



TECHNOLOGY TECHNOLOGY TECHNOLOGY

2017 EDITION

FOOD **CATALOGUE** & BEVERAGE

FOOD&BEVERAGE COMPANIES PROVIDING EQUIPMENT, PRODUCTS AND SERVICES TO THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

TECHNOLOGY



EDITRICE ZEUS SAS - Via P. Ballerini 66, 20831 - SEREGNO (MB) - Italy
Tel. +39 0362 244182 - 0362 244186 - www.editricezeus.com

www.itfoodonline.com



X-OVEN, A PATENTED, EXCLUSIVE AND REVOLUTIONARY SYSTEM

X-OVEN proposes a new generation of charcoal ovens for chefs who want to prepare gourmet food preserving its authenticity, taste and aroma while taking full advantage of a unique modern cooking system.

A new, versatile and efficient product line that offers enhanced comfort and safety, that serves chef's creativity while ensuring rapid and healthy preparation of diverse high quality food.

Grilling takes on a broader meaning, it evolves, rises to another level and becomes real gastronomy. Comfort, simplicity and versatility, make the 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
CHARCOAL CUISINE

X-OVEN, UN SISTEMA BREVETTATO, ESCLUSIVO, RIVOLUZIONARIO

X-OVEN propone una nuova generazione di forni a brace per chef che desiderano preparare cibo gourmet preservandone l'autenticità, il gusto e l'aroma sfruttando nel contempo un sistema di cucina unico ed innovativo.

Una nuova, versatile ed efficiente linea di prodotti che offre agli addetti ai lavori comfort e sicurezza al servizio della creatività consentendo al tempo stesso una preparazione rapida e salubre di tutti gli alimenti.

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 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.

Una attrezzatura sicura 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

CHARCOAL CUISINE



EXCLUSIVE



DYNAMIC



CONVENIENT



SAFE



X-OVEN.3 MODEL

www.x-oven.com