



HORECA

INTERNATIONAL middle east



Astoria[®]
Think espresso

www.astoria.com



GUGLIELMI[®]
MADE IN ITALY

www.guglielmi.com



Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE

www.corradi.eu



SERMEO
espresso

www.sermeo.it



KILI
CAFFÈ

www.kilicaffe.it



Rpesrl

www.rpesrl.it

L'Acqua Santa di Roma



EGERIA
Minerale Naturale

www.egeria.it



GRANDSOLEIL

www.grandsoleilspa.it



Bibó
Il riscaldatore a pellet da esterni

www.nbpartners.it

FAS•ITALIA
WWW.FORNITURE-ALBERGHIERE.BIZ

www.fas-italia.it



Brasilrecca[®]
Caffè senza pecca

www.brasilrecca.com

area
Cooling Solutions

www.areacooling.it

DonelliGroup
CUSTOMS BROKERS

www.donelligroup.com



Novarese[®]
zuccheri

www.novaresezuccheri.com

SIGROUP
INTERNATIONAL

www.sigroup.info

Pagnini
dal 1873 la torrefazione




FILTRORZO
DECAFFENATO

www.torrefazionepagnini.it



CRC[®]
GROUP

www.crcgroup.eu

THE
HOTEL SHOW
DUBAI

www.thehotelshow.com



A unique design for demanding chefs

X-OVEN was established in 2013 by entrepreneur Alfredo Mercurio and restaurateur and inventor Enrico Piazzi. The company produces and distributes its internationally patented charcoal ovens with lateral grill drawers around the world for the hotel, restaurant and catering sectors.

The X-Oven Group is comprised of: X-Oven International, the headquarter, based in Lugano, Switzerland, responsible for the Swiss and international markets and X-Oven Italia, located in Cremona and in charge of marketing in Italy.

Italian design and Swiss precision combine to produce the X-Oven, making it the perfect blend of functional excellence, tradition and innovation.

Enrico Piazzi is a restaurateur and inventor for both work and pleasure. After years of slaving over hot grills that were difficult to use, wasteful and unsafe, he developed a concept to replace the traditional front hatch of old-fashioned charcoal ovens with a system of one or more removable side grill drawers set at different heights, so that a variety of foods could be prepared at different temperatures.



X-OVEN



CHARCOAL OVENS

X-Oven is the only charcoal oven with lateral grill drawers



Designed for enclosed spaces in professional kitchens, X-OVEN is the only charcoal oven with lateral grill drawers available in three models: with one, two or three grill drawers.

The X-Oven.1 model is considered a specialized product, characterized by a high and uniform service temperature that can reach 380 °C and remain constant throughout a standard service. It is perfect for intense and aggressive cooking and is suitable for all meat cuts that are prepared to perfection in a very short time frame.

The X-Oven.2 model, with two grill drawers, is the ideal solution for combining the versatility of the X-Oven.3 with the ease of use of the X-Oven.1. The X-Oven.2 adopts a grill drawer with 15 cm of available height in the position closer to the brazier tray, offering the possibility of placing grills at three alternative heights. Additionally, on the upper level, it hosts a grill drawer with 10 cm of available height.

The X-Oven.3 model is a versatile product that offers chefs multiple cooking options.

The X-Oven.3 takes full advantage of its vertical height. The three grill drawers are set at different levels, allowing chefs to exploit lower or higher temperatures.

The product's distinctive features have been recognized for their uniqueness and are patented internationally.

The X-Oven is distributed globally. Through use of this innovative product, the world's most talented chefs and most exclusive restaurants have discovered a new and surprising cooking tool that enhances natural food flavors, encourages creativity, cuts energy costs and guarantees a safe working environment.

x-oven.com

X-OVEN

CHARCOOL CUISINE



EXCLUSIVE

SAFE

CONVENIENT

DYNAMIC

x-oven.com

تصميم فريد للطهاة المحترفين

إكس أوفين "X-OVEN" هي شركة تم إنشاؤها في عام 2013 من قبل رائد الأعمال ألفريدو مركوريو والمخترع إنريكو بياتزي المختص في مجال المطاعم. تتميز الشركة بإنتاج أفران الفحم ذات الأدراج الجانبية (تصميم الفرن حاصل على براءة اختراع) كما تتولى توزيعه على قطاعات الفنادق والمطاعم على مستوى العالم. مقر الشركة الرئيسي المسؤول عن الأسواق العالمية يقع في لوجانو بسويسرا، والمكتب الفرعي المخصص للسوق الإيطالية يقع في كريمونا بإيطاليا.

إكس أوفين "X-OVEN" هو مزيج فريد من الدقة السويسرية والتصميم الإيطالي المتميز، مما يعكس مدى التناغم بين الطهي التقليدي على الفحم والتصميم المبدع المواكب للعصر. السيد إنريكو بياتزي مخترع الفرن كان يعمل بالأساس في إدارة مطعمه الخاص، وبعد سنوات من ممارسة المهنة واكتساب الخبرات، والوقوف أمام المشاوي الساخنة والأفران التقليدية صعبة الاستخدام مع عوامل الهدر وقلّة توافر الأمان، تولدت لديه فكرة إحداث تحول نوعي في أفران الفحم التقليدية، وكان التصميم بمثابة ثورة في حد ذاته، مما جعله جديرا بالحصول على براءة الاختراع. فاستطاع أن يغير من البوابة الأمامية لأفران الفحم التقليدية ويحولها بخبرته إلى تصميم متطور يقدم نظام الأدراج الجانبية القابلة للإزالة والمتوافرة بعدة ارتفاعات، مما يقدم حلاً لطهي عدة أنواع من الأطعمة بدرجات حرارة مختلفة في آن واحد لتوفير طهي متميز وتحقيق عامل الأمان والادخار بالإضافة إلى سهولة الاستخدام.

إكس أوفين "X-OVEN" هو الفرن الوحيد من نوعه في العالم الذي يقدم أدراجاً جانبية ملائمة للمساحات المغلقة في مختلف أنواع المطابخ الاحترافية، ويتوفر بدرج واحد أو إثنان أو ثلاثة على حسب الإصدار.

إكس أوفين 1 "X-OVEN.1" مع درج واحد، يوفر للمستخدم إمكانية التشغيل بدرجات حرارة عالية تصل إلى 380 درجة مئوية، مع الاحتفاظ بكفاءة التشغيل على مدى الإستخدام، ويلائم براءة عمليات الطهي لقطع اللحم على اختلاف أحجامها في إطار زمني قصير.

إكس أوفين 2 "X-OVEN.2" مع درجين، الحل الأمثل لدمج تنوع استخدام X-OVEN.3 مع سهولة استخدام X-OVEN.1. في الدرج الأول المتميز بارتفاع 15 سنتيمتر (في الجزء الأقرب إلى الفحم) يمكن وضع شوايات مسطحة في ثلاث ارتفاعات بديلة، كما يتوفر درج آخر بارتفاع 10 سنتيمتر في الجزء العلوي.

إكس أوفين 3 "X-OVEN.3" مع ثلاثة ادراج، يوفر خيارات متعددة لعمليات الطهي، وهذا بفضل التصميم العمودي الذي يتيح للمستخدم سهولة التبديل بين الأدراج الثلاثة، واختيار درجات الحرارة الملائمة لكل عملية طهي.

وأخيراً وليس آخراً، إكس أوفين "X-OVEN" هو منتج عالمي استطاع أن يكتسب ثقة الطهاة المحترفين والمطاعم الفاخرة على مستوى العالم، بما يقدمه من تجربة طهي جديدة وفريدة، وضمان للمذاق الطبيعي، وترشيد في استخدام الطاقة، وتوفير بيئة استخدام آمنة للجميع.

x-oven.com

