COMPATECH



INOXTREND

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES

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.

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.

COMPATECH

TOUCH O ANALOGICO

TOUCH OR ANALOGUE



Capacity
4 levels × GN 2/3

Power supply
Electric

Power (Kw)
3/4.3

Voltage (V)
220/240, 380/415

Frequency (Hz)
60

Outside Dimension (cm)
L 52 D 68 H 72



Capacity
4 levels × GN 1/1

Power supply
Electric

Power (Kw)
5.2

Voltage (V)
380/415

Frequency (Hz)
60

Outside Dimension (cm)
L 52 D 93 H 72

8 MODELLI
Ad alimentazione elettrica. A iniezione diretta di vapore.

8 MODELS
Electric powered. Direct steam injection.



Capacity
7 levels × GN 1/1

Power supply
Electric

Power (Kw)
8.8

Voltage (V)
380/415

Frequency (Hz)
60

Outside Dimension (cm)
L 52 D 93 H 93



Capacity
11 levels × GN 1/1

Power supply
Electric

Power (Kw)
15

Voltage (V)
380/415

Frequency (Hz)
60

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.

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.

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	

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

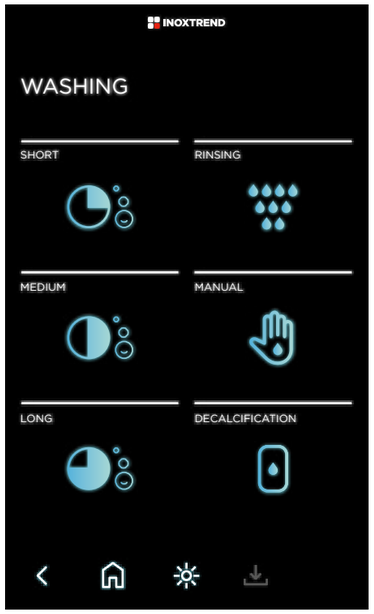
Inoxtrend's R&D team has studied the best solution for a dynamic kitchen in order to guarantee maximum comfort during hectic service time: the patented ergonomic handle, with double grip, allows you to open the oven even with your hands full.

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 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

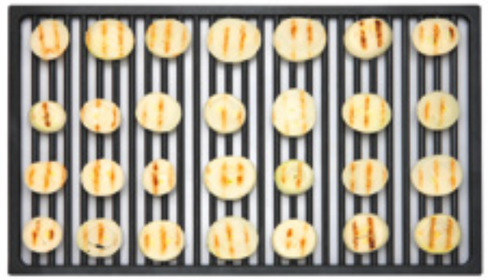
TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

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.

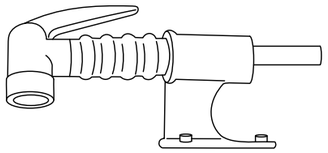
FOLDED ENAMELLED TRAY

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

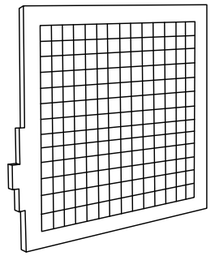


KIT SOVRAPPOSIZIONE
STACKING KIT

DOCCIONE
HAND SHOWER

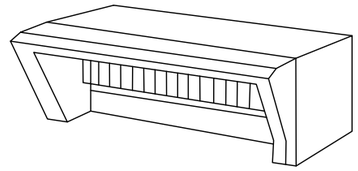


FILTRO GRASSI
FAT FILTER

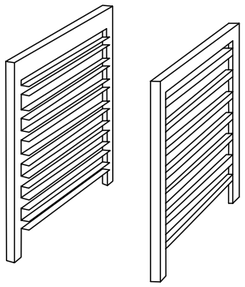


CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO
SUCTION HOOD

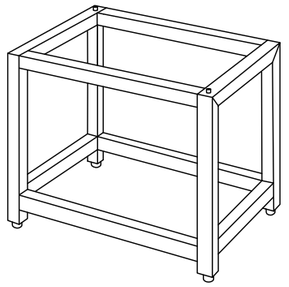
CAPPA CON CONDENSAZIONE VAPORE
SUCTION HOOD WITH STEAM COANDENSATION



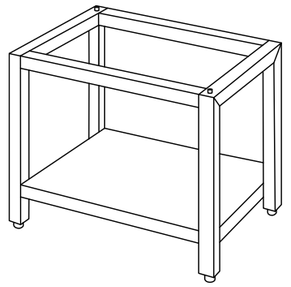
PORTATEGLIE
TRAY SLIDES



SUPPORTO APERTO
OPEN STAND



SUPPORTO CON RIPIANO
STAND WITH SHELF



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.

inoxtrend.com

INBR_ITEN_2309