

# PROFESSIONAL









**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.



# PROFESSIONAL

## LA SOLUZIONE PER TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

### PROFESSIONAL

THE SOLUTION TO ALL YOUR  
NEEDS

**Sinonimo di affidabilità ed alta produttività. Forni professionali a gas ed elettrici disponibili in vari livelli per un utilizzo intensivo e continuo. Un'iniezione diretta che garantisce tutti i tipi di cottura della cucina tradizionale in tutto il mondo.**

Meaning reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available in different levels for heavy duty use. A direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world.







# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

**Sinonimo di affidabilità ed alta produttività.  
Forni professionali a gas ed elettrici disponibili in vari livelli per un utilizzo intensivo e continuo.  
Un'iniezione diretta che garantisce tutti i tipi di cottura della cucina tradizionale in tutto il mondo.**

## PLUSES AND FEATURES

Meaning reliability and high productivity.  
Gas and electric professional ovens, available in different levels for heavy duty use. A direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world.

### 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.



---

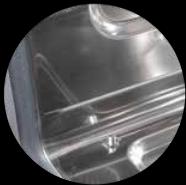
**BRUCIATORE  
A GAS PREMISCELATO**

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.



**COOKING CHAMBER:**

Molded cavity in stainless steel AISI 304 with rounded corners

---

**CAMERA DI COTTURA:**

interamente in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati.



**STEAM RELEASE VALVE:** manual or automatic control

---

**VALVOLA RILASCIO VAPORE:** controllo manuale o automatico



**TRAY-HOLDER:** kit for Gastronomy

---

**PORTAVASSOIO:** kit per gastronomia



**CONTROL PANELS:** analog or touch controls

---

**PANNELLI DI CONTROLLO:** comandi analogici o touch



**ERGONOMIC DOOR HANDLE:** opening from both sides and double snap safety lock (optional)



---

**MANIGLIA ERGONOMICA:** apertura da entrambi i lati e chiusura di sicurezza a doppio scatto (optional)















# PROFESSIONAL

CDA-CDT


-  CDA 107E - CDT 107E
-  CDA 107G - CDT 107G
-  **Controller:** Touch/ Analogue
-  **Power supply:** Electric/Gas
-  CDA 111E - CDT 111E
-  CDA 111G - CDT 111G
-  **Controller:** Touch/ Analogue
-  **Power supply:** Electric/Gas















Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltage	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxX)	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxX)	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
CDA 107E	7 x GN 1/1	Analogic	8.3	400V 3N	50	80x75x80	85x89x99	110	0.85
CDT 107E	7 x GN 1/1	Touch	8.3	400V 3N	50/60	80x75x80	85x89x99	115	0.85
 CDA 107G	7 x GN 1/1	Analogic	 12.0  0.3	230V 1N	50*	80x78x80	85x89x99	125	0.85
 CDT 107G	7 x GN 1/1	Touch	 12.0  0.3	230V 1N	50/60	80x78x80	85x89x99	130	0.85
CDA 111E	11 x GN 1/1	Analogic	16.4	400V 3N	50	80x75x106	85x89x127	140	0.96
CDT 111E	11 x GN 1/1	Touch	16.4	400V 3N	50/60	80x75x106	85x89x127	145	0.96
 CDA 111G	11 x GN 1/1	Analogic	 16.0  0.5	230V 1N	50*	80x78x106	85x89x127	150	0.96
 CDT 111G	11 x GN 1/1	Touch	 16.0  0.5	230V 1N	50/60	80x78x106	85x89x127	155	0.96

# PROFESSIONAL

CDA-CDT

-  CDA 207E - CDT 207E
-  CDA 211E - CDT 211E
-  CDA 207G - CDT 207G
-  CDA 211G - CDT 211G
-  **Controller:** Touch/ Analogue
-  **Controller:** Touch/ Analogue
-  **Power supply:** Electric/Gas
-  **Power supply:** Electric/Gas



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltage	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxX)	cm	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
CDA 207E	7 x GN 2/1	Analogic	16.4	400V 3N	50*	105x87x80	116x104x100	155	1.20
CDT 207E	7 x GN 2/1	Touch	16.4	400V 3N	50/60	105x87x80	116x104x100	160	1.20
CDA 211E	11 x GN 2/1	Analogic	23.0	400V 3N	50*	105x87x106	116x104x126	195	1.50
CDT 211E	11 x GN 2/1	Touch	23.0	400V 3N	50/60	105x87x106	116x104x126	205	1.50
 CDA 207G	7 x GN 2/1	Analogic	 16.0  0.5	230V 1N	50*	105x90x80	116x104x100	165	1.20
 CDT 207G	7 x GN 2/1	Touch	 16.0  0.5	230V 1N	50/60	105x90x80	116x104x100	170	1.20
 CDA 211G	11 x GN 2/1	Analogic	 23.0  0.6	230V 1N	50*	105x90x106	116x104x126	220	1.50
 CDT 211G	11 x GN 2/1	Touch	 23.0  0.6	230V 1N	50/60	105x90x106	116x104x126	230	1.50



# PROFESSIONAL

CDA - CDT



CDA 120E - CDT 120E



CDA 120G - CDT 120G



**Controller:** Touch/ Analogue



**Power supply:** Electric/Gas



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltage	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH)	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
CDA 120E	20 x GN 1/1	Analogue	30.0	400V 3N	50/60	97x103x188	108x120x210	410	2.70
CDT 120E	20 x GN 1/1	Touch	30.0	400V 3N	50/60	97x103x188	108x120x210	410	2.70
CDA 120G	20 x GN 1/1	Analogue	29.0 1.5	230V 1N	50*	97x103x188	108x120x210	450	2.70
CDT 120G	20 x GN 1/1	Touch	29.0 1.5	230V 1N	50/60	97x103x188	108x120x210	450	2.70

# PROFESSIONAL

CDA - CDT



CDA 220E - CDT 220E



CDA 220G - CDT 220G



**Controller:** Touch/ Analogue



**Power supply:** Electric/Gas



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	Voltage Voltage	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	cm	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
CDA 220E	20 x GN 2/1	Analogic	52.0	400V 3N	50*	97x135x188	108x151x210	480	3.40
CDT 220E	20 x GN 2/1	Touch	52.0	400V 3N	50/60	97x135x188	108x151x210	490	3.40
CDA 220G	20 x GN 2/1	Analogic	40.0 1.5	230V 1N	50*	97x138x188	108x151x210	520	3.40
CDT 220G	20 x GN 2/1	Touch	40.0 1.5	230V 1N	50/60	97x138x188	108x151x210	530	3.40

# PROFESSIONAL

RDA - RDT



RDA 105E - RDA 110E - RDA 115E



**Controller:** Analogue



**Power supply:** Electric



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza	V >	Voltage Voltaggio	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	cm >	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH)	V >	Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
RDA 105E	5 x GN 1/1	Analogic	6.0		380-415V 3N	50/60	71x77x60		75x87x75		82	0.49
RDA 110E	10 x GN 1/1	Analogic	12.0		380-415V 3N	50/60	71x74x94		75x87x110		120	0.72
RDA 115E	15 x GN 1/1	Analogic	18.0		380-415V 3N	50/60	75x79x165		86x94x184		190	1.49



# PROFESSIONAL

RDA - RDT



RDT 105E - RDT 110E - RDT 115E



**Controller:** Touch



**Power supply:** Electric



Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	> Power Potenza	> V	Voltage Voltaggio	>	Frequency Frequenza	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA)	> cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA)	>	> V Packaging weight Peso imballo	Packaging volume Volume imballo
RDT 105E	5 x GN 1/1	Touch	6.0		380-415V 3N		50/60	71x83x62		75x87x75		90	0.49
RDT 110E	10 x GN 1/1	Touch	12.0		380-415V 3N		50/60	71x83x97		75x87x110		130	0.72
RDT 115E	15 x GN 1/1	Touch	18.0		380-415V 3N		50/60	75x79x165		86x94x184		205	1.49

# 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.



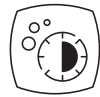


#### LAVAGGIO BREVE

#### 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 nè detergente nè 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 esauriate il detergente fornito da Inxtrend. 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 Inxtrend. 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

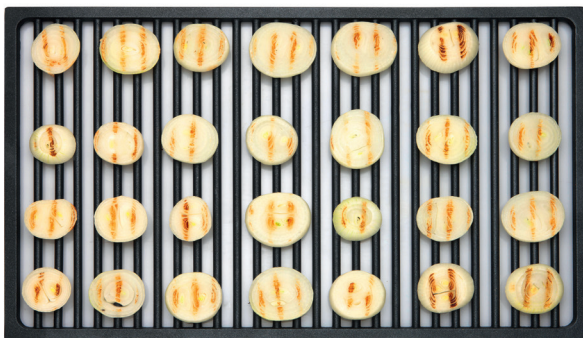
---

### 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.



---

### GRIGLIA ANTIADERENTE

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

### NON-STICK GRILL

Ideal for grilled vegetables, fish and meat.

---

### TEGLIA ANTIADERENTE DOUBLE FACE

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

### DOUBLE-SIDED NON-STICK BAKING TRAY

Smooth for grilling and ribbed for grilling.





**TEGLIA RIGATA  
ANTIADERENTE**

**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.**

**NON-STICK  
LINED TRAY**

**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**

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

**WIRE MESH STAINLESS  
STEEL BASKET**

**Ideal for all types  
of frying and steam  
cooking.**



**TEGLIA A 6 INVASI  
IN ALLUMINIO**

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

**6-PAN ALUMINUM  
TRAY**

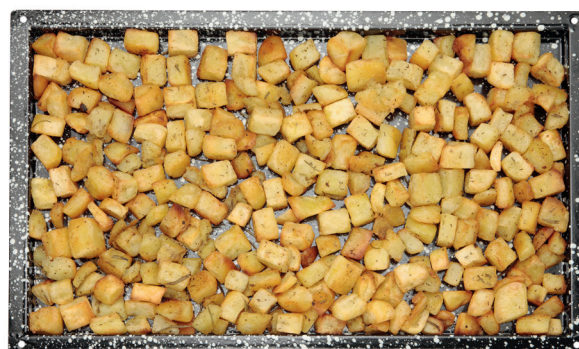
**For cooking up to 6  
omelettes, bull's-eye  
eggs, vegetable rosti.**

**TEGLIA PIEGATA  
SMALTATA**

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

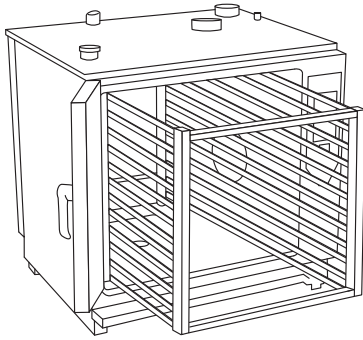
**FOLDED ENAMELLED  
TRAY**

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



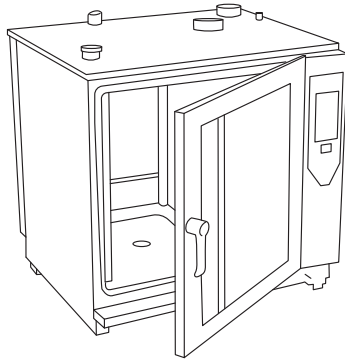
---

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



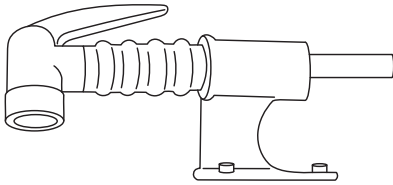
---

**PORTA INCERNIERATA A DESTRA**  
RIGHT HINGED DOOR



---

**DOCCIONE**  
HAND SHOWER

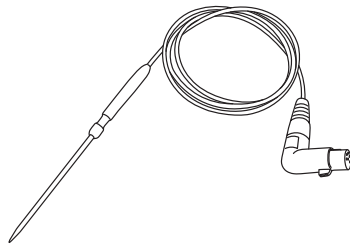


---

**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE

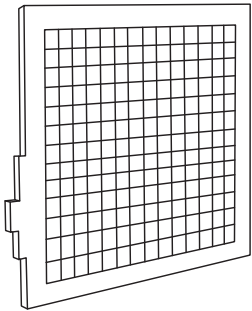
---

**SONDA AL CUORE MULTIPUNTO**  
MULTIPOINT CORE PROBE



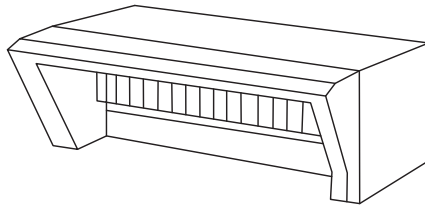
---

**FILTRO GRASSI**  
FAT FILTER



---

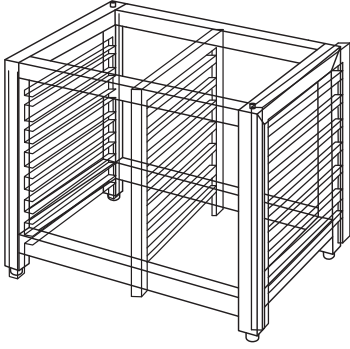
**CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO**  
SUCTION HOOD





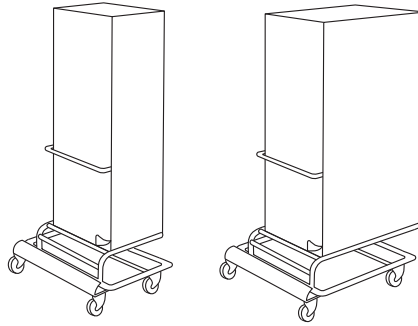
---

**SUPPORTO APERTO CON  
PORTATEGLIE**  
STAND WITH TRAY SLIDES



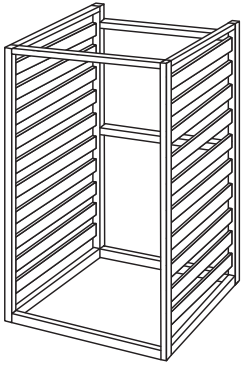
---

**COPERTA TERMICA**  
HEAT RETAINING HOOD



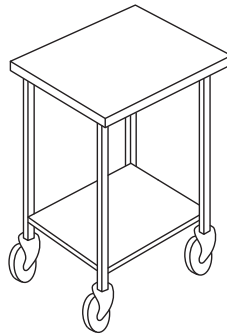
---

**STRUTTURA PORTATEGLIE  
ESTRAIBILE**  
ROLL IN RACK



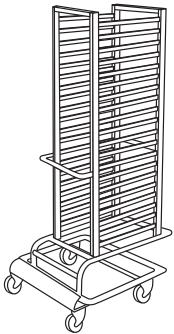
---

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



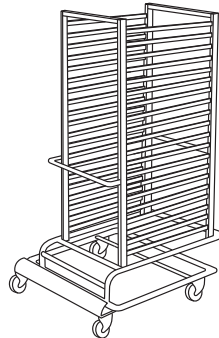
---

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



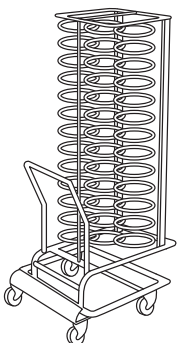
---

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



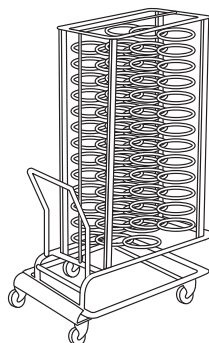
---

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



---

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



CUCINARE,  
ARROSTIRE,  
GRIGLIARE.

COOKING,  
ROASTING,  
GRILLING.

I NOSTRI  
PRODOTTI

LEVEL UP  
COMPATECH  
PROFESSIONAL  
VERSO  
TOGO  
FLEXO

OUR  
PRODUCTS

LEVEL UP  
COMPATECH  
PROFESSIONAL  
VERSO  
TOGO  
FLEXO







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

T +39 0438 456990  
info@inoxtrend.com

a **SOMEC group**  
company



**SOMEC 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 SOMEC gruppo  
operano secondo rigorosi standard  
di accreditamento per posizione  
finanziaria e scala operativa, e di  
certificazione per qualità, sicurezza  
e sostenibilità ESG. SOMEC è qualità  
costruttiva italiana.

SOMEC 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. 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. SOMEC  
means Italian construction quality.

**/// SOMEC**  
GRUPPO

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

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

Professional, sinonimo di affidabilità ed alta produttività. Forni professionali a gas ed elettrici disponibili da 7 a 20 livelli per un utilizzo intensivo e continuo. Un'iniezione diretta che garantisce tutti i tipi di cottura della cucina tradizionale in tutto il mondo.

Professional, means reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available from 7 to 20 levels for heavy duty use. A direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world.