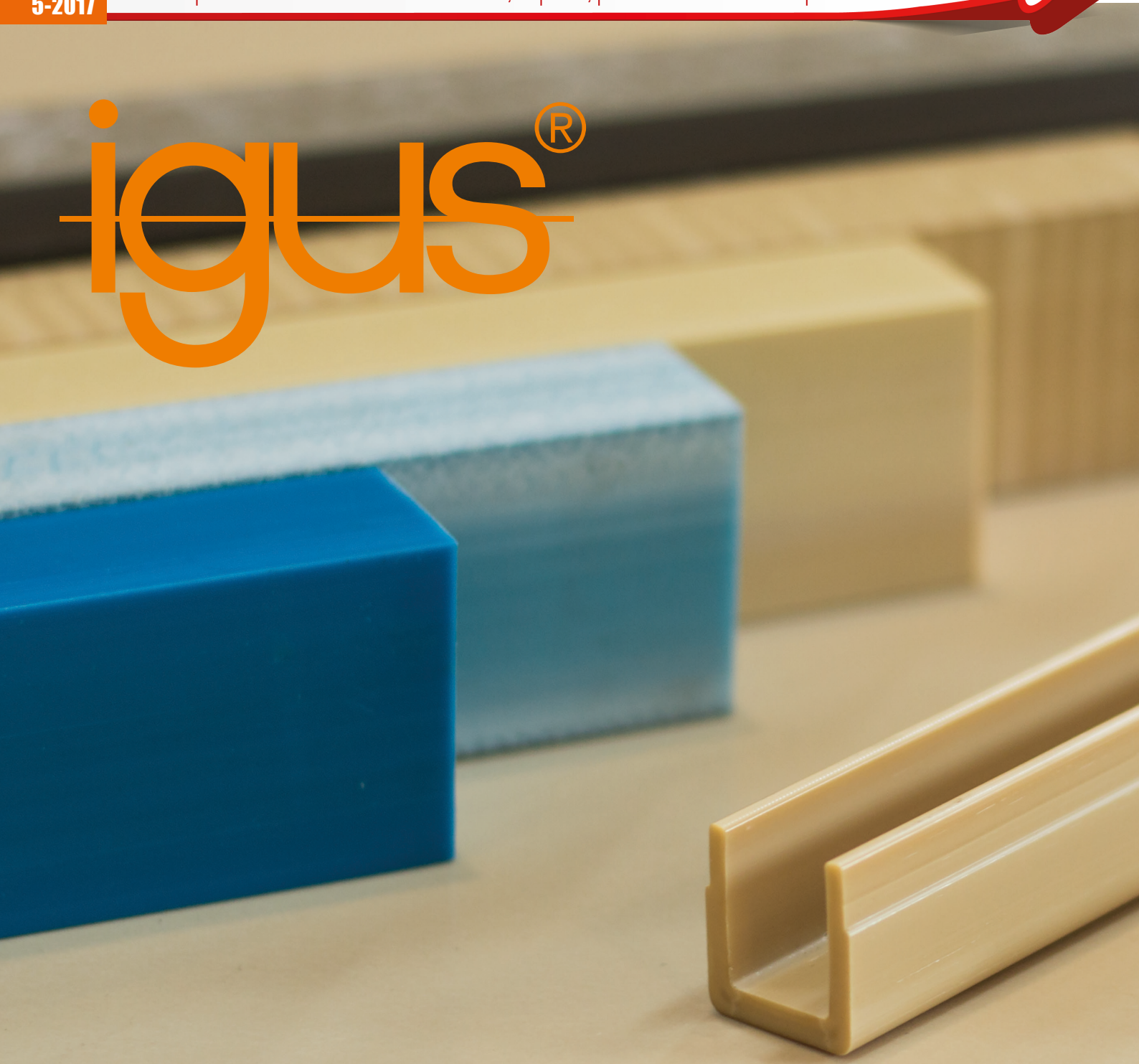


Rassegna Alimentare

PACKAGING – BEVANDE

novità e panorama dei fornitori di macchine, impianti, prodotti e attrezzature per l'industria alimentare



igus[®]

BARRE E PROFILI SEMILAVORATI, PER REALIZZARE COMPONENTI PERSONALIZZATI
RESISTENTI ALL'USURA ED ESENTI DA LUBRIFICAZIONE, IN DIVERSI MATERIALI
COMPRESI QUELLI CONFORMI FDA.

X-OVEN: ESCLUSIVO, DINAMICO, CONVENIENTE E SICURO

X-Oven è l'esclusivo forno a brace per cucine professionali con l'innovativo sistema a cassette griglia estraibili lateralmente che permette di unire in un unico prodotto creatività e versatilità, sicurezza, risparmio energetico, funzionalità e facilità d'uso disponibile adesso nei tre modelli: con cassetto griglia unico, doppio o a tre cassette griglia.

X-OVEN, fondata nel 2013 dall'imprenditore Alfredo Mercurio e dal ristoratore e inventore Enrico Piazzì, produce e distribuisce a livello internazionale per il settore Hotellerie, Ristorazione e Catering forni a brace con cassette griglia estraibili di cui detiene il brevetto internazionale.

Design italiano e precisione svizzera rendono X-Oven la perfetta sintesi

tra eccellenza funzionale, tradizione e innovazione.

Il prodotto nasce da un'intuizione imprenditoriale di Enrico Piazzì, ristoratore-inventore per lavoro e per passione che dopo anni vissuti davanti a griglie incandescenti scomode da usare, antieconomiche e poco sicure trovò la soluzione, ovvero sostituire il tradizionale portellone frontale dei vecchi forni a brace con un sistema a cassette griglia laterali estraibili, singoli o multipli disposti a diverse altezze e quindi in grado di cucinare a temperature diverse piatti differenti.

Un'idea semplice come tutte le idee di successo che aprono la strada a piccole grandi rivoluzioni.

Le caratteristiche distintive del prodotto sono infatti state riconosciute

uniche e quindi brevettate a livello internazionale.

X-OVEN permette di cucinare piatti diversi in contemporanea a diverse temperature con creatività e rendimento. Per controllare la cottura si aprono i cassette in tutta sicurezza, senza il rischio di folate ad altissima temperatura. Il calore non si disperde, avvolge i cibi e ne preserva succhi e proprietà organolettiche. Lavorare è più facile e sicuro, la qualità dei piatti eccellente e il risparmio sui consumi significativo. 🏠

www.x-oven.com

X-OVEN
CHARCOAL CUISINE

