

MANIAC IN EXCELLENCE

Reliability and sturdiness at everyone's service. Professional ovens for large and small catering businesses, conceived for ever more demanding chefs who follow the transformation of taste and the quality of an authentic Made in Italy product.

Gastronomy and pastry users find a professional response in Inoxtrend product ranges. The chef only needs to choose his oven: convection, combi direct or with boiler with analog, digital or touch-screen control panel.

The ranges:



Affidabilità e robustezza al servizio di tutti. Forni professionali per grande e piccola ristorazione, pensati per cuochi sempre più attenti sia alle trasformazioni del gusto che alla qualità di un autentico prodotto Made in Italy.

Gastronomia e pasticceria trovano una risposta professionale nelle gamme Inoxtrend. Allo chef non rimane dunque che scegliere il suo forno: convezione, combi e/o boiler con pannello analogico, digitale o touch.

Le gamme:

Gourmet

The cooking device becomes your true partner in the kitchen. Combi ovens with direct steam generator, gas and electric available from 6 to 20 levels. The perfect match of design and technology to obtain the most advanced cooking results with minimum effort.

Da strumento di cottura a vostro partner in cucina. Forni con generatore di vapore, a gas ed elettrici disponibili da 6 a 20 livelli. L'incontro perfetto tra design e tecnologia al fine di ottenere cotture all'avanguardia con il minimo sforzo.

Professional

Meaning reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available from 4 to 40 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.

Sinonimo di affidabilità ed alta produttività. Forni professionali a gas ed elettrici disponibili da 4 a 40 livelli per un utilizzo intensivo e continuo. Un'iniezione diretta che garantisce tutti i tipi di cottura della cucina tradizionale in tutto il mondo.

Nice & Go

The best performances in a compact and slick design. Electric and gas ovens available from 4 to 10 levels, with a spacious and high performing cooking chamber.

Le migliori performance in un design agile e compatto. Forni elettrici disponibili da 4 a 10 livelli, con una camera voluminosa e performante.

Snack

The ideal range for snack bars or food trucks that need a small oven to heat up or cook croissants, pastry, bread or simple dishes.

Una gamma ideale per piccoli bar o food truck che hanno bisogno di un piccolo forno per scaldare e/o cucinare croissant, piccola pasticceria, pane o semplici piatti.

SN | Snack

WHAT YOU NEED IS WHAT YOU GET

