

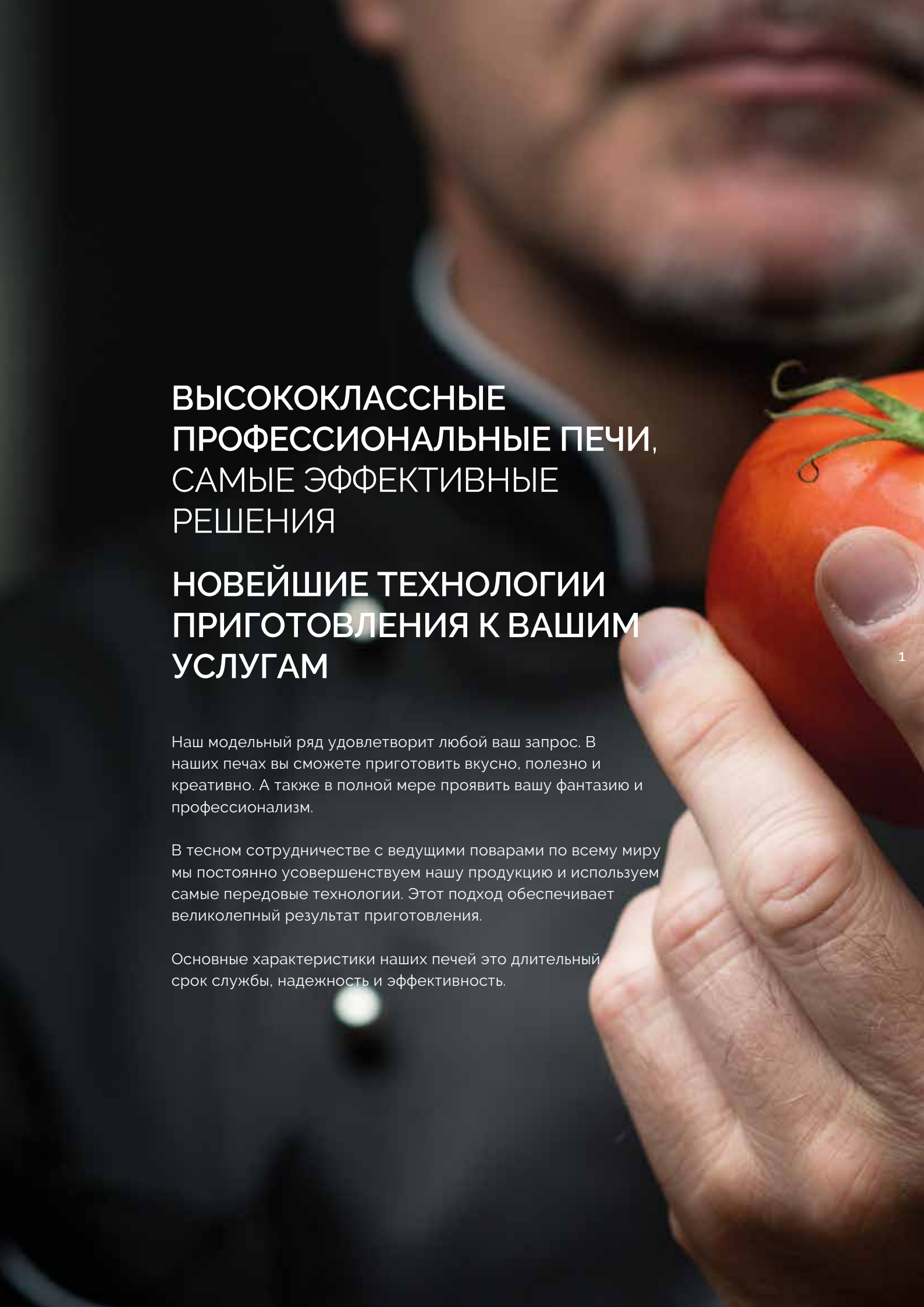
# INOXTrend



## Nice & Go

RU





**ВЫСОКОКЛАССНЫЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ,  
САМЫЕ ЭФФЕКТИВНЫЕ  
РЕШЕНИЯ**

**НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ К ВАШИМ  
УСЛУГАМ**

Наш модельный ряд удовлетворит любой ваш запрос. В наших печах вы сможете приготовить вкусно, полезно и креативно. А также в полной мере проявить вашу фантазию и профессионализм.

В тесном сотрудничестве с ведущими поварами по всему миру мы постоянно совершенствуем нашу продукцию и используем самые передовые технологии. Этот подход обеспечивает великолепный результат приготовления.

Основные характеристики наших печей это длительный срок службы, надежность и эффективность.

# MANIAC IN EXCELLENCE

**Надёжные и прочные профессиональные печи** для ресторанного бизнеса, созданные для поваров, которые внимательны к трансформации вкусов и готовы оценить подлинное качество **Made in Italy**.

Наш модельный ряд предоставляет большую возможность выбора как для гастрономии, так и для выпечки: конвекционные печи, комбинированные печи инжекторные и бойлерные, с любой контрольной панелью – электро-механической, электронной или сенсорной.

Линии:



## Gourmet

Печь **станет вашим надёжным партнером на кухне**. Мы предлагаем печи инжекторного или бойлерного типа, с электрической или газовой системой нагрева, **от 6 до 20 уровней**. Отличное сочетание дизайна и технологии, самые прогрессивные результаты приготовления, минимальные затраты.

## Professional

**Синоним надёжности и высокой производительности**. Профессиональные электрические и газовые печи для интенсивного использования, **от 4 до 20 уровней**. Инжекция даёт отличный результат приготовления рецептов любой кухни мира.



## Nice & Go

**Отличные результаты приготовления** в компактном и профессиональном исполнении. Электрические печи, **от 4 до 15 уровней**. Камера остаётся обширной, а результат приготовления неизменно отличным.



## Snack

Идеальная линия для баров или киосков, которым требуется небольшая печь для подогревания и/или выпечки круассанов, кондитерских изделий, хлеба или простых блюд.

# Nice & Go

WHAT YOU NEED IS WHAT YOU GET



# Nice & Go

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрические и газовые печи с электро-механическим, электронным или сенсорным управлением. Доступны модели от 4 до 12 уровней с поперечным расположением камеры, для 1/1 GN, 600 x 400 или универсальной противней.



КОНВЕКЦИЯ  
И ПАР

Мод. NG-SP-610EW



# ХАРАКТЕРИСТИКИ



Мод. NG-UA-604E

5

**Двойное стекло** двери

**Внутреннее освещение**

**Уплотнение** двери легкоснимаемое, выполненное из силикона для профессионального использования

**Магнитный датчик** двери для блокировки вентиляции

**Вентилятор с авторевверсом**

**Клапан** для выпуска пара

**Методы приготовления:**

- Конвекция и увлажнение
- Конвекция и пар
- Комбинированный с прямой подачей пара



# Nice & Go

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



Мод. NG-SA-606EW



Модели для противней 600 x 400 или типа GN и EN (универсальные).



Легко моющееся внутреннее стекло.



комбинированный режим с регулировкой пара.



# ЭЛЕКТРО-МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ



Модели NG-UA



Модели NG-SA



Модели NG-DA

# Nice & Go

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



Мод. NG-SP-610EW



**Функция автореверса**  
серийная во всех моделях  
Nice & Go.



**Эргономичная ручка**  
двери



**Электронная**  
контрольная панель,  
**99 программ, четыре**  
**фазы, регулирование**  
**прямой подачи пара** на  
6 возможных позиций.

# ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ



Модели NG-SP

# Nice & Go

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



**Система автоматической мойки жидкими моющими средствами.**

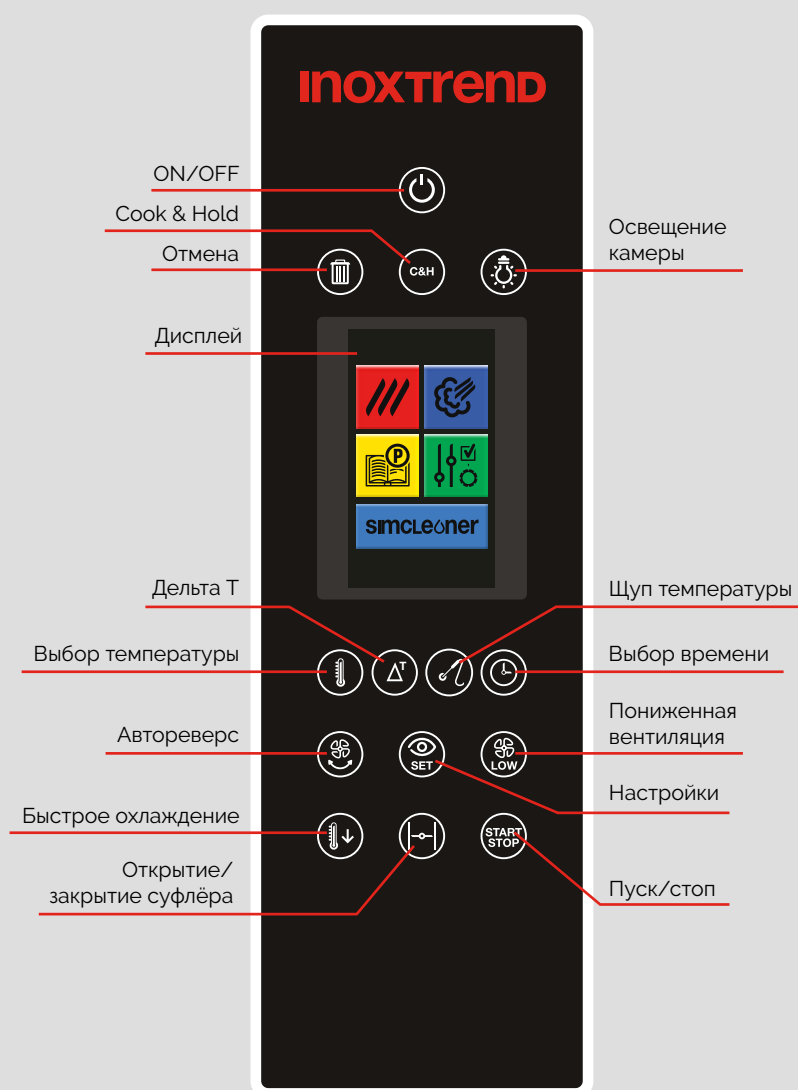


**Две скорости вентилятора с автореверсом.**



**Простая, эффективная и интуитивная сенсорная панель управления.**

# СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ TOUCH SCREEN




Модели NG-DT





# АКСЕССУАРЫ

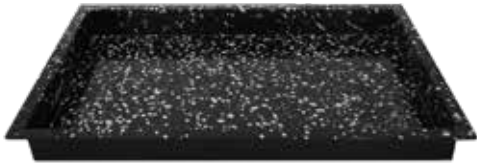
	Описание	Код	Совмещается с загрузкой:
	Каркас из нержавеющей стали	S-31G8	04-05-06-07 уровней
		S-31G	10-12 уровней
	Расстоечный шкаф. Высота 900 мм Диапазон температур 0-60 °С	LSN-608E	04-05-06-07 уровней
	Расстоечный шкаф. Высота 700 мм Диапазон температур 0-60 °С	LSP-066E	10-12 уровней



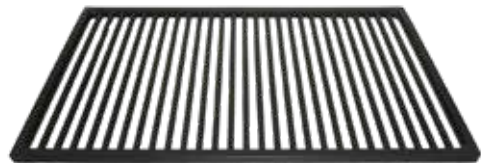




# ПРОТИВНИ И РЕШЁТКИ



Антипригарный противень  
с гранитным покрытием



Антипригарная решётка



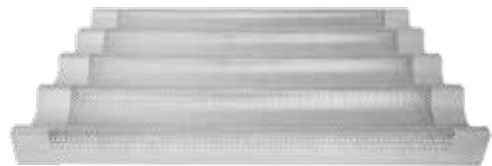
Решётка для запекания рёбер



Противень для яиц



Алюминиевая решётка Silverstone



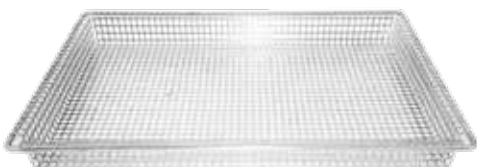
Противень GN для багетов



Гриль для запекания картошки



Решётка для курицы гриль



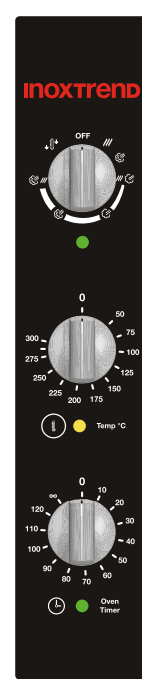
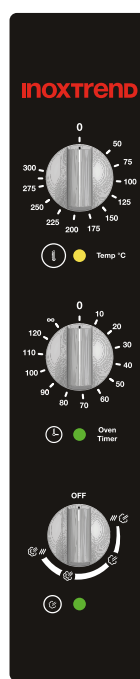
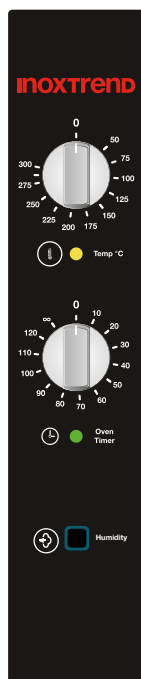
Корзина для жарки



Перфорированный противень для выпечки



# Nice & Go





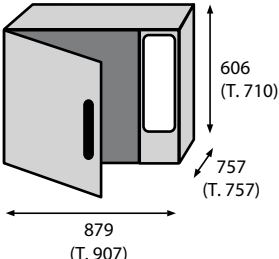





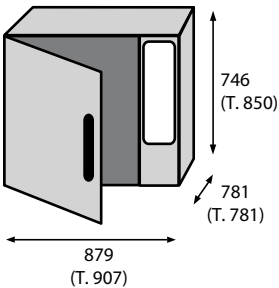




	Модель печи	NG-UA	NG-SA	NG-DA	
	Панель управления	Электро-механическая	Электро-механическая	Электро-механическая	
	Конвекция с вентиляцией	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	
	Конвекция и увлажнение	Стандарт	-	-	
	Конвекция и пар	-	Стандарт	-	
	Инжекторный тип	-	-	50-300 °C	
	Пар	-	-	50-100°C	
	Автореверс	Стандарт	Стандарт	Стандарт	
	Температурный щуп	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
	Дельта Т	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
	Автоматические программы	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
<b>PRH</b>	Автоматический предв. разогрев	Недоступно	Недоступно	Недоступно	
	Автоматическая мойка	Недоступно	Недоступно	Недоступно	



	NG-SP	NG-DT
	Электронная	Touch Screen
	50-300 °C	30-270 °C
	-	-
	Стандарт	-
	-	30-270 °C
	-	20-100 °C
	Стандарт	Стандарт
	Недоступно	Стандарт
	Недоступно	Стандарт
	99 программ 4 фазы	150 программ 6 фаз
	Стандарт	Стандарт
	Недоступно	Стандарт: мойка жидкими средствами



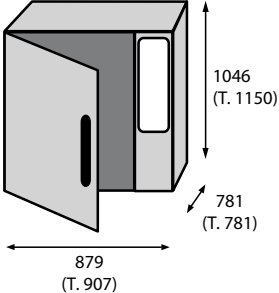






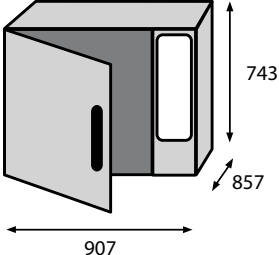




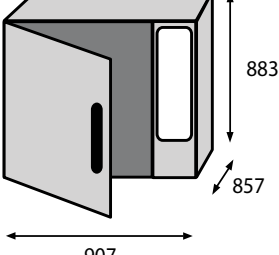




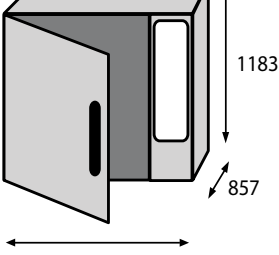





# Nice & Go

Тип нагрева	Вместимость	Размеры (мм)	Режим приготовления	Панель управления
 электрический нагрев	 <b>04</b> x 600 x 400 мм Расстояние между противнями: 80 мм		<b>U</b>  CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	<b>A</b> Электро-механическая
	 <b>04</b> x 600 x 400 мм + <b>04</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм		<b>S</b>  CONVECTION WITH STEAM	<b>A</b> Электро-механическая
	<b>05</b> X 600 x 400 мм + <b>05</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм			<b>P</b> Электронная
				<b>D</b>  COMBI WITH DIRECT STEAM
			<b>T</b> Touch Screen	
	 <b>06</b> x 600 x 400 мм Расстояние между противнями: 80 мм			<b>U</b>  CONVECTION WITH HUMIDIFICATION
	 <b>06</b> x 600 x 400 мм + <b>06</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм	<b>S</b>  CONVECTION WITH STEAM		<b>A</b> Электро-механическая
	<b>07</b> X 600 x 400 мм + <b>07</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм			<b>P</b> Электронная
				<b>D</b>  COMBI WITH DIRECT STEAM
		<b>T</b> Touch Screen		

	Мощность кВт	Напряжение	Гц	Модель	
	3.7	230В 1N	50/60	<b>NG-UA-604E</b>	
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-604EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-004EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-005EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-604EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-004EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-005EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-604EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-004EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-005EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DA-004EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DA-005EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DT-004EW</b>	w Повышенная мощность
	6.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DT-005EW</b>	w Повышенная мощность
	7.9	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-006E</b>	
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-606EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-006EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-007EW</b>	w Повышенная мощность
	7.9	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-006E</b>	
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-606EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-006EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-007EW</b>	w Повышенная мощность
	7.9	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-006E</b>	
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-606EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-006EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-007EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DA-006EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DA-007EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DT-006EW</b>	w Повышенная мощность
	11.5	400В 3N	50/60	<b>NG-DT-007EW</b>	w Повышенная мощность

# Nice & Go

Тип нагрева	Вместимость	Размеры (мм)	Режим приготовления	Панель управления		
 электрический нагрев	 <b>10</b> x 600 x 400 мм Расстояние между противнями: 80 мм		<b>U</b>  CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	<b>A</b> Электро-механическая		
	 <b>10</b> x 600 x 400 мм + <b>10</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм		<b>S</b>  CONVECTION WITH STEAM	<b>A</b> Электро-механическая		
	<b>12</b> X 600 x 400 мм + <b>12</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		<b>P</b> Электронная			
			<b>A</b> Электро-механическая			
			<b>T</b> Touch Screen			
			<b>D</b>  COMBI WITH DIRECT STEAM			
 газовый нагрев	 <b>04</b> x 600 x 400 мм + <b>04</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм		<b>U</b>  CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	<b>A</b> Электро-механическая		
	<b>05</b> X 600 x 400 мм + <b>05</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		<b>S</b>  CONVECTION WITH STEAM	<b>A</b> Электро-механическая	<b>P</b> Электронная	
			<b>D</b>  COMBI WITH DIRECT STEAM	<b>T</b> Touch Screen		
	 <b>06</b> x 600 x 400 мм + <b>06</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм		<b>U</b>  CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	<b>A</b> Электро-механическая		
	<b>07</b> X 600 x 400 мм + <b>07</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		<b>S</b>  CONVECTION WITH STEAM	<b>A</b> Электро-механическая	<b>P</b> Электронная	
			<b>D</b>  COMBI WITH DIRECT STEAM	<b>T</b> Touch Screen		
	 <b>10</b> x 600 x 400 мм + <b>10</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 80 мм		<b>U</b>  CONVECTION WITH HUMIDIFICATION	<b>A</b> Электро-механическая		
	<b>12</b> X 600 x 400 мм + <b>12</b> x 1/1 GN Расстояние между противнями: 67 мм		<b>S</b>  CONVECTION WITH STEAM	<b>A</b> Электро-механическая	<b>P</b> Электронная	
			<b>D</b>  COMBI WITH DIRECT STEAM	<b>T</b> Touch Screen		



	Мощность кВт	Напряжение	Гц	Модель	
	11,9	400В 3N	50/60	<b>NG-UA-010E</b>	
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	11,9	400В 3N	50/60	<b>NG-SA-010E</b>	
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	11,9	400В 3N	50/60	<b>NG-SP-010E</b>	
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	17,3	400В 3N	50/60	<b>w</b>	Повышенная мощность
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-UA-004G</b>	
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-UA-005G</b>	
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-SA-004G</b>	
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-SA-005G</b>	
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-SP-004G</b>	
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-SP-005G</b>	
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-DT-004G</b>	
	10	230В 1N	50/60	<b>NG-DT-005G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-UA-006G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-UA-007G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-SA-006G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-SA-007G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-SP-006G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-SP-007G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-DT-006G</b>	
	16	230В 1N	50/60	<b>NG-DT-007G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-UA-010G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-UA-012G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-SA-010G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-SA-012G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-SP-010G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-SP-012G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-DT-010G</b>	
	19,5	230В 1N	50/60	<b>NG-DT-012G</b>	

# Inoxtrend

## БЕЗУПРЕЧНОЕ КАЧЕСТВО MADE IN ITALY В ПРОИЗВОД- СТВЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ

Компания **Inoxtrend** родилась в 1989 году на северо-востоке Италии, в зоне, специализирующейся на производстве изделий из нержавеющей стали.

Компания специализируется на производстве печей и известна своим пристальным вниманием к новым технологиям и поиску эффективных решений для профессиональной кухни.

Печи **Inoxtrend** это идеальное решение для ресторанов, отелей, баров, магазинов, пекарен и пиццерий.





Inoxtrend srl оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в данный каталог. Фотографии, присутствующие в настоящем каталоге, использованы исключительно в иллюстративных целях



[www.inoxtrend.com](http://www.inoxtrend.com)

INOXTREND SRL a socio unico  
Via Serenissima, 1  
31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY  
Tel. +39.0438.456990 - Fax +39.0438.451710  
Email: [info@inoxtrend.com](mailto:info@inoxtrend.com)