

# LEVEL UP



INOXTREND



**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**

**Inoxtrend è parte di Talenta,  
divisione del Gruppo Somec  
dedicata a prodotti e sistemi  
integrati per cucine professionali.  
Questo significa appartenere  
a un polo di aziende con cui fare  
squadra, ampliando le proprie  
competenze, rafforzando i propri  
processi produttivi e condividendo  
il valore della qualità costruttiva  
italiana nella costante ricerca  
dell'eccellenza.**

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

Inoxtrend is part of Talenta,  
the Somec Group division  
specialized in integrated products  
and systems for professional  
kitchens. Being part of this network  
of companies means working as  
one team, enhancing expertise,  
strengthening production processes,  
and sharing the value of Italian  
craftsmanship in the relentless  
pursuit of excellence.

# LEVEL UP IL TUO FEDELE ALLEATO

LEVEL UP  
YOUR FAITHFUL ALLY

**La soluzione tecnologica ideale per ricette gastronomiche che liberano la fantasia dello chef, gestendo la cottura di volta in volta, o utilizzando i programmi preimpostati.**

**Strumento multifunzione, con cui cucinare, arrostire, grigliare, friggere, brasare, raggiungendo perfetti risultati di cottura e un'ottimale organizzazione del lavoro.**

**Il nostro know-how, la continua ricerca dei nostri ingegneri e la collaborazione con ottimi chef ci hanno permesso di sfruttare ogni possibilità offerta dalla tecnologia per metterla a servizio dell'arte culinaria.**

**Level Up è il connubio perfetto tra design raffinato e performance di cottura straordinarie.**

The ideal technological solution for deli dish recipes that unleash the chef's imagination, allowing cooking to be managed differently each time, or using preset programs.

A multifunctional tool, which can be used to cook, roast, bake, grill, fry, braise, achieving perfect results and optimal work organization.

Our know-how, the endless research efforts of our engineers and support from top chefs have allowed us to make the most of every possible technological option to put it at the service of culinary art.

Level Up is the perfect combination of stylish design and outstanding cooking performance.



LEVEL UP

HELLO,  
CHEF

# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

## PLUSES AND FEATURES

**Robustezza ed affidabilità sono le caratteristiche essenziali di Level Up. Il suo design è raffinato, ideale per le cucine a vista, studiato per supportare in modo pratico le attività di tutti i giorni, garantendo la gestione ottimale della brigata e riducendo gli sprechi di cibo.**

Sturdy design and reliability are key features of Level Up. Its sophisticated design, ideal for open-plan kitchens, supports users in carrying out everyday activities, ensuring optimal management of the kitchen team and reducing food waste.

### FUNZIONE DELTA T

**La cottura in Delta T di temperatura, 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 temperature cooking 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.



## BRUCIATORE A GAS PREMISCELATO

Con il sistema premiscelato ad alto rendimento, la combustione di gas e aria è ottimizzata, garantendo la migliore efficienza.

### PREMIXED GAS BURNER

Thanks to a high-performance premixed system, gas and air combustion is optimised, ensuring the best efficiency.



### ILLUMINAZIONE LED

Barra LED posizionata sulla porta, per una perfetta visibilità in ogni angolo della teglia.

### LED ILLUMINATION

LED bar placed on the door, for perfect visibility in every corner of the baking tray.



**Touch screen capacitivo da 7" con interfaccia intuitiva.**  
7" capacitive touch screen with intuitive interface.



**Temperatura max 275 °C, per grigliare o rosolare.**  
Max temperature 275 °C, for grilling or browning.



**Sonda al cuore a 1 punto.**  
1-point heart probe.



**Programmi per cottura e lavaggio.**  
Cooking & Washing programs.



**Modalità dedicata per cotture delicate.**  
Dedicated mode for delicate cooking.



**Timer: da 1 min a 99:59 h, o funzionamento ininterrotto.**  
Timer: 1 min to 99:59 h, or uninterrupted operation.



**Funzionalità di avvio ritardato.**  
Delayed start function.



**Disponibile con preriscaldamento.**  
Available with preheating.



**2 velocità, con ventilazione normale o semistatica.**  
2 speeds, with standard or semi-static ventilation.

# LEVEL

## RECIPES

INCREDIBLE

FAVORITES



FREQUENT

RECENT



WEEKS

NEW RECIPE



# LEVEL UP

BOILER



Capacity  
20 levels × GN 1/1



Power (kW)  
**38.0**



Power supply  
**Electric**



Voltage (V)  
**380-415V 3N**

Frequency (Hz)  
**50/60**



Heating mode  
**With steam  
generation**



Controller  
**Touch**



Outside Dimensions (cm)  
**L 100 D 100 H 189**

# LEVEL UP

TOUCH



\*su richiesta / upon order



Capacity  
7-11 levels × GN 1/1



Electric power (kW)  
**8.3-23.0**



Gas power (kW)  
**12.0-23.0**



Power supply  
Electric/Gas



Voltage (V)  
220/380-240/415V 1/3N

Frequency (Hz)  
**50/60 or 50\***



Heating mode  
With direct steam injection



Controller  
**Touch**

**8 MODELLI**

**Ad alimentazione  
elettrica o gas.  
A iniezione diretta  
di vapore.**

**8 MODELS**

Electric or gas  
powered.  
Direct steam  
injection.

**DT 107**

7 Levels GN 1/1  
L 82 D 90 H 78

**DT 111**

11 Levels GN 1/1  
L 82 D 90 H 106

**DT 207**

7 Levels GN 2/1  
L 107 D 102 H 78

**DT 211**

11 Levels GN 2/1  
L 107 D 102 H 106



# SALVA E PROGRAMMA LE TUE RICETTE

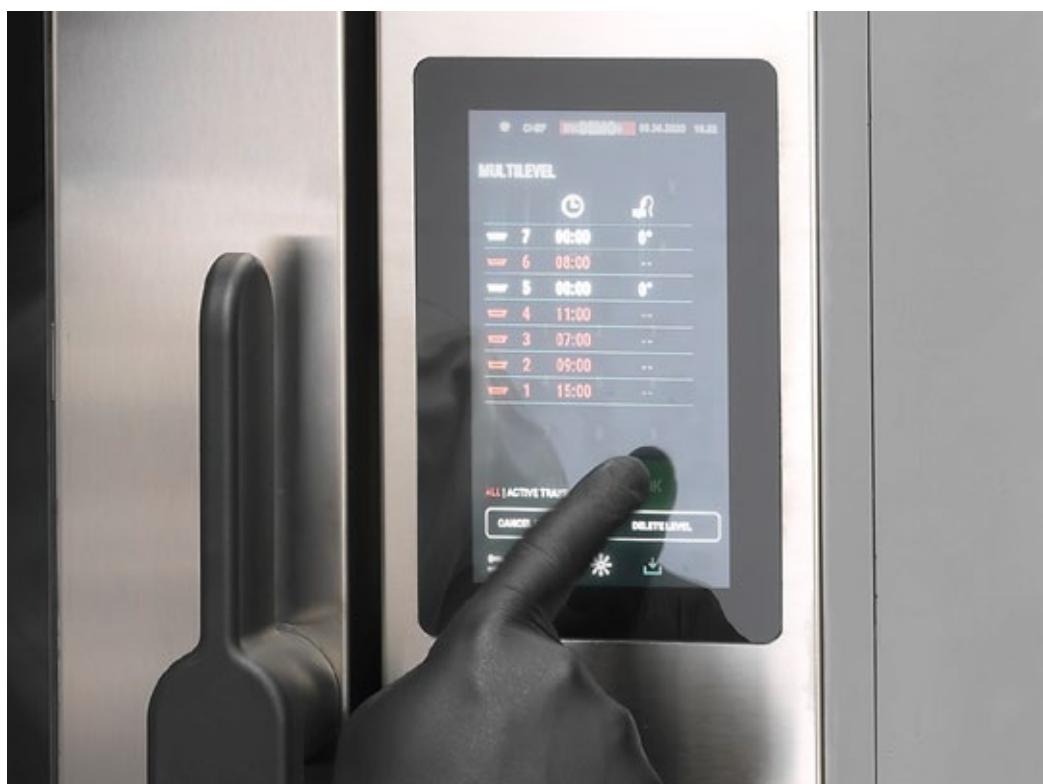
SAVE AND PROGRAM  
YOUR RECIPES

**Tramite il comodo ed intuitivo touch screen potrai scegliere fra le tante ricette internazionali testate dai nostri chef, personalizzarle e salvarle a piacimento.**

**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 and intuitive touch screen, you can choose from many international recipes tested by our chefs, customize them, and save them as you wish.

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 RECIPES

**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.

---

### 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.

---

### 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.

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	

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	

# SOLUZIONI SMART MANIGLIA ERGONOMICA

SMART SOLUTIONS  
ERGONOMIC HANDLE

**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.**

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.





# SOLUZIONI SMART LAVAGGIO

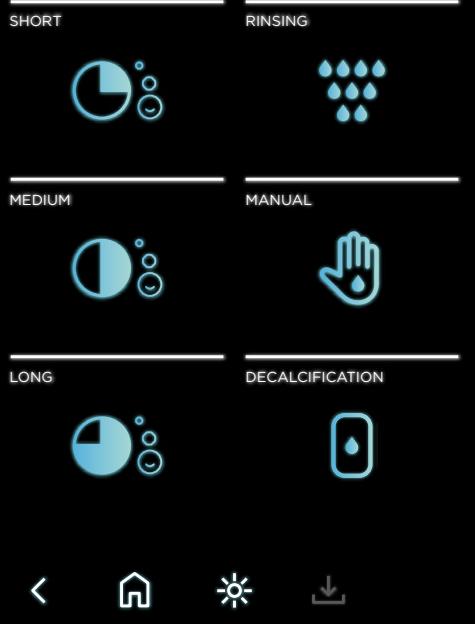
## SMART SOLUTIONS WASHING

**Il sistema di lavaggio automatico appositamente 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.**

The automatic washing system is specially 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.



## WASHING

**LAVAGGIO BREVE**

**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.**

**SHORT WASHING**

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**

**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.**

**MEDIUM WASHING**

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**

**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.**

**LONG WASHING**

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**

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

**RINSING**

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**

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

**MANUAL WASHING**

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

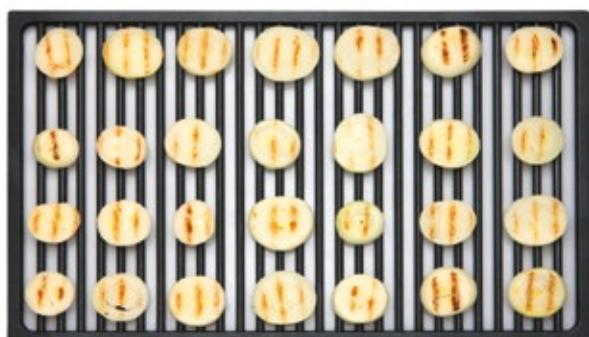
## OPTIONS AND ACCESSORIES

### TEGLIA ANTIADERENTE IN LEGA LEGGERA

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

### NON-STICK BAKING TRAY IN LIGHT ALLOY

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



### TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE

**Liscia per cottura  
alla piastra e rigata  
per alla griglia.**

### DOUBLE-SIDED NON-STICK BAKING TRAY

Smooth for grilling and ribbed for grilling.

### GRIGLIA ANTIADERENTE

**Ideale per verdure,  
pesce e carne alla griglia.**

### NON-STICK GRILL

Ideal for grilled vegetables, fish and meat.





#### 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 MASH 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.**

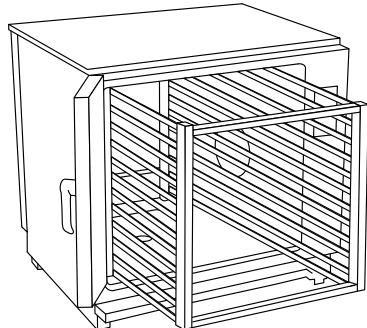
Ideal for prolonged cooking. The granite finish allows easier cleaning of the tray.



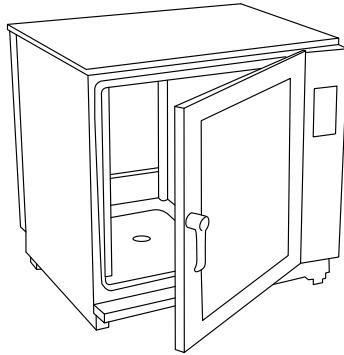
---

**KIT SOVRAPPOSIZIONE**  
STACKING KIT

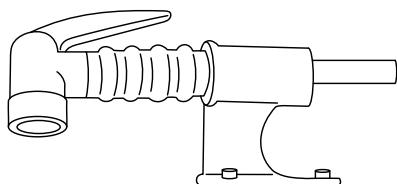
**SOVRAPREZZO PER STRUTTURA**  
OVERPRICE FOR ROLL IN RACK



**PORTE INCERNIERATE A DESTRA**  
RIGHT HINGED DOOR

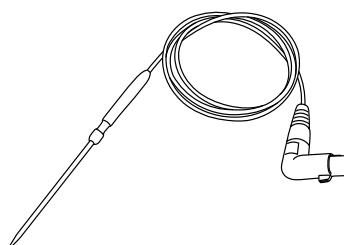


**DOCCIONE**  
HAND SHOWER

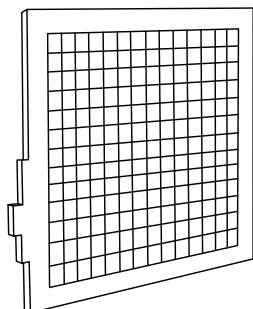


**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE

**SONDA AL CUORE MULTIPUNTO**  
MULTIPOINT CORE PROBE

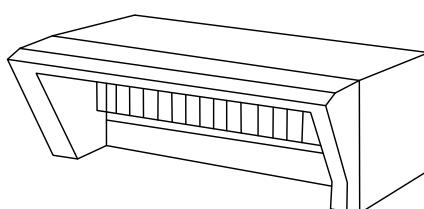


**FILTRO GRASSI**  
FAT FILTER



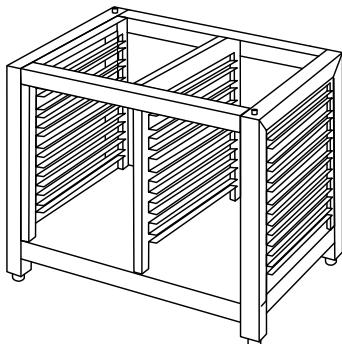
**CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO**  
SUCTION HOOD

**CAPPA CON CONDENSAZIONE**  
**VAPORE**  
SUCTION HOOD WITH STEAM CONDENSATION



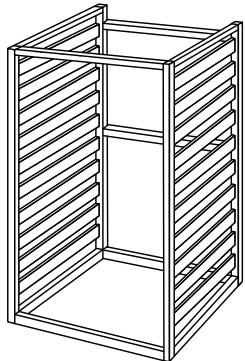
---

**SUPPORTO PORTATEGLIE**  
STAND WITH TRAY SLIDES



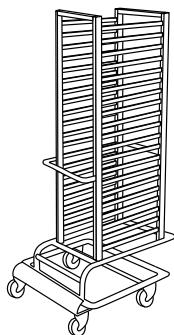
---

**STRUTTURA PORTATEGLIE  
ESTRAIBILE**  
ROLL IN RACK



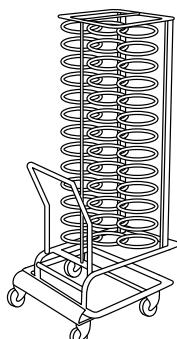
---

**CARRELLO PORTATEGLIE  
(20 X 1/1 GN)**  
MOBILE OVEN RACK  
(20 X 1/1 GN)



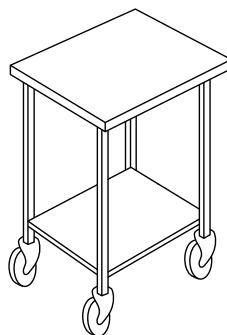
---

**CARRELLO PORTAPIATTI  
(52 Ø 31 CM)**  
PLATE RACK TROLLEY  
(52 Ø 31 CM)



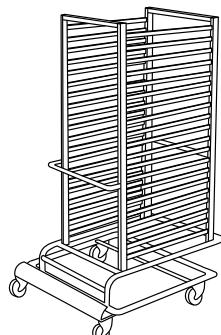
---

**CARRELLO PER STRUTTURA  
PORTATEGLIE**  
TROLLEY  
FOR ROLL IN RACK



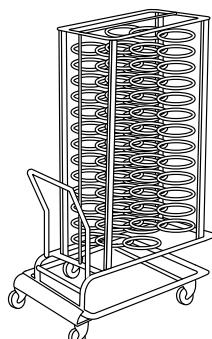
---

**CARRELLO PORTATEGLIE  
(20 X 2/1 GN)**  
MOBILE OVEN RACK  
(20 X 2/1 GN)



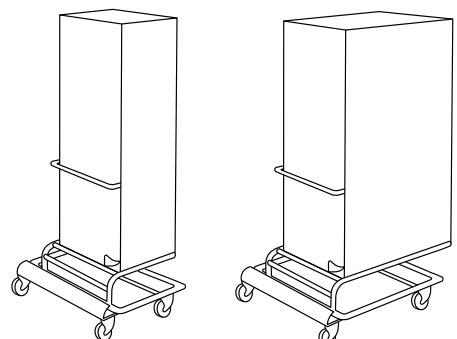
---

**CARRELLO PORTAPIATTI  
(104 Ø 31 CM)**  
PLATE RACK TROLLEY  
(104 Ø 31 CM)



---

**COPERTA TERMICA**  
HEAT RETAINING HOOD



CUCINARE,  
ARROSTIRE,  
GRIGLIARE.

COOKING,  
ROASTING,  
GRILLING.

I NOSTRI  
PRODOTTI

LEVEL UP  
PROEVO  
COMPATECH  
FLEXO  
VERSO  
TOGO

OUR  
PRODUCTS

LEVEL UP  
PROEVO  
COMPATECH  
FLEXO  
VERSO  
TOGO

**Inoxtrend**

a brand of

**GICO SpA**

Via IV Novembre, 81  
31028 Vazzola TV  
Italy

T +39 0438 4444  
info@inoxtrend.com



**Somec SpA 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 business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiori personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.**

**Qualità costruttiva italiana.**



Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: design and creation of bespoke interiors. Somec 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.

Italian construction quality.

GICO SpA reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

GICO SpA si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Level Up è lo strumento perfetto per chi necessita di elevata produttività ed affidabilità. Il vapore generato tramite boiler garantisce alte prestazioni ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei cibi.

Level Up is the perfect tool for all users who need high productivity and reliability. The steam generated by the boiler guarantees high operating performance and preserves the sensory characteristics of the food.