



X-OVEN

LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE FOURS À CHARBON DE BOIS

EXCLUSIF

Une ancienne tradition déclinée dans une technologie moderne, l'odeur du bois combinée à la robustesse de l'acier. Ce four novateur et multifonctionnel a été pensé pour préparer les aliments avec le parfum authentique d'un grill sur charbon de bois, mais avec l'avantage d'une chambre de four isolée. Un hublot à l'avant du four vous permet de suivre le processus de cuisson. La chaleur des braises saisit l'extérieur des aliments: les sucs et les sels minéraux restent ainsi dans la préparation et en renforcent la saveur naturelle. Avec le X-oven, la cuisson sur charbon de bois devient beaucoup plus facile et plus confortable. Ce four à charbon de bois a été conçu à l'intention des cuisines professionnelles.



X-OVEN.1

| Spécifications techniques | | X-OVEN.1 | X-OVEN.3 |
|--|--|------------------|-------------------|
| Puissance nominale | | 3,81 kW | 5,09 kW |
| Charge de charbon de bois proposée | | 3 kg | 8 kg |
| Consommation | | 0,7 kg/h | 1 kg/h |
| Temps de service moyen (intensité calorifique maximale pendant les 3 premiers quarts d'heure, diminution progressive au cours de la dernière demi-heure) | | 4/6 h | 6/8 h |
| Temps de mise en route | | 1h | 1h |
| Vitesse moyenne de production (300 g par portion) | | 60 portions/h | 150 portions/h |
| Température de service | | 280/380 °C | 250/350 °C |
| Capacité | | 1GN 1/1 + 1 GN ½ | 3 GN 1/1 |
| Capacité d'extraction minimum de la hotte aspirante | | 1500 mc/h | 1500 mc/h |
| Vitesse d'extraction de la hotte aspirante | | >1,5 - < 3,0 m/s | > 1,5 - < 3,0 m/s |
| Température de la fumée avant d'entrer dans la hotte aspirante (distance minimum du coupefeu 25 cm) | | < 80 °C | < 80 °C |
| Rendement | | 63,67 % | 65,52 % |
| Émission CO des produits de combustion | | 0,400 % | 0,475 % |

| Dimensions et poids | | X-OVEN.1 | X-OVEN.3 |
|---|--|--------------|--------------|
| Largeur avec les tiroisgrilles fermés (poignées comprises) | | 585 mm | 585 mm |
| Largeur avec les tiroisgrilles ouverts (poignées comprises) | | 960 mm | 960 mm |
| Largeur avec collecteur de graisse | | 900 mm | 900 mm |
| Profondeur avec volet avant fermé (poignées comprises) | | 840 mm | 840 mm |
| Profondeur avec volet avant ouvert (poignées comprises) | | 1240 mm | 1240 mm |
| Hauteur totale avec régulateur de sortie des fumées et coupefeu | | 1000 mm | / |
| Hauteur totale avec roues au sol, régulateur de sortie des fumées et coupefeu | | / | 1748 mm |
| Hauteur | | 700 mm | 882 mm |
| Hauteur du bac à braises réglable | | / | 566 mm |
| Hauteur du régulateur de sortie des fumées et du coupefeu | | 300 mm | 300 mm |
| Poids total | | 150 kg | 310 kg |
| Poids du X-Oven.3 | | / | 240 kg |
| Poids du bac à braises réglable en hauteur | | / | 70 kg |
| Dimensions de la grille en inox standard | | 370 x 540 mm | 370 x 540 mm |
| Dimensions de la demi-grille en inox standard | | 370 x 270 mm | |



X-OVEN.3

CRÉATIVITÉ ET POLYVALENCE EN CUISINE

Le X-oven.3 possède trois tiroirsgrilles coulissants. Ces trois grilles amovibles permettent de cuire simultanément trois préparations différentes à trois températures différentes. La grille du bas est la plus proche du charbon de bois. La chaleur diminue progressivement à mesure que l'on monte vers les grilles placées plus haut. Le X-oven est le seul four qui permet de griller, cuire, rôtir, régénérer, toaster et fumer sur charbon de bois.

L'autre variante, le X-oven.1 ne possède qu'un seul tiroirgrille coulissant. Cet appareil est utilisé quand il s'agit de cuire à une température plus élevée et plus uniforme. Les tiroirsgrilles coulissants rendent ces fours véritablement uniques en leur genre.



FONCTIONNEMENT

La température à l'intérieur du four se règle à l'aide de clapets et du bac à braises réglable en hauteur. Grâce à la chambre de four isolée, la température reste stable à l'intérieur du four. Même lorsqu'un tiroirgrille est ouvert, la quantité d'oxygène supplémentaire qui entre dans la chambre de four est minime. Les braises se consomment dès lors de façon uniforme et les fluctuations de température sont minimales. Tout cela vous permet de contrôler parfaitement le processus de cuisson et rend le four à charbon de bois extrêmement économique à l'utilisation.

Il est possible de varier la saveur des aliments préparés en adaptant la position du régulateur de sortie des fumées: position fermée pour une note fumée plus intense, et position ouverte pour une note fumée plus légère.

Le type de charbon de bois utilisé joue lui aussi un rôle important: le charbon de bois X-oven est intentionnellement neutre afin de souligner la saveur naturelle des aliments, mais l'ajout de copeaux de bois, d'essences parfumées ou d'arômes permet d'obtenir des nuances infinies.



LE X-OVEN EST EXCLUSIF, NOVATEUR ET BREVETÉ À L'INTERNATIONAL

ÉCONOMIE

Le X-oven atteint et maintient des températures élevées sans perte de chaleur.

La consommation de charbon de bois est de 80 % inférieure à celle des grills ouverts traditionnels et de 50 % inférieure à celle des fours à charbon de bois ordinaires, avec une porte à l'avant. Les temps de cuisson sont plus courts et la surface totale de grillade est beaucoup plus grande. Le résultat ? Une efficacité et une productivité nettement plus élevées.

La conception verticale compacte du X-oven permet de gagner de la place dans la cuisine. Les tiroirs s'ouvrent sur le côté (gauche ou droit, au choix) et n'empiètent donc pas sur l'espace de passage.

TECHNIQUE D'EXTRACTION

Le X-oven peut être placé tout simplement sous une hotte aspirante. La température à la sortie de la cheminée du four est de maximum 100°C au niveau de la grille de la hotte.



ENTRETIEN

Le four est très facile d'entretien. Le bac à cendres ainsi que la grille sur la cheminée doivent être nettoyés quotidiennement. Cette opération ne prend pas plus de quelques minutes. Il suffit de passer un chiffon humide sur le four après utilisation pour le garder propre. Une fois par semaine, le four doit être nettoyé de façon plus approfondie, ce qui consiste à aspirer les résidus de cendres. Les glissières des tiroirs doivent être nettoyées une fois par mois.

Si vous souhaitez remplacer certaines pièces, vous pouvez le faire vous-même. Cette opération ne nécessite pas l'intervention d'un technicien!



SÉCURITÉ

En tant qu'utilisateur d'un X-oven, vous êtes moins importuné par la chaleur et moins exposé aux risques de brûlures qu'avec un four à charbon de bois ordinaire. Contrairement au traditionnel volet qui s'ouvre vers l'avant, le(s) tiroir(s) s'ouvre(nt) sur le côté. Quand le tiroir est ouvert, la chambre de four se ferme et empêche ainsi tout dégagement de chaleur ou de fumée vers l'extérieur. Cela vous permet de retourner des aliments sur les grilles ou de les enlever, sans aucune difficulté. Comme la chambre de four est fermée, il n'y a pas de formation de flammes. Les braises continuent à se consumer de façon uniforme, ce qui permet un meilleur contrôle du processus de cuisson et réduit la consommation de charbon de bois.

Le coupefeu intégré dans le régulateur de sortie des fumées permet d'éviter tout risque de sortie d'étincelles vers l'extérieur.

