

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

PLUSES AND FEATURES

**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.

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 107G - CDT 107G



Controller: Touch/ Analogue



Power supply: Electric/Gas



CDA 111E - CDT 111E



CDA 111G - CDT 111G










Controller: Touch/ Analogue



Power supply: Electric/Gas















Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage V Voltage Vtaggio	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	Analogue	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	Analogue	 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	Analogue	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	Analogue	 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 211E - CDT 211E
	CDA 207G - CDT 207G		CDA 211G - CDT 211G
	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 Voltaggio	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxX)	cm	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 V Voltage Vtaggio	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH)	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 (LxPxH)	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 Vtaggio	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 Vtaggio	> Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	> cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH)	> 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 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

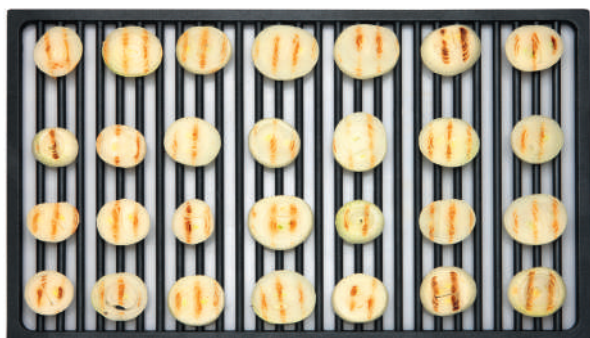
OPTIONS AND ACCESSORIES

TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

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 MASH 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

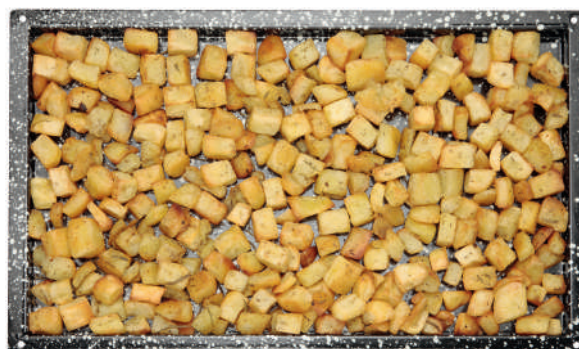
**For cooking up to 6
omelettes, bull's-eye
eggs, vegetable rosti.**

TEGLIA PIEGATA SMALTATA

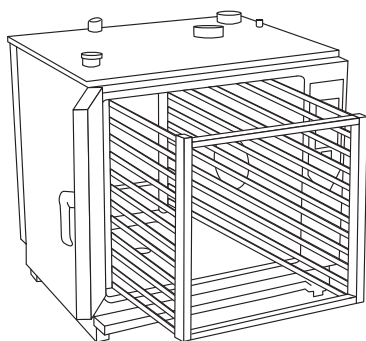
**Ideale per cotture
prolungate. La finitura
granito permette una più
facile pulizia della teglia.**

FOLDED ENAMELLED TRAY

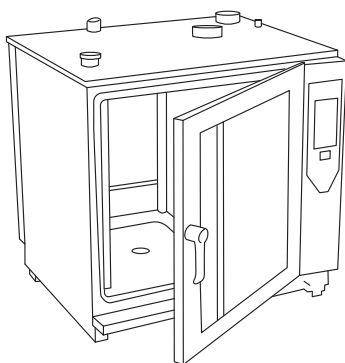
**Ideal for prolonged
cooking. The granite
finish allows easier
cleaning of the tray.**



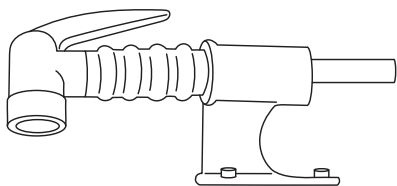
SOVRAPREZZO PER STRUTTURA
OVERPRICE FOR ROLL IN RACK



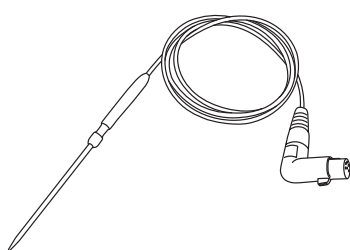
PORTA INCERNIERATA A DESTRA
RIGHT HINGED DOOR



DOCCIONE
HAND SHOWER

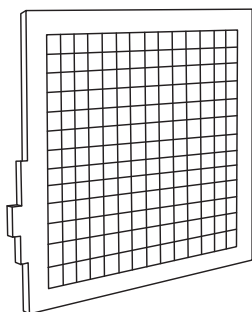


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

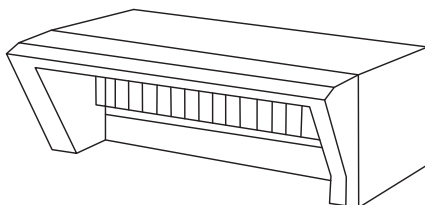


SONDA AL CUORE MULTIPUNTO
MULTIPOINT CORE PROBE

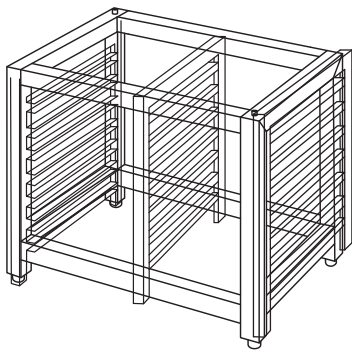
FILTRO GRASSI
FAT FILTER



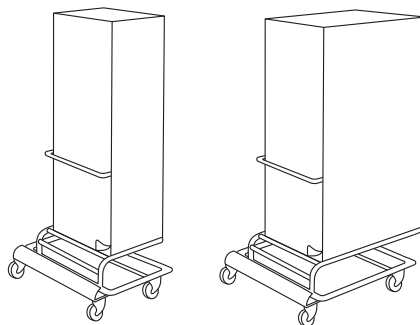
CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO
SUCTION HOOD



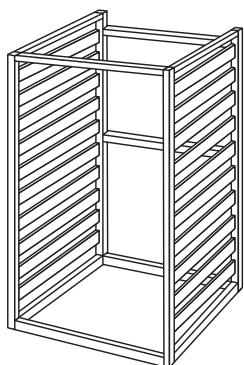
**SUPPORTO APERTO CON
PORTATEGLIE**
STAND WITH TRAY SLIDES



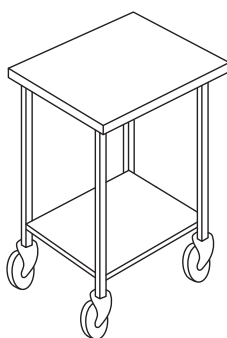
COPERTA TERMICA
HEAT RETAINING HOOD



**STRUTTURA PORTATEGLIE
ESTRAIBILE**
ROLL IN RACK



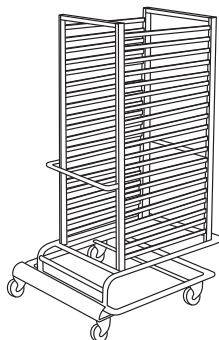
**CARRELLO PER STRUTTURA
PORTATEGLIE**
TROLLEY
FOR ROLL IN RACK



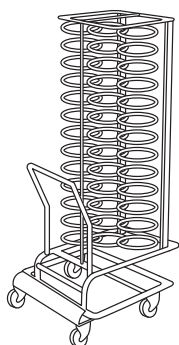
**CARRELLO PORTATEGLIE
(20 X 1/1 GN)**
MOBILE OVEN RACK
(20 X 1/1 GN)



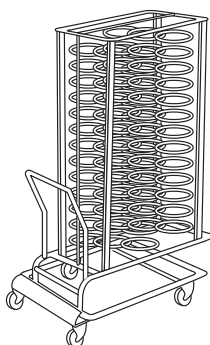
**CARRELLO PORTATEGLIE
(20 X 2/1 GN)**
MOBILE OVEN RACK
(20 X 2/1 GN)



**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.



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

Inoxtrend Srl 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.