

X-OVEN

Beyond grilling

X-OVEN präsentiert eine neue Generation von Holzkohle-Öfen für Chefköche, die bei der Zubereitung von Feinschmeckeressen Authentizität, Geschmack und Aroma bewahren möchten, während die Vorteile eines einzigartigen, modernen Kochsystems genutzt werden.

Eine neue, vielseitige und effiziente Produktlinie, die mehr Komfort und Sicherheit bietet, die der Kreativität des Kochs gerecht wird und gleichzeitig eine schnelle und gesunde Zubereitung unterschiedlichster hochwertiger Lebensmittel gewährleistet.

Ex



klu

si



V

Die Produktpalette von X-OVEN wurde von Enrico Piazzì entworfen, einem italienischen Restaurantbesitzer und leidenschaftlichem Erfinder, der seit Jahren die Produkte erforscht, entwickelt und auf dem Markt testet, um ein Produkt aus erster Hand, ein außergewöhnliches Kochwerkzeug zu kreieren - von Chefkoch zu Chefkoch.

Eine uralte Tradition vereinigt in einem modernen Kochsystem - der Duft von Holz und die Festigkeit des Stahls bilden zusammen mit dem intelligenten Design ein einzigartiges System, das die Zubereitung einfacher macht, während der kulinarischen Köstlichkeit der echte Grillgeschmack verliehen wird.

X-OVEN bedeutet gesundes, leichtes und tadelloses

Kochen - die Hitze der Glut verpackt und „versiegelt“ die Oberfläche der Speisen. Die Flüssigkeit und Mineralsalze bleiben erhalten, somit wird der natürliche Geschmack und das Aroma verstärkt, ohne hart oder zäh zu werden und die Gefahr, dass das Grillgut verkohlt, wie beim Grillen mit offener Flamme, wird vermieden. In der Tat ist die geschlossene Kammer des X-OVEN so konzipiert, dass sie nur so viel Sauerstoff transportiert, um die Glut aufrecht zu halten, wodurch die Entwicklung von unkontrollierten Flammen vermieden wird, aber eine optimale und konstante Temperatur während des Betriebs gewährleistet ist. Deshalb ist die Qualität der Speisen exzellent - sie sind perfekt, gesund und leicht zubereitet.

Exklusiv

na



Dy



mi



sch

Dynamisch

Die Produktlinie von X-OVEN bietet dynamische Kochsysteme, die für die verschiedensten Bedürfnisse geeignet sind und die sich in den Händen von talentierten Köchen in kreative Werkzeuge verwandeln lassen. Mehrere Grillschubladen, um verschiedene Gerichte gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen zu garen: von der intensivsten Hitze in der Grillschublade, die sich am nächsten zum Grillglut befindet, bis zur allmählich abnehmenden Hitze, je weiter weg die Grillschublade von der Glut entfernt ist. Alternativ eine einzelne Grillschublade, um mit einer höheren und gleichmäßigeren Temperatur zu garen. X-OVEN ist ein idealer Kochbegleiter und bietet diverse Gartechiken - Grillen, Überbacken, Braten,

schonendes Garen, Toasten und Räuchern auf Holzkohle. Durch das Einstellen des Rauchauslassventils kann der Geschmack der Speisen moduliert werden: geschlossen für eine intensivere Glut oder geöffnet, für eine größere geschmackliche Zartheit. Auch der Brennstoff spielt eine große Rolle, die Holzkohle des X-OVEN ist bewusst neutral gewählt, um den natürlichen Geschmack der Speisen hervorzuheben. Die Zugabe von Holzspänen mit verschiedenen Essenzen und Aromen trägt zu einer endlosen Erweiterung der Geschmacksnuancen bei. X-OVEN setzt in jedem Küchenchef eine Kreativität frei und eignet sich für verschiedene Garmethoden, die zu hervorragenden Ergebnissen führen.

X-OVEN spart Energie, Zeit und Platz. Er erreicht und behält extrem hohe Temperaturen ohne Hitzestreuung bei, dank seiner dafür konzipierten, seitlich platzierten Grillschubladen. Die Porzellankammer bleibt immer geschlossen und ermöglicht eine langsame Glutverbrennung, während eine Flammenentwicklung verhindert wird. Diese Innovation verringert den Holzkohleverbrauch um 80 % gegenüber dem herkömmlichen Grill mit offener Flamme und um 50 % gegenüber herkömmlichen Holzkohleöfen. Energieeinsparungen können durch den effizienten Einsatz des Luftschiebers erreicht werden, um jede Wärmeeinheit optimal auszunutzen. Gleichzeitig

sorgen Energieeffizienz und geringe Temperaturentwicklung für schnellere Zubereitung und verbesserte Leistung, wodurch die Produktivität im Vergleich zu herkömmlichen Küchengeräten wiederum um bis zu 50 % gesteigert werden kann.

Darüber hinaus bietet das kompakte und funktionale Design, sowie die Möglichkeit sich für die rechten oder linken Grillschubladen zu entscheiden, die perfekte Passform für jede professionelle Küchenzeile mit einem Platzanspruch von weniger als einem Quadratmeter. X-OVEN ist praktisch, weil er wenig Platz benötigt, Zeit spart, den Verbrauch reduziert und die Produktivität erhöht.

Pra



kti



sch

Sa



fe



Safe

Schluss mit Hitzeschwaden oder Verbrennungsrisiko wie bei einem gewöhnlichen Grill. Anstelle der alten, einzelnen Fronttür, kann der Chefkoch beim Kochsystem von X-OVEN die Grillschublade mit nur einem Finger öffnen, um den Garvorgang zu überwachen. Außerdem lassen sich die Speisen problemlos und sicher herausnehmen und der Chefkoch kommt niemals mit der Wärmequelle direkt in Berührung. Die offene Grillschublade ist perfekt vor der glühenden Holzkohle isoliert und verhindert so Wärme- und

Rauchverluste. Die in die Rauchabzugsanlage integrierte Brandschutzeinrichtung schaltet das Risiko von sprühenden Funken oder Feststoffpartikeln vollständig aus. Auf diese Art und Weise kann man die wahre Freude am Kochen auf dem Grill wiederentdecken, ohne der Unannehmlichkeit einer starken Hitzeentwicklung oder Verbrennungsgefahr ausgesetzt zu sein. X-OVEN erlaubt müheloses und sicheres Grillgaren, ist leicht anzuzünden, anzupassen, zu reinigen und zu installieren.

X-Oven.1



Leistungsspezifikationen		
Nennleistung		3,81 kW
Empfohlene Kohlebelastung		3,00 Kg
Verbrauch pro Stunde		0,7 Kg/Std.
Durchschnittliche Betriebszeit (ersten 3/4 Stunden maximale Wärmeintensität, letzten 1/2 Stunden abnehmend)		4/6 Std.
Startzeit		1 Std.
Durchschnittliche Produktion (300 g pro Portion)		60 Portionen/Std.
Betriebstemperatur		280 / 380 °C
Kapazität		1 GN1/1
Minstdurchfluss Dunstabzugshaube		1500 m ³ /Std.
Dunstabzugshaube Absauggeschwindigkeit		> 1,5 m/s < 3,0 m/s
Dampf­temperatur bei Absaugung Haubenzuluft (Mindestabstand von Feuertür 25 cm)		< 80 °C
Wirkungsgrad		63,67 %
CO-Emissionen in den Verbrennungsprodukten		0,400 %
Maße und Gewichte		
Breite mit geschlossenen Grillschubladen (einschließlich Griffe)		585 mm
Breite mit geöffneten Grillschubladen (einschließlich Griffe)		960 mm
Breite mit Fettauffangschale		900 mm
Tiefe mit geschlossener Frontluke (einschließlich Griffe)		840 mm
Tiefe mit geöffneter Frontluke		1240 mm
Gesamthöhe mit Rauchabzugsventil und Feuertür		1000 mm
Höhe X-Oven.1		700 mm
Höhe Rauchabzugsventil + Feuertür		300 mm
Gesamtgewicht X-Oven.1		150 Kg
Maße Inox-Grill 1/1		370 x 540 mm

X-Oven.2



Leistungsspezifikationen		
Nennleistung		4,45 kW
Empfohlene Kohlebelastung		6,00 Kg
Verbrauch pro Stunde		0,85 Kg/Std.
Durchschnittliche Betriebszeit (ersten 3/4 Stunden maximale Wärmeintensität, letzten 2/3 Stunden abnehmend)		5/7 Std.
Startzeit		1 Std.
Durchschnittliche Produktion (300 g pro Portion)		100 Portionen/Std.
Betriebstemperatur		270 / 370 °C
Kapazität		2 GN 1/1
Minstdurchfluss Dunstabzugshaube		1500 m ³ /Std.
Dunstabzugshaube		> 1,5 m/s < 3,0 m/s
Dampftemperatur bei Absaugung Haubenzuluft (Mindestabstand zu Feuertür 25 cm)		< 80 °C
Wirkungsgrad		64,61 %
CO-Emission in den Verbrennungsprodukten		0,437 %

Maße und Gewichte		
Breite mit geschlossenen Grillschubladen (einschließlich Griffe)		585 mm
Breite mit geöffneten Grillschubladen (einschließlich Griffe)		960 mm
Breite mit Fettauffangschale		900 mm
Tiefe mit geschlossener Frontluke (einschließlich Griffe)		840 mm
Tiefe mit geöffneter Fontluke		1240 mm
Gesamthöhe mit Rädern auf dem Boden, Rauchabzugsventil und Feuertür		1668 mm
Höhe X-Oven.2		802 mm
Höhe Rost-Hubwagen		566 mm
Höhe Rauchabzugsventil + Feuertür		300 mm
Gesamtgewicht		285 Kg
Gewicht X-Oven.2		215 Kg
Gewicht Rost-Hubwagen		70 Kg
Maße Inox-Grill 1/1		370 x 540 mm

X-Oven.3



Leistungsspezifikationen		
Nennleistung		5,09 kW
Empfohlene Kohlebelastung		8,00 Kg
Verbrauch pro Stunde		1,00 Kg/Std.
Durchschnittliche Betriebszeit (ersten 4/5 Stunden maximale Wärmeintensität, letzten 2/3 Stunden abnehmend)		6/8 Std.
Startzeit		1 Std.
Durchschnittliche Produktion (300 g pro Portion)		150 Portionen/Std.
Betriebstemperatur		250 / 350 °C
Kapazität		3 GN 1/1
Minstdurchfluss Dunstabzugshaube		1500 m ³ /Std.
Dunstabzugshaube		> 1,5 m/s < 3,0 m/s
Dampftemperatur bei Absaugung Haubenzuluft (Mindestabstand zu Feuertür 25 cm)		< 80 °C
Wirkungsgrad		65,52 %
CO-Emission in den Verbrennungsprodukten		0,475 %

Maße und Gewichte		
Breite mit geschlossenen Grillschubladen (einschließlich Griffe)		585 mm
Breite mit geöffneten Grillschubladen (einschließlich Griffe)		960 mm
Breite mit Fettauffangschale		900 mm
Tiefe mit geschlossener Frontluke (einschließlich Griffe)		840 mm
Tiefe mit geöffneter Fontluke		1240 mm
Gesamthöhe mit Rädern auf dem Boden, Rauchabzugsventil und Feuertür		1748 mm
Höhe X-Oven.3		882 mm
Höhe Rost-Hubwagen		566 mm
Höhe Rauchabzugsventil + Feuertür		300 mm
Gesamtgewicht		310 Kg
Gewicht X-Oven.3		240 Kg
Gewicht Rost-Hubwagen		70 Kg
Maße Inox-Grill 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