

# XOVEN

Beyond grilling

**X-OVEN presenta una nueva generación de hornos de carbón para cocineros profesionales que quieren preparar comidas de la alta cocina y conservar su autenticidad, sabor y aroma, mientras aprovechan al máximo un sistema de cocción moderno y único.**

**Una línea de productos nuevos, versátiles y eficientes que ofrece mayor comodidad y seguridad, que permite sacar la creatividad del cocinero, y garantiza una preparación rápida y saludable de diversos platos de alta calidad.**

# Ex



# clu

# si



# vo

La variedad de productos X-OVEN fue concebida por Enrico Piazzì, el propietario de un restaurante italiano y apasionado inventor que pasó varios años investigando, desarrollando y comercializando los productos con el fin de brindar una herramienta excepcional y de primera mano para la cocina, de cocinero profesional a cocinero profesional.

Una tradición ancestral en un moderno sistema de cocción: la esencia de la madera y la solidez del acero junto con su diseño inteligente crean un sistema único que permite que la preparación sea más cómoda, mientras que brinda a la comida el verdadero sabor de la parrilla. X-OVEN permite lograr una comida saludable, liviana y perfecta.

El calor de las brasas envuelve y “sella” la superficie de la comida: los jugos y las sales minerales se conservan en el interior, lo que mejora el sabor natural y mantiene intacta su suavidad, sin el riesgo de carbonizar los alimentos como sucede con las parrillas de llama abierta.

De hecho, la cámara cerrada de X-OVEN está diseñada para transportar solo la cantidad de oxígeno suficiente para mantener las brasas vivas, evitar el desarrollo de llamas incontrolables y garantizar una temperatura ideal y constante durante el servicio. Por consiguiente, la calidad de la comida es excelente; la comida se cocina a la perfección y, además, es saludable y liviana.

**Exclusivo**



# Dinámico

## Dinámico

La línea de productos X-OVEN ofrece sistemas de cocción dinámicos, ideales para una amplia variedad de necesidades que se pueden convertir en verdaderos instrumentos creativos en las manos de talentosos cocineros profesionales.

Múltiples cajones de la parrilla para cocinar diferentes platos de manera simultánea a diferentes temperaturas: desde el calor más intenso en el cajón de la parrilla más cercano al brasero, disminuyendo gradualmente en los cajones de la parrilla más alejados de las brasas. Como alternativa, un solo cajón de la parrilla para cocinar a una temperatura mayor y más uniforme.

X-OVEN es un compañero ideal para cocinar con diversas técnicas de cocción: asado a la parrilla, gratinado, asado, regenerador, tostado y ahumado al carbón. Ajustar la válvula de salida de humo puede modular el sabor de la comida: cerrada para lograr notas de brasas más intensas, y abierta para lograr una mayor delicadeza. Incluso el combustible cumple con su parte; el carbón seleccionado de X-OVEN es deliberadamente neutral para mejorar el sabor natural de la comida, pero al agregar virutas de madera de diferentes esencias y aromas, los posibles matices de sabor son infinitos. X-OVEN libera la creatividad de cada cocinero profesional, se puede usar con varios métodos de cocción y ofrece excelentes resultados.

Conveniente

X-OVEN ahorra energía, tiempo y espacio. Alcanza y mantiene temperaturas extremadamente elevadas sin dispersar el calor gracias a su sistema de cajones laterales de la parrilla diseñados intencionadamente. La cámara de porcelana está siempre cerrada y permite una baja combustión de las brasas mientras evita el desarrollo de llamas. Esta innovación reduce el consumo de carbón en un 80 % en comparación con las parrillas tradicionales de llama abierta y en un 50 % en comparación con los hornos de carbón regulares. Además, se puede ahorrar energía gracias al carrito eficiente que eleva el brasero y permite lograr el mejor uso de cada caloría.

Al mismo tiempo, el ahorro energético y la baja dispersión de calor permiten lograr una preparación más rápida y operaciones de servicio que pueden aumentar hasta un 50 % la productividad en comparación con el equipo de cocina tradicional. Además, el diseño compacto y funcional junto con la posibilidad de elegir cajones hacia la derecha o izquierda de la parrilla permite obtener la colocación perfecta en cualquier línea de cocina profesional y ocupa menos de un metro cuadrado de espacio. X-OVEN es conveniente porque ocupa poco espacio, ahorra tiempo, reduce el consumo y aumenta la productividad.

Con  
nie  
nte

ve



# Se



# gu



# ro

## Seguro

No más ráfagas de calor o riesgo de quemaduras como en los hornos de carbón regulares. En lugar de la antigua escotilla frontal, con el sistema de cocción X-OVEN, el cocinero profesional puede abrir el cajón de la parrilla con solo un dedo para supervisar el proceso de cocción e intervenir en la comida con total seguridad. Nunca va a estar en contacto directo con la fuente de calor. El cajón de la parrilla, una vez abierto, está perfectamente aislado de las brasas encendidas y evita fugas de calor y humo. El dispositivo cortafuego

está integrado en el sistema de escape de humos y evita, por completo, el riesgo de chispas o salidas de partículas sólidas. De esta forma, se puede redescubrir el verdadero placer de cocinar a la parrilla sin el inconveniente de cocinar con calor o quemarse. X-OVEN permite cocinar a la parrilla sin esfuerzos y de manera segura. Es fácil de encender, ajustar, limpiar e instalar.

# X-Oven.1



<b>Especificaciones técnicas</b>	Potencia nominal	3,81 kW	
	Carga de carbón vegetal propuesta	3,00 Kg	
	Índice de consumo	0,7 Kg/h	
	Tiempo de servicio promedio (máxima intensidad de calor durante las 3-4 primeras horas, descenso del calor durante las últimas 1-2 horas)	4/6 horas	
	Tiempo de inicio	1 h	
	Promedio de la tasa de producción (300 gr por porción)	60 porciones/h	
	Temperatura de servicio	280 / 380 °C	
	Capacidad	1 GN1/1	
	Índice de extracción mínimo	1500 m <sup>3</sup> /h	
	Velocidad de aspiración de la campana extractora	> 1,5 m/s < 3,0 m/s	
	Temperatura de los humos en la toma de aspiración de la campana (distancia mínima al cortafuegos: 25 cm)	< 80 °C	
	Eficiencia	63,67 %	
	Emisiones de dióxido de carbono en los productos de la combustión	0,400 %	
	<b>Dimensiones y pesos</b>	Ancho con las gavetas tipo parrilla cerradas (incluyendo asas)	585 mm
		Ancho con las gavetas tipo parrilla abiertas (incluyendo asas)	960 mm
Ancho con el escurridor de grasa		900 mm	
Profundidad con el panel frontal cerrado (incluyendo asas)		840 mm	
Profundidad con el panel frontal abierto		1240 mm	
Altura total con válvula de salida de humos y cortafuegos		1000 mm	
Altura X-Oven.1		700 mm	
Altura de la válvula de salida de humos + cortafuegos		300 mm	
Peso total X-Oven.1		150 Kg	
Dimensiones de la parrilla de acero inoxidable 1/1		370 x 540 mm	



# X-Oven.2



<b>Especificaciones técnicas</b>	Potencia nominal	4,45 kW
	Carga de carbón vegetal propuesta	6,00 Kg
	Índice de consumo	0,85 Kg/h
	Tiempo de servicio promedio (máxima intensidad de calor durante las 3-4 primeras horas, descenso del calor durante las últimas 2-3 horas)	5/7 horas
	Tiempo de inicio	1 h
	Promedio de la tasa de producción (300 gr por porción)	100 porciones/h
	Temperatura de funcionamiento	270 / 370 °C
	Capacidad	2 GN 1/1
	Índice de extracción mínimo de la campana	1500 m <sup>3</sup> /h
	Velocidad de aspiración de la campana extractora	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Temperatura de los humos en la toma de aspiración de la campana (distancia mínima al cortafuegos: 25 cm)	< 80 °C
	Eficiencia	64,61 %
	Emisiones de dióxido de carbono en los productos de combustión	0,437 %

<b>Dimensiones y pesos</b>	Ancho con las gavetas tipo parrilla cerradas (incluyendo asas)	585 mm
	Ancho con las gavetas tipo parrilla abiertas (incluyendo asas)	960 mm
	Ancho con el escurridor de grasa	900 mm
	Profundidad con el panel frontal cerrado (incluyendo asas)	840 mm
	Profundidad con el panel frontal abierto	1240 mm
	Altura total con las ruedas en el suelo, válvula de salida de humos y cortafuegos	1668 mm
	Altura X-Oven.2	802 mm
	Altura del carro de elevación del brasero	566 mm
	Altura de la válvula de salida de humos + cortafuegos	300 mm
	Peso total	285 Kg
	Peso X-Oven.2	215 Kg
	Altura del carro de elevación del brasero	70 Kg
	Dimensiones de la parrilla de acero inoxidable 1/1	370 x 540 mm

# X-Oven.3



<b>Especificaciones técnicas</b>	Potencia nominal	5,09 kW
	Carga de carbón vegetal propuesta	8,00 Kg
	Índice de consumo	1,00 Kg/h
	Tiempo de servicio promedio (máxima intensidad de calor durante las 4-5 primeras horas, descenso del calor durante las últimas 2-3 horas)	6/8 horas
	Tiempo de inicio	1 h
	Promedio de la tasa de producción (300 gr por porción)	150 porciones/h
	Temperatura de funcionamiento	250 / 350 °C
	Capacidad	3 GN 1/1
	Índice de extracción mínimo de la campana	1500 m <sup>3</sup> /h
	Velocidad de aspiración de la campana extractora	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Temperatura de los humos en la toma de aspiración de la campana (distancia mínima al cortafuegos: 25 cm)	< 80 °C
	Eficiencia	65,52 %
	Emisiones de dióxido de carbono en los productos de combustión	0,475 %

<b>Dimensiones y pesos</b>	Ancho con las gavetas tipo parrilla cerradas (incluyendo asas)	585 mm
	Ancho con las gavetas tipo parrilla abiertas (incluyendo asas)	960 mm
	Ancho con el escurridor de grasa	900 mm
	Profundidad con el panel frontal cerrado (incluyendo asas)	840 mm
	Profundidad con el panel frontal abierto	1240 mm
	Altura total con las ruedas en el suelo, válvula de salida de humos y cortafuegos	1748 mm
	Altura X-Oven.3	882 mm
	Altura del carro de elevación del brasero	566 mm
	Altura de la válvula de salida de humos + cortafuegos	300 mm
	Peso total	310 Kg
	Peso X-Oven.3	240 Kg
	Altura del carro de elevación del brasero	70 Kg
	Dimensiones de la parrilla de acero inoxidable 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](mailto:info@x-oven.com)  
[www.x-oven.com](http://www.x-oven.com)