

FLEXO





Dal 1989 un punto di riferimento nella produzione di forni professionali di qualità made in Italy.

Inoxtrend nasce nel 1989 nella Inox Valley italiana e si caratterizza, fin dall'inizio, per l'attenzione rivolta alla specializzazione e alla ricerca continua di soluzioni adatte ad ogni cucina professionale per:

- Ristoranti
- Hotel
- Gastronomie
- Catene di ristorazione
- Coffee shop
- Bar
- Stazioni di servizio
- Panifici
- Pastifici

La risposta pronta alle esigenze dei clienti e la cura dei rapporti relazionali hanno permesso la continua crescita dell'azienda e la sua evoluzione.

Since 1989 a point of reference in the production of made in Italy quality professional ovens.

Inoxtrend was founded in 1989 in the Italian Inox Valley and is characterized, from the very beginning, by the attention paid to specialization and the continuous search for solutions suitable for every professional kitchen in:

- Restaurant
- Hotel
- Gastronomy
- Catering chain
- Coffee shop
- Bar
- Petrol station
- Bakery
- Pastry shop

The prompt response to customer needs and the care of relationships have allowed the company to continue growing and evolving.

FLEXO

MASSIMA FLESSIBILITÀ

FLEXO MAXIMUM FLEXIBILITY

Adattabilità e flessibilità rappresentano l'essenza di Flexo. Tutto è studiato nei minimi dettagli per supportare in modo pratico le attività di tutti i giorni, garantendo la gestione ottimale del team e riducendo gli sprechi di cibo.

La linea Flexo intreccia un design moderno ad elevate soluzioni tecnologiche ed è disponibile nelle varianti Homemade e Gastronomy, ideale per ogni tipo di cottura, dalla pasticceria per la ristorazione al mondo gastronomia.

Potrai disporre di un forno professionale ad iniezione diretta di vapore, con alimentazione a gas o elettrica, con Kit porta teglie da 4 a 20 livelli.

In tutti i modelli la sonda al cuore è di serie, inoltre, nei forni con comando touch, potrai trovare il programma di lavaggio automatico della camera di cottura, con l'uso di detergente in pastiglie.

Adaptability and flexibility are key to Flexo. Everything, down to the smallest detail, is designed to provide practical support for everyday activities, ensuring optimal team management and limiting food waste.

The Flexo line combines modern design with high-tech solutions and is available in the Homemade and Gastronomy variants, ideal for any cooking needs - from pastry making for catering companies to deli food shop requirements.

The range includes a professional oven with direct steam injection, with gas or electric power supply, with a 4 to 20 levels tray holder set.

In all models the core probe is supplied as standard; additionally, in ovens with touch control, an automatic cooking chamber washing program is available suitable for detergent tablets.



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

Costruita interamente in acciaio inox, su tutta la linea Flexo è presente un comodo ed intuitivo touch screen ed un software di programmazione per gestire le tue ricette, anche da Tablet o Smartphone. Il sistema di lavaggio automatico ti consentirà di risparmiare tempo e di avere una camera di cottura sempre performante.

Built entirely in stainless steel, all the Flexo line features a user-friendly, intuitive touch screen and programming software to manage your recipes, even from a tablet or smartphone. The automatic washing system allows for time saving and ensures a consistently high-performance cooking chamber.

FUNZIONE DELTA T

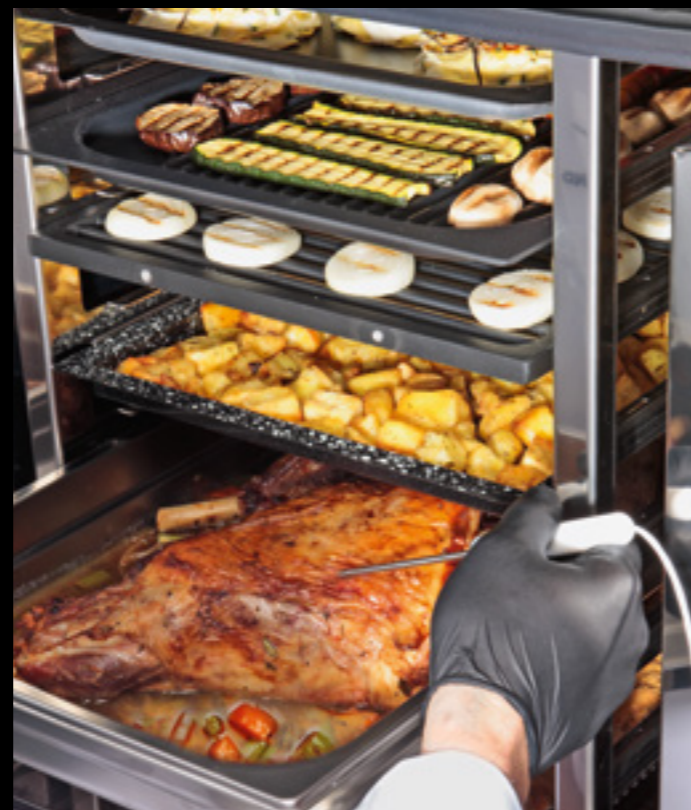
La cottura in Delta T cioè basata sul differenziale (delta) di temperatura (T) è una particolare tecnica di cottura che usa una sonda per mantenere costante durante tutto il tempo di cottura la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

La funzione Delta T è configurabile da 1° a 150°C ed è attivabile selezionando la sonda al cuore.

DELTA T FUNCTION

Delta T cooking, based on temperature (T) differential (delta) settings, is a particular cooking technique that uses a probe to keep the difference between the temperature of the chamber and the core temperature of the food constant for the whole cooking time.

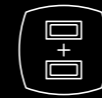
The Delta T function can be configured from 1° to 150°C and can be activated by selecting the core probe.



Lavaggio automatico con detergente liquido per la versione touch screen.
Automatic washing with liquid detergent for the touch screen version.



Ventilazione autoreverse con 2 velocità per la versione analogica e 2+2 per il digitale.
Autoreverse ventilation with 2 speeds for the analogue version and 2+2 for the digital version.



Forni sovrapponibili per ottimizzare lo spazio.
Stackable ovens to optimise space.



Schermo touch da 7 pollici.
7 inch touch screen.



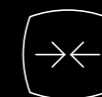
Maniglia con doppia impugnatura.
Double grip handle.



Con alimentazione elettrica o a gas.
With electric or gas power supply.



Iniezione diretta di vapore per assicurare alta qualità.
Direct steam injection to ensure high quality.



Dimensione contenuta del forno per spazi ridotti.
Compact sized oven for confined spaces.





Disponibile con programmi e riscaldamento automatici.
Available with automatic programs and preheating.




 Capacity
4 levels × 60x40 cm



 Power supply
Gas/Electric  Pitch (mm)
80



 Electric power (kW)
7.5  Gas power (kW)
10.5

 Outside Dimensions (cm)
L 84 D 89/92 H 80/82

 Controller
Touch/Analogue

 Capacity
6 levels × 60x40 cm

 Power supply
Gas/Electric  Pitch (mm)
80

 Electric power (kW)
10.9  Gas power (kW)
14.5

 Outside Dimensions (cm)
L 84 D 89 H 95/97

 Controller
Touch/Analogue



13 MODELLI
Ad alimentazione
elettrica o gas.
A iniezione diretta
di vapore.

13 MODELS
Electric or
gas powered.
Direct steam
injection.



 Capacity
10 levels × 60x40 cm

 Power supply
Gas/Electric  Pitch (mm)
80



 Electric power (kW)
18.4  Gas power (kW)
20.5


 Outside Dimensions (cm)
L 84 D 89/92 H 127


 Controller
Touch/Analogue



 Capacity
16 levels × 60x40 cm














 Power supply
Electric  Pitch (mm)
80

 Electric power (kW)
37.0

 Outside Dimensions (cm)
L 84 D 89 H 184

 Controller
Touch/Analogue
















 Capacity 6 levels × GN 1/1	 Capacity 7 levels × GN 1/1
 Power supply Gas/Electric	 Power supply Electric
 Pitch (mm) 70	 Pitch (mm) 80
 Electric power (kW) 9.5	 Gas power (kW) 13.5
 Electric power (kW) 11.0	
 Outside Dimensions (cm) L 75 D 76 H 69/75	 Outside Dimension (cm) L 75 D 76 H 76
 Controller Touch	 Controller Touch

6 MODELLI
Ad alimentazione elettrica o gas.
A iniezione diretta di vapore.

6 MODELS
Electric or gas powered.
Direct steam injection.



 Capacity 10 levels × GN 1/1	 Capacity 20 levels × GN 1/1
 Power supply Gas/Electric	 Power supply Electric
 Pitch (mm) 65	 Pitch (mm) 80
 Electric power (kW) 18.6	 Gas power (kW) 20.0
 Electric power (kW) 37.0	
 Outside Dimensions (cm) L 75 D 76 H 97/103	 Outside Dimensions (cm) L 86 D 87 H 184
 Controller Touch	 Controller Touch

SALVA E PROGRAMMA LE TUE RICETTE

SAVE AND PROGRAM YOUR RECIPIES

Tramite il comodo ed intuitivo touch screen potrai scegliere fra le tante ricette internazionali, testate nei nostri laboratori, o salvare le tue negli oltre 1000 spazi disponibili.

Il software di programmazione ti aiuterà a replicare le ricette ogni volta che lo vorrai, ottenendo lo stesso risultato, oppure a trasferirle dal pannello di controllo in qualsiasi altro sistema SMART, come con il tuo Tablet o Smartphone.

Through the user-friendly, intuitive touch screen you can choose from many international recipes, tested in our laboratories, or upload yours to the over 1000 available slots.

The programming software will help you replicate any recipes whenever you want to obtain identical results, or transfer recipes from the control panel to any other SMART system, such as your tablet or smartphone.



MULTI RECIPIES

Ricettario diviso per tipologie di portata, come pasta e riso, carne, pollo, pesce, verdure, uova e pasticceria.

Recipe book divided by dish types, such as pasta and rice, meat, chicken, fish, vegetables, eggs and pastries.



MULTI LEVEL & COOKING

Questa funzione permette di cucinare piatti diversi in contemporanea, suggerendoti l'ordine ed il tempo corretto di inserimento e fuoriuscita della singola teglia.

This function allows you to cook different dishes at the same time, suggesting the right order and the right time to put in/remove from the oven individual trays.



ALL START

La cottura inizia nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto è pronto per essere servito.

Cooking starts at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish is ready to be served.



11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

ALL END

La cottura finisce nello stesso momento per tutti i piatti, il forno avverte quando ciascun piatto deve essere inserito.

Cooking ends at the same time for all dishes, and the oven warns the user when each dish should be put in.



11	00:24	
10	00:10	
9	—	65°
8	00:24	
7	00:10	
6	—	65°
5	—	50°
4	00:33	
3	00:06	
2	—	
1	00:14	

MULTI END

La cottura finisce in momenti diversi per ciascun livello. Una volta impostato il Multi Cooking lo puoi salvare e usarlo quando vuoi.

Cooking ends at different times for each level. Once Multi Cooking has been set it can be stored and used at any time.

CONNETTIVITÀ AL TUO SERVIZIO

CONNECTIVITY AT YOUR SERVICE

I forni Flexo presentano diverse caratteristiche intelligenti che ti assicurano risultati eccellenti. Potrai salvare ed esplorare centinaia di ricette che Flexo cuocerà in autonomia, riscaldandosi fino a raggiungere la temperatura predefinita. L'app Nube, sfruttando una connessione wi-fi, ti avviserà con una notifica quando il piatto sarà pronto.

Flexo ovens have several smart features that ensure excellent results. You will be able to save and explore hundreds of recipes that Flexo will cook autonomously, heating up until the predefined temperature is reached. Using a wi-fi connection, the Nube app will alert you sending a notification when the dish is ready.

TECNOLOGIA USB PER AGGIORNARE LE RICETTE

Grazie alla porta USB puoi rapidamente aggiornare le tue ricette.

USB TECHNOLOGY TO UPDATE YOUR RECIPES

Through the USB port you can quickly update your recipes.

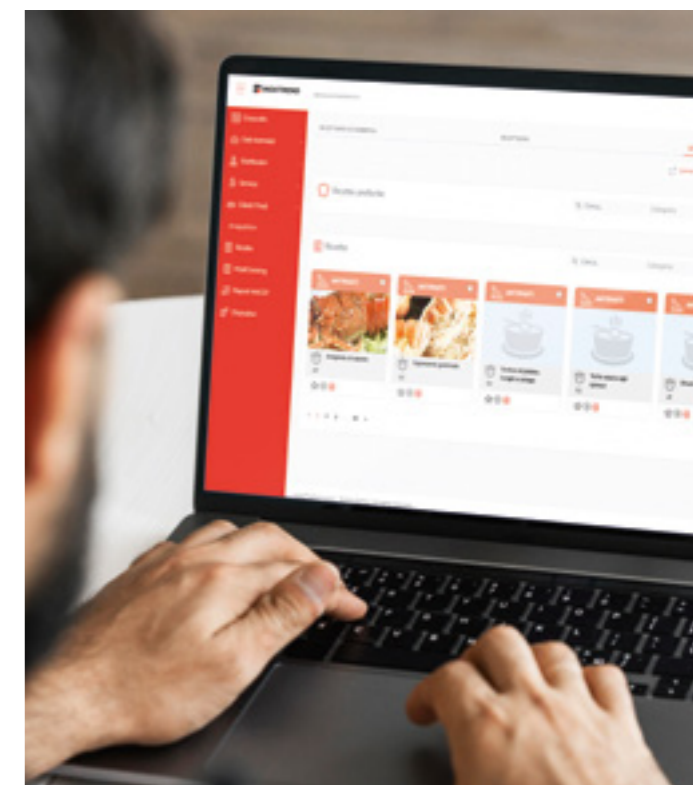


DIRETTAMENTE DAL FUTURO: NUBE

Grazie a Nube, Inoxtrend è ancora più vicina a voi. Attraverso una connessione wi-fi, potete creare, modificare e condividere ricette su più apparecchiature; mentre il vostro forno sarà sempre aggiornato e monitorato. Registro HACCP sempre aggiornato, nonché service consigliato e in real time per aiutarvi in ogni passaggio in tempo reale.

STRAIGHT FROM THE FUTURE: NUBE

Thanks to Nube, Inoxtrend is even closer to you. Through a wi-fi connection, you can create, edit and share recipes on multiple appliances; while your oven will always be updated and monitored. HACCP register always updated, as well as recommended and real-time service to help you in every step.



SOLUZIONI SMART PER IL TUO LAVORO

SMART SOLUTIONS
FOR YOUR WORK



MANIGLIA ERGONOMICA

Il reparto R&D di Inoxtrend ha studiato la soluzione migliore per una cucina dinamica in modo da garantire la massima comodità durante le concitate ore del servizio: la maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



ERGONOMIC HANDLE

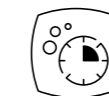
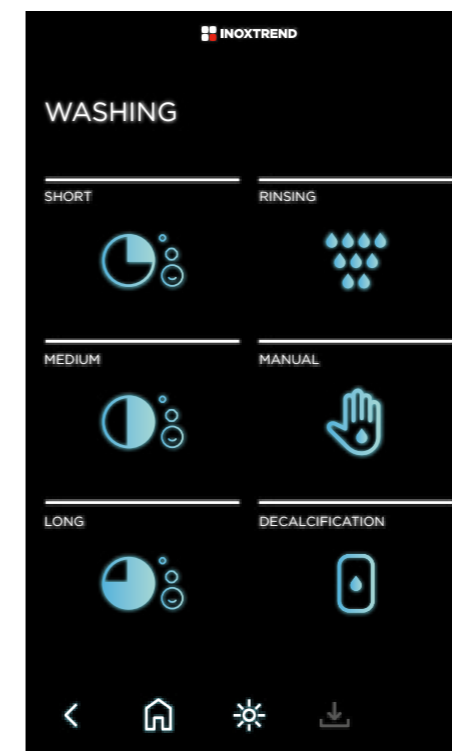
Inoxtrend's R&D team has studied the best solution for a dynamic kitchen in order to guarantee maximum comfort during hectic service time: the patented ergonomic handle, with double grip, allows you to open the oven even with your hands full.

PROGRAMMI DI LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio automatico è studiato per far risparmiare risorse all'utente finale e per rispettare l'ambiente, vi farà ottenere una perfetta pulizia della camera di cottura indipendentemente dal suo livello di sporco. Potrete scegliere tra 5 programmi disponibili quello più adatto alla vostra necessità.

WASHING PROGRAMS

The automatic washing system is designed to help the end user save resources and respect the environment; it helps to achieve perfect cleaning of the cooking chamber regardless of its level of dirt. You can choose from 5 available programs the one best suited to your needs.

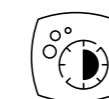


LAVAGGIO BREVE

SHORT WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio quotidiano del forno e/o di un basso livello di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 1 pastiglia di detergente.

This program is suitable for daily washing of the oven and/or for a low level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 1 detergent tablet.



LAVAGGIO MEDIO

MEDIUM WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio non molto frequente con un livello medio di sporco. Nei forni con lavaggio a pastiglie richiede l'uso di 2 pastiglie di detergente.

This program is suitable for infrequent washing with an average level of dirt. Ovens with tablet washing require the use of 2 detergent tablets.



LAVAGGIO LUNGO

LONG WASHING

Questo programma è indicato in caso di lavaggio poco frequente. A seconda della quantità di sporco accumulata potrebbe essere necessario ripetere il ciclo più di una volta. Richiede l'uso di 3 pastiglie di detergente.

This program is suitable for infrequent washing. Depending on the amount of dirt accumulated, it may be necessary to repeat the cycle more than once. Requires the use of 3 detergent tablets.



RISCIACQUO

RINSING

Questo programma non utilizza né detergente né brillantante. Si tratta di una funzione studiata per rimuovere leggeri residui di cibo della cottura precedente.

This program does not use neither detergent nor rinse aid. This is a function designed to remove light food residues from previous cooking.



LAVAGGIO MANUALE

MANUAL WASHING

Questo programma è indicato qualora esaurite il detergente fornito da Inoxtrend. Selezionando questo programma, il forno vi avviserà quando vaporizzare il detergente da voi scelto all'interno della camera.

This program is recommended if you run out of detergent supplied by Inoxtrend. By selecting this program, the oven will notify you when to vaporize the detergent you have chosen inside the chamber.

OPZIONI E ACCESSORI

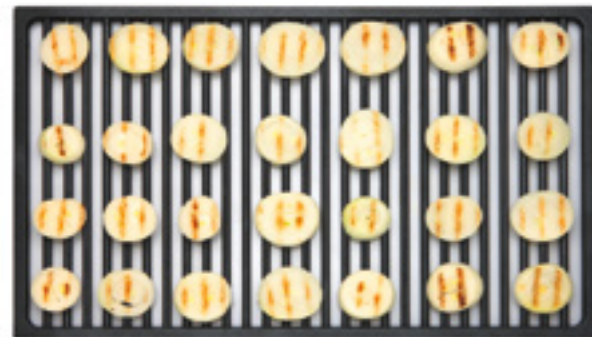
OPTIONS AND ACCESSORIES

TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

NON-STICK BAKING TRAY
IN LIGHT ALLOY

Ideale per cottura di tutti
i prodotti, riducendo la
quantità di condimenti
grassi. Di facile pulizia.

Ideal for cooking all
products, reducing
the amount of fatty
condiments. Easy to clean.



GRIGLIA ANTIADERENTE

NON-STICK
GRILL

Ideale per verdure,
pesce e carne alla griglia.

Ideal for grilled vegetables,
fish and meat.

TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE

DOUBLE-SIDED
NON-STICK BAKING TRAY

Liscia per cotture
alla piastra e rigata
per alla griglia.

Smooth for grilling
and ribbed for grilling.



TEGLIA RIGATA ANTIADERENTE

NON-STICK
LINED TRAY

Ideale per verdure,
pesce e carne alla griglia.
La struttura della griglia
permette di mantenere
i liquidi di cottura e la sua
pulizia è molto facile.

Ideal for grilled
vegetables, fish and
meat. The structure of
the grill allows to keep
the cooking liquids
and to easily clean it.

CESTELLO INOX FORATO

WIRE MESH STAINLESS
STEEL BASKET

Ideale per tutti i tipi
di frittura e cottura
al vapore.

Ideal for all types
of frying and steam
cooking.



TEGLIA A 6 INVASI IN ALLUMINIO

6-PAN ALUMINUM
TRAY

Per cuocere fino a 6
frittate, uova occhio
di bue, rosti di verdure.

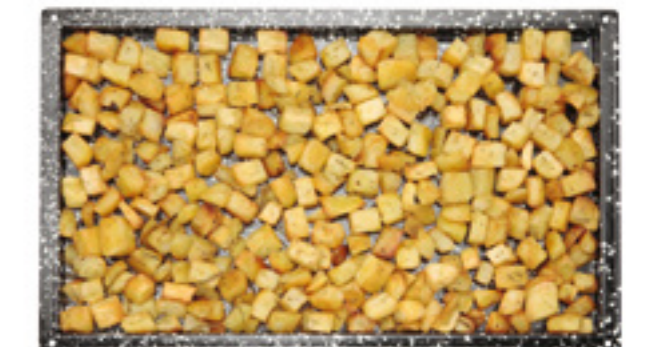
For cooking up to 6
omelettes, bull's-eye
eggs, vegetable rosti.

TEGLIA PIEGATA SMALTATA

FOLDED ENAMELLED
TRAY

Ideale per cotture
prolungate. La finitura
granito permette una più
facile pulizia della teglia.

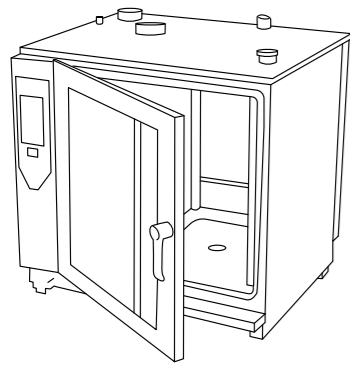
Ideal for prolonged
cooking. The granite
finish allows easier
cleaning of the tray.



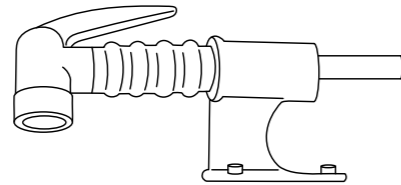
KIT SOVRAPPOSIZIONE
STACKING KIT

PASSO RIDOTTO A 67 MM
REDUCED PITCH 67 MM

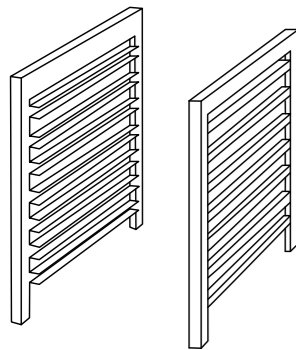
PORTA INCERNIERATA A SINISTRA
LEFT HINGED DOOR



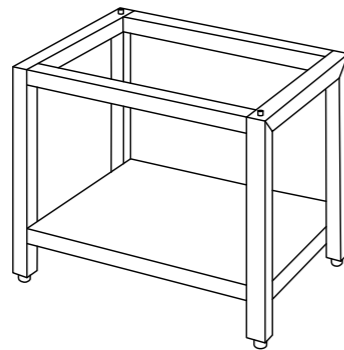
DOCCIONE
HAND SHOWER



KIT PORTATEGLIE
TRAY SLIDES KIT

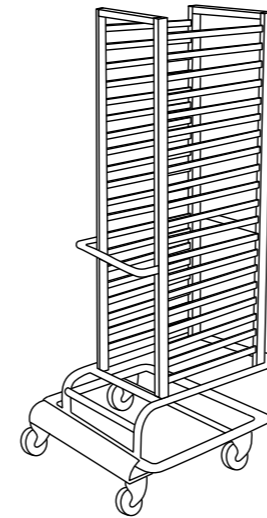


SUPPORTO CON RIPIANO
STAND WITH SHELF

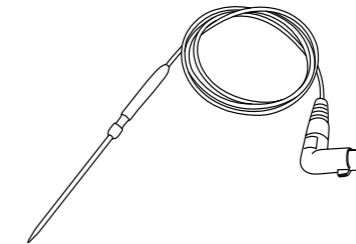


HOMEMADE & CATERING

CARRELLO
16 TEGLIE (60X40)
TROLLEY
16 TRAYS (60X40)



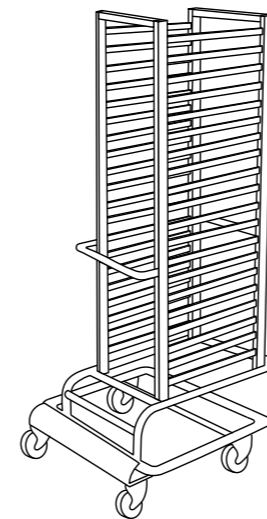
SONDA AL CUORE
MULTIPUNTO
MULTIPOINT CORE PROBE



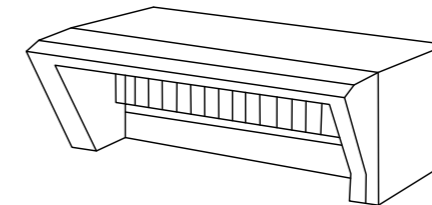
SONDA AL CUORE
CORE PROBE

GASTRONOMY WORLD

CARRELLO
20 TEGLIE (GN1/1)
TROLLEY
20 TRAYS (GN1/1)



CAPPA CON
CONDENSAZIONE
EXTRACTION AND
CONDENSATION HOOD



CUCINARE, ARROSTIRE, GRIGLIARE. COOKING, ROASTING, GRILLING.

I NOSTRI PRODOTTI

LEVEL UP
COMPATECH
FLEXO
VERSO
TOGO

OUR PRODUCTS

LEVEL UP
COMPATECH
FLEXO
VERSO
TOGO

Inoxtrend Srl reserves the right to make use of, necessary modifications, at any time, to its products, with or without prior notice.

Inoxtrend Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Inoxtrend S.r.l.
Via Serenissima 1,
31025 Santa Lucia di Piave TV
Italy

T +39 0438 456990
info@inoxtrend.com

a SOMEK group
company



SOMEK SpA (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interior personalizzati. Le società di SOMEK gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEK è qualità costruttiva italiana.

SOMEK SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, design and creation of bespoke interiors. SOMEK group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMEK means Italian construction quality.



La linea Flexo combina un design moderno ed un'elevata qualità costruttiva. È la soluzione ideale per la pasticceria, la ristorazione ed il mondo della gastronomia.

The Flexo line combines modern design and top quality construction. It is the ideal solution for pastry making, catering and deli food shop requirements.