FLEXO



INOXTREND

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.

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.

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.

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.

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.

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 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.

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

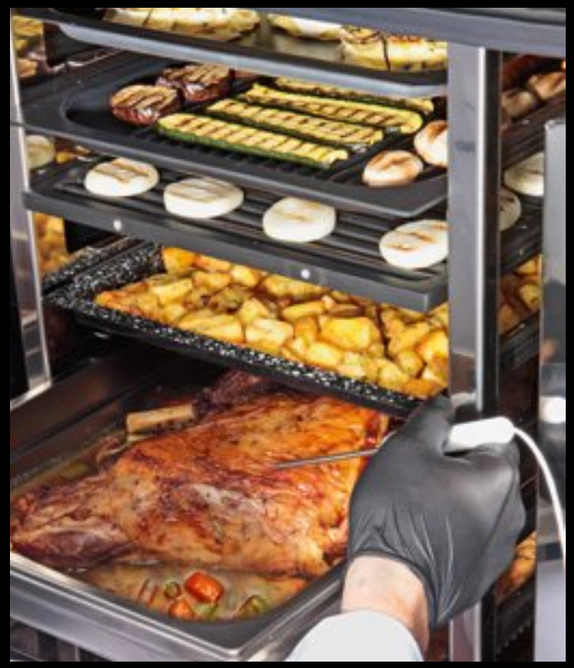
La cottura in Delta T cioè basata sul differenziale (delta) di temperatura (T) è una particolare tecnica di cottura che usa una sonda per mantenere costante durante tutto il tempo di cottura la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

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.

FLEXO

PASTICCERIA ARTIGIANALE E PER IL CATERING HOMEMADE & CATERING CONFECTIONERY



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

FLEXO

MONDO DELLA GASTRONOMIA GASTRONOMY WORLD





Capacity
6 levels × GN 1/1

Power supply
Gas/Electric

Pitch (mm)
70

Electric power (kW)
9.5

Gas power (kW)
13.5

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

Controller
Touch

Capacity
7 levels × GN 1/1

Power supply
Electric

Pitch (mm)
80

Electric power (kW)
11.0

Outside Dimension (cm)
L 75 D 76 H 76

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

Power supply
Gas/Electric

Pitch (mm)
65

Electric power (kW)
18.6

Gas power (kW)
20.0

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

Controller
Touch

Capacity
20 levels × GN 1/1

Power supply
Electric

Pitch (mm)
80

Electric power (kW)
37.0

Outside Dimensions (cm)
L 86 D 87 H 184

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 RECIPIES

Through the USB port you can quickly update your recipes.





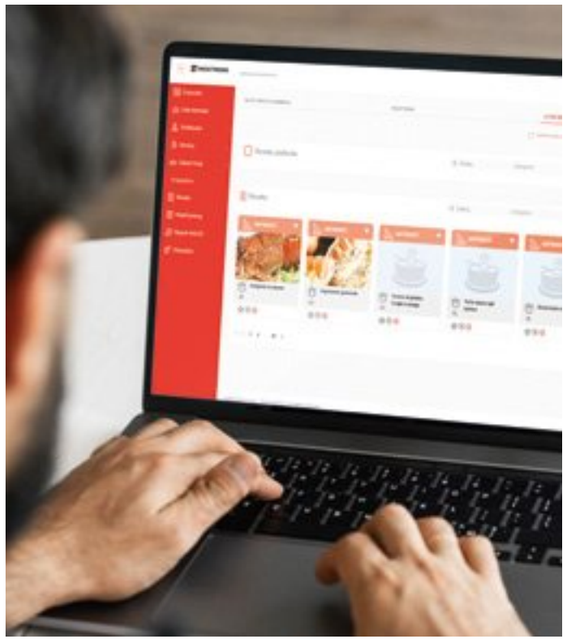
DIRETTAMENTE DAL FUTURO: NUBE

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.

NUBE
CONNECTING



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

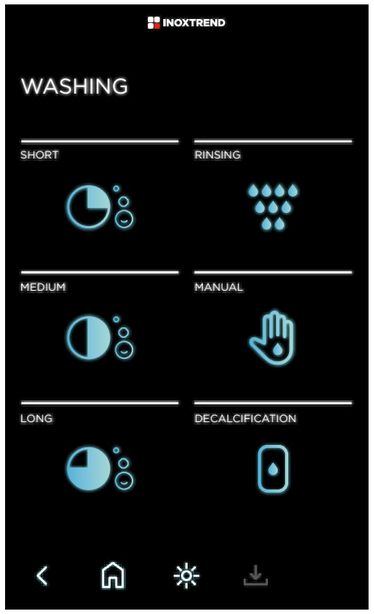
Inoxtrend's R&D team has studied the best solution for a dynamic kitchen in order to guarantee maximum comfort during hectic service time: the patented ergonomic handle, with double grip, allows you to open the oven even with your hands full.

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

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 Inoxtrend. 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 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

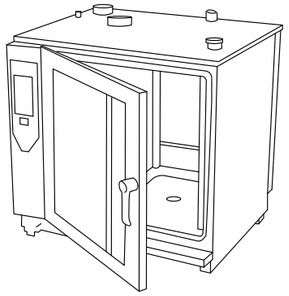
Ideal for prolonged cooking. The granite finish allows easier cleaning of the tray.



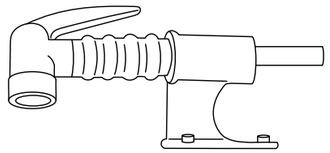
KIT SOVRAPPOSIZIONE
STACKING KIT

PASSO RIDOTTO A 67 MM
REDUCED PITCH 67 MM

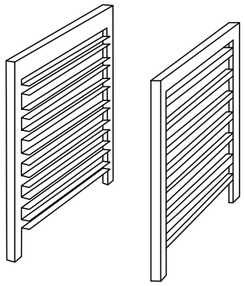
PORTA INCERNIERATA A SINISTRA
LEFT HINGED DOOR



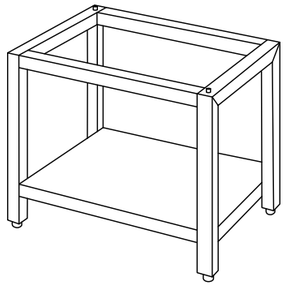
DOCCIONE
HAND SHOWER



KIT PORTATEGLIE
TRAY SLIDES KIT

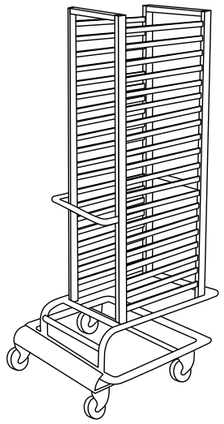


SUPPORTO CON RIPIANO
STAND WITH SHELF



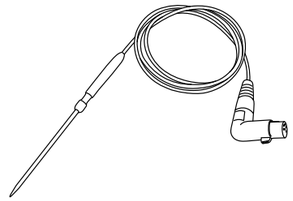
HOMEMADE & CATERING

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



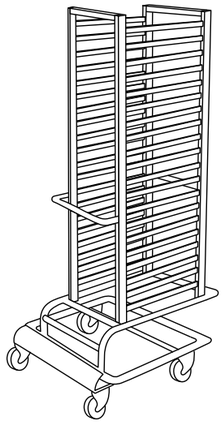
SONDA AL CUORE MULTIPUNTO
MULTIPOINT CORE PROBE

SONDA AL CUORE
CORE PROBE

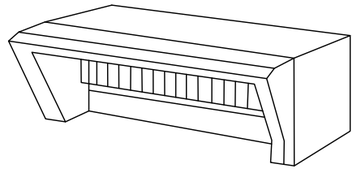


GASTRONOMY WORLD

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



CAPPA CON CONDENSAZIONE
EXTRACTION AND CONDENSATION HOOD



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.

inoxtrend.com

INBR_ITEN_2309