

PROEVO





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.

PROEVO EFFICIENZA IN EVOLUZIONE

PROEVO
EVOLVING EFFICIENCY

ProEvo rappresenta l'evoluzione dell'affidabilità nella cottura professionale, con cui ogni chef può esprimere la propria maestria attraverso un controllo preciso e versatile. Forni a gas ed elettrici progettati per un utilizzo intensivo e continuo, capaci di adattarsi alle esigenze più diverse della brigata moderna.

La famiglia ProEvo offre due soluzioni: ProEvo Plus e ProEvo. La prima si distingue per le performance superiori e una potenza maggiore che garantisce risultati di cottura ancora più efficaci. Questa gamma premium offre inoltre una selezione più completa e vasta in termini di dimensioni, adattandosi perfettamente alle esigenze di ogni cucina professionale. La caratteristica distintiva di ProEvo Plus è la versatilità degli integliamenti: la possibilità di utilizzare sia teglie GN 1/1 che GN 2/1, per una flessibilità operativa senza precedenti nell'ottimizzare spazi e volumi di cottura.

ProEvo represents the evolution of reliability in professional cooking, allowing every chef to express their mastery through accurate and flexible control. Gas and electric ovens designed for intensive and continuous use, capable of adapting to the most diverse needs of the modern brigade.

The ProEvo family offers two solutions: ProEvo Plus and ProEvo. The first stands out for its superior performance and greater power, which guarantees even more effective cooking results. This premium range also offers a more complete and extensive selection in terms of size, adapting perfectly to the needs of every professional kitchen. The distinctive feature of ProEvo Plus is the versatility of its inserts: the possibility of using both GN 1/1 and GN 2/1 trays, for an unprecedented operational flexibility in optimizing cooking space and volume.



PROEVO



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

ProEvo Plus: potenza elevata fino a 52 kW e doppio integramento GN 1/1 e GN 2/1 per la massima versatilità operativa.

ProEvo: ingombri ridotti per un utilizzo quotidiano anche negli spazi più compatti.

Design ergonomico e funzionale, pensato per ottimizzare la gestione dei flussi di lavoro. Cotture multiple simultanee per ridurre al minimo gli sprechi alimentari.

ProEvo Plus: high power output up to 52 kW and dual GN 1/1 and GN 2/1 tray capacity for maximum operational versatility.

ProEvo: compact dimensions for everyday use, even in smaller spaces. Ergonomic and functional design, developed to optimize workflow management.

Simultaneous multi-level cooking to minimize 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 presente nella versione ProEvo Plus, la combustione di gas e aria è ottimizzata, garantendo la migliore efficienza.

PREMIXED GAS BURNER

Thanks to a high-performance premixed system featured in the ProEvo Plus version, 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 5" con interfaccia intuitiva.
5" capacitive touch screen with intuitive interface.



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



Programmi per cottura e lavaggio.
Cooking & Washing programs.



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



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.

REND

PROEVO+



PROEVO⁺



**su richiesta / upon order*



Capacity
7-11-20 levels
GN 1/1 - GN 2/1



Electric power (kW)
8.3-52.0



Gas power (kW)
12.0-40.0



Power supply
Electric/Gas



Voltage (V)
230/400 - 1/3N

Frequency (Hz)
50/60 or 50*



Heating mode
With direct steam injection



Controller
Touch/Analogic

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

6 MODELS
Electric or gas
powered.
Direct steam
injection.

PPDT 107

7 Levels GN 1/1
L 80 D 75 H 80



PPDT 207

7 Levels GN 2/1
L 105 D 87 H 80



PPDT 111

11 Levels GN 1/1
L 80 D 75 H 106



PPDT 211

11 Levels GN 2/1
L 105 D 87 H 106



PPDT 120

20 Levels GN 1/1
L 97 D 103 H 188



PPDT 220

20 Levels GN 2/1
L 97 D 135 H 188



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

6 MODELS
Electric or gas
powered.
Direct steam
injection.

PPDA 107

7 Levels GN 1/1
L 80 D 75 H 80



PPDA 207

7 Levels GN 2/1
L 105 D 87 H 80



PPDA 111

11 Levels GN 1/1
L 80 D 75 H 106



PPDA 211

11 Levels GN 2/1
L 105 D 87 H 106



PPDA 120

20 Levels GN 1/1
L 97 D 103 H 188



PPDA 220

20 Levels GN 2/1
L 97 D 135 H 188





PROEVO



Capacity

5-10-15 levels x GN 1/1



Electric power (kW)

6.0-18.0



Power supply

Electric



Voltage (V)

380-415V 3N

Frequency (Hz)

50/60



Heating mode

With direct steam injection



Controller

Touch/Analogic

3 MODELLI
Ad alimentazione
elettrica.
A iniezione diretta
di vapore.

3 MODELS
Electric
powered.
Direct steam
injection.

PEDT 105

5 Levels GN 1/1
L 71 D 83 H 62



PEDT 110

10 Levels GN 1/1
L 71 D 83 H 97



PEDT 115

15 Levels GN 1/1
L 75 D 79 H 165



PEDA 105

5 Levels GN1/1
L 71 D 77 H 60



PEDA 110

10 Levels GN1/1
L 71 D 74 H 94



PEDA 115

15 Levels GN1/1
L 75 D 79 H 165



SALVA E PROGRAMMA LE TUE RICETTE

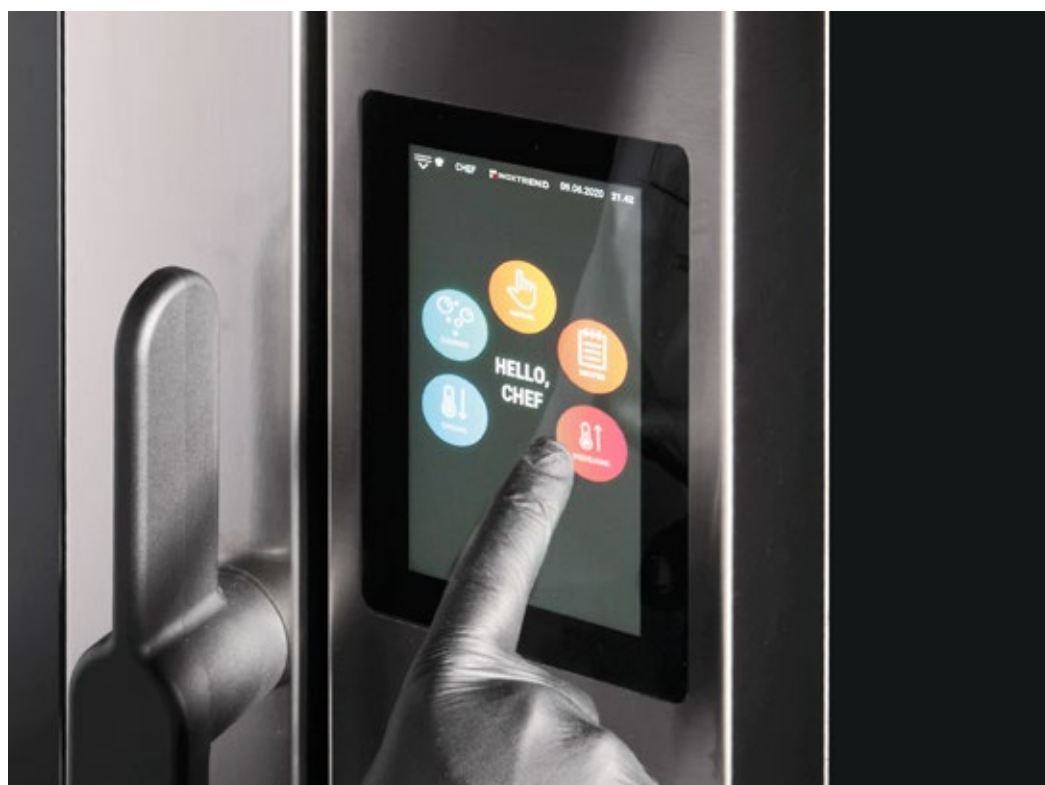
SAVE AND PROGRAM YOUR RECIPIES

Tramite il comodo ed intuitivo touch screen potrai scegliere fra le tante ricette internazionali testate 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

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.



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.





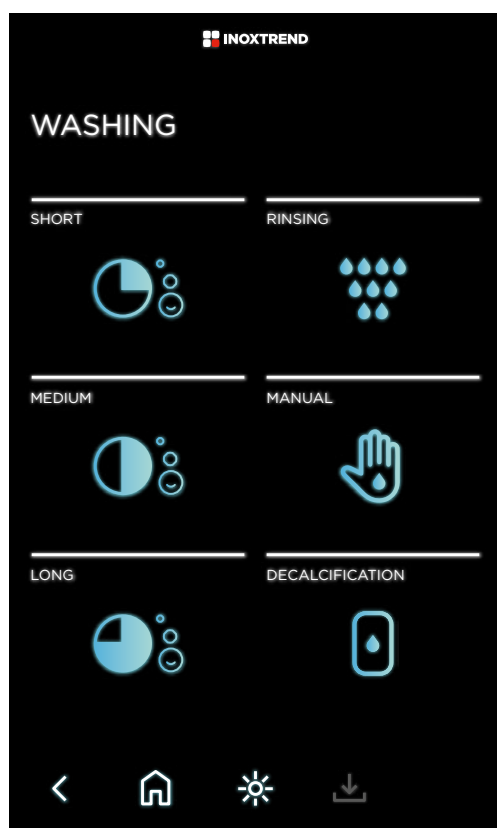
SOLUZIONI SMART LAVAGGIO

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.





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 nè detergente nè 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

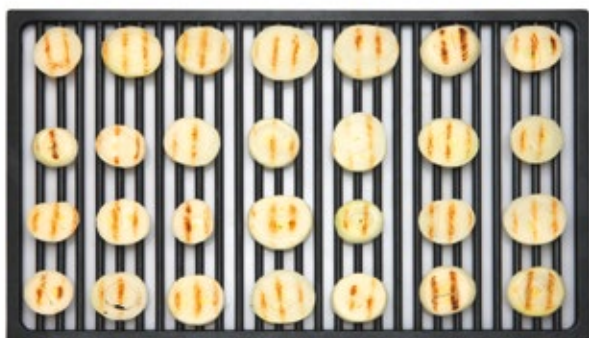
OPTIONS AND ACCESSORIES

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.



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 MASH 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.

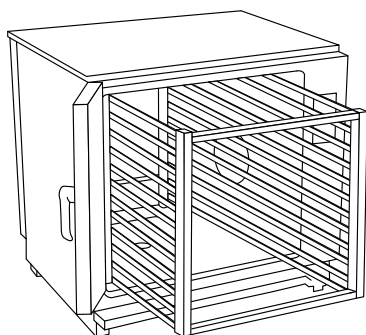
FOLDED ENAMELLED TRAY

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

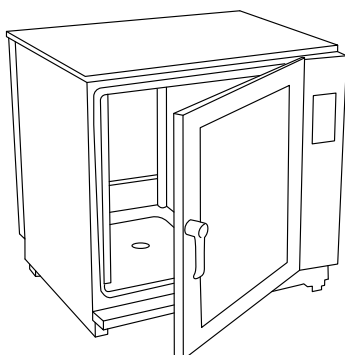


KIT SOVRAPPOSIZIONE
STACKING KIT

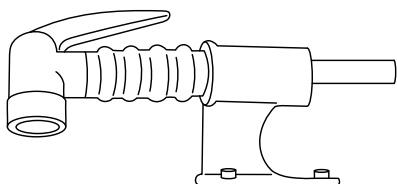
SOVRAPPREZZO PER STRUTTURA
OVERPRICE FOR ROLL IN RACK



PORTA INCERNIERATA A DESTRA
RIGHT HINGED DOOR

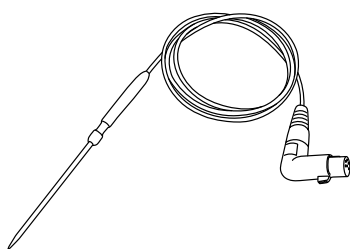


DOCCIONE
HAND SHOWER

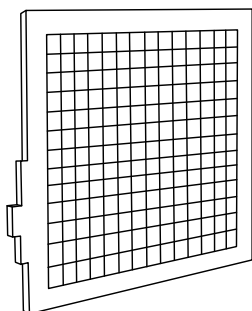


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

SONDA AL CUORE MULTIPUNTO
MULTIPOINT CORE PROBE

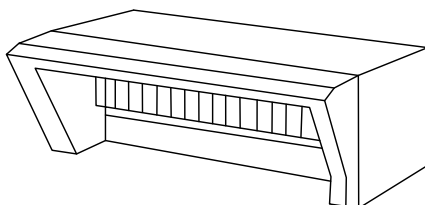


FILTRO GRASSI
FAT FILTER

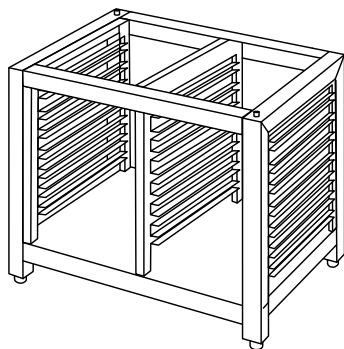


CAPPA ASPIRAZIONE CON FILTRO
SUCTION HOOD

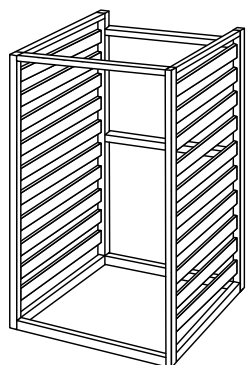
CAPPA CON CONDENSAZIONE VAPORE
SUCTION HOOD WITH STEAM
CONDENSATION



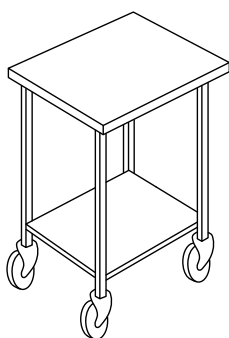
SUPPORTO PORTATEGLIE
STAND WITH TRAY SLIDES



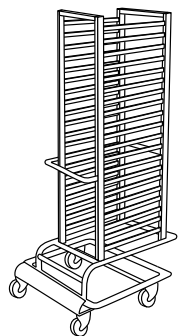
STRUTTURA PORTATEGLIE
ROLL IN RACK



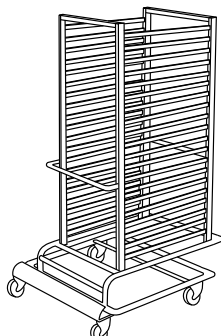
CARRELLO PER STRUTTURA
PORTATEGLIE
TROLLEY
FOR ROLL IN RACK



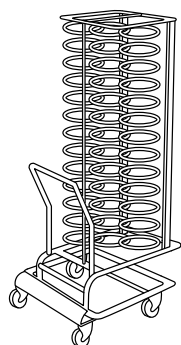
CARRELLO PORTATEGLIE
(20 X 1/1 GN)
MOBILE OVEN RACK
(20 X 1/1 GN)



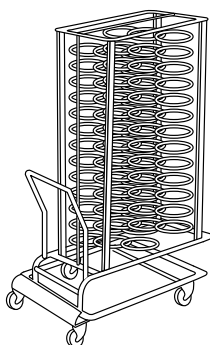
CARRELLO PORTATEGLIE
(20 X 2/1 GN)
MOBILE OVEN RACK
(20 X 2/1 GN)



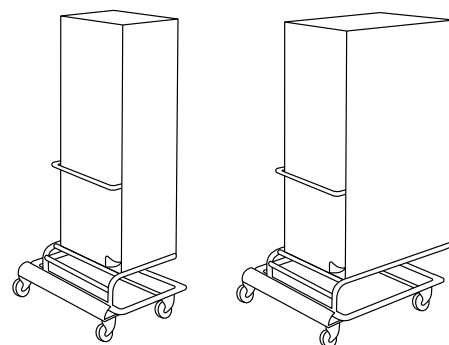
CARRELLO PORTAPIATTI
(52 Ø 31 CM)
PLATE RACK TROLLEY
(52 Ø 31 CM)



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



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 interiors 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.

ProEvo, 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.

ProEvo, 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.