



X-OVEN

DE NIEUWE GENERATIE HOUTSKOOLOVEN

EXCLUSIEF

De oude traditie in een moderne technologie, de geur van hout gecombineerd met de robuustheid van staal. Deze innovatieve oven is multifunctioneel en is bedacht om voedsel te bereiden met de echte smaak van houtskool en met het voordeel van een geïsoleerde ovenkamer. De oven is controleerbaar en een alternatief voor alle andere houtskoolovens met voorklep. Via een venster aan de voorzijde van de oven kan u het bak-en kookproces volgen. De warmte van de kolen schroeit de oppervlakte van het voedsel dicht: sappen en zoutmineralen blijven in de gerechten en versterken de natuurlijke smaak. Het koken op houtskool wordt veel gemakkelijker en comfortabeler met de X-oven.



X-OVEN.1

Technische specificaties		X-OVEN.1	X-OVEN.2	X-OVEN.3
Nominaal vermogen		3,81 kW	4,45 kW	5,09 kW
Voorgestelde lading houtskool		3 kg	6 kg	8 kg
Verbruik		0,7 kg/u	0,85 kg/u	1 kg/u
Gemiddelde dienst tijd (eerste ¾ uur maximale warmte intensiteit, laatste half uur afnemend)		4/6 u	5/7 u	6/8 u
Starttijd		1u	1u	1u
Gemiddelde productiesnelheid (300 gr per portie)		60 porties/u	100 porties/u	150 porties/u
Werktemperatuur		280/380 °C	270/370 °C	250/350 °C
Capaciteit		1GN 1/1 + 1 GN ½	2 GN 1/1	3 GN 1/1
Minimum snelheid afzuigkap		1500 mc/u	1500 mc/u	1500 mc/u
Afzuigsnelheid van de afzuigkap		>1,5 - < 3,0 m/s	> 1,5 - < 3,0 m/s	> 1,5 - < 3,0 m/s
Temperatuur van de rook voor het binnengaan van de afzuigkap (minimum afstand van de vuurbreker 25 cm)		< 80 °C	< 80 °C	< 80 °C
Rendement		63,67 %	64,61 %	65,52 %
CO uitstoot van de verbrandingsproducten		0,400 %	0,437 %	0,475 %

Afmetingen en gewichten		X-OVEN.1	X-OVEN.2	X-OVEN.3
Breedte met gesloten grill lades (handvaten inbegrepen)		585 mm	585 mm	585 mm
Breedte met geopende grill lades (handvaten inbegrepen)		960 mm	960 mm	960 mm
Breedte met vet afdruiprek		900 mm	900 mm	900 mm
Diepte met gesloten voorluik (handvaten inbegrepen)		840 mm	840 mm	840 mm
Diepte met geopend voorluik (handvaten inbegrepen)		1240 mm	1240 mm	1240 mm
Totale hoogte met rook uitlaatklep en vuurbreker		1000 mm	/	/
Totale hoogte met wielen op de grond, rook uitlaatklep en vuurbreker		/	1668 mm	1748 mm
Hoogte		700 mm	785 mm	882 mm
Hoogte verstelbare vuurkorf		/	566 mm	566 mm
Hoogte rook uitlaatklep en vuurbreker		300 mm	300 mm	300 mm
Totale gewicht		150 kg	265 kg	310 kg
Gewicht X-Oven.3		/	195 kg	240 kg
Gewicht hoogte verstelbare vuurkorf		/	70 kg	70 kg
Afmetingen van de standaard inox grill		370 x 540 mm	370 x 540 mm	370 x 540 mm
Afmetingen van de standaard halve inox grill		370 x 270 mm		



X-OVEN.2



X-OVEN.3

CREATIVITEIT EN VEELZIJDIGHEID IN DE KEUKEN

De X-OVEN.3 heeft drie uitschuifbare grill lades. Met de drie uitneembare grillroosters kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bakken op drie verschillende temperaturen. De onderste grillrooster bevindt zich het dichtst bij de houtskool. De warmte neemt geleidelijk af bij de hoger geplaatste roosters. De X-OVEN is de enige oplossing waarmee u kunt grillen, koken, braden, regenereren, toasten en roken op houtskool.

De X-OVEN.2 met twee grill lades is dé ideale oplossing om de veelzijdigheid van de X-oven.3 te combineren met het gebruiksgemak van de X-OVEN.1.

De andere variant, de X-OVEN.1 heeft één uitschuifbare grill lade. Dit toestel wordt gebruikt om te bakken op een hogere en meer gelijkmatige temperatuur. De uitschuifbare grill lades zorgen ervoor dat deze ovens uniek zijn in hun soort.



WERKING

De temperatuur in de oven is regelbaar door middel van kleppen en de in hoogte verstelbare vuurkorf. Door de geïsoleerde ovenkamer blijft de temperatuur in de oven stabiel. Ook met een geopende grill lade kan er maar weinig extra zuurstof in de ovenkamer komen. De houtskool blijft daardoor egaal gloeien en temperatuurschommelingen zijn minimaal. Daardoor kunt u het bakproces uitermate goed controleren en is de houtskooloven enorm zuinig in gebruik.

Door het aanpassen van de rook uitlaatklep kan je de smaak van het voedsel regelen: gesloten voor een meer intense rooktoets, open voor een lichtere rooktoets.

Ook de houtskoolsoort speelt een belangrijke rol: de geselecteerde X-OVEN houtskool is opzettelijk neutraal om de natuurlijke smaak van het voedsel te versterken, maar door het toevoegen van houtsnippers of verschillende essences en geuren, zijn mogelijke smaaknuances eindeloos.



DE X-OVEN IS EXCLUSIEF, INNOVATIEF EN INTERNATIONAAL GEPATENTEERD

BESPARING

De X-OVEN bereikt en behoudt hoge temperaturen zonder warmteverlies.

Het verbruik van houtskool is 80 % minder in vergelijking met traditionele open grills en 50 % minder in vergelijking met gewone houtskoolovens met deur aan de voorzijde. De kooktijden zijn sneller en het totale oppervlak waarop gegrild wordt is beduidend groter. Het resultaat? Een significante verhoging van de efficiëntie en productiviteit.

Door het compacte verticale ontwerp bespaart de X-OVEN ruimte in uw keuken. De lades gaan aan de zijkant open (links of rechts naar keuze) waardoor er geen loopruimte geblokkeerd wordt.

AFZUIGTECHNIEK

De X-OVEN kan gewoon onder een afzuigkap geplaatst worden. De hitte die uit de schoorsteen van de oven komt is maximaal 100°C bij het rooster van de afzuigkap.



ONDERHOUD

De oven is zeer eenvoudig te onderhouden. De aslade en het rooster op de schoorsteen dienen dagelijks gereinigd te worden. Dat neemt niet meer dan een paar minuten in beslag. Eén keer per week heeft de oven een grondige beurt nodig. De ladegeleiders dienen één keer per maand gereinigd te worden.

Wilt u onderdelen vervangen dan kunt u dat zelf. U heeft hiervoor geen techniker nodig!



VEILIGHEID

Als gebruiker van de X-OVEN heeft u geen last meer van de warmte of risico op brandwonden zoals in gewone houtskool ovens. In plaats van het verouderde luik aan de voorzijde, open je de lade(s) aan de zijkant. Als de lade geopend is, sluit het de ovenkamer af waardoor er geen hitte of rook naar buiten komt en u ongehinderd voedingsmiddelen van het grillrooster kunt nemen of om kunt draaien. Doordat de ovenkamer hiermee afgesloten wordt, ontstaat er geen vuur. De houtskool blijft gelijkmatig gloeien waardoor het kookproces beter te beheersen is en de oven minder houtskool verbruikt.

De vuurbreker, die geïntegreerd is in de rook uitlaatklep verhindert volledig het risico op het naar buiten komen van vonken.

