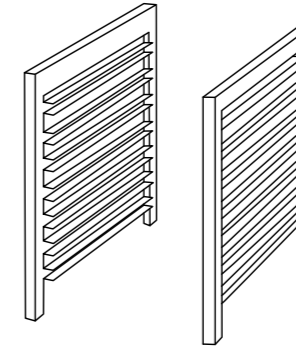
**CAPPA CON CONDENSAZIONE VAPORE**  
SUCTION HOOD WITH STEAM CONDENSATION



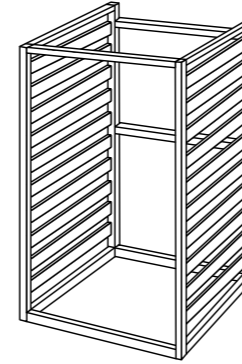
**SUPPORTO APERTO**  
OPEN STAND



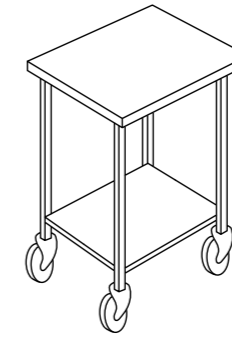
**PORTATEGLIE**  
TRAY SLIDES



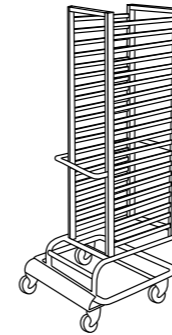
**STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE**  
ROLL IN RACK



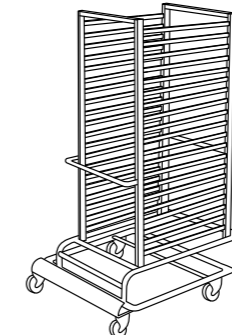
**CARRELLO PER STRUTTURA PORTATEGLIE**  
TROLLEY FOR ROLL IN RACK



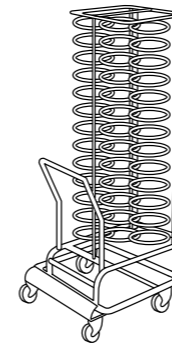
**CARRELLO PORTATEGLIE (20 X 1/1 GN)**  
MOBILE OVEN RACK (20 X 1/1 GN)



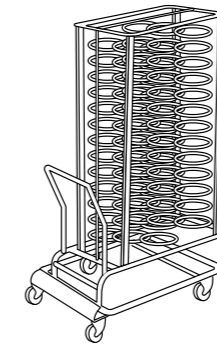
**CARRELLO PORTATEGLIE (20 X 2/1 GN)**  
MOBILE OVEN RACK (20 X 2/1 GN)



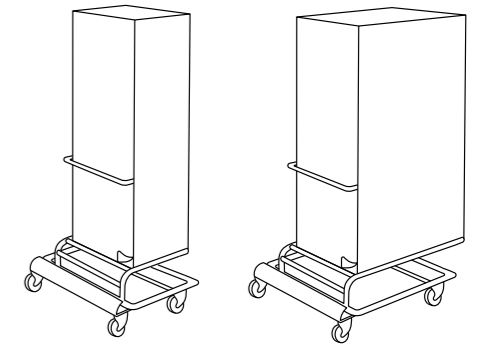
**CARRELLO PORTAPIATTI (52 Ø 31 CM)**  
PLATE RACK TROLLEY (52 Ø 31 CM)



**CARRELLO PORTAPIATTI (104 Ø 31 CM)**  
PLATE RACK TROLLEY (104 Ø 31 CM)



**COPERTA TERMICA**  
HEAT RETAINING HOOD



# 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 at any time to improve  
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

Level-Up è lo strumento perfetto per chi necessita di elevata produttività ed affidabilità. Il vapore generato tramite boiler garantisce alte prestazioni ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei cibi.

Level-Up is the perfect tool for all users who need high productivity and reliability. The steam generated by the boiler guarantees high operating performance and preserves the sensory characteristics of the food.

# PROFESSIONAL







**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.

# PROFESSIONAL

## LA SOLUZIONE PER TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

### PROFESSIONAL

THE SOLUTION TO ALL YOUR  
NEEDS

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

Meaning reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available in different 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.



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

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

## PLUSES AND FEATURES

Meaning reliability and high productivity.  
Gas and electric professional ovens, available in different 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.

### FUNZIONE DELTA T

La cottura in Delta T cioè basata sul differenziale (delta) di temperatura (T) è una particolare tecnica di cottura che usa una sonda per mantenere costante durante tutto il tempo di cottura la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

La funzione Delta T è configurabile da 1° a 150°C ed è attivabile selezionando la sonda al cuore.



### DELTA T FUNCTION

Delta T cooking, based on temperature (T) differential (delta) settings, is a particular cooking technique that uses a probe to keep the difference between the temperature of the chamber and the core temperature of the food constant for the whole cooking time.

The Delta T function can be configured from 1° to 150°C and can be activated by selecting the core probe.



---

**BRUCIATORE  
A GAS PREMISCELATO**

Con il sistema premiscelato ad alto rendimento, la combustione di gas e aria è ottimizzata, garantendo la migliore efficienza.

---

**PREMIXED GAS  
BURNER**

Thanks to a high-performance premixed system, gas and air combustion is optimised, ensuring the best efficiency.



**COOKING CHAMBER:**

Molded cavity in stainless steel AISI 304 with rounded corners

---

**CAMERA DI COTTURA:**

interamente in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati.



**STEAM RELEASE VALVE:** manual or automatic control

---

**VALVOLA RILASCIO VAPORE:** controllo manuale o automatico



**TRAY-HOLDER:** kit for Gastronomy

---

**PORTAVASSOIO:** kit per gastronomia



**CONTROL PANELS:** analog or touch controls

---

**PANNELLI DI CONTROLLO:** comandi analogici o touch



**ERGONOMIC DOOR HANDLE:** opening from both sides and double snap safety lock (optional)

---










**MANIGLIA ERGONOMICA:** apertura da entrambi i lati e chiusura di sicurezza a doppio scatto (optional)

# PROFESSIONAL

CDA-CDT

-  CDA 107E - CDT 107E
-  CDA 111E - CDT 111E
-  CDA 107G - CDT 107G
-  CDA 111G - CDT 111G
-  **Controller:** Touch/ Analogue
-  **Controller:** Touch/ Analogue
-  **Power supply:** Electric/Gas
-  **Power supply:** Electric/Gas



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltage	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH)	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
CDA 107E	7 x GN 1/1	Analogic	8.3	400V 3N	50	80x75x80	85x89x99	110	0.85
CDT 107E	7 x GN 1/1	Touch	8.3	400V 3N	50/60	80x75x80	85x89x99	115	0.85
 CDA 107G	7 x GN 1/1	Analogic	 12.0  0.3	230V 1N	50*	80x78x80	85x89x99	125	0.85
 CDT 107G	7 x GN 1/1	Touch	 12.0  0.3	230V 1N	50/60	80x78x80	85x89x99	130	0.85
CDA 111E	11 x GN 1/1	Analogic	16.4	400V 3N	50	80x75x106	85x89x127	140	0.96
CDT 111E	11 x GN 1/1	Touch	16.4	400V 3N	50/60	80x75x106	85x89x127	145	0.96
 CDA 111G	11 x GN 1/1	Analogic	 16.0  0.5	230V 1N	50*	80x78x106	85x89x127	150	0.96
 CDT 111G	11 x GN 1/1	Touch	 16.0  0.5	230V 1N	50/60	80x78x106	85x89x127	155	0.96

# PROFESSIONAL

CDA-CDT



CDA 207E - CDT 207E



CDA 207G - CDT 207G



**Controller:** Touch/ Analogue



**Power supply:** Electric/Gas



CDA 211E - CDT 211E



CDA 211G - CDT 211G



**Controller:** Touch/ Analogue



**Power supply:** Electric/Gas



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltaggio	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LXPxA)	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo	
CDA 207E	7 x GN 2/1	Analogic	16.4	400V 3N	50*	105x87x80	116x104x100	155	1.20
CDT 207E	7 x GN 2/1	Touch	16.4	400V 3N	50/60	105x87x80	116x104x100	160	1.20
CDA 211E	11 x GN 2/1	Analogic	23.0	400V 3N	50*	105x87x106	116x104x126	195	1.50
CDT 211E	11 x GN 2/1	Touch	23.0	400V 3N	50/60	105x87x106	116x104x126	205	1.50
CDA 207G	7 x GN 2/1	Analogic	16.0 0.5	230V 1N	50*	105x90x80	116x104x100	165	1.20
CDT 207G	7 x GN 2/1	Touch	16.0 0.5	230V 1N	50/60	105x90x80	116x104x100	170	1.20
CDA 211G	11 x GN 2/1	Analogic	23.0 0.6	230V 1N	50*	105x90x106	116x104x126	220	1.50
CDT 211G	11 x GN 2/1	Touch	23.0 0.6	230V 1N	50/60	105x90x106	116x104x126	230	1.50



# PROFESSIONAL

CDA - CDT



CDA 120E - CDT 120E



CDA 120G - CDT 120G



**Controller:** Touch/ Analogue



**Power supply:** Electric/Gas



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltage	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LXPxA)	Packaging (LxDxH) Imballo (LXPxA)	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
CDA 120E	20 x GN 1/1	Analogue	30.0	400V 3N	50/60	97x103x188	108x120x210	410	2.70
CDT 120E	20 x GN 1/1	Touch	30.0	400V 3N	50/60	97x103x188	108x120x210	410	2.70
CDA 120G	20 x GN 1/1	Analogue	29.0 1.5	230V 1N	50*	97x103x188	108x120x210	450	2.70
CDT 120G	20 x GN 1/1	Touch	29.0 1.5	230V 1N	50/60	97x103x188	108x120x210	450	2.70

# PROFESSIONAL

CDA - CDT



CDA 220E - CDT 220E



CDA 220G - CDT 220G



**Controller:** Touch/ Analogue



**Power supply:** Electric/Gas



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltage	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LXPxA)	cm	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
CDA 220E	20 x GN 2/1	Analogue	52.0	400V 3N	50*	97x135x188	108x151x210	480	3.40
CDT 220E	20 x GN 2/1	Touch	52.0	400V 3N	50/60	97x135x188	108x151x210	490	3.40
CDA 220G	20 x GN 2/1	Analogue	40.0 1.5	230V 1N	50*	97x138x188	108x151x210	520	3.40
CDT 220G	20 x GN 2/1	Touch	40.0 1.5	230V 1N	50/60	97x138x188	108x151x210	530	3.40

# PROFESSIONAL

RDA - RDT



RDA 105E - RDA 110E - RDA 115E



**Controller:** Analogue



**Power supply:** Electric



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	V	Voltage Voltaggio	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH)	V	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
RDA 105E	5 x GN 1/1	Analogue	6.0		380-415V 3N	50/60	71x77x60		75x87x75		82	0.49
RDA 110E	10 x GN 1/1	Analogue	12.0		380-415V 3N	50/60	71x74x94		75x87x110		120	0.72
RDA 115E	15 x GN 1/1	Analogue	18.0		380-415V 3N	50/60	75x79x165		86x94x184		190	1.49

# PROFESSIONAL

RDA - RDT



RDT 105E - RDT 110E - RDT 115E



**Controller:** Touch



**Power supply:** Electric



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	> Power Potenza	> V	Voltage Voltaggio	>	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA)	> cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA)	>	> V Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
RDT 105E	5 x GN 1/1	Touch	6.0		380-415V 3N		50/60	71x83x62		75x87x75		90	0.49
RDT 110E	10 x GN 1/1	Touch	12.0		380-415V 3N		50/60	71x83x97		75x87x110		130	0.72
RDT 115E	15 x GN 1/1	Touch	18.0		380-415V 3N		50/60	75x79x165		86x94x184		205	1.49

# SOLUZIONI SMART LAVAGGIO

## SMART SOLUTIONS WASHING

**Il sistema di lavaggio automatico appositamente studiato per far risparmiare risorse all'utente finale e per rispettare l'ambiente, vi farà ottenere una perfetta pulizia della camera di cottura indipendentemente dal suo livello di sporco. Potrete scegliere tra 5 programmi disponibili quello più adatto alla vostra necessità.**

The automatic washing system is specially designed to help the end user save resources and respect the environment; it helps to achieve perfect cleaning of the cooking chamber regardless of its level of dirt. You can choose from 5 available programs the one best suited to your needs.





#### LAVAGGIO BREVE

#### SHORT WASHING

**Questo programma è indicato in caso di lavaggio quotidiano del forno e/o di un basso livello di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 1 pastiglia di detergente.**

This program is suitable for daily washing of the oven and/or for a low level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 1 detergent tablet.



#### LAVAGGIO MEDIO

#### MEDIUM WASHING

**Questo programma è indicato in caso di lavaggio non molto frequente con un livello medio di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 2 pastiglie di detergente.**

This program is suitable for infrequent washing with an average level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 2 detergent tablets.



#### LAVAGGIO LUNGO

#### LONG WASHING

**Questo programma è indicato in caso di lavaggio poco frequente. A seconda della quantità di sporco accumulata potrebbe essere necessario ripetere il ciclo più di una volta. Richiede l'uso di 3 pastiglie di detergente.**

This program is suitable for infrequent washing. Depending on the amount of dirt accumulated, it may be necessary to repeat the cycle more than once. Requires the use of 3 detergent tablets.



#### RISCIACQUO

#### RINSING

**Questo programma non utilizza nè detergente nè brillantante. Si tratta di una funzione studiata per rimuovere leggeri residui di cibo della cottura precedente.**

This program does not use neither detergent nor rinse aid. This is a function designed to remove light food residues from previous cooking.



#### LAVAGGIO MANUALE

#### MANUAL WASHING

**Questo programma è indicato qualora esauriate il detergente fornito da Inxtrend. Selezionando questo programma, il forno vi avviserà quando vaporizzare il detergente da voi scelto all'interno della camera.**

This program is recommended if you run out of detergent supplied by Inxtrend. By selecting this program, the oven will notify you when to vaporize the detergent you have chosen inside the chamber.

# OPZIONI E ACCESSORI

## OPTIONS AND ACCESSORIES

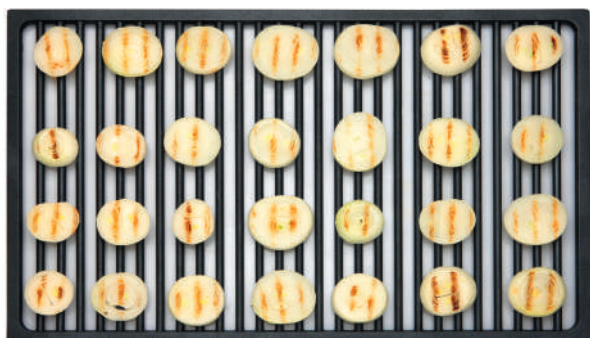
---

### TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

**Ideale per cottura di tutti i prodotti, riducendo la quantità di condimenti grassi. Di facile pulizia.**

### NON-STICK BAKING TRAY IN LIGHT ALLOY

Ideal for cooking all products, reducing the amount of fatty condiments. Easy to clean.



---

### GRIGLIA ANTIADERENTE

**Ideale per verdure, pesce e carne alla griglia.**

### NON-STICK GRILL

Ideal for grilled vegetables, fish and meat.

---

### TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE

**Liscia per cotture alla piastra e rigata per alla griglia.**

### DOUBLE-SIDED NON-STICK BAKING TRAY

Smooth for grilling and ribbed for grilling.





**TEGLIA RIGATA  
ANTIADERENTE**

**Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.  
La struttura della griglia  
permette di mantenere  
i liquidi di cottura e la sua  
pulizia è molto facile.**

**NON-STICK  
LINED TRAY**

**Ideal for grilled  
vegetables, fish and  
meat. The structure of  
the grill allows to keep  
the cooking liquids  
and to easily clean it.**

**CESTELLO INOX  
FORATO**

**Ideale per tutti i tipi  
di frittura e cottura  
al vapore.**

**WIRE MESH STAINLESS  
STEEL BASKET**

**Ideal for all types  
of frying and steam  
cooking.**



**TEGLIA A 6 INVASI  
IN ALLUMINIO**

**Per cuocere fino a 6  
frittate, uova occhio  
di bue, rosti di verdure.**

**6-PAN ALUMINUM  
TRAY**

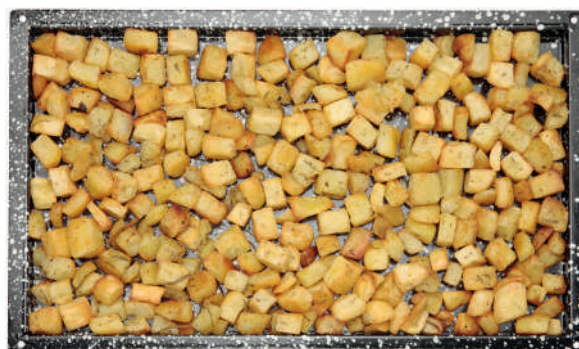
**For cooking up to 6  
omelettes, bull's-eye  
eggs, vegetable rosti.**

**TEGLIA PIEGATA  
SMALTATA**

**Ideale per cotture  
prolungate. La finitura  
granito permette una più  
facile pulizia della teglia.**

**FOLDED ENAMELLED  
TRAY**

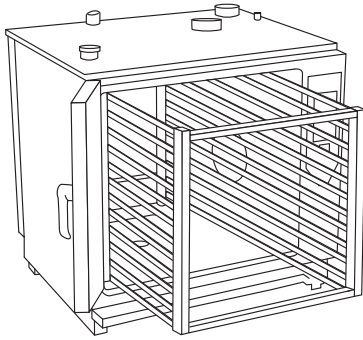
**Ideal for prolonged  
cooking. The granite  
finish allows easier  
cleaning of the tray.**





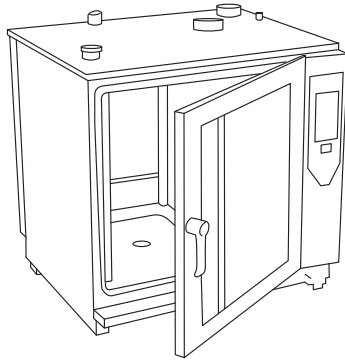
---

**SOVRAPREZZO PER STRUTTURA**  
OVERPRICE FOR ROLL IN RACK



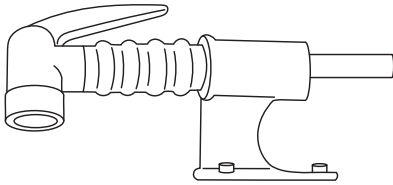
---

**PORTA INCERNIERATA A DESTRA**  
RIGHT HINGED DOOR



---

**DOCCIONE**  
HAND SHOWER

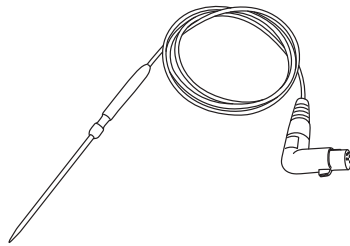


---

**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE

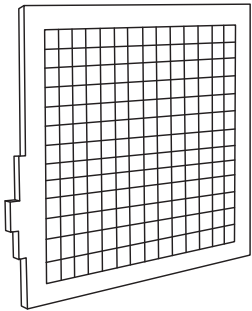
---

**SONDA AL CUORE MULTIPUNTO**  
MULTIPOINT CORE PROBE



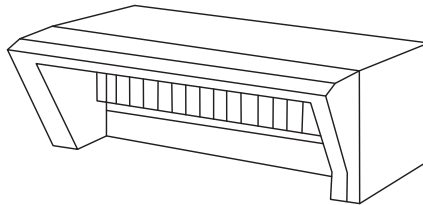
---

**FILTRO GRASSI**  
FAT FILTER



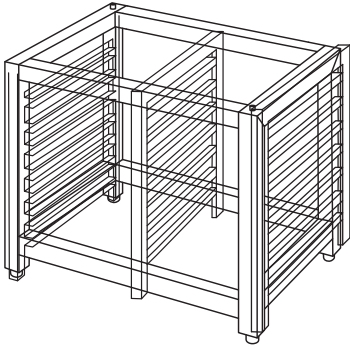
---

**CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO**  
SUCTION HOOD



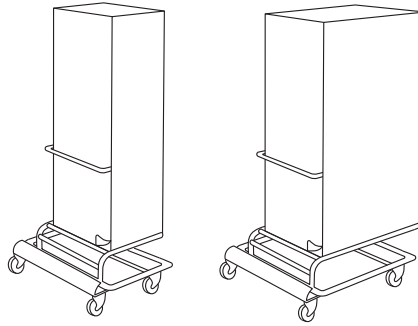
---

**SUPPORTO APERTO CON  
PORTATEGLIE**  
STAND WITH TRAY SLIDES



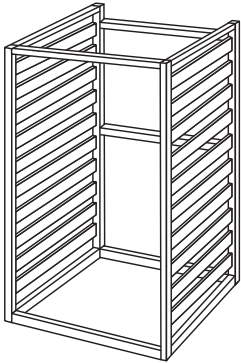
---

**COPERTA TERMICA**  
HEAT RETAINING HOOD



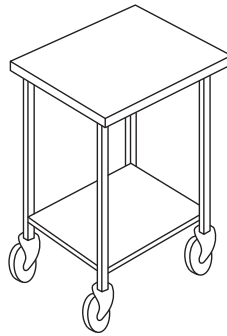
---

**STRUTTURA PORTATEGLIE  
ESTRAIBILE**  
ROLL IN RACK



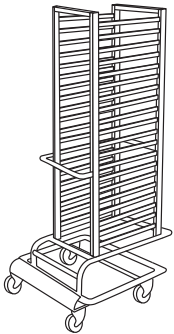
---

**CARRELLO PER STRUTTURA  
PORTATEGLIE**  
TROLLEY  
FOR ROLL IN RACK



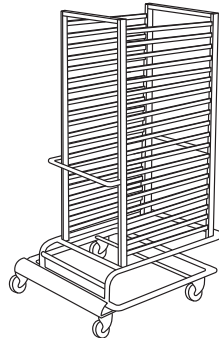
---

**CARRELLO PORTATEGLIE  
(20 X 1/1 GN)**  
MOBILE OVEN RACK  
(20 X 1/1 GN)



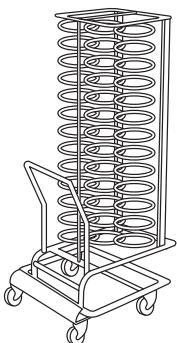
---

**CARRELLO PORTATEGLIE  
(20 X 2/1 GN)**  
MOBILE OVEN RACK  
(20 X 2/1 GN)



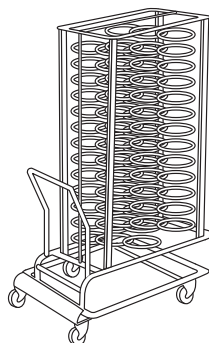
---

**CARRELLO PORTAPIATTI  
(52 Ø 31 CM)**  
PLATE RACK TROLLEY  
(52 Ø 31 CM)



---

**CARRELLO PORTAPIATTI  
(104 Ø 31 CM)**  
PLATE RACK TROLLEY  
(104 Ø 31 CM)



CUCINARE,  
ARROSTIRE,  
GRIGLIARE.

COOKING,  
ROASTING,  
GRILLING.

I NOSTRI  
PRODOTTI

LEVEL UP  
COMPATECH  
PROFESSIONAL  
VERSO  
TOGO  
FLEXO

OUR  
PRODUCTS

LEVEL UP  
COMPATECH  
PROFESSIONAL  
VERSO  
TOGO  
FLEXO





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

T +39 0438 456990  
info@inoxtrend.com

a **SOMEC group**  
company



**SOMEC 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 SOMEC gruppo  
operano secondo rigorosi standard  
di accreditamento per posizione  
finanziaria e scala operativa, e di  
certificazione per qualità, sicurezza  
e sostenibilità ESG. SOMEC è qualità  
costruttiva italiana.

SOMEC 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. SOMEC 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. SOMEC  
means Italian construction quality.

**/// SOMEC**  
GRUPPO

Inoxtrend S.r.l. reserves  
the right to make useful/necessary  
modifications in order to improve  
its products, at any time,  
and without prior notice.

Inoxtrend S.r.l. si riserva il diritto  
di apportare in qualsiasi momento  
e senza obbligo di preavviso tutte  
le modifiche utili e necessarie  
al perfezionamento dei prodotti.

Professional, sinonimo di affidabilità ed alta produttività. Forni professionali a gas ed elettrici disponibili da 7 a 20 livelli per un utilizzo intensivo e continuo. Un'iniezione diretta che garantisce tutti i tipi di cottura della cucina tradizionale in tutto il mondo.

Professional, means reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available from 7 to 20 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.

# FLEXO







**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.

# FLEXO

## MASSIMA FLESSIBILITÀ

### FLEXO MAXIMUM FLEXIBILITY

**Adattabilità e flessibilità rappresentano l'essenza di Flexo. Tutto è studiato nei minimi dettagli per supportare in modo pratico le attività di tutti i giorni, garantendo la gestione ottimale del team e riducendo gli sprechi di cibo.**

**La linea Flexo intreccia un design moderno ad elevate soluzioni tecnologiche ed è disponibile nelle varianti Homemade e Gastronomy, ideale per ogni tipo di cottura, dalla pasticceria per la ristorazione al mondo gastronomia.**

**Potrai disporre di un forno professionale ad iniezione diretta di vapore, con alimentazione a gas o elettrica, con Kit porta teglie da 4 a 20 livelli.**

**In tutti i modelli la sonda al cuore è di serie, inoltre, nei forni con comando touch, potrai trovare il programma di lavaggio automatico della camera di cottura, con l'uso di detergente in pastiglie.**

Adaptability and flexibility are key to Flexo. Everything, down to the smallest detail, is designed to provide practical support for everyday activities, ensuring optimal team management and limiting food waste.

The Flexo line combines modern design with high-tech solutions and is available in the Homemade and Gastronomy variants, ideal for any cooking needs - from pastry making for catering companies to deli food shop requirements.

The range includes a professional oven with direct steam injection, with gas or electric power supply, with a 4 to 20 levels tray holder set.

In all models the core probe is supplied as standard; additionally, in ovens with touch control, an automatic cooking chamber washing program is available suitable for detergent tablets.



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

## PLUSES AND FEATURES

**Costruita interamente in acciaio inox, su tutta la linea Flexo è presente un comodo ed intuitivo touch screen ed un software di programmazione per gestire le tue ricette, anche da Tablet o Smartphone. Il sistema di lavaggio automatico ti consentirà di risparmiare tempo e di avere una camera di cottura sempre performante.**

Built entirely in stainless steel, all the Flexo line features a user-friendly, intuitive touch screen and programming software to manage your recipes, even from a tablet or smartphone. The automatic washing system allows for time saving and ensures a consistently high-performance cooking chamber.

### FUNZIONE DELTA T

La cottura in Delta T cioè basata sul differenziale (delta) di temperatura (T) è una particolare tecnica di cottura che usa una sonda per mantenere costante durante tutto il tempo di cottura la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

La funzione Delta T è configurabile da 1° a 150°C ed è attivabile selezionando la sonda al cuore.

### DELTA T FUNCTION

Delta T cooking, based on temperature (T) differential (delta) settings, is a particular cooking technique that uses a probe to keep the difference between the temperature of the chamber and the core temperature of the food constant for the whole cooking time.

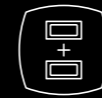
The Delta T function can be configured from 1° to 150°C and can be activated by selecting the core probe.



**Lavaggio automatico con detergente liquido per la versione touch screen.**  
Automatic washing with liquid detergent for the touch screen version.



**Ventilazione autoreverse con 2 velocità per la versione analogica e 2+2 per il digitale.**  
Autoreverse ventilation with 2 speeds for the analogue version and 2+2 for the digital version.



**Forni sovrapponibili per ottimizzare lo spazio.**  
Stackable ovens to optimise space.



**Schermo touch da 7 pollici.**  
7 inch touch screen.



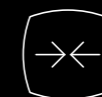
**Maniglia con doppia impugnatura.**  
Double grip handle.



**Con alimentazione elettrica o a gas.**  
With electric or gas power supply.



**Iniezione diretta di vapore per assicurare alta qualità.**  
Direct steam injection to ensure high quality.



**Dimensione contenuta del forno per spazi ridotti.**  
Compact sized oven for confined spaces.






**Disponibile con programmi e riscaldamento automatici.**  
Available with automatic programs and preheating.




 Capacity  
**4 levels × 60x40 cm**



 Power supply  
**Gas/Electric**     Pitch (mm)  
**80**



 Electric power (kW)  
**7.5**     Gas power (kW)  
**10.5**

 Outside Dimensions (cm)  
**L 84 D 89/92 H 80/82**

 Controller  
**Touch/Analogue**

 Capacity  
**6 levels × 60x40 cm**

 Power supply  
**Gas/Electric**     Pitch (mm)  
**80**

 Electric power (kW)  
**10.9**     Gas power (kW)  
**14.5**

 Outside Dimensions (cm)  
**L 84 D 89 H 95/97**

 Controller  
**Touch/Analogue**



**13 MODELLI**  
**Ad alimentazione  
elettrica o gas.  
A iniezione diretta  
di vapore.**

**13 MODELS**  
**Electric or  
gas powered.  
Direct steam  
injection.**



 Capacity  
**10 levels × 60x40 cm**

 Power supply  
**Gas/Electric**     Pitch (mm)  
**80**



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


 Outside Dimensions (cm)  
**L 84 D 89/92 H 127**

 Controller  
**Touch/Analogue**



 Capacity  
**16 levels × 60x40 cm**

 Power supply  
**Electric**     Pitch (mm)  
**80**

 Electric power (kW)  
**37.0**

 Outside Dimensions (cm)  
**L 84 D 89 H 184**



 Controller  
**Touch/Analogue**





 Capacity  
6 levels × GN 1/1

 Capacity  
7 levels × GN 1/1

 Power supply  
Gas/Electric  Pitch (mm)  
70

 Power supply  
Electric  Pitch (mm)  
80

 Electric power (kW)  
9.5  Gas power (kW)  
13.5

 Electric power (kW)  
11.0

 Outside Dimensions (cm)  
L 75 D 76 H 69/75

 Outside Dimension (cm)  
L 75 D 76 H 76

 Controller  
Touch

 Controller  
Touch



**6 MODELLI**  
Ad alimentazione elettrica o gas.  
A iniezione diretta di vapore.



**6 MODELS**  
Electric or gas powered.  
Direct steam injection.




 Capacity  
10 levels × GN 1/1

 Capacity  
20 levels × GN 1/1

 Power supply  
Gas/Electric  Pitch (mm)  
65

 Power supply  
Electric  Pitch (mm)  
80

 Electric power (kW)  
18.6  Gas power (kW)  
20.0

 Electric power (kW)  
37.0

 Outside Dimensions (cm)  
L 75 D 76 H 97/103

 Outside Dimensions (cm)  
L 86 D 87 H 184

 Controller  
Touch

 Controller  
Touch

# SALVA E PROGRAMMA LE TUE RICETTE

## SAVE AND PROGRAM YOUR RECIPIES

Tramite il comodo ed intuitivo touch screen potrai scegliere fra le tante ricette internazionali, testate nei nostri laboratori, o salvare le tue negli oltre 1000 spazi disponibili.

Il software di programmazione ti aiuterà a replicare le ricette ogni volta che lo vorrai, ottenendo lo stesso risultato, oppure a trasferirle dal pannello di controllo in qualsiasi altro sistema SMART, come con il tuo Tablet o Smartphone.

Through the user-friendly, intuitive touch screen you can choose from many international recipes, tested in our laboratories, or upload yours to the over 1000 available slots.

The programming software will help you replicate any recipes whenever you want to obtain identical results, or transfer recipes from the control panel to any other SMART system, such as your tablet or smartphone.



## MULTI RECIPIES

Ricettario diviso per tipologie di portata, come pasta e riso, carne, pollo, pesce, verdure, uova e pasticceria.

Recipe book divided by dish types, such as pasta and rice, meat, chicken, fish, vegetables, eggs and pastries.



## MULTI LEVEL & COOKING

Questa funzione permette di cucinare piatti diversi in contemporanea, suggerendoti l'ordine ed il tempo corretto di inserimento e fuoriuscita della singola teglia.

This function allows you to cook different dishes at the same time, suggesting the right order and the right time to put in/remove from the oven individual trays.



## ALL START

La cottura inizia nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto è pronto per essere servito.

Cooking starts at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish is ready to be served.

	🕒	👉
11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

## ALL END

La cottura finisce nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto deve essere inserito.

Cooking ends at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish should be put in.

## MULTI END

La cottura finisce in momenti diversi per ciascun livello. Una volta impostato il Multi Cooking lo puoi salvare e usarlo quando vuoi.

Cooking ends at different times for each level. Once Multi Cooking has been set it can be stored and used at any time.

	🕒	👉
11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

# CONNETTIVITÀ AL TUO SERVIZIO

## CONNECTIVITY AT YOUR SERVICE

**I forni Flexo presentano diverse caratteristiche intelligenti che ti assicurano risultati eccellenti. Potrai salvare ed esplorare centinaia di ricette che Flexo cuocerà in autonomia, riscaldandosi fino a raggiungere la temperatura predefinita. L'app Nube, sfruttando una connessione wi-fi, ti avviserà con una notifica quando il piatto sarà pronto.**

Flexo ovens have several smart features that ensure excellent results. You will be able to save and explore hundreds of recipes that Flexo will cook autonomously, heating up until the predefined temperature is reached. Using a wi-fi connection, the Nube app will alert you sending a notification when the dish is ready.

## TECNOLOGIA USB PER AGGIORNARE LE RICETTE

**Grazie alla porta USB puoi rapidamente aggiornare le tue ricette.**

## USB TECHNOLOGY TO UPDATE YOUR RECIPES

Through the USB port you can quickly update your recipes.

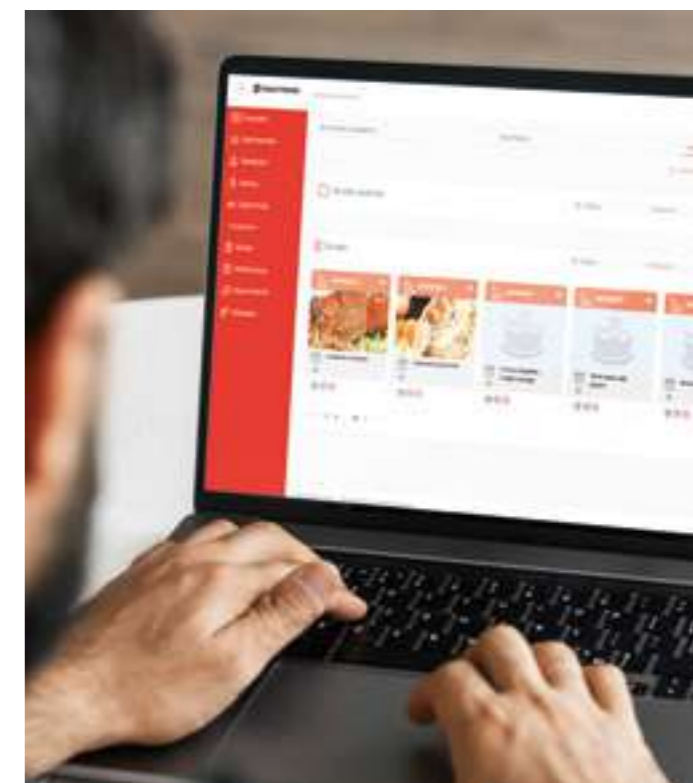


## DIRETTAMENTE DAL FUTURO: NUBE

**Grazie a Nube, Inoxtrend è ancora più vicina a voi. Attraverso una connessione wi-fi, potete creare, modificare e condividere ricette su più apparecchiature; mentre il vostro forno sarà sempre aggiornato e monitorato. Registro HACCP sempre aggiornato, nonché service consigliato e in real time per aiutarvi in ogni passaggio in tempo reale.**

## STRAIGHT FROM THE FUTURE: NUBE

Thanks to Nube, Inoxtrend is even closer to you. Through a wi-fi connection, you can create, edit and share recipes on multiple appliances; while your oven will always be updated and monitored. HACCP register always updated, as well as recommended and real-time service to help you in every step.



# SOLUZIONI SMART PER IL TUO LAVORO

SMART SOLUTIONS  
FOR YOUR WORK



## MANIGLIA ERGONOMICA

Il reparto R&D di Inoxtrend ha studiato la soluzione migliore per una cucina dinamica in modo da garantire la massima comodità durante le concitate ore del servizio: la maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



## ERGONOMIC HANDLE

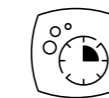
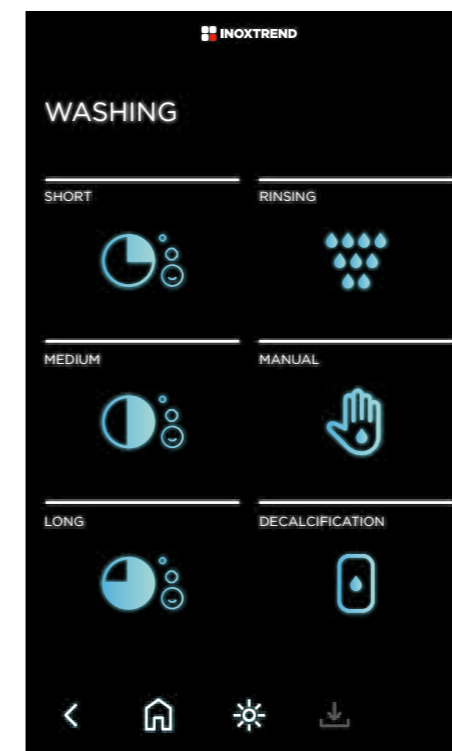
Inoxtrend's R&D team has studied the best solution for a dynamic kitchen in order to guarantee maximum comfort during hectic service time: the patented ergonomic handle, with double grip, allows you to open the oven even with your hands full.

## PROGRAMMI DI LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio automatico è studiato per far risparmiare risorse all'utente finale e per rispettare l'ambiente, vi farà ottenere una perfetta pulizia della camera di cottura indipendentemente dal suo livello di sporco. Potrete scegliere tra 5 programmi disponibili quello più adatto alla vostra necessità.

## WASHING PROGRAMS

The automatic washing system is designed to help the end user save resources and respect the environment; it helps to achieve perfect cleaning of the cooking chamber regardless of its level of dirt. You can choose from 5 available programs the one best suited to your needs.

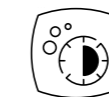


## LAVAGGIO BREVE

## SHORT WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio quotidiano del forno e/o di un basso livello di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 1 pastiglia di detergente.

This program is suitable for daily washing of the oven and/or for a low level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 1 detergent tablet.

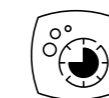


## LAVAGGIO MEDIO

## MEDIUM WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio non molto frequente con un livello medio di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 2 pastiglie di detergente.

This program is suitable for infrequent washing with an average level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 2 detergent tablets.



## LAVAGGIO LUNGO

## LONG WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio poco frequente. A seconda della quantità di sporco accumulata potrebbe essere necessario ripetere il ciclo più di una volta. Richiede l'uso di 3 pastiglie di detergente.

This program is suitable for infrequent washing. Depending on the amount of dirt accumulated, it may be necessary to repeat the cycle more than once. Requires the use of 3 detergent tablets.



## RISCIACQUO

## RINSING

Questo programma non utilizza né detergente né brillantante. Si tratta di una funzione studiata per rimuovere leggeri residui di cibo della cottura precedente.

This program does not use neither detergent nor rinse aid. This is a function designed to remove light food residues from previous cooking.



## LAVAGGIO MANUALE

## MANUAL WASHING

Questo programma è indicato qualora esaurite il detergente fornito da Inoxtrend. Selezionando questo programma, il forno vi avviserà quando vaporizzare il detergente da voi scelto all'interno della camera.

This program is recommended if you run out of detergent supplied by Inoxtrend. By selecting this program, the oven will notify you when to vaporize the detergent you have chosen inside the chamber.



# OPZIONI E ACCESSORI

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

NON-STICK BAKING TRAY  
IN LIGHT ALLOY

Ideale per cottura di tutti  
i prodotti, riducendo la  
quantità di condimenti  
grassi. Di facile pulizia.

Ideal for cooking all  
products, reducing  
the amount of fatty  
condiments. Easy to clean.



### GRIGLIA ANTIADERENTE

NON-STICK  
GRILL

Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.

Ideal for grilled vegetables,  
fish and meat.

### TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE

DOUBLE-SIDED  
NON-STICK BAKING TRAY

Liscia per cotture  
alla piastra e rigata  
per alla griglia.

Smooth for grilling  
and ribbed for grilling.



### TEGLIA RIGATA ANTIADERENTE

NON-STICK  
LINED TRAY

Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.  
La struttura della griglia  
permette di mantenere  
i liquidi di cottura e la sua  
pulizia è molto facile.

Ideal for grilled  
vegetables, fish and  
meat. The structure of  
the grill allows to keep  
the cooking liquids  
and to easily clean it.

### CESTELLO INOX FORATO

WIRE MESH STAINLESS  
STEEL BASKET

Ideale per tutti i tipi  
di frittura e cottura  
al vapore.

Ideal for all types  
of frying and steam  
cooking.



### TEGLIA A 6 INVASI IN ALLUMINIO

6-PAN ALUMINUM  
TRAY

Per cuocere fino a 6  
frittate, uova occhio  
di bue, rosti di verdure.

For cooking up to 6  
omelettes, bull's-eye  
eggs, vegetable rosti.

### TEGLIA PIEGATA SMALTATA

FOLDED ENAMELLED  
TRAY

Ideale per cotture  
prolungate. La finitura  
granito permette una più  
facile pulizia della teglia.

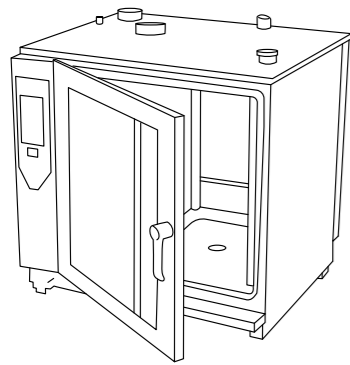
Ideal for prolonged  
cooking. The granite  
finish allows easier  
cleaning of the tray.



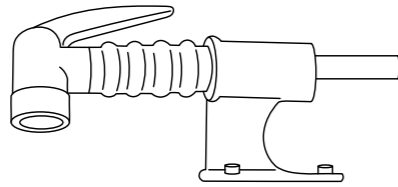
**KIT SOVRAPPOSIZIONE**  
STACKING KIT

**PASSO RIDOTTO A 67 MM**  
REDUCED PITCH 67 MM

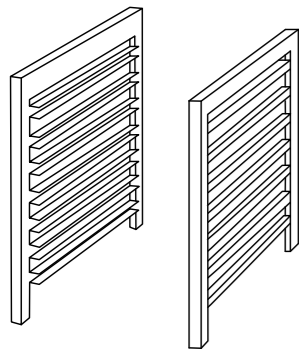
**PORTA INCERNIERATA A SINISTRA**  
LEFT HINGED DOOR



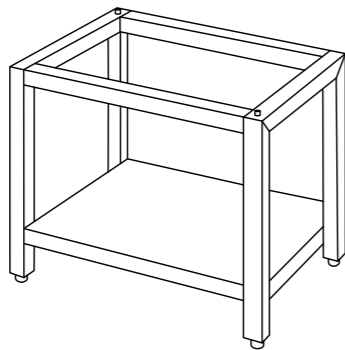
**DOCCIONE**  
HAND SHOWER



**KIT PORTATEGLIE**  
TRAY SLIDES KIT

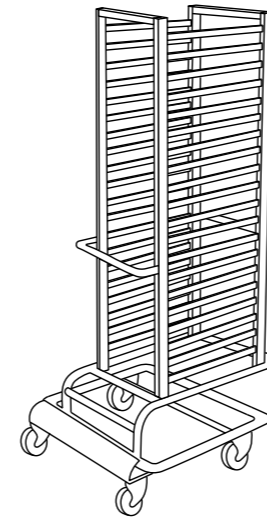


**SUPPORTO CON RIPIANO**  
STAND WITH SHELF

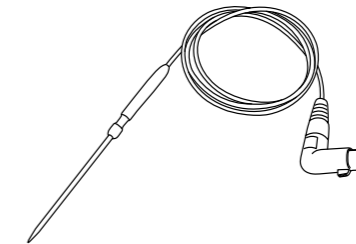


## HOMEMADE & CATERING

**CARRELLO**  
**16 TEGLIE (60X40)**  
TROLLEY  
16 TRAYS (60X40)



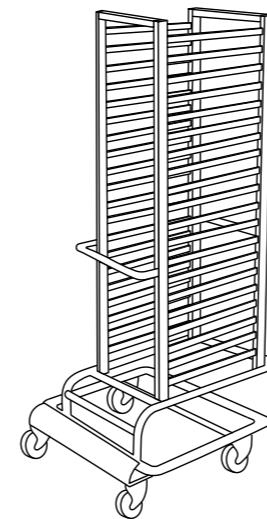
**SONDA AL CUORE**  
**MULTIPUNTO**  
MULTIPOINT CORE PROBE



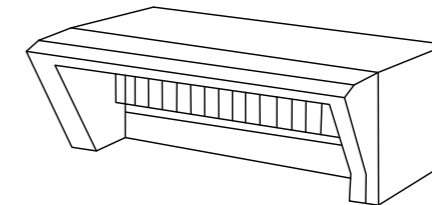
**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE

## GASTRONOMY WORLD

**CARRELLO**  
**20 TEGLIE (GN1/1)**  
TROLLEY  
20 TRAYS (GN1/1)



**CAPPA CON**  
**CONDENSAZIONE**  
EXTRACTION AND  
CONDENSATION HOOD



# 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 at any time to improve  
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 SOMEC group  
company



SOMEc 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 SOMEc gruppo  
operano secondo rigorosi standard  
di accreditamento per posizione  
finanziaria e scala operativa, e di  
certificazione per qualità, sicurezza  
e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità  
costruttiva italiana.

SOMEc 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. SOMEc 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. SOMEc  
means Italian construction quality.

**/// SOMEc**  
GRUPPO

La linea Flexo combina un design moderno ed un'elevata qualità costruttiva. È la soluzione ideale per la pasticceria, la ristorazione ed il mondo della gastronomia.

The Flexo line combines modern design and top quality construction. It is the ideal solution for pastry making, catering and deli food shop requirements.

# COMPATECH





**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.

# COMPATECH

## SOLUZIONE COMPATTA

**Compatech è la risposta ideale per tutti gli chef che sono alla ricerca di una cucina efficiente ed ottimizzata. Designer e ingegneri hanno lavorato con il massimo impegno per ridurre al minimo gli ingombri senza sacrificare funzionalità e prestazioni.**

**Il risultato è un forno combinato elettrico e compatto, disponibile nelle versioni da 4 a 11 teglie ed impilabile, capace di garantire allo chef il massimo controllo sui programmi di cottura.**

**Adatto per preparazione di piatti sottovuoto, a vapore, essiccazioni, gratinature, rosolature, arrosti e pietanze di altro genere.**

**Nelle versioni touch il forno è dotato di modulo Wi-Fi integrato. La sua connessione alla rete aziendale tramite Nube cloud permette l'inserimento delle ricette e il controllo dei consumi da remoto.**

### COMPATECH COMPACT SOLUTION

Compatech is the ideal solution for all chefs who are after an efficient and optimized kitchen. Designers and engineers have committed to minimising this oven footprint without compromising on functionality and performance.

The result is a compact electric combined oven, available in versions with 4 to 11 trays and stackable, capable of guaranteeing the chef's maximum control over the cooking programs.

Suitable for preparing vacuum-packed, steamed, dried, gratin, browned, roast dishes and other type dishes.

In the touch versions the oven is equipped with an integrated Wi-Fi module. Its connection to the company network via Nube cloud allows you to enter recipes and monitor consumption remotely.



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

**Compactech è la soluzione di cottura professionale completa, dotata di display a colori ad alta leggibilità, comandi touch e maniglia ergonomica che velocizzano ogni operazione. La camera a tenuta stagna con spigoli interni raggiati agevola la pulizia, mentre l'illuminazione a LED consente l'accurato controllo visivo delle teglie risparmiando energia.**

## PLUSES AND FEATURES

Compactech is a complete professional cooking solution, equipped with a highly readable colour display, touch controls and ergonomic handle that speed up operations. The watertight chamber with rounded internal edges facilitates cleaning, while the LED lighting allows for accurate visual inspection of the trays, saving energy.



### FUNZIONE DELTA T

La cottura in Delta T cioè basata sul differenziale (delta) di temperatura (T) è una particolare tecnica di cottura che usa una sonda per mantenere costante durante tutto il tempo di cottura la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

La funzione Delta T è configurabile da 1° a 150°C ed è attivabile selezionando la sonda al cuore.

### DELTA T FUNCTION

Delta T cooking, based on temperature (T) differential (delta) settings, is a particular cooking technique that uses a probe to keep the difference between the temperature of the chamber and the core temperature of the food constant for the whole cooking time.

The Delta T function can be configured from 1° to 150°C and can be activated by selecting the core probe.



**Funzioni multi level & multi cooking.**  
Multi level & multi cooking functions.



**Maniglia con doppia impugnatura.**  
Double grip handle.



**Schermo touch capacitivo da 5".**  
5" capacitive touch screen.



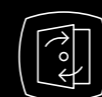
**Tecnologia USB per software e ricette.**  
USB technology for software and recipes.



**Programma di lavaggio automatico.**  
Automatic washing program.



**Due velocità disponibili: ventilato o semistatico.**  
Two speeds available - ventilated or semi-static.



**Porte reversibili anche dopo l'installazione.**  
Door opening side reversible even after installation.



**Timing, da 1 minuto a 99:59 ore.**  
Timing from 1 minute to 99:59 hours.



**Struttura in acciaio inossidabile.**  
Stainless steel structure.





 Capacity  
4 levels × GN 2/3


 Capacity  
4 levels × GN 1/1

 Capacity  
7 levels × GN 1/1


 Capacity  
11 levels × GN 1/1

 Power supply  
Electric  Power (Kw)  
3/4.3


 Power supply  
Electric  Power (Kw)  
5.2


 Power supply  
Electric  Power (Kw)  
8.8

 Power supply  
Electric  Power (Kw)  
15

 Voltage (V) Frequency (Hz)  
220/240, 380/415 60

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

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

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

 Outside Dimension (cm)  
L 52 D 68 H 72

 Outside Dimension (cm)  
L 52 D 93 H 72

 Outside Dimension (cm)  
L 52 D 93 H 93

 Outside Dimension (cm)  
L 52 D 93 H 120

# SALVA E PROGRAMMA LE TUE RICETTE

## SAVE AND PROGRAM YOUR RECIPIES

Tramite il comodo ed intuitivo touch screen potrai scegliere fra le tante ricette internazionali, testate nei nostri laboratori, o salvare le tue negli oltre 1000 spazi disponibili.

Il software di programmazione ti aiuterà a replicare le ricette ogni volta che lo vorrai, ottenendo lo stesso risultato, oppure a trasferirle dal pannello di controllo in qualsiasi altro sistema SMART, come con il tuo Tablet o Smartphone.

Through the user-friendly, intuitive touch screen you can choose from many international recipes, tested in our laboratories, or upload yours to the over 1000 available slots.

The programming software will help you replicate any recipes whenever you want to obtain identical results, or transfer recipes from the control panel to any other SMART system, such as your tablet or smartphone.



## MULTI RECIPIES

Ricettario diviso per tipologie di portata, come pasta e riso, carne, pollo, pesce, verdure, uova e pasticceria.

Recipe book divided by dish types, such as pasta and rice, meat, chicken, fish, vegetables, eggs and pastries.



## MULTI LEVEL & COOKING

Questa funzione permette di cucinare piatti diversi in contemporanea, suggerendoti l'ordine ed il tempo corretto di inserimento e fuoriuscita della singola teglia.

This function allows you to cook different dishes at the same time, suggesting the right order and the right time to put in/remove from the oven individual trays.



## ALL START

La cottura inizia nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto è pronto per essere servito.

Cooking starts at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish is ready to be served.



11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

## ALL END

La cottura finisce nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto deve essere inserito.

Cooking ends at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish should be put in.



11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

## MULTI END

La cottura finisce in momenti diversi per ciascun livello. Una volta impostato il Multi Cooking lo puoi salvare e usare quando vuoi.

Cooking ends at different times for each level. Once Multi Cooking has been set it can be stored and used at any time.

# SOLUZIONI SMART PER IL TUO LAVORO

SMART SOLUTIONS  
FOR YOUR WORK



## MANIGLIA ERGONOMICA

Il reparto R&D di Inoxtrend ha studiato la soluzione migliore per una cucina dinamica in modo da garantire la massima comodità durante le concitate ore del servizio: la maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



## ERGONOMIC HANDLE

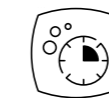
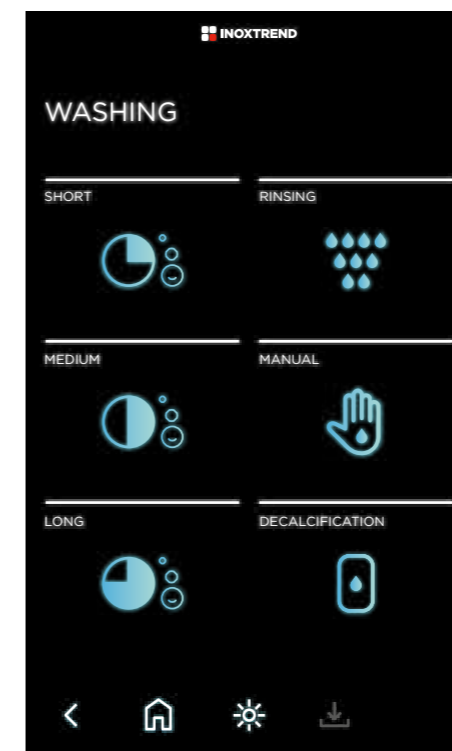
Inoxtrend's R&D team has studied the best solution for a dynamic kitchen in order to guarantee maximum comfort during hectic service time: the patented ergonomic handle, with double grip, allows you to open the oven even with your hands full.

## PROGRAMMI DI LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio automatico è studiato per far risparmiare risorse all'utente finale e per rispettare l'ambiente, vi farà ottenere una perfetta pulizia della camera di cottura indipendentemente dal suo livello di sporco. Potrete scegliere tra 5 programmi disponibili quello più adatto alla vostra necessità.

## WASHING PROGRAMS

The automatic washing system is designed to help the end user save resources and respect the environment; it helps to achieve perfect cleaning of the cooking chamber regardless of its level of dirt. You can choose from 5 available programs the one best suited to your needs.

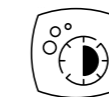


## LAVAGGIO BREVE

## SHORT WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio quotidiano del forno e/o di un basso livello di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 1 pastiglia di detergente.

This program is suitable for daily washing of the oven and/or for a low level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 1 detergent tablet.

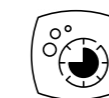


## LAVAGGIO MEDIO

## MEDIUM WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio non molto frequente con un livello medio di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 2 pastiglie di detergente.

This program is suitable for infrequent washing with an average level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 2 detergent tablets.



## LAVAGGIO LUNGO

## LONG WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio poco frequente. A seconda della quantità di sporco accumulata potrebbe essere necessario ripetere il ciclo più di una volta. Richiede l'uso di 3 pastiglie di detergente.

This program is suitable for infrequent washing. Depending on the amount of dirt accumulated, it may be necessary to repeat the cycle more than once. Requires the use of 3 detergent tablets.



## RISCIACQUO

## RINSING

Questo programma non utilizza né detergente né brillantante. Si tratta di una funzione studiata per rimuovere leggeri residui di cibo della cottura precedente.

This program does not use neither detergent nor rinse aid. This is a function designed to remove light food residues from previous cooking.



## LAVAGGIO MANUALE

## MANUAL WASHING

Questo programma è indicato qualora esaurite il detergente fornito da Inoxtrend. Selezionando questo programma, il forno vi avviserà quando vaporizzare il detergente da voi scelto all'interno della camera.

This program is recommended if you run out of detergent supplied by Inoxtrend. By selecting this program, the oven will notify you when to vaporize the detergent you have chosen inside the chamber.

# OPZIONI E ACCESSORI

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

NON-STICK BAKING TRAY  
IN LIGHT ALLOY

Ideale per cottura di tutti  
i prodotti, riducendo la  
quantità di condimenti  
grassi. Di facile pulizia.

Ideal for cooking all  
products, reducing  
the amount of fatty  
condiments. Easy to clean.



### GRIGLIA ANTIADERENTE

NON-STICK GRILL

Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.

Ideal for grilled vegetables,  
fish and meat.

### TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE

DOUBLE-SIDED  
NON-STICK BAKING TRAY

Liscia per cotture  
alla piastra e rigata  
per alla griglia.

Smooth for grilling  
and ribbed for grilling.



### TEGLIA RIGATA ANTIADERENTE

NON-STICK  
LINED TRAY

Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.  
La struttura della griglia  
permette di mantenere  
i liquidi di cottura e la sua  
pulizia è molto facile.

Ideal for grilled  
vegetables, fish and  
meat. The structure of  
the grill allows to keep  
the cooking liquids  
and to easily clean it.

### CESTELLO INOX FORATO

WIRE MESH STAINLESS  
STEEL BASKET

Ideale per tutti i tipi  
di frittura e cottura  
al vapore.

Ideal for all types  
of frying and steam  
cooking.



### TEGLIA A 6 INVASI IN ALLUMINIO

6-PAN ALUMINUM  
TRAY

Per cuocere fino a 6  
frittate, uova occhio  
di bue, rosti di verdure.

For cooking up to 6  
omelettes, bull's-eye  
eggs, vegetable rosti.

### TEGLIA PIEGATA SMALTATA

FOLDED ENAMELLED  
TRAY

Ideale per cotture  
prolungate. La finitura  
granito permette una più  
facile pulizia della teglia.

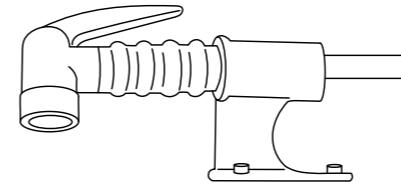
Ideal for prolonged  
cooking. The granite  
finish allows easier  
cleaning of the tray.



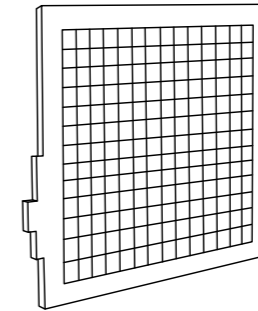


**KIT SOVRAPPOSIZIONE**  
STACKING KIT

**DOCCIONE**  
HAND SHOWER

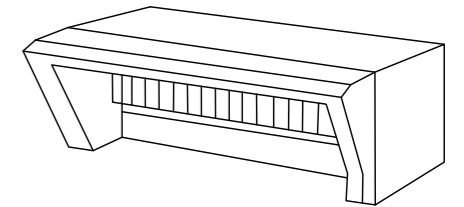


**FILTRO GRASSI**  
FAT FILTER

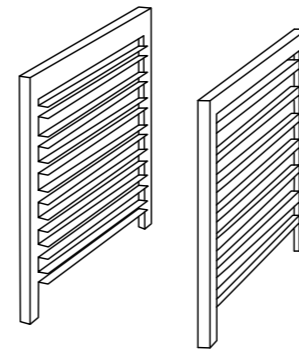


**CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO**  
SUCTION HOOD

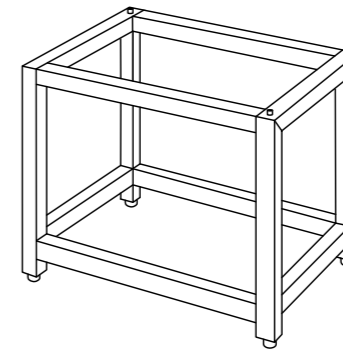
**CAPPA CON  
CONDENSAZIONE VAPORE**  
SUCTION HOOD WITH  
STEAM COANDENSATION



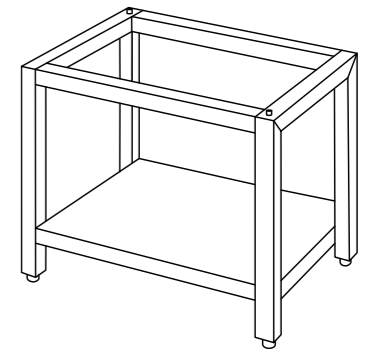
**PORTATEGLIE**  
TRAY SLIDES



**SUPPORTO APERTO**  
OPEN STAND



**SUPPORTO CON RIPIANO**  
STAND WITH SHELF



# 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 at any time to improve  
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

Compatech è un forno elettrico compatto e sovrapponibile. Un concentrato di affidabilità, prestazioni culinarie e tecnologia.

Compatech is a compact and stackable electric oven. Quintessential reliability, culinary performance and technology.

# 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.



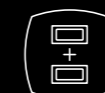
**Sfiato automatico o manuale dei vapori.**  
Sfiato automatico o manuale dei vapori.



**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.



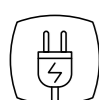

**12 MODELLI**  
Ad alimentazione  
elettrica o a gas.  
A iniezione diretta  
di vapore. Con pannello  
di controllo analogico  
o programmabile.

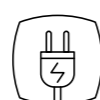

**12 MODELS**  
Electric or gas  
powered. Direct  
steam injection.  
With analogue  
or programmable  
control panel.

 Capacity  
5 levels × 60x40


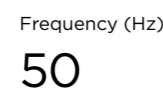
 Capacity  
7 levels × 60x40


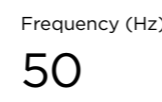
 Capacity  
11 levels × 60x40


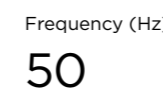
 Electric power (kW) **7**  Gas power (kW) **10.3**

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

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

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

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

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


 Outside Dimensions (cm)  
**L 92 D 80 H 70**


 Outside Dimensions (cm)  
**L 92 D 80 H 85**

 Outside Dimensions (cm)  
**L 92 D 80 H 108**




 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.

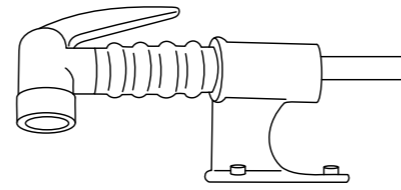
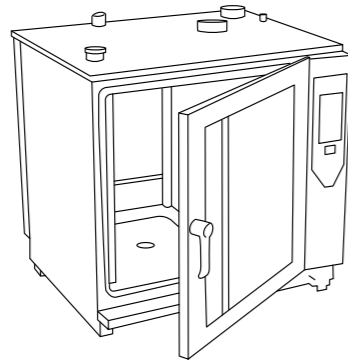
# OPZIONI E ACCESSORI

## OPTIONS AND ACCESSORIES

**KIT SOVRAPPOSIZIONE**  
STACKING KIT

**PORTA INCERNIERATA A DESTRA**  
RIGHT HINGED DOOR

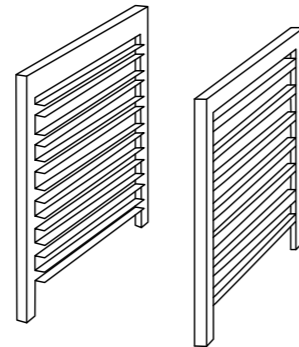
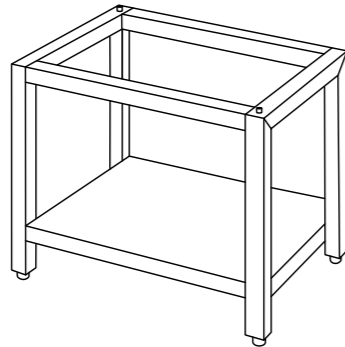
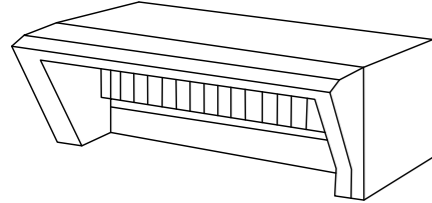
**DOCCIONE**  
HAND SHOWER



**CAPPA CON  
CONDENSAZIONE**  
EXTRACTION AND  
CONDENSATION HOOD

**SUPPORTO CON RIPIANO**  
STAND WITH SHELF

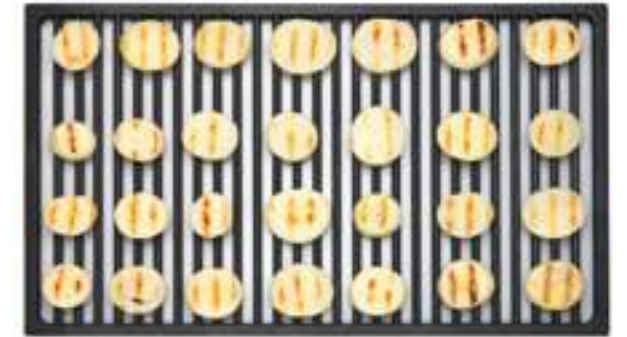
**KIT PORTATEGLIE**  
TRAY SLIDES KIT



**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 at any time 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 SOMEC group  
company



**SOMEc 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 SOMEc gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità costruttiva italiana.

SOMEc 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. SOMEc 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. SOMEc means Italian construction quality.

**/// SOMEc**  
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.

# TOGO





**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.

# TOGO

## SNACK E PREPARAZIONI VELOCI

### TOGO SNACKS & SMALL MEALS

**Cerchi un forno di piccole dimensioni? ToGo è l'alleato perfetto per il tuo business. Pratico, semplice e funzionale, sempre a portata di mano, è la soluzione ideale per piccoli bar o food truck che hanno bisogno di un piccolo forno per scaldare e/o cucinare croissant, piccola pasticceria, pane e semplici piatti.**

**ToGo è una famiglia di forni elettrici a convezione, umidificazione e vapore, con porta a ribalta, pannello di controllo analogico o digitale con 99 programmi.**

**ToGo è disponibile in diverse dimensioni, con capienza fissa di 4 teglie e ventilatore centrifugo con autoreverse.**

Are you looking for a small-sized oven? ToGo is the perfect partner for your business. Practical, simple and highly functional, always conveniently at hand, it is the ideal solution for small coffee shops or food trucks that need a small oven where to heat and/or bake croissants, pastries, bread and simple dishes.

ToGo is a family of electric convection, humidification and steam ovens, with flap door, analogue or digital control panel with 99 program options.

ToGo is available in different sizes, with a fixed capacity of 4 trays and a centrifugal fan with auto-reverse.



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

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

## PLUSES AND FEATURES

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 double glazing and internal halogen lighting to view the cooking progress without having to open the door. Available with centrifugal and auto-reverse fan.



### 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.



**Ventole con funzionalità auto-reverse.**  
Fans with auto-reverse feature.



**Alimentazione a convezione, umidificazione e vapore.**  
Convection, humidification and steam power.



**Controlli digitali o elettromeccanici.**  
Digital or electro-mechanical controls.



**Motore standard o potenziato.**  
Standard or upgraded engine.



**Umidificatore automatico o manuale.**  
Automatic or manual humidifier.










**Preriscaldamento automatico nelle versioni programmabili.**  
Automatic preheating in programmable versions.



**Robusta struttura in acciaio inox.**  
Sturdy stainless steel structure.



 Capacity <b>4-5 levels</b>	 Power supply <b>Electric</b>	 Pitch (mm) <b>70</b>
 Power (kW) <b>3.2-5.8</b>	 Voltage (V) <b>220/380-240/415</b>	Frequency (Hz) <b>50/60</b>
 Heating mode <b>Convection/with humidification/with steam</b>	 Controller <b>Digital</b>	

**10 MODELLI**  
Con pannello digitale,  
a convezione,  
umidificazione e vapore.

**10 MODELS**  
With digital control panel,  
convection, humidification  
and steam power.

HP 304EH  
HP 404EH

With humidification  
L 58 D 62 H 60  
Powered



HP 404EHG

With humidification  
L 58 D 62 H 60  
With grill



DP 404EH

With steam  
L 58 D 69 H 60  
With autoreverse



HP 604E  
HP 004E

With humidification  
L 72 D 68 H 60



HP 004E

With humidification  
L 72 D 68 H 60  
Powered



HP 004EG

With humidification  
L 72 D 68 H 60  
With grill



DP 004EH

With steam  
L 72 D 77 H 60  
With autoreverse + Powered



DP 005EH

With steam  
L 72 D 77 H 74  
With autoreverse

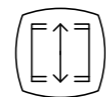




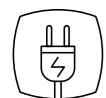
Capacity  
**4/6 levels**



Power supply  
**Electric**



Pitch (mm)  
**70**



Power (kW)  
**2.7-5.8**



Voltage (V)  
**220/380-240/415**

Frequency (Hz)  
**50/60**



Heating mode  
**Convection/with humidification/with steam**



Controller  
**Analogue**

**19 MODELLI**  
Con pannello di controllo analogico, a convezione, umidificazione e vapore.

**19 MODELS**  
With analogue control panel, convection, humidification and steam power.

CA 304E  
CA 404E

Convection  
L 48/58 D 62 H 57



CA 404EH

Convection  
L 58 D 62 H 57



CA 404EHG

Convection  
L 58 D 62 H 57  
With grill



HA 404E

With humidification  
L 58 D 62 H 60



HA 304EH  
HA 404EH

With humidification  
L 58 D 62 H 60



HA 304EHG  
HA 404EHG

With humidification  
L 58 D 62 H 60  
With grill



DA 304EH  
DA 404EH

With steam  
L 58 D 69 H 60  
With autoreverse



CA 604EH

Convection  
L 72 D 77 H 60  
Powered



HA 604E  
HA 004E

With humidification  
L 72 D 68 H 60  
Powered



HA 604EG  
HA 004EG

Convection  
L 72 D 68 H 60  
With grill



HA 006EH

With humidification  
L 72 D 77 H 74  
With autoreverse



DA 004EH

With steam  
L 72 D 77 H 60  
With autoreverse + Powered

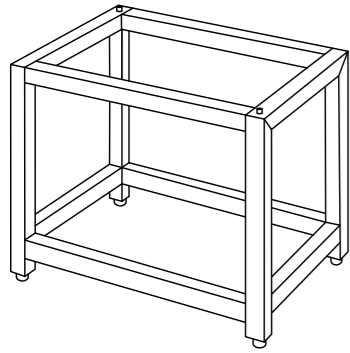




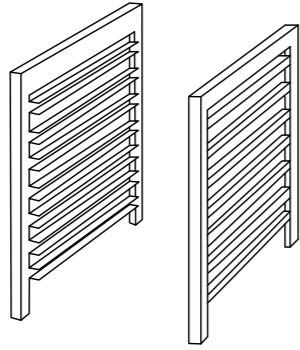
# OPZIONI E ACCESSORI

## OPTIONS AND ACCESSORIES

**SUPPORTO APERTO**  
OPEN STAND



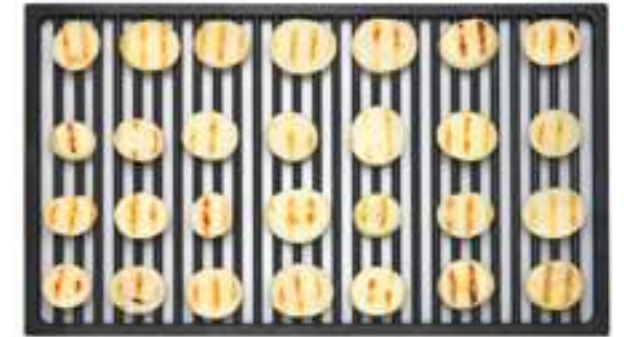
**PORTATEGLIE**  
TRAY SLIDES



**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 at any time to improve  
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 SOMEC group  
company



SOMEc 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 SOMEc gruppo  
operano secondo rigorosi standard  
di accreditamento per posizione  
finanziaria e scala operativa, e di  
certificazione per qualità, sicurezza  
e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità  
costruttiva italiana.

SOMEc 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. SOMEc 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. SOMEc  
means Italian construction quality.

**/// SOMEc**  
GRUPPO

ToGo è la soluzione ideale per bar o food truck che hanno bisogno di un forno compatto per scaldare e cucinare cibi di vario genere.

ToGo is the ideal solution for coffee shops or food trucks needing a compact oven where to heat and cook different types of food.