

**XOVEN**

Viac ako grilovanie

**X-OVEN predstavuje novú generáciu pecí na drevené uhlie pre kuchárov, ktorí chcú aby si ich gurmánske pokrmy zachovali autentickosť, chuť a arómu. To všetko pri plnom využití výhod unikátneho moderného systému.**

**Nová univerzálna a efektívna produktová rada ponúka zvýšený komfort a bezpečnosť, slúži kreativite šéfkuchára a zároveň zaisťuje rýchlu a zdravú prípravu rôznorodých, vysoko kvalitných pokrmov.**

# Ex



# na



# klu

# zív



# na



# ká

# Dy



# mic



Produkty X-OVEN boli navrhnuté Enricom Piazzim, talianskym reštaurátorom a vášnivým vynálezcom, ktorý strávil niekoľko rokov výskumom, vývojom a testovaním, aby mohol vzniknúť výnimočný pomocník pri varení - od šéfkuchára - šéfkuchárom. Tradície našich predkov v modernom poňatí - vôňa dreva a pevnosť ocele v spojení s elegantným dizajnom vytvára jedinečný systém, ktorý umožňuje viac pohodlia pri príprave a pridáva pokrmom pravú chuť grilu. X-OVEN znamená zdravé, ľahké a bezchybné varenie - teplo uhlíkov obalí a zatiahne

povrch potravín. Šťavy a minerálne soli zostávajú vo vnútri, podporujú prirodzenú chuť a zároveň zachovávajú mäkkosť potraviny, bez toho aby dochádzalo ku spáleniu ako pri griloch s otvoreným plameňom. Uzavretá komora X-OVEN prepúšťa dostatok kyslíka k tomu, aby udržala uhlíky "nažive" a nedovolila vznik neriadených plameňov - s garanciou ideálnej stálej teploty behom prevádzky. Výsledkom je excelentná kvalita: jedlo je dokonale uvarené, zdravé a ľahké.

## Exkluzívna

## Dynamická

Produktová rada X-OVEN ponúka dynamické systémy, vhodné pre širokú škálu požiadaviek, ktoré sa v rukách talentovaných šéfkuchárov môžu premeniť na tvoriace nástroje. Výsuvné grilovacie rošty umožňujú prípravu niekoľkých pokrmov súčasne pri rôznych teplotách: najvyššia teplota je na rošte najbližšie k ohňu a postupne sa znižuje s väčšou vzdialenosťou. Alternatívou je aj použitie jedného grilovacieho roštu pre vyššiu a rovnomernejšiu teplotu. X-OVEN je ideálnym nástrojom pre rôzne kuchárske techniky ako grilovanie, gratinovanie,

pečenie, ohrievanie, opekanie a údenie na drevenom uhlí. Nastavenie výstupného dymového ventilu moduluje chuť pokrmu: uzavretý pre intenzívnejšiu arómu uhlíkov alebo otvorený pre väčšiu delikátnosť. Dokonca i palivo hrá svoju rolu: pre X-OVEN je zámerne vybrané neutrálne uhlie, aby bola umocnená prirodzená chuť pokrmu. Pridaním drevených pilín rôznych esencií a vôňou sa možnosti nuáns chutí stávajú nekonečnými. X-OVEN oslobodzuje kreativitu v každom kuchárovi a ponúka mnoho metód varenia s vynikajúcimi výsledkami.

X-OVEN šetrí energiu, čas a priestor. Dosahuje a udržuje veľmi vysoké teploty s nulovým rozptylom tepla vďaka účelovo navrhnutému systému šuplíkov s grilovacími roštami s otváraním zo strany; porcelánová komora je uzatvorená za všetkých okolností a umožňuje pomalé horenie uhlíkov bez rizika vzniku otvoreného plameňa. Táto inovácia znižuje spotrebu uhlia o 80% v porovnaní s tradičnými grilmi s otvoreným plameňom a o 50% v porovnaní s bežnými pecami na drevené uhlie. Energetická úspora je dosiahnutá vďaka efektívnemu zdvíhaciemu vozíku na uhlie, ktorý slúži k maximálnemu využitiu každej tepelnej jednotky.

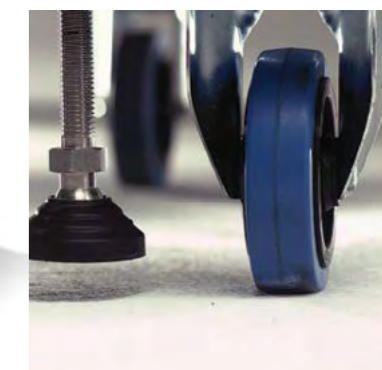
Energetická účinnosť a nízke tepelné straty majú za následok rýchlejšiu prípravu a servis, ktoré môžu viesť až k 50% zvýšeniu produktivity v porovnaní s tradičným kuchynským vybavením. A čo viac, kompaktný a funkčný dizajn s možnosťou umiestnenia výsuvných roštov zľava alebo sprava umožňuje vhodné umiestnenie v akejkoľvek profesionálnej kuchyni so záberom len jedného metra štvorcového. X-OVEN je praktický, pretože zaberá málo miesta, šetrí čas, znižuje spotrebu a zvyšuje produktivitu.

Praktická

Prak  
ká



Bez  
peč  
ná  
tic



Bezpečná

Už žiadne výbuchy tepla alebo riziko popálenia ako u bežných pecí na drevené uhlie. Miesto klasického výklopného otvárania spredu, môže šéfkuchár otvoriť grilovacie šuplíky jednoduchšie jednou rukou a skontrolovať proces prípravy úplne bezpečne bez priameho kontaktu s tepelným zdrojom. Akonáhle je grilovací šuplík vysunutý, je dokonale izolovaný od žhavých uhlíkov a zabraňuje úniku tepla a dymu.

Zachytávač iskier, ktorý je integrovaný vo výfukovom systéme, úplne zamedzuje vzniku iskier alebo úniku pevných častíc. Takto môžete znovu objaviť skutočnú radosť z varenia na grile bez nepríjemností ako je únik tepla alebo popáleniny. X-OVEN umožňuje ľahkú a bezpečnú prípravu na grile. Jednoducho sa zapaľuje, nastavuje, čistí a inštaluje.

# X-OVEN

Viac ako grilovanie

X-OVEN  
VS

## OSTATNÉ PECE NA DREVENÉ UHLIE S PREDNÝM OTVÁRANÍM

	X-OVEN	OSTATNÉ	
INŠTALÁCIA	Hĺbka	Štandardná (do 90 cm)	Neštandardná (viac ako 90 cm)
	Obsadenie priestoru	Max. 1 m <sup>2</sup> , s otvorenými bočnými grilovacími roštami	Viac ako 1 m <sup>2</sup> , s otvorenými prednými dvierkami
	Minimálne požiadavky na odťah	1500 m <sup>3</sup> /h	Viac ako 2500 m <sup>3</sup> /h
BEZPEČNOSŤ	Hĺbka digerstora	Štandardná (do 90 cm)	Neštandardná (nad 90 cm)
	Kontakt obsluhy so žhavými uhlíkmi, dymom a horúcim vzduchom	Nikdy nedochádza k priamemu kontaktu	K priamemu kontaktu dochádza vždy, pokiaľ sú predné dvierka otvorené
	Rozptyl plameňov a iskier	Minimálna a stále uzavretý len v priestore na varenie	Takmer vždy dochádza k ich úniku z priestoru na varenie, hlavne keď sú otvorené predné dvierka
	Bezpečnostné sklo	Je k dispozícii	Nie je k dispozícii, okrem pár značiek
	Vychádzajúci dym	Vždy prejde cez mriežku zachytávača iskier	Pri otvorených predných dvierkach nie je dym filtrovaný ani utlmený, čo môže viesť k rýchlejšiemu poškodeniu klimatizácie
POUŽÍVANIE	Strata tepla behom prevádzky	Minimálna	Vysoká
	Prevádzková teplota	Konštantná	Striedajúce sa vysoká teplota s náhlymi poklesmi
	Karbonizácia pokrmov	Minimálna	Vysoká
	Príprava pokrmov	Svižná a intuitívna	Obtiažna a nepríjemná
ÚDRŽBA	Odkvapávač na tuk	Vnútorný	Chýba, alebo je vnútorný, ale aj tak zostáva masť na vnútornej stene predných dvierok
	Jednotlivé diely trúby	Jednoduchšie vymeniteľné užívateľom	Nevyhnutná asistencia školeného technika
	Grilovací rošt	Vsadený do výsuvného šuplíka	Vsadený napevno, nedá sa vybrať
	Pečiaca komora	Keramický povrch	Povrch nie je keramický

### RAKÚSKO

SHERATON - JAGDHOF HOTEL, Salzburg  
BERGGASTHOF SONNBÜHEL, Kitzbühel

### BULHARSKO

GOLDEN NERO, Sofia  
RESTAURANT NICOLAS, Sofia  
HADJIDRAGANOVI KASHTI, Sofia  
HADJIDRAGANOVI IZBI, Sofia  
TRATTORIA GIORGIO, Sofia  
THE RIVER BAR & DINNER, Ruse

### ČÍNA

THE FLEMING HOTEL (Osteria Marzia), Hongkong  
THE MIDDLE HOUSE, Šanghaj  
ATLANTIS SANYA (Ossiano Underwater), Hainan

### ČESKÁ REPUBLIKA

MANŮ, Praha  
LA BOTTEGA LINKA, Praha  
BEJZMENT, Praha  
MLYNEC, Praha  
MARINA RISTORANTE, Praha  
BAZAR, Praha  
SVATÝ VAVŘINEC, Pec pod Sněžkou  
STOREY, rno  
AMENITY RESORT, ipno  
RADEGASTOVNA, Ostrava  
LAGARTO EMPORIO, Teplice  
BÍLÝ MLÝN, Liberec  
PASTA ROMANA, Havířov  
FLAMES GRILL, Brno  
SRDCOVKA, Plzeň  
U PAVOUKA, Praha  
ROZMARINN, Praha

### FINSKO

LA TORREFAZIONE, Helsinky  
TERRA NOVA, Helsinky  
HAMPTON BAY, Helsinky  
FIGARO, Jyväskylä

### FRANCÚZSKO

L'ÉCLUSIER, Gravelines

### NEMECKO

MARRIOTT HOTEL (Midtown Grill), Berlín  
RESTAURANT FILTERHAUS, Werdere

### INDONÉZIA

RIMBA JIMBARAN (Dava), Bali

### LIBANON

GAVI, Bejrút  
KAMPAI, Bejrút

### MEXICO

GRUPO VIDANTA (Quinto), Nuevo Vallarta Nayarit

### HOLANDSKO

VANDAAG, Amsterdam, Utrecht  
PARKSTAD PLAZA, Kerkrade  
ORANJE BUITEN, Hoorn  
BRINK 20, Laren  
DADAWAN, Maastricht  
BREED, Almere

### POLSKO

MIEJSKI BROWAR, Stargard

### QATAR

AL MESSILA RESORT & SPA (Deli Kitchen), Dauhá

### RUMUNSKO

MEAT BUSTERS, Timișoara  
TEATRIS, Galați  
TURNUL BERARILOR, Piatra Neamț

### RUSKO

DOMINA HOTEL, Novosibirsk  
LOTTE HOTEL, Petrohrad  
RIVER, Petrohrad  
HYATT REGENCY, Soči

### SINGAPUR

CAVEMEN, Singapur  
BAR-ROQUE GRILL, Singapur  
SUPER LOCO ROBERTSON QUAY, Singapur

### ŠPANIELSKO

MERCADO DE SAN ILDEFONSO, Madrid  
RAM BAR, Palma de Mallorca

### ŠVÉDSKO

SPIS MAT OCH DRYCK, Kiruna

### ŠVAJČIARSKO

BRACERIA ELVETICA, Lugano  
ANTICA OSTERIA CALPRINO, Paradiso

### SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY

BICE MARE, Dubaj  
MARRIOTT HARBOUR (Observatory Bar & Grill), Dubaj  
REAL MADRID CAFÉ, Dubaj  
JUMEIRAH BEACH HOTEL (Villa Beach), Dubaj  
JUMEIRAH BEACH HOTEL (Ocean Blue), Dubaj

### SPOJENÉ KRÁLOVSTVO

LOCANDA LOCATELLI, Londýn  
HARRY'S BAR, Londýn  
RISTORANTE FRESCOBALDI, Londýn  
MERCATO METROPOLITANO (Santo Grill), Londýn

### USA

DISPENSA, San Fransisco

# Burger Machine |



Technické špecifikácie	
Nominálny výkon	5,44 kW
Doporučená denná dávka uhlia	8,00 Kg
Rýchlosť spotreby uhlia	1 Kg/hr
Priemerná dĺžka prevádzky (prvé 3 až 4 hodiny maximálna intenzita tepla, posledné 2 hodiny znížená)	h
Doba rozpálenia	1 hr
Priemerná produkcia (300 g na porciu)	100 burgers/hr
Prevádzková teplota	320 / 380 °C
Kapacita	2 GN1/1
Minimálne požiadavky na odťahovú kapacitu	1500 m <sup>3</sup> /hr
Rýchlosť odťahu	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
Teplota dymu nad zariadením (minimálna vzdialenosť od zachytávača iskier 25cm)	< 80 °C
Efektivita	63,58 %
Emisie CO v procese spaľovania	0,494 %

Rozmery a hmotnosť	
Šírka so zatvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)	585 mm
Šírka s otvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)	960 mm
Šírka s odkvapávačom na tuk	900 mm
Hĺbka so zavretými prednými dvierkami (vrátane madiel)	840 mm
Hĺbka s otvorenými prednými dvierkami (vrátane madiel)	1240 mm
Celková výška vrátane komína a zachytávača iskier	1490 mm
Výška X-Oven.1	1190 mm
Výška komína a zachytávača iskier	300 mm
Celková hmotnosť X-Oven.1	250 Kg
Rozmery štandardného inox roštu	370 x 540 mm
Rozmery štandardného 1/2 inox roštu	

# X-Oven.1



Technické špecifikácie	
Nominálny výkon	3,81 kW
Doporučená denná dávka uhlia	3 - 5 kg
Rýchlosť spotreby uhlia	0,7 kg/hod.
Priemerná dĺžka prevádzky (prvé 3 až 4 hodiny maximálna intenzita tepla, posledné 2 hodiny znížená)	4/6 hod.
Doba rozpálenia	1 hod.
Priemerná produkcia (300 g na porciu)	60 porcií/hod.
Prevádzková teplota	280 / 380 °C
Kapacita	1 GN 1/1 + 1 GN
Minimálne požiadavky na odťahovú kapacitu	1500 mc/hod.
Rýchlosť odťahu	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
Teplota dymu nad zariadením (minimálna vzdialenosť od zachytávača iskier 25 cm)	< 80 °C
Efektívnosť	63,67 %
Emisie CO v procese spaľovania	0,400 %

Rozmery a hmotnosť	
Šírka so zatvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)	585 mm
Šírka s otvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)	960 mm
Šírka s odkvapávačom na tuk	900 mm
Hĺbka so zavretými prednými dvierkami (vrátane madiel)	840 mm
Hĺbka s otvorenými prednými dvierkami (vrátane madiel)	1240 mm
Celková výška vrátane komína a zachytávača iskier	1000 mm
Výška X-Oven.1	700 mm
Výška komína a zachytávača iskier	300 mm
Celková hmotnosť X-Oven.1	150 kg
Rozmery štandardného inox roštu	370 x 540 mm
Rozmery štandardného 1/2 inox roštu	370 x 270 mm

# X-Oven.2



Technické špecifikácie		
Nominálny výkon		4,45 kW
Doporučená denná dávka uhlia		6 kg
Rýchlosť spotreby uhlia		0,85 kg/hod
Priemerná dĺžka prevádzky (4 až 5 hodín maximálna intenzita tepla, posledné 2 až 3 hodiny znížená)		5/7 hod
Doba rozpálenia		1 hod
Priemerná produkcia (300 g na porciu)		100 porcií/hod
Prevádzková teplota		270 / 370 °C
Kapacita		2 GN1/1
Minimálne požiadavky na odťahovú kapacitu		1500 mc/hod
Rýchlosť odťahu		> 1,5 m/s < 3,0 m/s
Teplota dymu nad zariadením (minimálna vzdialenosť od zachytávača iskier 25 cm)		< 80 °C
Efektivita		64,61 %
Emisie CO v procese spaľovania		0,437 %

Rozmery a hmotnosť		
Šírka so zatvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)		585 mm
Šírka s otvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)		960 mm
Šírka s odkvapávačom na tuk		900 mm
Hĺbka so zatvorenými prednými dvierkami (vrátane madiel)		840 mm
Hĺbka s otvorenými prednými dvierkami (vrátane madiel)		1240 mm
Celková výška vrátane koliesok, komína a zachytávača iskier		1668 mm
Výška X-Oven.2		802 mm
Výška vozíka na uhlie		566 mm
Výška komína a zachytávača iskier		300 mm
Celková hmotnosť		285 kg
Hmotnosť X-Oven.2		215 kg
Hmotnosť vozíka na uhlie		70 kg
Rozmery štandardného inox roštu		370 x 540 mm



# X-Oven.3



Technické špecifikácie	
Nominálny výkon	5,09 kW
Doporučená denná dávka uhlia	10 - 12 kg
Rýchlosť spotreby uhlia	1,00 kg/hod
Priemerná dĺžka prevádzky (4 až 5 hodín maximálna intenzita tepla, posledné 2 až 3 hodiny znížená)	6/8 hod
Doba rozpálenia	1 hod
Priemerná produkcia (300 g na porciu)	150 porcií/hod
Prevádzková teplota	250 / 350 °C
Kapacita	3 GN1/1
Minimálne požiadavky na odťahovú kapacitu	1500 mc/hod
Rýchlosť odťahu	> 1,5 m/s < 3,0 m/s
Teplota dymu nad zariadením (minimálna vzdialenosť od zachytávača iskier 25cm)	< 80 °C
Efektivita	65,52 %
Emisie CO v procese spaľovania	0,475 %

Rozmery a hmotnosť	
Šírka so zatvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)	585 mm
Šírka s otvorenými grilovacími šuplíkmi (vrátane madiel)	960 mm
Šírka s odkvapávačom na tuk	900 mm
Hĺbka so zatvorenými prednými dvierkami (vrátane madiel)	840 mm
Hĺbka s otvorenými prednými dvierkami (vrátane madiel)	1240 mm
Celková výška vrátane koliesok, komína a zachytávača iskier	1748 mm
Výška X-Oven.3	882 mm
Výška vozíka na uhlie	566 mm
Výška komína a zachytávača iskier	300 mm
Celková hmotnosť	310 kg
Hmotnosť X-Oven.3	240 kg
Hmotnosť vozíka na uhlie	70 kg
Rozmery štandardného inox roštu	370 x 540 mm

## Kuchynské príslušenstvo



## Príslušenstvo k zariadeniu



Distributor pro CZ/SK

**PREMIUM  
GASTRO**

+420 776 184 702

[www.x-oven.sk](http://www.x-oven.sk)

[premium-gastro.com](http://premium-gastro.com)