XOVEN

Beyond grilling

X-OVEN presenta 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.

Esclusivo

La gamma prodotti X-OVEN è stata progettata da Enrico Piazzi, ristoratore Italiano e inventore per passione, che ha trascorso anni a fare ricerca, sviluppo ed indagini di mercato per costruire uno strumento professionale eccezionale a beneficio di ogni chef. Una tradizione ancestrale insieme ad un sistema di cucina moderno – la fragranza di legna unitamente alla solidità dell'acciaio con un design intelligente per creare un sistema unico che permette una preparazione facile conferendo il vero gusto di griglia al cibo. X-OVEN significa cucina salubre, leggera ed impeccabile – il calore delle braci avvolge e "sigilla" la superficie dell'alimento: succhi e sali minerali sono mantenuti all'interno esaltandone sapore e sapidità naturale, preservando la morbidezza, senza il rischio di carbonizzazione usuale nelle griglie a fiamma libera. La camera chiusa X-OVEN è stata progettata per convogliare solo l'ossigeno sufficiente a mantenere vive le braci, evitare lo sviluppo di fiammate incontrollate ed assicurare, una temperatura ideale e costante per l'intero servizio. Il risultato è una qualità del cibo eccellente – il cibo risulta cotto perfettamente, salubre e leggero.

Esclusivo

Dinamico

Dinamico

La linea di prodotti X-OVEN offre un sistema di cottura dinamico, adatto ad esigenze diversificate e può trasformarsi in un reale strumento di creatività nelle mani di chef talentuosi. Cassetti griglia multipli per cucinare piatti diversi simultaneamente a temperature differenti: il calore più intenso del cassetto griglia vicino al braciere progressivamente si riduce nei cassetti griglia più lontani. In alternativa cassetti griglia singoli per cucinare a temperature più elevate ed uniformi. X-OVEN è un compagno ideale per tecniche di cucina diversificate – grigliare, gratinare, arrostire, rigenerare, tostare ed affumicare sul carbone di legna. Regolando la valvola di uscita del fumo si può modulare il gusto: più chiusa per una nota più forte e intensa di brace, più aperta per una maggiore delicatezza. Anche il combustibile gioca la sua parte. Il carbone vegetale selezionato da X-OVEN, volutamente neutro, esalta il gusto naturale dell'alimento, ma aggiungendo scaglie di legno a piacere in varie essenze, le sfumature sono infinite. X-OVEN libera la creatività in ogni chef prestandosi a diverse tecniche di cottura con risultati eccellenti.

Conveniente

X-OVEN risparmia energia, tempo e spazio. Raggiunge e mantiene temperature estremamente elevate, senza dispersione di calore grazie al suo sistema di cassetto griglia laterale; la camera porcellanata rimane sempre chiusa e consente una combustione lenta della brace evitando lo sviluppo di fiamma. Questa innovazione riduce i consumi di carbone di legna dell'80% rispetto ai bracieri tradizionali a fiamma libera e del 50% rispetto ai comuni forni a brace. Il risparmio energetico è dovuto anche all'efficiente sistema alzabraci posizionato nel carrello di appoggio, che serve per utilizzare al meglio fino all'ultima caloria.

Al tempo stesso, l'efficienza e la bassa dispersione si traduce in una preparazione più veloce e in un servizio più celere con incremento di produttività fino al 50% rispetto ai sistemi tradizionali da cucina. Il design compatto e funzionale, meno di un metro quadrato di occupazione spazio, insieme alla possibilità di scegliere il lato di apertura dei cassetti griglia, consente di trovare sempre la perfetta allocazione in qualsiasi linea di cucina. X-OVEN in sintesi è conveniente perché occupa poco spazio, risparmia tempo, riduce i consumi ed incrementa la produttività.

Sicuro

Sicuro

Basta folate di calore e rischi di bruciatura come nei comuni forni a brace. Invece del vecchio singolo sportello frontale, con X-OVEN lo chef può aprire i cassetti griglia laterali con un solo dito per monitorare la cottura e intervenire sul cibo in totale sicurezza senza mai entrare in contatto diretto con la fonte di calore. Il cassetto griglia, una volta aperto, è perfettamente isolato dalle braci incandescenti eliminando le fuoriuscite di calore e fumo.

Il dispositivo Taglia fuoco integrato nel sistema di uscita fumi evita ogni rischio legato alla formazione di scintille e la fuoriuscita di particelle solide. In questo modo, si riscopre il vero piacere di cucinare alla griglia senza il fastidio del calore e il rischio di bruciature. X-OVEN permette di cucinare alla griglia senza fatica, in sicurezza ed è facile da accendere, modulare, pulire ed installare.

X–Oven.1

Caratteristiche prestazionali	Potenza termica nominale	3,81 kW
	Carica di carbone vegetale consigliata	3,00 Kg
	Consumo orario	0,7 Kg/ora
	Durata media di servizio (prime 3/4 ore intensità massima, ultime 1/2 ore decrescente)	4/6 ore
	Tempo di accensione	1 ora
	Produzione media (300 gr. a porzione)	60 porzioni/ora
	Temperatura di servizio	280 / 380 °C
	Capacità	1 GN 1/1
	Portata minima cappa aspirante	1500 m^3/ora
	Velocità di aspirazione cappa aspirante	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Temperatura dei fumi ad ingresso cappa (distanza minima dal Taglia fuoco 25cm)	< 80 °C
	Rendimento	63,67 %
	Emissioni di CO nei prodotti della combustione	0,400 %

Misure e pesi	Larghezza con cassetti griglia chiusi (incluso maniglie)	585 mm
	Larghezza con cassetti griglia aperti (incluso maniglie)	960 mm
	Larghezza con sgocciolatoio	900 mm
	Profondità con sportello frontale chiuso (incluso maniglie)	840 mm
	Profondità con sportello frontale aperto	1240 mm
	Altezza totale con valvola uscita fumi e tagliafuoco	1000 mm
	Altezza X-Oven.1	700 mm
	Altezza valvola uscita fumi + tagliafuoco	300 mm
	Peso totale X-Oven.1	150 Kg
	Dimensioni griglia inox 1/1	370 x 540 mm

X–Oven.2

Caratteristiche prestazionali	Potenza termica nominale	4,45 kW
	Carica di carbone vegetale consigliata	6,00 Kg
	Consumo orario	0,85 Kg/ora
	Durata media di servizio (prime 3/4 ore intensità di calore massima, ultime 2/3 ore decrescente)	5/7 ore
	Tempo di accensione	1 ora
	Produzione media (300 gr. a porzione)	100 porzioni/ora
	Temperatura di servizio	270 / 370 °C
	Capacità	2 GN 1/1
	Portata minima cappa aspirante	1500 m^3/ora
	Velocità di aspirazione cappa aspirante	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Temperatura dei fumi ad ingresso cappa (distanza minima dal Taglia fuoco 25cm)	< 80 °C
	Rendimento	64,61 %
	Emissioni di CO nei prodotti della combustione	0,437 %

Misure e pesi	Larghezza con cassetti griglia chiusi (incluso maniglie)	585 mm
	Larghezza con cassetti griglia aperti (incluso maniglie)	960 mm
	Larghezza con sgocciolatoio	900 mm
	Profondità con sportello frontale chiuso (incluso maniglie)	840 mm
	Profondità con sportello frontale aperto	1240 mm
	Altezza totale con ruote a terra, valvola uscita fumi e taglia fuoco	1668 mm
	Altezza X-Oven.2	802 mm
	Altezza carrello alza braci	566 mm
	Altezza valvola uscita fumi + tagliafuoco	300 mm
	Peso totale	285 Kg
	Peso X-Oven.2	215 Kg
	Peso carrello alza braci	70 Kg
	Dimensioni griglia inox 1/1	370x540 mm

X–Oven.3

Caratteristiche prestazionali	Potenza termica nominale	5,09 kW
	Carica di carbone vegetale consigliata	8,00 Kg
	Consumo orario	1,00 Kg/ora
	Durata media di servizio (prime 4/5 ore intensità di calore massima, ultime 2/3 ore decrescente)	6/8 ore
	Tempo di accensione	1 ora
	Produzione media (300gr. a porzione)	150 porzioni/ora
	Temperatura di servizio	250 / 350 °C
	Capacità	3 GN 1/1
	Portata minima cappa aspirante	1500 m^3/ora
	Velocità di aspirazione cappa aspirante	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Temperatura dei fumi ad ingresso cappa (distanza minima dal Taglia fuoco 25cm)	< 80 °C
	Rendimento	65,52 %
	Emissioni di CO nei prodotti della combustione	0,475 %

Misure e pesi	Larghezza con cassetti griglia chiusi (incluso maniglie)	585 mm
	Larghezza con cassetti griglia aperti (incluso maniglie)	960 mm
	Larghezza con sgocciolatoio	900 mm
	Profondità con sportello frontale chiuso (incluso maniglie)	840 mm
	Profondità con sportello frontale aperto	1240 mm
	Altezza totale con ruote a terra, valvola uscita fumi e taglia fuoco	1748 mm
	Altezza X-Oven.3	882 mm
	Altezza carrello alza braci	566 mm
	Altezza valvola uscita fumi + tagliafuoco	300 mm
	Peso totale	310 Kg
	Peso X-Oven.3	240 Kg
	Peso carrello alza braci	70 Kg
	Dimensioni griglia inox 1/1	370 x 540 mm

Burger Machine

Caratteristiche prestazionali	Potenza termica nominale	5,44 kW
	Carica di carbone vegetale consigliata	8,00 Kg
	Consumo orario	1 Kg/ora
	Durata media di servizio (prime 4/5 ore intensità massima, ultime 2/3 ore decrescente)	6/8 ore
	Tempo di accensione	1 ora
	Produzione media (180 g)	100 hamburger/ora
	Temperatura di servizio	320 / 380 °C
	Capacità	2 GN 1/1
	Portata minima cappa aspirante	1500 m^3/ora
	Velocità di aspirazione cappa aspirante	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
	Temperatura dei fumi ad ingresso cappa (distanza minima dal Taglia fuoco 25cm)	< 80 °C
	Rendimento	63,58 %
	Emissioni di CO nei prodotti della combustione	0,494 %

Misure e pesi	Larghezza con cassetti griglia chiusi (incluso maniglie)	585 mm
	Larghezza con cassetti griglia aperti (incluso maniglie)	960 mm
	Larghezza con sgocciolatoio	900 mm
	Profondità con sportello frontale chiuso (incluso maniglie)	840 mm
	Profondità con sportello frontale aperto	1240 mm
	Altezza totale con ruote a terra, valvola uscita fumi e taglia fuoco	1490 mm
	Altezza X-Oven Burger Machine	624 mm
	Altezza carrello alza braci	566 mm
	Altezza valvola uscita fumi + tagliafuoco	300 mm
	Peso totale	250 Kg
	Peso X-Oven Burger Machine	180 Kg
	Peso carrello alza braci	70 Kg
	Dimensioni griglia inox 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 Giacomo Leopardi 42
20071 Vermezzo con Zelo
T +39 02 91668159

info@x-oven.com
www.x-oven.com