

HOST 2015 SMART LABEL

X-OVEN

**X-Oven
International**



X-OVEN "IL BRACIERE GASTRONOMICO"
X-OVEN "THE GASTRONOMIC BRAZIER"

X-OVEN introduce sul mercato una nuova generazione di prodotti con i quali la cucina alla griglia assume una connotazione più completa, si evolve, cresce di livello e diventa vera gastronomia. Il comfort, la praticità e la versatilità di utilizzo, rendono l'esclusiva gamma X-OVEN strumento indispensabile, affidabile e performante. L'innovativo concetto di braciere chiuso con cassette griglia, consente ai moderni chef di riscoprire sapori antichi e di declinarli su ogni materia prima. L'effetto di cottura alla brace in camera chiusa ceramicata, permette di cucinare perfettamente ogni cibo, senza carbonizzazione e soprattutto mantenendo intatte morbidezza, succosità e qualità organolettiche. Un macchinario sicuro per la collocazione nelle moderne cucine professionali e conveniente dal punto di vista dei consumi. La velocità di cottura, gli spazi ridotti di installazione, uniti ad una estrema dinamicità di utilizzo, consentono ad ogni chef di esplorare nuove frontiere di cottura regalando al proprio pubblico, un livello qualitativo non raggiungibile con altre attrezzature. X-Oven.3 con i suoi tre cassette griglia ad altezze e temperature differenti, dà infinite possibilità di cottura su diversi alimenti e pezzature. X-Oven.1 con un unico cassetto griglia dotato di ripiano aggiuntivo intermedio, è più adatto a cotture ad alta intensità consentendo tuttavia, di effettuare lavorazioni diverse utilizzando il parzializzatore del braciere per cotture indirette.

X-OVEN introduces to the market a new generation of products, grilling takes on a broader meaning, it evolves, rises to another level and becomes real gastronomy. Comfort, simplicity and versatility, make the exclusive range X-OVEN an essential, reliable and efficient tool. The innovative concept of a closed brazier with grill drawers, allows a modern chef to rediscover ancient tastes and to convey them on every raw material. The result of grilling in a closed ceramic chamber, allows to perfectly cook any food, without charring while preserving softness, juiciness and organoleptic qualities. A safe equipment to position in modern professional kitchens and convenient in terms of consumption. The reduced cooking time and limited installation space combined with its extreme dynamism of use, allows each chef to explore new frontiers of cooking offering their guests a quality level not achievable with other equipment. X-Oven.3 with its three grill drawers placed at different heights and temperatures offers endless cooking alternatives, for a variety of food types and sizes. X-Oven.1 with its single grill drawer equipped with an extra intermediate half grill is more suitable for cooking at high heat intensity, however, by using the brazier tray splitter it's also possible to carry out a wider variety of preparations exploiting indirect cooking techniques.