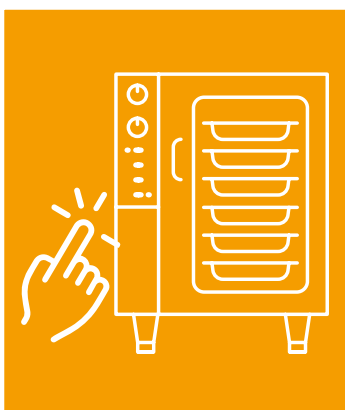


# iNOKSAN

DESCUBRA LA  
PERFECCIÓN



# F

INOSMART TOUCH  
LINE HORNOS  
COMBINADOS  
PROFESIONALES





## LA PRIMERA FAMILIA DE HORNOS COMBI DE PRODUCCIÓN NACIONAL DE TURQUÍA

En Inoksan, presentes en 5 continentes, hemos desarrollado los hornos combinados Inosmart pensando en las necesidades reales de las cocinas profesionales. Están diseñados para ser fáciles de usar y para garantizar el máximo rendimiento en todas las condiciones de trabajo.

En el pasado, los chefs necesitaban una gran variedad de equipos —como hornos de convección, vaporeras, marmitas, ollas o sartenes— además de mucho tiempo y esfuerzo para preparar una buena comida.

Los Hornos Combi Inosmart ofrecen el apoyo que cualquier equipo de cocina desea, gracias a su solución todo en uno, que combina múltiples funciones de cocción en un solo equipo, proporcionando versatilidad ilimitada, fiabilidad y un rendimiento inigualable en la cocina.

Dejando atrás los ajustes convencionales, la programación compleja y la supervisión constante de la cocción, la familia de hornos combinados Inosmart reúne facilidad de uso, alta productividad y excelente desempeño a través de cinco modos de cocción diferentes.

LA ARMONÍA PERFECTA ENTRE  
TECNOLOGÍA Y EXPERIENCIA



# ¿POR QUÉ INOSMART TOUCH LINE?

Con el excelente rendimiento proveniente de la tecnología de Inoksan y su interfaz práctica y fácil de usar, la familia Inosmart es perfecta para usted. Además, con el concepto Ecosmart, que es amigable tanto con la naturaleza como con su presupuesto, es la inversión más inteligente para su cocina.



## 01.

### DISEÑO IMPECABLE Y TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA

Diseño impecable que combina elegancia con funcionalidad y tecnología superior que aporta valor al tiempo, todo en uno.



## 02.

### RENDIMIENTO EXCEPCIONAL Y FACILIDAD DE USO

Rendimiento excelente con una interfaz fácil y 5 métodos de cocción diferentes.



## 03.

### CALIDAD GARANTIZADA, SERVICIO CONFIABLE

Servicio confiable de alta calidad, respaldado por más de cuatro décadas de experiencia.



## 04.

### EFICIENCIA SOSTENIBLE A TRAVÉS DEL CONCEPTO ECO-SMART

La inversión más inteligente para su cocina con el concepto Ecosmart, que es amigable tanto con la naturaleza como con su presupuesto.





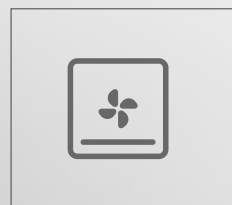
## DISEÑO IMPECABLE TECNOLOGÍA SUPERIOR

Al diseñar Inosmart, nuestro objetivo más importante era añadir valor al tiempo en las cocinas industriales. La Familia Inosmart, diseñada para facilitar el trabajo de los chefs expertos mediante enfoques modernos de tecnología y diseño, eleva los estándares de funcionalidad. Crea maravillas en la cocina gracias a sus ventajas extraordinarias en los procesos de cocción y lavado.



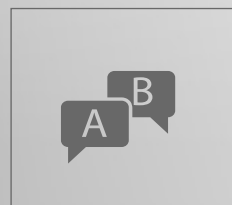
## USB

Puede transferir más de 100 recetas que haya guardado en el horno a otros dispositivos Inosmart y, de este modo, llevar sus sabores y gustos especiales a todo el mundo con la misma calidad. Además, con la conexión USB, puede obtener los registros históricos de las operaciones realizadas en el horno y evaluar la conformidad de los procesos HACCP.



## SMART-FLOW

El ventilador de aire dinámico bidireccional, que garantiza una distribución igual y homogénea del calor, proporciona una cocción impecable con 6 opciones de velocidad ajustables. Así, se obtienen resultados excelentes en el color, la consistencia y el sabor de los alimentos, garantizando una cocción saludable y uniforme.



## SMART-TOUCH

Con 6 idiomas principales (español, turco, inglés, alemán, francés, italiano) y opciones de idiomas adicionales opcionales, la pantalla táctil Inosmart Touch Line de alta resolución y fácil de usar pone la tecnología avanzada al servicio de su cocina



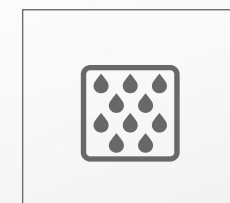
## LAVADO AUTOMÁTICO

El sistema integrado de lavado completamente automático ofrece una limpieza eficaz gracias a sus tres programas diferentes.



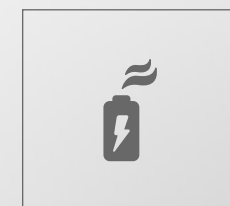
## LAVADO MANUAL

Con la unidad integrada de lavado manual con auto-rebobinado, puede satisfacer sus posibles necesidades de agua durante el uso del horno sin necesidad de suministro externo de agua.



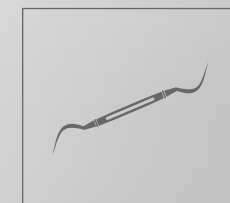
## GENERADOR DE VAPOR INTELIGENTE

Cuenta con un sistema inteligente que se limpia automáticamente.



## SONDA MULTISENSORIAL

Con su medición precisa en 5 puntos, la sonda garantiza una cocción interna controlada independientemente del producto. La sonda multisensorial realiza una medición exacta de la temperatura central, garantizando la seguridad alimentaria y evitando la pérdida de peso.



## PUERTA DE DOBLE VIDRIO

Gracias al aislamiento de doble vidrio y al recubrimiento nanotecnológico, minimiza la pérdida de calor y reduce el consumo de energía. Su sistema de apertura en dos etapas libera calor y vapor en la primera fase, garantizando la





### **Cocción Uniforme**

Gracias al ventilador bidireccional y al sistema de circulación de aire, ofrece una cocción uniforme dentro de la cámara.



### **Sistema de Combustión Premix**

El Sistema de Combustión Premix para hornos a gas evita el desperdicio de energía y reduce las emisiones dañinas.



### **Sistema de Control PID**

El Sistema de Control PID mide automáticamente la cantidad correcta de calor en cada uso, ahorrando energía y mejorando la calidad de cocción.



### **Iluminación Halógena Óptima**

La iluminación halógena interior proporciona una iluminación óptima en la cámara de cocción. Ahorra energía, es duradera y requiere poco mantenimiento.



### **Control de Recetas**

Los hornos combinados Inosmart permiten usar recetas preestablecidas por nuestros chefs profesionales y crear, editar y guardar sus propias recetas.



### **Asistencia en Pantalla**

La pantalla del horno incluye una función de ayuda que le guía para aprovechar al máximo el potencial de los hornos combinados Inosmart.



### **Estructura Robusta**

Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 y diseñado con una cámara interior redondeada.



### **Humedecimiento Manual**

La función de humidificación manual ajustable permite controlar fácilmente el nivel de humedad deseado.



### **Sistema de Alerta Sonora**

La alarma sonora le advierte en caso de errores, informa sobre los procesos de cocción y ayuda a gestionar operaciones intensas. Con su pantalla inteligente digital, el horno analiza el tiempo de uso y el nivel de suciedad para recomendar el momento ideal de limpieza.



### **Sistema Inteligente de Detección de Suciedad**

El indicador digital que informa sobre el nivel de suciedad del horno le sugiere automáticamente el programa de lavado más adecuado.



### **Amplia Gama de Accesorios**

La amplia gama de accesorios optimiza sus operaciones de cocción y le permite obtener el máximo rendimiento de su horno combinado Inosmart.



### **Detergente Líquido de Fórmula Especial**

El detergente líquido especialmente producido para los hornos combinados Inoksan, desarrollado según las normas de seguridad e higiene alimentaria, elimina las manchas a la perfección.

# RENDIMIENTO EXCELENTE USO FÁCIL

Inosmart Touch Line, ofrecido con 6 opciones de idioma principales (español, turco, inglés, alemán, francés, italiano) y opciones adicionales, integra tecnología avanzada en su cocina con su pantalla táctil de alta resolución y fácil de usar.



**Vapor Ajustable**

Las verduras de hoja verde se hierven con vapor ajustado entre 30°C y 99°C.

**Turbo**

Filetes suaves, chuletas y productos de pastelería se preparan entre 30°C y 300°C.

**Vapor**

La cocción al vapor permite hervir, cocinar y ablandar alimentos a 100°C de forma uniforme y saludable.

**Combi**

Entre 30°C y 300°C, los modos turbo y vapor se combinan para minimizar la pérdida de peso y el resecamiento en frituras, platos al vapor y productos cárnicos.

**Banquete**

Se utiliza para recalentar alimentos preparados para el servicio entre 30°C y 300°C.

Símbolo que muestra la conexión USB

Símbolo de guardado para recetas favoritas

Símbolo de información sobre el horno

Símbolo de lavado

Símbolo que indica si la puerta está abierta o cerrada

Visualización de las últimas 10 recetas completadas con éxito entre las guardadas

Símbolo de configuración general

Símbolo del menú de ayuda

FRITURA

PRODUCTOS DE PANADERÍA

PLATOS EN BANDEJA

PARRILLA

HERVIDO

BANQUETE

15

# 5 MÉTODOS DE COCCIÓN DIFERENTES CON UN SOLO TOQUE

En el pasado, los profesionales de cocina necesitaban muchos equipos diferentes, como hornos de convección-vapor, sartenes basculantes y freidoras, para preparar alimentos con la calidad deseada. Esto causaba pérdidas de energía, espacio y tiempo. Con Inosmart, que combina 5 métodos de cocción diferentes con un solo toque, los chefs pueden preparar menús complejos incluso en los días más intensos. Gracias a las funciones de Inosmart, es posible obtener la calidad deseada utilizando todos los métodos, como parrilla, fritura y cocción al vapor, en un espacio de solo 1 metro cuadrado.



01.

## COCCIÓN COMBI

Entre 30°C – 300°C



02.

## COCCIÓN TURBO

Entre 30°C – 300°C



03.

## COCCIÓN AL VAPOR

A 100°C



04.

## COCCIÓN AL VAPOR AJUSTABLE

Entre 30°C – 99°C

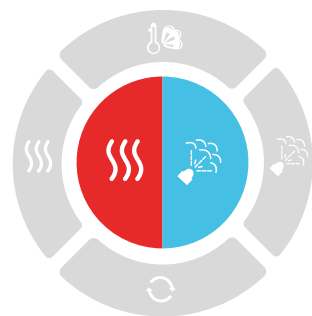


05.

## BANQUETE

Entre 30°C – 300°C





## COCCIÓN COMBI

Entre 30°C – 300°C

En el modo de cocción Combi, la combinación de vapor y aire caliente evita que los alimentos se sequen, reduciendo al mínimo la pérdida de peso en cada preparación. Todos los ingredientes se cocinan de manera uniforme y el sabor natural del producto se conserva.

En comparación con los métodos tradicionales, la cocción Combi reduce significativamente los tiempos de preparación; en aplicaciones como la fritura, el ahorro de tiempo puede llegar incluso al 50%.

Al combinar aire caliente y vapor, el modo Combi permite realizar procesos como fritura, estofado y hervido con máxima eficiencia. Incluso ingredientes difíciles de cocinar, como verduras de textura dura (por ejemplo, la zanahoria), pueden cocinarse perfectamente al vapor a temperaturas de alrededor de 130 °C, logrando resultados uniformes y de alta calidad.

01.

### CHEESECAKE

Ponga el horno en modo combi y funcione a 150°C con 10% de vapor. Coloque los cheesecakes preparados en el horno. Inicie la cocción a 110°C y 10% de vapor durante 40 minutos.



02.

### POLLO ENTERO

Ponga el horno en modo combi y precaliente a 205°C. Coloque los pollos en el horno; ajuste la sonda a 79°C y el ventilador en nivel 5. Ajuste la humedad al 50% e inicie la cocción.



03.

### ALBÓNDIGAS ASADAS

Ponga el horno en modo combi y precaliente a 180°C. Coloque la bandeja con las albóndigas asadas en el horno. Ajuste la velocidad del ventilador a 4, la humedad a 60% y el tiempo a 80 minutos. Inicie la cocción.

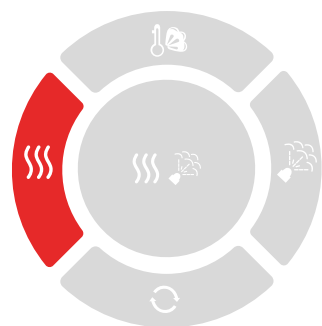


04.

### HUEVOS FRITOS

Ponga el horno en modo combi y precaliente a 180°C con 20% de vapor. Rompa los huevos en una bandeja ligeramente engrasada y colóquela en el horno. Inicie la cocción con un ajuste de 8–10 minutos.





# COCCIÓN TURBO

Entre 30°C – 300°C

La cocción turbo es el modo ideal para freír, gratinar, asar y cocinar al horno. El modo turbo permite una distribución homogénea del calor, logrando resultados perfectos en filetes tiernos, milanesas e incluso pastelería, al mismo tiempo que establece nuevos estándares en la cocina.



La temperatura regulable hasta 300°C aumenta la capacidad de trabajo y permite cocinar los alimentos ultracongelados de la manera más adecuada mediante el método de 'Cocción Fácil'. Con la cocción turbo, la pérdida de peso se minimiza y, gracias a la humidificación manual, el control está siempre en sus manos.

01.

## PIZZA

Coloque la bandeja de teflón en el horno y ajústelo a 250°C para el precalentamiento. Ponga la pizza en la bandeja de teflón y ajuste el



02.

## LOMO A LA PARRILLA

Coloque la bandeja de parrilla en el horno y precaliente a 220°C. Coloque el lomo en la bandeja y coloque la sonda en el centro. Ajuste la temperatura del horno a 180°C y la de la sonda a 55°C. Inicie la cocción.



03.

## PATATAS FRITAS

Precaliente el horno a 230°C. Coloque las patatas en la cesta de fritura. Ajuste el temporizador a 10–12 minutos. Inicie la cocción.

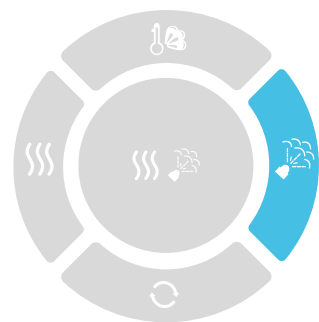


04.

## ARROZ CON LECHE AL HORNO

Precaliente el horno a 300°C. Coloque los postres de arroz con leche en bandejas gastronorm llenas de agua. Coloque las bandejas en el horno y ajuste el temporizador a 15 minutos. Inicie la cocción.





# COCCIÓN AL VAPOR

Es ideal para hervir, cocer al vapor y ablandar alimentos a 100 °C.

El generador de vapor limpio de alto rendimiento produce vapor higiénico de manera continua. Al mantener la temperatura de cocción y conservar el nivel de vapor al máximo, garantiza un proceso de cocción uniforme y preciso.



De este modo, la apariencia de sus platos se mantiene viva mientras se conservan sus valores nutricionales. Incluso cuando cocina ingredientes muy diferentes al mismo tiempo, los sabores y aromas no se mezclan.

01.

## ARROZ

Ponga el horno en modo vapor. Coloque una medida de arroz y una medida de agua fría en la cubeta. Coloque el gastronorm tapado en el horno. Inicie la cocción con un tiempo de 20 minutos.



02.

## PASTA

Ponga el horno en modo vapor. Coloque la pasta en el gastronorm y añada suficiente agua para cubrirla. Inicie la cocción con un tiempo de 11 minutos.



03.

## VERDURAS HERVIDAS

Ponga el horno en modo vapor y precaliéntelo. Coloque las verduras en la bandeja de hervido. Inicie la cocción con un tiempo de 12 minutos.

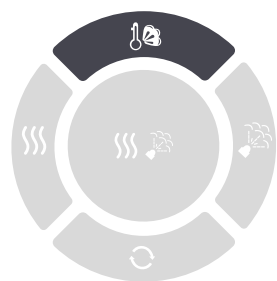


04.

## TOMATES CONCASÉ

Ponga el horno en modo vapor y precaliéntelo. Coloque los tomates preparados en el gastronorm y colóquelo en el horno. Inicie la cocción con un tiempo de 3 minutos.





# COCCIÓN AL VAPOR AJUSTABLE

Entre 30°C y 99°C

Se logra una cocción perfecta para productos delicados gracias al nivel de vapor ajustable. Gracias a la temperatura de cocción mantenida con precisión, se conservan los sabores propios de los alimentos y se obtiene



La cocción al vapor ajustable también es un método ideal para hervir, cocinar a fuego lento, cocinar con caldo de carne o verduras y cocinar al vacío.

01.

## VERDURAS SOUS VIDE

Ponga el horno en modo vapor ajustable. Coloque los espárragos envasados al vacío en el horno ajustado a 75°C. Inicie la cocción con un tiempo de 15 minutos.



02.

## FILETE DE SALMÓN

Precaliente el horno a 57°C. Coloque el filete de salmón en el gastronorm y póngalo en el horno. Inicie la cocción con un tiempo de 10–12 minutos.



03.

## CREME BRULEE

Precaliente el horno a 88°C. Coloque la Creme Brulee preparada en el horno. Inicie la cocción con un 60% de velocidad del ventilador y un tiempo de 55 minutos.



04.

## ESPINACAS HERVIDAS

Precaliente el horno a 80°C. Coloque las espinacas preparadas en gastronorm perforados y colóquelos en el horno. Inicie la cocción con un tiempo de 10 minutos.





# BANQUETE

Entre 30°C y 300°C

Preparar grandes eventos y organizaciones en cocinas industriales es un proceso donde el tiempo es valioso. Con el práctico modo Banquete de Inosmart, puede terminar la cocción final de los productos precocidos y emplatarlos en poco tiempo. Así, podrá ofrecer la misma calidad a todos sus invitados en cada plato que sirva.

Con el calor seco y el vapor aplicados periódicamente a sus platos precocidos, se evita la pérdida de agua y aroma. De este modo, sus platos quedan listos para el servicio sin comprometer su calidad.

01.

## SOLOMILLO A LA PARRILLA

Ponga el horno en modo banquete y precaliente a 160°C. Porcione los ingredientes previamente cocidos al 50% y enfriados. Inicie la cocción a 160°C con 50% de vapor y un tiempo de 15 minutos.



02.

## CORDERO TANDIR

Ponga el horno en modo banquete y precaliente a 160°C. Porcione los ingredientes preparados previamente. Inicie la cocción a 180°C con 40% de vapor y un tiempo de 15 minutos.



# MÉTODOS DE COCCIÓN ADICIONALES



01.

## COCCIÓN EN ESTANTES

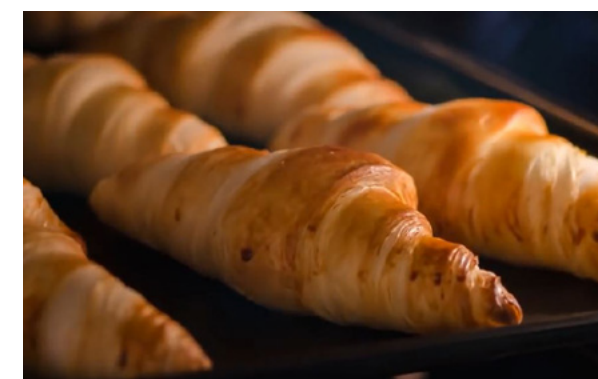
Permite cocinar diferentes alimentos con la misma temperatura de cocción al mismo tiempo, pero en distintos intervalos. El horno emite una alerta sonora cuando un producto está listo. También puede añadir nuevos platos durante la cocción. Ideal para preparaciones a la carta.



02.

## COCCIÓN POR ETAPAS

Si el proceso de cocción debe realizarse de manera gradual, puede utilizar la función de cocción por etapas, ajustable hasta 6 fases. Se aplican distintos métodos de cocción de forma secuencial, permitiendo que el alimento pase por todas las etapas sin intervención y se complete automáticamente. El horno le avisará al finalizar el proceso.



03.

## COCCIÓN DELTA T

La cocción Delta T, una versión modernizada de la técnica tradicional de cocción lenta, utiliza una sonda de carne de 5 puntos. La temperatura del horno se obtiene sumando el valor  $\Delta T$  configurado a la temperatura medida por la sonda. Puede comenzar a baja temperatura y finalizar la cocción con un aumento gradual del calor sin alterar la textura del alimento, logrando resultados más sabrosos que con los métodos estándar.



# INVERSIÓN INTELIGENTE CON EL CONCEPTO ECO-SMART

Con Inosmart Touch Line, cocinará más rápido, obtendrá resultados más sabrosos y mantendrá la misma calidad en cada uso. Esto le permite ahorrar ingredientes, tiempo de trabajo, energía y agua, recuperando su inversión en muy poco tiempo y optimizando las operaciones de cocina.



# AHORRE ESPACIO, TIEMPO Y ENERGÍA CON INOSMART



## AHORRO DE MATERIAS PRIMAS

Como la carne y otros ingredientes no se reducen durante la cocción, puede ahorrar hasta un 30% en materias primas.



## AHORRO DE ACEITE

El uso de aceite se vuelve casi innecesario, permitiéndole utilizar hasta un 80% menos.



## AHORRO DE ENERGÍA

Con el horno combinado Inosmart, podrá preparar sus comidas usando un 40% menos de energía.



## AHORRO DE ESPACIO

El horno combinado Inosmart realiza múltiples funciones tecnológicas y reemplaza varios equipos tradicionales en un espacio reducido. Puede utilizarse para preparar casi todo tipo de comidas: desde el desayuno hasta la cena, e incluso postres.

# SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO INTEGRADO

Gracias al sistema de lavado automático integrado de Inosmart Touch Line, el horno le avisa según el nivel y la duración de uso. Con 3 modos de lavado preprogramados adaptados a distintos niveles de suciedad, ahorra energía, detergente y agua. Así reduce los costos operativos hasta en un 50% y contribuye a la sostenibilidad ambiental.



Los hornos combinados Inoksan analizan el nivel de suciedad y determinan el programa más eficiente, recomendando el más adecuado.

Gracias a las sugerencias de limpieza inteligente, el horno detecta el nivel de suciedad, minimizando los costos operativos y la carga de trabajo. Sus programas de alta eficiencia ofrecen la máxima limpieza con el mínimo esfuerzo.



**PROGRAMA DE LAVADO SUAVE:**  
ADECUADO  
PARA SUCIEDAD  
LIGERA

**2,18 Horas**



**PROGRAMA DE LAVADO MEDIO:**  
ADECUADO  
PARA SUCIEDAD  
MODERADA

**2,48 Horas**



**PROGRAMA DE LAVADO INTENSIVO:**  
ADECUADO  
PARA SUCIEDAD  
INTENSA

**3,18 Horas**



# CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS DE INOSMART – HORNOS A GAS



01.

## TECNOLOGÍA PREMIX EN HORNOS A GAS

Los hornos combinados Inosmart Touch Line, respetuosos con el medio ambiente, ahorran energía gracias a la revolucionaria Tecnología Premix, funcionan con una eficiencia del 95% o superior y minimizan la pérdida de calor. Con el apoyo de ventiladores controlados por frecuencia, se logra una combustión de alta eficiencia al mezclar de manera ideal el aire de combustión con el gas (en el mezclador aire/gas) antes de que el combustible llegue al quemador. El sistema Premix está diseñado para obtener la máxima eficiencia, proporcionando menores emisiones y una mayor productividad.



02.

## ALTA EFICIENCIA, BAJAS EMISIONES

Los hornos combinados Inosmart están diseñados con el enfoque ecológico de Inoxsan y se producen en total conformidad con las Normas Europeas EN. Diseñados y fabricados bajo el principio de bajas emisiones de carbono, los hornos a gas Inosmart son evaluados por IMQ —una de las principales entidades de certificación de Europa— durante las pruebas de laboratorio en cuanto a emisiones nocivas y niveles de gas residual no quemado (CO). IMQ confirma que, según las normas, el nivel máximo de CO debe ser <1000 ppm, mientras que el valor medido en Inosmart Touch Line es de CO <100 ppm.



# PANEL DE CONTROL TÁCTIL – TABLA DE PRODUCTOS

10 x GN 1/1 | 20 x GN 1/1 | 40 x GN 1/1



20 x GN 1/1



| MODELO                                                                                          | CAPACIDAD DE BANDEJAS DEL HORNO | TIPO DE BANDEJA | ANCHO (mm) | PROFUNDIDAD (mm) | ALTURA (mm) | POTENCIA ELÉCTRICA (kW) | POTENCIA DE GAS (kW) | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA (V) | CONEXIÓN DE GAS (Inch) | PRESIÓN DE AGUA (Bar) | PESO NETO (Kg) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|------------|------------------|-------------|-------------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------|----------------|
|                                                                                                 | Cantidad                        | Tamaño          | mm         | mm               | mm          | kW                      | kW                   | V                          | Inch                   | Bar                   | Kg             |
|  INO-FBE 10T | 10                              | GN 1/1          | 925        | 793              | 1190        | 17,5+1                  | -                    | 380-400V AC / 3N / 50 Hz   |                        | 2-4                   | 170            |
|  INO-FBE 20T | 10                              | GN 2/1          | 1180       | 1070             | 1190        | 25+1                    | -                    | 380-400V AC / 3N / 50 Hz   |                        | 2-4                   | 190            |
|  INO-FBE 40T | 20                              | GN 2/1          | 1180       | 1070             | 1893        | 50+2                    | -                    | 380-400V AC / 3N / 50 Hz   |                        | 2-4                   | 350            |
|  INO-FBG 10T | 10                              | GN 1/1          | 925        | 793              | 1190        | 1,1                     | 15                   | 220-230 V AC / 1N / 50Hz   | 3/4"                   | 2-4                   | 170            |
|  INO-FBG 20T | 10                              | GN 2/1          | 1180       | 1070             | 1190        | 1,1                     | 25                   | 220-230 V AC / 1N / 50Hz   | 3/4"                   | 2-4                   | 190            |
|  INO-FBG 40T | 20                              | GN 2/1          | 1180       | 1070             | 1893        | 3                       | 50                   | 220-230 V AC / 1N / 50Hz   | 3/4"                   | 2-4                   | 350            |

# LISTA DE COMPATIBILIDAD DE

INOSMART STEAM TOUCH

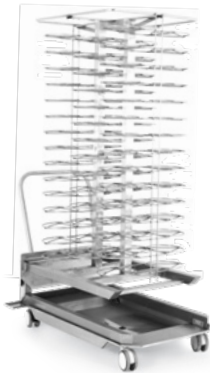
| CÓDIGO      | DESCRIPCIÓN                                        | FBE10T | FBE20T | FBE40T | FBG10T | FBG20T | FBG40T |
|-------------|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| FGA101      | Soporte de bandeja abierto – GN                    | X      |        |        | X      |        |        |
| FGA102      | Soporte de bandeja abierto – 400×600               | X      |        |        | X      |        |        |
| FGA201      | Soporte de bandeja abierto – GN                    |        | X      |        |        | X      |        |
| FGA202      | Soporte de bandeja abierto – 400×600               |        | X      |        |        | X      |        |
| 2022140140  | Base de cierre intermedio                          | X      |        |        | X      |        |        |
| 2022140150  | Base de cierre intermedio                          |        | X      |        |        | X      |        |
| FGA101D     | Soporte con armario - GN                           | X      |        |        | X      |        |        |
| FGA102D     | Soporte con armario - 400×600                      | X      |        |        | X      |        |        |
| FGA201D     | Soporte con armario - GN                           |        | X      |        |        | X      |        |
| FGA202D     | Soporte con armario - 400×600                      |        | X      |        |        | X      |        |
| FKA011I     | Unidad de apilamiento de bandejas                  | X      |        |        | X      |        |        |
| FKA011T     | Carro de transporte de bandejas                    | X      |        |        | X      |        |        |
| 2022132090  | Kit de guías de apilamiento para carro de bandejas | X      |        |        | X      |        |        |
| 2022103200  | Unidad de apilamiento de bandejas                  |        | X      |        |        | X      |        |
| FKA021T     | Carro de transporte de bandejas                    |        | X      |        |        | X      |        |
| 2022100220  | Kit de guías de apilamiento para carro de bandejas |        | X      |        |        | X      |        |
| FGM101      | Cámara de fermentación                             | X      |        |        | X      |        |        |
| FGM201      | Cámara de fermentación                             |        | X      |        |        | X      |        |
| 2022131690  | Kit interno de bandeja 400x600                     | X      |        |        | X      |        |        |
| 2022101590  | Kit interno de bandeja 400x600                     |        | X      |        |        | X      |        |
| 2022140310  | Campana extractora                                 | X      |        |        | X      |        |        |
| 2022140320  | Campana extractora                                 |        | X      |        |        | X      |        |
| FKA040K     | Carro de transporte de bandejas                    |        |        | X      |        |        | X      |
| 2022114500  | Carro de transporte de bandejas                    |        |        | X      |        |        | X      |
| FKA040T     | Carro de transporte de platos                      |        |        | X      |        |        | X      |
| GIO-2016273 | Manta térmica                                      |        |        | X      |        |        | X      |

| TIPO DE MATERIAL | DESCRIPCIÓN DEL TIPO DE MATERIAL  | MATERIAL       | TEXTO CORTO DEL MATERIAL                               |
|------------------|-----------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------|
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2BM-1002011    | Cesta de fritura para horno de acero inoxidable 1/1    |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2BM-1002012    | Cesta de fritura para horno de acero inoxidable 2/1    |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115001  | Cubeta Gastronorm 1/1-20                               |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115001T | Cubeta Gastronorm recubierta de teflón 1/1-20          |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115002  | Cubeta Gastronorm GN 1/1-40 5L                         |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115002T | Cubeta Gastronorm recubierta de teflón 1/1-40          |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115003  | Cubeta Gastronorm 1/1-65                               |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115003T | Cubeta Gastronorm recubierta de teflón 1/1-65          |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115602  | Cubeta Gastronorm perforada 1/1-20                     |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115603  | Cubeta Gastronorm perforada 1/1-40                     |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2KA-152115604  | Cubeta Gastronorm perforada 1/1-65                     |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2TS-DTT006     | Bandeja para baguette 40x60 cm recubierta de teflón    |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2TS-DTT010     | Bandeja italiana plana 53x32,5 cm recubierta de teflón |
| Z015             | *Productos Para Mercado De Cocina | 2TS-DTT018     | Parrilla de fundición                                  |

ACCESORIOS



**FKA 040K-46**  
CARRO PARA TRANSPORTE  
DE BANDEJAS



**FKA 040KT**  
CARRO PARA TRANSPORTE  
DE PLATOS



**GIO-2016273X**  
FUNDA TÉRMICA



**COMBINACIÓN DE  
FKA011T / FKA011 Y  
FKA021T / FKA021**



**F-T10 / XF-T20**  
KIT INTERIOR PARA  
BANDEJAS 400X600 MM



**FKA011 / FKA020I**  
UNIDAD APILADORA  
DE BANDEJAS



**FKA011T / FKA021T**  
CARRO PARA TRANSPORTE  
DE BANDEJAS



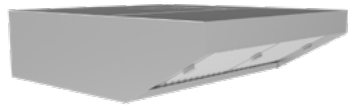
**FGA101 / FGA201  
FGA102 / FGA202**  
SOPORTE ABIERTO



**FGM101 / FGM201**  
ARMARIO DE FERMENTACIÓN



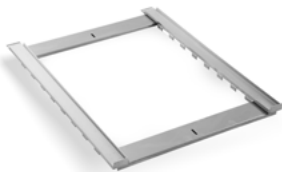
**FGA101D / FGA201D  
FGA102D / FGA202D**  
SOPORTE CON ARMARIO



**XF-D10 / XF-D20**  
CAMPANA EXTRACTORA



**XF-B10 / XF-B20**  
BASE DE CIERRE INTERMEDIO



**XF-K10 / XF-K20**  
KIT DE GUÍAS PARA APILADO  
DE CARRO DE BANDEJAS



**XF-D**  
DETERGENTE

BANDEJAS



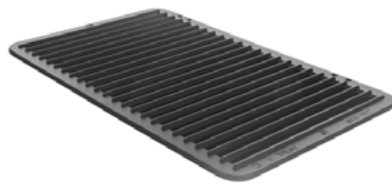
**BANDEJA RECUBIERTA  
DE TEFLÓN – BASE LISA**



**CUBETA PERFORADA  
PARA HERVIR**



**BANDEJA RECUBIERTA DE  
TEFLÓN – BASE PERFORADA**



**PARRILLA DE FUNDICIÓN**



**BANDEJA PERFORADA  
PARA BAGUETTE**



**REJILLA DE ACERO  
INOXIDABLE**



**CESTA PARA FREÍR**



**CESTA PARA FREÍR**



**BANDEJA PARA COCCIÓN  
DE HUEVOS Y TORTILLA**



**BANDEJA PARA ASAR POLLO**



**BANDEJA PARA ASAR POLLO**

## PRODUCCIÓN DE CALIDAD, SERVICIO FIABLE

Desde 1980, Inoksan produce soluciones de cocina industrial para empresas tanto en nuestro país como en todo el mundo. Conscientes de nuestras responsabilidades hacia nuestros empleados, socios y la sociedad, trabajamos con la misión de crear siempre valor y ofrecer soluciones, respaldados por la confianza que hemos construido en nuestros procesos de producción y posventa.

Miramos hacia el futuro con la visión de ser una marca líder y ejemplar no solo en nuestro país, sino también a nivel global, renovándonos constantemente, priorizando a las personas y al medio ambiente, y manteniendo altos estándares de servicio.



## DEL AYER AL MAÑANA UNA INOKSAN MÁS FUERTE

Con sistemas de alta automatización y una producción altamente automatizada, en nuestra planta de producción de 25.000 m<sup>2</sup> fabricamos más de 4.000 productos diferentes. Y gracias a nuestro enfoque innovador y a la ventaja de ser un centro de **I+D**, desarrollamos 20 nuevos productos cada año. Además de nuestra amplia red de distribuidores que opera tanto en el país como en el extranjero, proporcionamos a nuestros usuarios un suministro asequible de repuestos. Nos enorgullece ofrecer un servicio ininterrumpido a nuestros clientes en todos los procesos de preventa y posventa.



# INOKSAN EN MÁS DE 100 UBICACIONES EN 5 CONTINENTES



**45**  
años de  
experiencia



**25.000 m<sup>2</sup>**  
de área de  
producción cubierta



Puntos de venta en **100**  
países de **5** continentes



**4000**  
productos  
diferentes



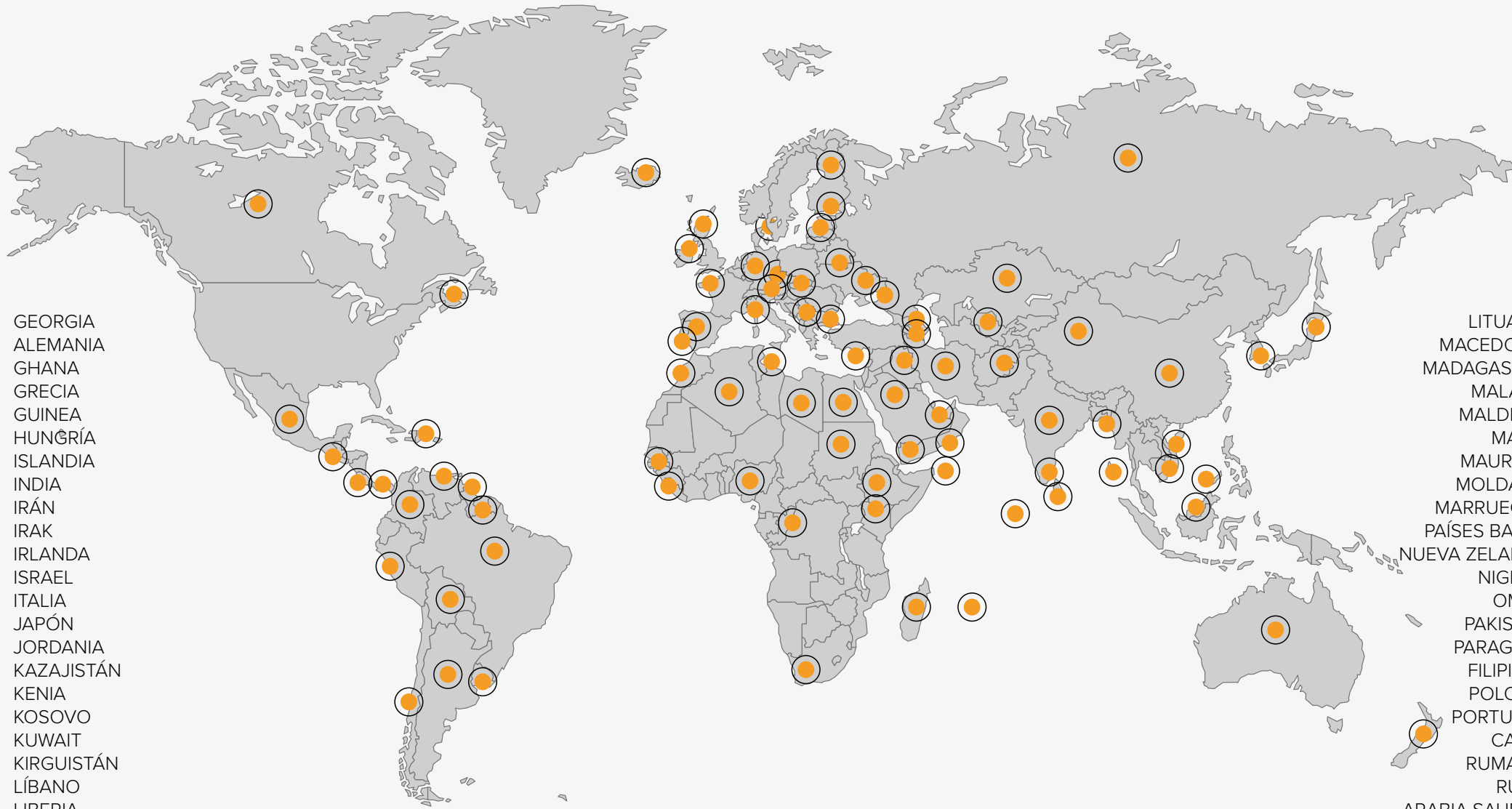
**2000** proyectos  
al año



**2.500.000** kg de chapa  
procesada al año

AFGANISTÁN  
ARGELIA  
AUSTRIA  
AUSTRALIA  
AZERBAIYÁN  
BAHRÉIN  
BANGLADÉS  
BÉLGICA  
BOSNIA Y HERZEGOVINA  
BULGARIA  
CAMBOYA  
CANADÁ  
CHILE  
CHINA  
CONGO  
CROACIA  
DINAMARCA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
EGIPTO  
REINO UNIDO  
ESTONIA  
ETIOPÍA  
FINLANDIA  
FRANCIA

GEORGIA  
ALEMANIA  
GHANA  
GRECIA  
GUINEA  
HUNGRÍA  
ISLANDIA  
INDIA  
IRÁN  
IRAK  
IRLANDA  
ISRAEL  
ITALIA  
JAPÓN  
JORDANIA  
KAZAJISTÁN  
KENIA  
KOSOVO  
KUWAIT  
KIRGUISTÁN  
LÍBANO  
LIBERIA  
LIBIA



LITUANIA  
MACEDONIA  
MADAGASCAR  
MALASIA  
MALDIVAS  
MALTA  
MAURICIO  
MOLDAVIA  
MARRUECOS  
PAÍSES BAJOS  
NUEVA ZELANDA  
NIGERIA  
OMÁN  
PAKISTÁN  
PARAGUAY  
FILIPINAS  
POLONIA  
PORTUGAL  
CATAR  
RUMANÍA  
RUSIA  
ARABIA SAUDITA

SERBIA  
SEYCHELLES  
SINGAPUR  
ESLOVAQUIA  
SUDÁFRICA  
COREA DEL SUR  
ESPAÑA  
SRI LANKA  
SUDÁN  
SUECIA  
SUIZA  
TAYIKISTÁN  
TAYLANDIA  
TÚNEZ  
TURQUÍA  
TURKMENISTÁN  
EAU (Emiratos Árabes Unidos)  
EE. UU.  
UCRANIA  
VENEZUELA  
VIETNAM

**iNOKSAN**  
**inosmart**



[www.inoksan.com](http://www.inoksan.com)

[f inoksan](#) [yt inoksan](#) [in inoksan](#) [@ inoksan](#) [in company/inoksan](#)

---