

X-OVEN

Beyond grilling

X-OVEN présente une nouvelle génération de fours à charbon pour les chefs qui veulent préparer des plats gastronomiques en préservant leur authenticité, leur goût et leur arôme, tout en profitant pleinement d'un système de cuisson moderne unique.

Une nouvelle gamme de produits, polyvalents et efficaces, qui offrent un confort et une sécurité accrus, et qui servent la créativité du chef tout en assurant la préparation rapide et saine d'une variété d'aliments de grande qualité.

Ex



clu

si



f

La gamme de produits X-OVEN a été conçue par Enrico Piazzì, un restaurateur italien et un inventeur passionné, qui a passé des années à faire des recherches, à développer et à commercialiser les produits, afin de fournir un outil de cuisine exceptionnel, de première main - de chef à chef.

Une tradition ancestrale intégrée dans un système de cuisson moderne - le parfum du bois et la solidité de l'acier avec son design intelligent créent un système unique qui rend la préparation plus confortable, tout en conférant la vraie saveur du grill à la nourriture.

X-OVEN signifie une cuisson saine, légère et sans faille - la chaleur des braises enveloppe et "scelle"

la surface de la nourriture : les jus et les sels minéraux sont retenus à l'intérieur, améliorant le goût et la saveur naturels, tout en gardant la tendreté intacte, sans risque de carboniser les aliments comme avec les grilles à flammes ouvertes. En effet, la chambre fermée d'X-OVEN est conçue pour transporter suffisamment d'oxygène pour maintenir les braises en vie, évitant ainsi le développement de flammes incontrôlées, mais garantissant une température idéale et constante pendant le service. D'où l'excellente qualité de la nourriture - la nourriture est parfaitement cuite, saine et légère.

Exclusif

na



Dy



mi



que

Dynamique

La gamme de produits X-OVEN propose des systèmes de cuisson dynamiques, adaptés à une grande variété de besoins, qui peuvent se transformer en véritables instruments créatifs dans les mains de chefs talentueux. Plusieurs tiroirs à grille pour cuire simultanément des plats différents à différentes températures: de la chaleur la plus intense dans le tiroir à grilles le plus proche du brasier, en diminuant progressivement dans les tiroirs à grilles plus éloignés des braises. On trouve également un tiroir à grille unique, pour cuire à une température plus élevée et plus uniforme. X-OVEN est le compagnon de cuisine idéal pour diverses techniques de cuisson - grillades, cuisson au

gratin, rôtissage, réchauffage, grillade et fumage sur charbon de bois. Le réglage de la soupape de sortie de fumée peut moduler le goût des aliments : fermée pour une note de braise plus intense ou ouverte, pour une plus grande délicatesse. Même le combustible joue son rôle ; le charbon choisi par X-OVEN est délibérément neutre, pour améliorer la saveur naturelle de la nourriture, mais en ajoutant des copeaux de bois de diverses essences et parfums, les nuances possibles de saveurs deviennent infinies. X-OVEN libère la créativité de chaque chef et se prête à de nombreuses méthodes de cuisson, tout en donnant d'excellents résultats.

X-OVEN permet d'économiser de l'énergie, du temps et de l'espace. Il atteint et maintient la température extrêmement élevée sans dispersion de chaleur, grâce à la conception d'un système de tiroir à grille latérale ; la chambre en porcelaine est fermée à tout moment et permet une combustion lente des braises, tout en empêchant le développement de la flamme. Cette innovation réduit la consommation de charbon de bois de 80% par rapport aux grilles traditionnelles à flammes ouvertes, et de 50% par rapport aux fours à charbon ordinaires. Des économies d'énergie sont également obtenues grâce à l'efficacité du chariot élévateur-brasier, qui sert à tirer le meilleur usage de chaque calorie. En même temps, l'efficacité énergé-

tique et la faible dispersion de la chaleur se traduisent par une préparation plus rapide et des opérations de service qui peuvent conduire à une augmentation de la productivité de 50%, par rapport à l'équipement de cuisine traditionnel.

De plus, la conception compacte et fonctionnelle ainsi que la possibilité de choisir des tiroirs à grille à droite ou à gauche permettent un ajustement parfait dans n'importe quel système de cuisson professionnel, occupant globalement moins d'un mètre carré d'espace. X-OVEN est pratique car il occupe peu d'espace, il permet de gagner du temps, réduit la consommation et augmente la productivité.

Pra



ti



que

Sa ns dan ger



Sans danger

Plus de rafales de chaleur ou de risque de brûlures comme avec les fours à charbon ordinaires. Au lieu de l'ancienne trappe frontale, avec le système de cuisson X-OVEN, le chef peut ouvrir le tiroir grillagé avec un doigt, pour surveiller le processus de cuisson et intervenir sur la nourriture en toute sécurité, et n'est jamais en contact direct avec la source de chaleur. Le tiroir à grille, une fois ouvert, est parfaitement isolé des braises incandescentes et évite les émanations de chaleur et de fumée.

Le dispositif coupe-feu qui est intégré dans le système d'échappement des fumées évite complètement le risque d'étincelles ou de particules solides. De cette façon, on peut redécouvrir le vrai plaisir de cuisiner sur le grill sans l'inconvénient de faire face à la chaleur ou aux brûlures. X-OVEN permet une cuisson sans effort et sûre, et est facile à allumer, régler, nettoyer et installer.

X-Oven.1



Spécifications techniques	Puissance nominale	3,81 kW
	Alimentation en charbon de bois recommandée	3,00 Kg
	Consommation	0,7 Kg/heure
	Autonomie moyenne (chauffage intensité maximale les premières 3/4 heures, diminution pendant les dernières 1/2 heures)	4/6 heures
	Temps de démarrage	1 heure
	Production moyenne (300 gr. par portion)	60 portions/heure
	Température de fonctionnement	280 / 380 °C
	Capacité	1 GN1/1
	Rendement minimal de la hotte aspirante	1500 m ³ /heure
	Vitesse d'extraction de la hotte aspirante	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Température des émanations à la prise d'air de la hotte aspirante (distance minimale par rapport à la protection coupe-feu 25 cm)	< 80 °C
	Rendement	63,67 %
	Émission de CO dans les produits de combustion	0,400 %
	Dimensions et poids	Largeur avec tiroirs grill fermés (poignées comprises)
Largeur avec tiroirs grill ouverts (poignées comprises)		960 mm
Largeur avec égouttoir de graisse		900 mm
Profondeur avec face avant fermée (poignées comprises)		840 mm
Profondeur avec face avant ouverte		1240 mm
Hauteur totale avec soupape de sortie de la fumées et protection coupe-feu		1000 mm
Hauteur X-Oven.1		700 mm
Hauteur soupape de sortie de la fumée + protection coupe-feu		300 mm
Poids total X-Oven.1		150 Kg
Dimensions de la grille en inox 1/1		370 x 540 mm

X-Oven.2



Spécifications techniques		
	Puissance nominale	4,45 kW
	Alimentation en charbon de bois recommandée	6,00 Kg
	Consommation	0,85 Kg/heure
	Autonomie moyenne (chauffage intensité maximale les premières 3/4 heures, diminution pendant les dernières 2/3 heures)	5/7 heures
	Temps de démarrage	1 heure
	Production moyenne (300 gr. par portion)	100 portions/heure
	Température de fonctionnement	270 / 370 °C
	Capacité	2 GN 1/1
	Rendement minimal de la hotte aspirante	1500 m ³ /heure
	Vitesse d'extraction de la hotte aspirante	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Température des émanations à la prise d'air de la hotte aspirante (distance minimale par rapport à la protection coupe-feu 25 cm)	< 80 °C
	Rendement	64,61 %
	Émission de CO dans les produits de combustion	0,437 %

Dimensions et poids		
	Largeur avec tiroirs grill fermés (poignées comprises)	585 mm
	Largeur avec tiroirs grill ouverts (poignées comprises)	960 mm
	Largeur avec égouttoir de graisse	900 mm
	Profondeur avec face avant fermée (poignées comprises)	840 mm
	Profondeur avec face avant ouverte	1240 mm
	Hauteur totale avec roues au sol, soupape de sortie de la fumée et protection coupe-feu	1668 mm
	Hauteur X-Oven.2	802 mm
	Hauteur chariot de levée du brasero	566 mm
	Hauteur soupape de sortie de la fumée + protection coupe-feu	300 mm
	Poids total	285 Kg
	Poids X-Oven.2	215 Kg
	Poids chariot de levée du brasero	70 Kg
	Dimensions de la grille en inox 1/1	370 x 540 mm

X-Oven.3



Spécifications techniques	Puissance nominale	5,09 kW
	Alimentation en charbon de bois recommandée	8,00 Kg
	Consommation	1,00 Kg/heure
	Autonomie moyenne (chauffage intensité maximale les premières 4/5 heures, diminution pendant les dernières 2/3 heures)	6/8 heures
	Temps de démarrage	1 heure
	Production moyenne (300 gr. par portion)	150 portions/heure
	Température de fonctionnement	250 / 350 °C
	Capacité	3 GN 1/1
	Rendement minimal de la hotte aspirante	1500 m ³ /heure
	Vitesse d'extraction de la hotte aspirante	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Température des émanations à la prise d'air de la hotte aspirante (distance minimale par rapport à la protection coupe-feu 25 cm)	< 80 °C
	Rendement	65,52 %
	Émission de CO dans les produits de combustion	0,475 %

Dimensions et poids	Largeur avec tiroirs grill fermés (poignées comprises)	585 mm
	Largeur avec tiroirs grill ouverts (poignées comprises)	960 mm
	Largeur avec égouttoir de graisse	900 mm
	Profondeur avec face avant fermée (poignées comprises)	840 mm
	Profondeur avec face avant ouverte	1240 mm
	Hauteur totale avec roues au sol, soupape de sortie de la fumée et protection coupe-feu	1748 mm
	Hauteur X-Oven.3	882 mm
	Hauteur chariot de levée du brasero	566 mm
	Hauteur soupape de sortie de la fumée + protection coupe-feu	300 mm
	Poids total	310 Kg
	Poids X-Oven.3	240 Kg
	Poids chariot de levée du brasero	70 Kg
	Dimensions de la grille en inox 1/1	370 x 540 mm

X-OVEN International Sagl
Via Cantonale 11
CH – 6900 Lugano
T +41 91 921 28 82

X-OVEN Italia Srl
Via Eridano 15A
I – 26100 Cremona
T +39 0372 750 778

info@x-oven.com
www.x-oven.com