



INOXTREND kompanija įsikūrusi Šiaurės rytų Italijoje, žinomame rajone, kur jau keletą dešimtmečių, tiek mažos, tiek didelės kompanijos darbuojasi nerūdijančio plieno srityje.

INOXTREND kompanija didžiuojasi sugebėdama išlaikyti aukštą įrengimų kokybę viešojo maitinimo srityje.

Jau 30 metų techninė ir komercinė patirtis leidžia išlikti populiariems tarptautinėje rinkoje. Įmonės sėkmės priežastis, tai aukštos kokybės bei standartų gaminiai, naujų techninių sprendimų ieškojimas, ir jų pritaikymas. Įmonės tikslas, tobulinti savo gaminius, atsižvelgiant į galutinio vartotojo pastabas ir poreikius, kad padarytų INOXTREND prekini ženkla stiprų tarptautinėje rinkoje. [www.inoxtrend.com](http://www.inoxtrend.com)

Šiuo metu INOXTREND kompaniją Lietuvoje atstovauja Uždaroji Akcinė Bendrovė „Baltic Professionals“. Lietuvos rinkai pristatomos keturios linijos garo krosnių, daugiau kaip 100 modelių.

	<p><b>Profesionali garo krosnis</b>          Kulinariniai ir viešam mitinimui          talpa nuo 6 skardų GN 1/1 iki 20 skardų GN 2/1          Konditerijai          talpa 5-6-8 ir 10 skardų (60x40 cm)</p>
	<p><b>Profesionali garo krosnis</b>          Kulinariniai ir viešam mitinimui          talpa nuo 7 skardų iki 11 GN 1/1, nuo 7 iki 11 GN 2/1</p>
	<p><b>Profesionali garo krosnis</b>          Kulinariniai          talpa nuo 5 GN 2/3 iki 10 GN 1/1          Konditerijai ir kulinariniai          talpa nuo 4 skardų GN 1/1 iki 5 skardų (60x40 cm)</p>
	<p><b>Profesionali garo krosnis</b>          Kulinariniai          nuo 4 iki 5 skardų GN 1/1</p>

## XT linija



### Katilo sistema :

- Garų generatorius ( iš anksto gaminamas garas)

“Garų generatoriaus” sistema leidžia katilui sukurti ir sukaupti didelį kiekį garų, aprūpinant neatidėliotinu garų padavimu, kad ir kada to prireiktu.

- Tiesioginis garo padavimas

Tiesioginė garo padavimo sistema leidžia orkaitei sukurti garus, paduodant vandenį tiesiogiai ant elektrinio kaitinimo elemento, su galimybe tai daryti su pertraukomis.

Reguliuojant XT CLIMA, jūs galite pasiekti pageidaujamą procentinį dydį drėgmės, ir gauti gerą rezultatą daržovių, ryžių, žuvies ir kitų maisto produktų troškinimui. Tokiu būdu maistas nepraranda naudingų savybių, skonio, spalvos.

Pasirinkdami tiesioginę garo padavimo sistemą ir garų ciklą jūs galite pasiekti pasirinktą temperatūrą per trumpesnę laiką.

- “Convection System“

Šio metodo laimėjimo ypatybės - greitas valgio gaminimas ir vienodumas. Su teisinga kombinacija (karščio ir ventiliatoriaus pagalba) jūs galite greitai ir kokybiškai pagaminti savo pasirinktą patiekalą. Garo padavimo sistema siūlo kelis pranašumus:

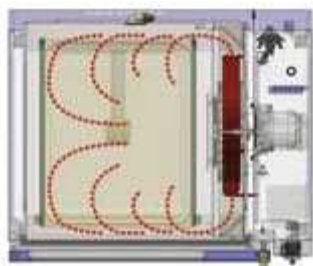
1. Valgio gaminimas nedžiovinant produktų;
2. Garų kiekio sukūrimas pagal poreikį;
3. Greitas virimas;
4. Vandens ir energijos taupymas;
5. Mažesnis produkto svorio netekimas;
6. Nekinta gaminamo patiekalo skonis ir savybės;

	<p>Programuojamas valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi ir su tiesioginiu garo padavimu.</p>		<p>Elektroninis valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi ir su tiesioginiu garo padavimu.</p>		<p>Elektromechaninis valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi ir su tiesioginiu garo padavimu.</p>
--	---	--	---	--	--

## COMPACT linija



**C**  
OMPACT linija yra pirmiausiai charakterizuojama kaip pažemintų išorinių matmenų, tačiau palaikanti tuos pačius vidinius matmenis. Šitoje linijoje sumontuota kepimo sistema leidžia pasiekti maksimalų efektyvumą.



Su tam tikrais pakeitimais yra sukuriami sprendimai ir techninės naujovės, kurios leidžia:

- Pasiekti orkaitės šoninę uždanga, atidarant tik grupę;
- Supaprastinti gilios orkaitės valymą.



Kiti maži, bet protingi patobulinimai COMPACT linijoje, padeda per trumpą laiką pasiekti maksimalų rezultatą. COMPACT linija yra sukurta remiantis INOXTREND technologija.

Programuojamose panelėse (elektroniniuose modeliuose) supaprastinas visų funkcijų pasirinkimas. Galima sukurti didelį kombinacijų kiekį kontroliuojant termo adatos pagalba „T delta“.


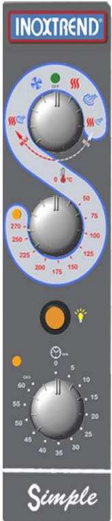
	<p><b>Elektroninis valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi.</b></p>		<p><b>Elektromechaninis valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi.</b></p>		<p><b>Elektromechaninis valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi ir su tiesioginiu garo padavimu.</b></p>
---	--	---	---	---	---

## SIMPLE linija



Šios linijos svarbiausios savybės:

- Krosnis pagaminta iš Aisi 304 nerūdijančio plieno su užapvalintais kameros kraštais.
- Durys su dvigubais stiklais (stiklai lengvai valomi);
- Kameros šiluminė izoliacija pagaminta iš keramininio pluošto;
- Tarpinė tarp durų ir kameros pagaminta iš silikono-kaučiuko mišinio, tinkamo aukštai temperatūrai;
- Lengvai išimamas kondensato konteineris.

	<p><b>Elektroninis valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi.</b></p>		<p><b>Elektromechaninis valdymas. Naudojama krosnyse su garo generatoriumi ir su tiesioginiu garo padavimu.</b></p>		
---	--	---	---	--	--

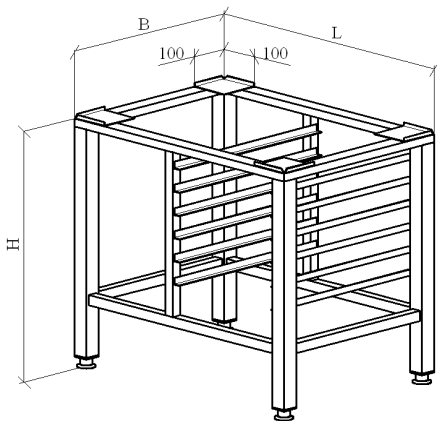
## SNACK linija



Ši linija pasižymi sumažintais gabaritais. Tai populiariausias įrengimas tarp maitinimo įstaigų kurių erdvė yra ribota. Įrengimas pagamintas iš nerūdijančio plieno Aisi 304. Naudojant aukštos kokybės medžiagas ir technologines naujoves garantuojamas aukštas efektyvumas, saugumas ir ištvermingumas.

## PRIEDAI

Visų modelių krosnys gali būti komplektuojamos su stovais. Stovai gaminami iš nerūdijančio plieno (Aisi 304).



Taip pat siūlome ir vandens minkštinimo įrengimus.

