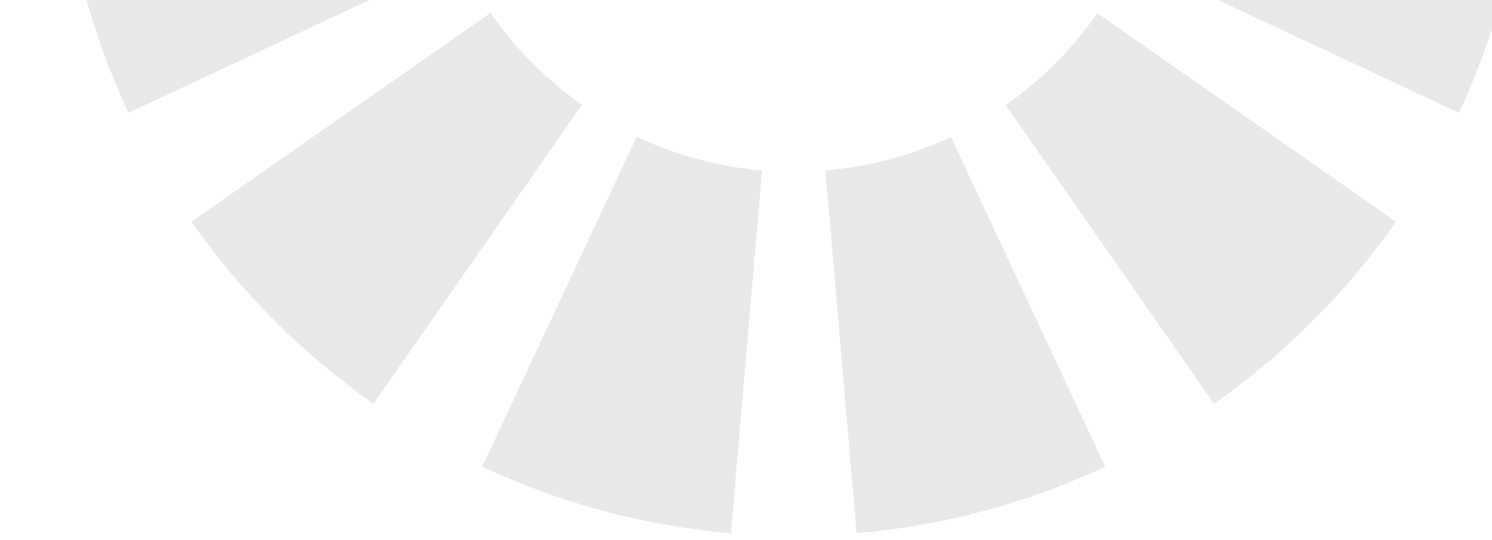




Pistrot



Porqué BEST FOR

Hay una cosa que el tiempo no cambia: nuestra aspiración a mejorar.

Desde hace más de 30 años trabajamos para mejorar la calidad de las cocciones, cuidando tanto aspectos técnicos como funcionales, en pleno respeto de nuestros valores.

Los valores en los que se basa nuestro trabajo diario son: innovación, calidad, eficiencia, minuciosidad, rigor, ecología, seguridad y responsabilidad.

Nuestro principal objetivo es la máxima satisfacción del cliente, entendida como la capacidad de proporcionar productos y servicios que cumplan plenamente sus expectativas. Todo esto con la máxima atención al respeto por el medio ambiente, la salud y la seguridad en el lugar de trabajo.

La filosofía de nuestra empresa debe contribuir al logro de los siguientes objetivos: Diseñar y producir herramientas de cocción de confianza y perfectamente funcionales que satisfagan plenamente las necesidades más diversas de nuestros clientes, que garanticen el respeto de los estándares de calidad de los productos y servicios, que prevengan la contaminación y, en particular, que controlen y reduzcan la emisión de gas en el ambiente. Nos gustan los desafíos y las cosas que perduran en el tiempo, al igual que nuestros hornos.



Un horno para cada necesidad



Bistrot Rack



Bistrot 1065



Bistrot 665



Bistrot 465



Bistrot 433



Bistrot MF250 Deck

La línea Bistrot

La línea de hornos Bistrot ha sido diseñada para adaptarse al mobiliario y al espacio de cualquier tipo de ambiente. El diseño innovador define la apariencia externa y el carácter austero y elegante de los hornos, a partir de la compacidad de la estructura que reduce el espacio requerido. Geometrías rigurosas, líneas nítidas y formas modernas diseñan el cuerpo de los hornos: la estética se convierte en dinamismo y brillo. El acero inoxidable armoniza toda la serie y los materiales de alta resistencia garantizan la seguridad, la solidez, la higiene, una reducción significativa del consumo de energía y una vida útil de los componentes eléctricos más larga.



Frescura, fragancia, sabor.

Aquellos que buscan los pequeños placeres del día exigen el máximo sabor de los productos horneados. Pasta congelada, precocida o fresca, lo que importa es que conserven la textura crujiente de la superficie, la suavidad del alma, el aroma envolvente de la personalidad. Esto es lo que pedimos a la brioche de la mañana, a la pizzeta de un descanso, al pan del almuerzo, al aperitivo, al postre de una cena o de una ocasión especial.

Frescura, fragancia, sabor. Características esenciales de los hornos de la serie Bistrot que Best For ha dedicado a los productos de panadería y pastelería.

CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA LÍNEA BISTROT

Panaderías	Estaciones de servicio
Pastelerías	Gastronomías
Supermercados	Comida para llevar
Restaurantes	Servicios de catering
Pizzerías	Self Service
Hotel	Tienda de bocadillos
Bed&Breakfast	Bar e kioskos



Tradición

Hacer pan, una sabiduría que se transmite de generación en generación. Hoy en día, la tradición se renueva gracias a nuestra tecnología que te permite cocinar pan tradicional como en un horno de tierra, preparar diferentes productos en la misma hornada con perfecta uniformidad de cocción y dorar rápidamente productos congelados y precocinados. Así puedes mantener la producción típica que te distingue, mejorar tu surtido, aumentar tus ganancias ahorrando tiempo y energía.

Precisión

Obtener siempre el resultado deseado gracias a los sistemas de control que manejan sabiamente la ventilación y el clima en la cámara de cocción. Incluso los productos más delicados se cocinarán perfectamente con la función semiestática y, gracias a la rapidez de ascenso y enfriamiento, podrá pasar de una cocción a otra sin largas esperas y tiempos muertos. Ahorrar tiempo, ahorrar dinero y optimizar los procesos te ayudará a mejorar tu trabajo y la calidad de tu vida profesional.

Tantas soluciones, una sola herramienta.

SISTEMAS DE COCCIÓN:

Convección

Con variación de temperatura de 40 °C a 270 °C

Vapor

Con variación de temperatura de 70 °C a 130 °C

Sistema Best Steam con entrada de vapor del 80% al 100%

Ciclo mixto [convección + vapor]

Con variación de temperatura de 70 °C a 270 °C

Sistema Best Steam con entrada de vapor del 30% al 60%

Convección + Humidificación [sistema integrado]

Con variación de temperatura de 70 °C a 270 °C

Sistema Best Steam con entrada de vapor del 10% al 20%

Convección + Aire seco

Con variación de temperatura de 70 °C a 270 °C

Sistema Best Dry con entrada de aire seco
y extracción del vapor del 10% al 100%

Sonda de temperatura central y Delta T

Con variación de temperatura de 0 °C a 200 °C





Cocción a convección

El estudio y la optimización de los flujos de aire siempre han estado en la base de la investigación tecnológica de Best For porque aquí es donde radica el éxito del procesamiento de los productos dentro de la cámara de cocción. El sistema Best For utiliza ventiladores especiales de alta velocidad (con inversión del sentido de los motores) que distribuyen el aire en la cámara y aseguran una distribución uniforme del calor tanto en una como en todas las bandejas.



Cocción al vapor

Gracias a un sistema de nebulización inmediata del agua introducida en la cámara de cocción, el vapor se produce en muy poco tiempo (comienza ya cuando el horno tiene una temperatura de 50°C) y la cocción se activa de inmediato. Los ventiladores además permanecen siempre limpios, lo que minimiza su mantenimiento.



Cocción a convección + aire seco

La introducción controlada de aire seco y la expulsión simultánea de aire húmedo de la cámara de cocción garantizan la crocantez externa y la expansión uniforme de la estructura interna del producto. La extracción del aire húmedo también evitará el escape de vapor cuando se abra la puerta.



Cocción con sonda de temperatura central y ΔT

Adecuado para la cocción controlada, automática y gradual de masa fermentada gracias a la inserción de una sonda especial en el punto más grueso y central del producto. La sonda detectará automáticamente el aumento de temperatura durante todo el proceso de cocción y facilitará el trabajo del operador que ya no tendrá que establecer el parámetro del tiempo. El sistema de control monitorea constantemente la temperatura, varía los tiempos en función de la carga del producto y activa de forma independiente los siguientes pasos de cocción hasta el final del proceso (apagado automático del horno).

Equipamiento y ventajas



Pantalla táctil

Pantalla de 7 pulgadas LCD TFT a color CAPACITIVA protegida por un vidrio de 5 mm de espesor, funcionalidad multitáctil, larga duración en la mayoría de los entornos, resistencia al contacto con el agua, el polvo y la grasa. Equipado con una interfaz sencilla, intuitiva y personalizable, gestión rápida de las recetas del chef y del usuario, 500 recetas programables, programas de cocina nocturnos y más de 30 idiomas. Vision gestiona los programas y funciones del horno de forma completa y autónoma.



Iluminación con led

Las luces LED colocadas en la puerta permiten una mayor iluminación del producto durante la cocción y mejoran el diseño de nuestros modelos. Las barras LED, en comparación con la iluminación tradicional, aseguran una mayor eficiencia, una vida más larga y menores costes de mantenimiento. Gracias a su alta eficiencia, la iluminación con led garantiza un consumo muy bajo y un alto rendimiento. Excelente y versátil para soluciones creativas e innovadoras gracias al uso de luces LED azules instaladas en cada modelo.



Doble vidrio bajo emisivo

La atención de nuestros ingenieros se centra en la eficiencia energética y los estándares europeos cada vez más restrictivos aumentan la demanda de vidrio bajo emisivo. El vidrio bajo emisivo está equipado con un revestimiento que contrarresta eficazmente la dispersión térmica, K Glass™ ofrece un rendimiento significativamente mayor en términos de aislamiento térmico, así como buenos resultados de ahorro de energía reduciendo así los costes. Vidrio interno que se puede abrir y limpiar fácilmente.



Sistema multi-ventilador BESTFORAIR

Las 5 velocidades con las que están equipados nuestros modelos garantizan la velocidad del aire correcta para cocinar cada producto. El ajuste preciso de la velocidad del ventilador permite controlar el flujo de aire caliente adecuado para cada tipo de cocción, pasando de la más agresiva a la más delicada con un simple toque.

El sistema de inversión del ventilador permite una distribución perfecta del aire caliente en la cámara de cocción y gracias a las 5 velocidades el aire siempre se regula de acuerdo con los alimentos que se cocinan, lo que también permite cocinar productos más delicados.



Quemadores de gas premezclados BESTFIRE

Los hornos de gas de la serie BEST FOR combinan un concepto de diseño innovador que permite obtener un alto rendimiento térmico, como un horno eléctrico, y una considerable reducción en el consumo. Los nuevos quemadores altamente eficientes y respetuosos con el medio ambiente garantizan ocho veces menos emisiones de CO2 que el límite impuesto por Gastec, el organismo más restrictivo de Europa. Los exclusivos quemadores BESTFIRE, combinados con el intercambiador completamente estudiado y diseñado con materiales resistentes Aisi 316, hacen más eficiente la transferencia de calor a la cámara de cocción y al producto a cocinar, reduciendo el consumo de gas hasta un 20% en comparación con los tradicionales quemadores de aire impulsado de los hornos combinados e incluso logran ahorrar energía en un 40% en comparación con los hornos tradicionales con quemadores atmosféricos.

Además no necesitan estar conectados a la chimenea ya que las emisiones de CO2 son particularmente bajas.



Puerto USB

Con una simple memoria USB, se pueden descargar más de 300 recetas desde Internet.

El horno ofrece espacio para 1000 programas de recetas personales, que se pueden guardar y transferir a otros dispositivos de la línea Best For, utilizando una simple unidad flash USB.

La calidad y la seguridad de vuestras cocciones siempre estarán garantizadas, el modo programado Recipes Mode permite a los usuarios guardar las recetas favoritas y repetirlas en todas las cocinas del mundo equipadas con uno de nuestros modelos Best For.



Conexión de red ethernet y Wi-Fi

La conexión Ethernet, cableada o inalámbrica, permite conectar el horno a vuestra red LAN interna para poder administrar, analizar y procesar los datos de cada cocción realizada, tanto de forma local como remota, gracias a nuestra aplicación BESTCONTROL. También os permite guardar la configuración y las recetas para que podáis replicarlas en cualquier horno compatible que tengáis en vuestro poder, ahorrando tiempo de configuración. El rendimiento único de nuestro hardware permite crear una conexión directa, segura y encriptada, sin el uso de servidores remotos, para que vuestros datos permanezcan verdaderamente y solamente vuestros.



Cámara de cocción redondeada

El procesamiento preciso de redondeo de las esquinas realizado en la cámara de cocción de acero inoxidable permite una mayor limpieza del horno y facilita la circulación del aire.



Aislamiento térmico de alto rendimiento

El horno BEST FOR está diseñado para los profesionales que desean reducir de inmediato los costes que se tienen con otros hornos o sistemas de cocción, el ahorro es tangible hasta un 70% menos de energía en comparación con un horno estático y un 40% más rápido que un horno de convección.

Todos nuestros aisladores son producidos y diseñados específicamente para la industria de hornos; utilizamos productos no contaminantes, totalmente libres de aglutinantes orgánicos, con emisiones muy limitadas de formaldehído, seguros, estables, resistentes a altas temperaturas..



Luz led azul para el control saneamiento

La especial luz LED azul colocada en el compartimiento de la puerta permite la identificación de las partes residuales más tenaces y, gracias al sistema de enjuague rápido, garantiza una limpieza perfecta de la herramienta de trabajo.

Classic



La sencillez a tu servicio

Un simple gesto, un toque en el cristal del panel y todas las funciones del horno se activan. Con la nueva pantalla táctil, es muy fácil gestionar los hornos y los equipos complementarios de la serie Bistrot. Pocas teclas, claras e intuitivas, contienen la multiplicidad de las combinaciones, permiten la configuración de cualquier parámetro, la activación o personalización de los programas preestablecidos y la monitorización de temperaturas, tiempos y tipos de cocción.

Vision

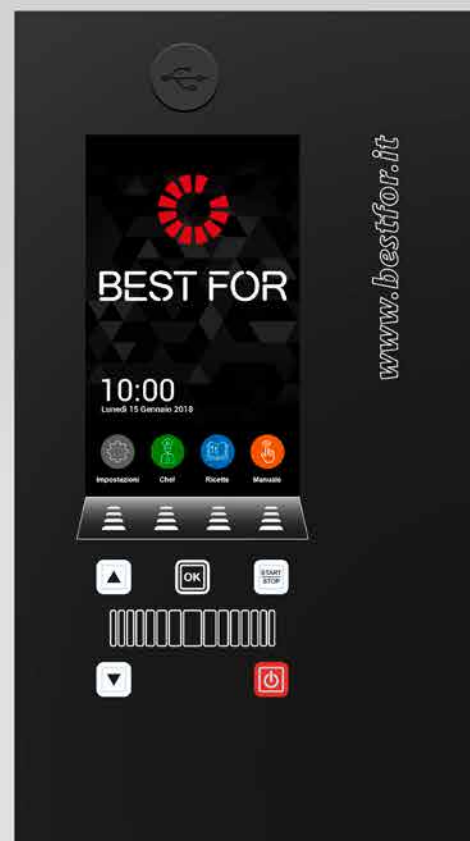


www.bestfor.it

La tecnología que cocina

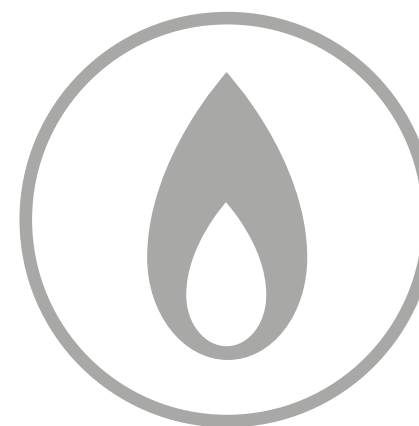
Pantalla de 7 pulgadas LCD TFT a color CAPACITIVA protegida por un vidrio de 5 mm de espesor, funcionalidad multitáctil, larga duración en la mayoría de los entornos, resistencia al contacto con el agua, el polvo y la grasa. Equipado con una interfaz sencilla, intuitiva y personalizable, gestión rápida de las recetas del chef y del usuario, 500 recetas programables, programas de cocina nocturnos y más de 30 idiomas. Vision gestiona los programas y funciones del horno de forma completa y autónoma.

Bistrot



Eléctrico

Los hornos eléctricos de la serie Bistrot son extraordinariamente rápidos en el aumento de temperatura. Gracias a específicas resistencias blindadas, que garantizan una mayor fiabilidad a lo largo del tiempo, permiten cualquier tipo de cocción, desde la más clásica a convección hasta la más insidiosa al vapor. Su forma permite obtener una perfecta homogeneidad de cocción y una ideal circulación del aire.



Gas

Los hornos de gas de la serie Bistrot combinan un concepto de diseño innovador que permite obtener un alto rendimiento térmico, como un horno eléctrico de convección, y una considerable reducción en el consumo. Gracias a un quemador turbo catalítico, garantizan un ahorro de energía del 40% en comparación con los hornos tradicionales con quemadores atmosféricos. Tampoco necesitan estar conectados a la chimenea porque la emisión de CO2 es particularmente baja.

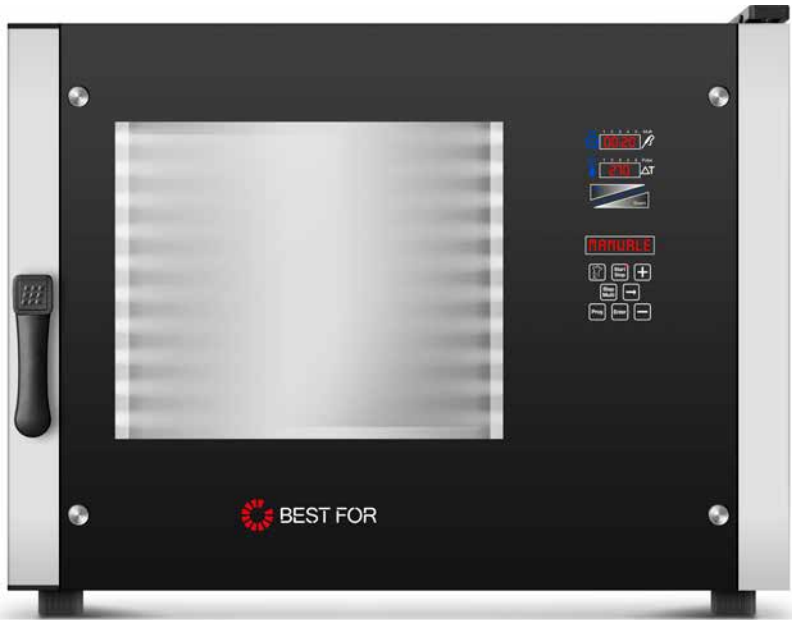
cada horno disponible en dos versiones



Línea Bistrot



Bistrot 465 Classic



DETALLES TECNICOS

 eléctrico  gas				
Dimensiones externas	 850(L)x930(P)x670(H)	Potencia	8 kW	12 kW - 10.320 kcal/h
	 850(L)x930(P)x780(H)			
Bandejas	4T 40x60 cm	Peso	65 Kg	80 Kg
Distancia entre bandejas	81 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C
Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz				

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Recetario interno y online
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Fin cocción bandeja multitimer
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Apertura cristal para limpieza
5 fases por cocción	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Fermentadora	• Puerto USB
• Sonda multipoint	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Bistrot 465 Vision



DETALLES TECNICOS

 eléctrico  gas				
Dimensiones externas	 850(L)x930(P)x670(H)	Potencia	8 kW	12 kW - 10.320 kcal/h
	 850(L)x930(P)x780(H)			
Bandejas	4T 40x60 cm	Peso	65 Kg	80 Kg
Distancia entre bandejas	81 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C
Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz				

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil capacitiva 7" a colori	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Puerto USB
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
10 fases por cada cocción	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Fermentadora	• Sonda multipoint
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Bistrot 665 Classic



DETALLES TECNICOS

 eléctrico  gas				
Dimensiones externas	 850(L)x930(P)x830(H)	Potencia	10 kW	14,5 kW - 12.470 kcal/h
	 850(L)x930(P)x940(H)			
Bandejas	6T 40X60 cm	Peso	82 Kg	100 Kg
Distancia entre bandejas	81 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C
Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz				

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Recetario interno y online
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Fin cocción bandeja multitimer
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Apertura cristal para limpieza
5 fases por cocción	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Fermentadora	• Puerto USB
• Sonda multipoint	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Bistrot 665 Vision



DETALLES TECNICOS

 eléctrico  gas				
Dimensiones externas	 850(L)x930(P)x830(H)	Potencia	10 kW	14,5 kW - 12.470 kcal/h
	 850(L)x930(P)x940(H)			
Bandejas	6T 40X60 cm	Peso	82 Kg	100 Kg
Distancia entre bandejas	81 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C
Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz				

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil capacitiva 7" a colori	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Puerto USB
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
10 fases por cada cocción	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Fermentadora	• Sonda multipoint
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Bistrot 1065 Classic



DETALLES TECNICOS

Dimensiones externas	 850(L)x930(P)x1150(H)	Potencia	15 kW	16,5 kW - 14.197 kcal/h
	 850(L)x930(P)x1260(H)			
Bandejas	10T 40X60 cm	Peso	110 Kg	130 Kg
Distancia entre bandejas	81 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C
Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz				

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Recetario interno y online
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Fin cocción bandeja multitimer
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Apertura cristal para limpieza
5 fases por cocción	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	

ACCESORIOS

- Lavado automático
 - Sistema de descalcificación
 - Sonda multipoint
- Sonda central al vacío
 - Fermentadora
 - Detergente dedicado
- Extractor autocondensante 
 - Puerto USB
 - Kit ducha

Bistrot 1065 Vision



DETALLES TECNICOS

Dimensiones externas	 850(L)x930(P)x1150(H)	Potencia	15 kW	16,5 kW - 14.197 kcal/h
	 850(L)x930(P)x1260(H)			
Bandejas	10T 40X60 cm	Peso	110 Kg	130 Kg
Distancia entre bandejas	81 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C
Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz				

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil capacitiva 7" a colori	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Puerto USB
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
10 fases por cada cocción	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

- Lavado automático
 - Sistema de descalcificación
 - Kit para pasteurización
- Sonda central al vacío
 - Fermentadora
 - Detergente dedicado
- Extractor autocondensante 
 - Sonda multipoint
 - Kit ducha

Bistrot Rack Classic



DETALLES TECNICOS

 eléctrico power

 gas

Dimensiones externas	 850(L)x963(P)x1860(H)	Potencia	32 kW	32 kW - 27.515 kcal/h
	 850(L)x1010(P)x1970(H)			
Bandejas	16T 40x60 cm	Peso	182 Kg	202 Kg
Distancia entre bandejas	80 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C

Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Recetario interno y online
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Fin cocción bandeja multitimer
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Apertura cristal para limpieza
5 fases por cocción	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Carros extraíbles	• Puerto USB
• Sonda multipoint	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Bistrot Rack Vision



DETALLES TECNICOS

 eléctrico power

 gas

Dimensiones externas	 850(L)x963(P)x1860(H)	Potencia	32 kW	32 kW - 27.515 kcal/h
	 850(L)x1010(P)x1970(H)			
Bandejas	16T 40x60 cm	Peso	182 Kg	202 Kg
Distancia entre bandejas	80 mm	Temperatura máxima	270 °C	270 °C

Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil capacitiva 7" a colori	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Puerto USB
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
10 fases por cada cocción	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Carros extraíbles	• Sonda multipoint
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Bistrot MF 250 Deck



DETALLES TECNICOS

Dimensiones externas	850(L)x925(P)x390(H)	Potencia	4,5 kW
Bandejas	1T 40x60 cm	Peso	62 Kg
Dimensioni interne	600(L)x600(P)x140(H)	Temperatura máxima	350 °C

Alimentación 400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil	Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores
Registro HACCP		

ACCESORIOS

- Kit vaporera y chimenea automática

Bistrot 433 Classic



DETALLES TECNICOS

Dimensiones externas	622(L)x750(P)x614(H)	Potencia	3,7 kW
Bandejas	4T 46x33 cm	Peso	45 Kg
Distancia entre bandejas	75 mm	Temperatura máxima	270 °C

Alimentación 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz

EQUIPAMIENTO

Pantalla táctil	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda central	Recetario interno y online
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Fin cocción bandeja multitimer
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Apertura cristal para limpieza
5 fases por cocción	Sistema de revelación errores	
Sistema de inicio programado	5 velocidades de ventilación	

ACCESORIOS

- Lavado automático
 - Sistema de descalcificación
 - Kit para pasteurización
- Puerto USB
 - Sonda multipoint
 - Detergente dedicado
- Kit ducha

Los accesorios adecuados para cada solución



Campanas extractoras

Con el suministro de una campana Best For se garantiza que los hornos extraigan automáticamente el vapor producido en la cámara de cocción. Al aplicar un condensador de vapor a la campana también es posible separar el aire del agua (con descarga en el sistema de agua), eliminando así completamente las emisiones en la salida.



Mesas portabandejas

Best For ha creado una serie de mesas portabandejas con materiales de primera calidad que aseguran a los productos una alta resistencia, un menor desgaste en el tiempo, una higiene persistente y un fácil mantenimiento.



Fermentadoras

La fermentadora de 16 bandejas de la serie Bistrot es indispensable para aquellos que no usan productos prefermentados o precocinados, sino que recurren a la fabricación de pan y al procesamiento tradicional de la pasta. La fermentación tiene lugar a una temperatura regulada. Tiene puertas de vidrio templado y está equipado con un sistema de llenado de agua del humidificador.



Bandejas

Best For ha diseñado una línea de bandejas específicas para cada necesidad del profesional: bandejas de aluminio perforado siliconado, bandejas de aluminio perforado teflonado y bandejas con 5 canales específicos para la cocción.



Higiene y limpieza

Best For ha desarrollado un sistema de saneamiento de la cámara de cocción para obtener la máxima limpieza del horno. El mecanismo implica la acción combinada de un difusor de agua a presión que distribuye nuestro Detergente dedicado Clean & Care, enjuagando y abrigando la cámara. El ciclo de lavado y secado es programable en cinco niveles de intensidad.

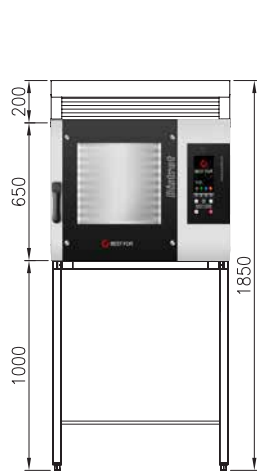


Sonda de temperatura central

La sonda de temperatura central detecta automáticamente el aumento de la temperatura durante todo el proceso de cocción y facilita el trabajo del operador que ya no tiene que establecer el parámetro del tiempo. El sistema de control monitorea constantemente la temperatura, varía los tiempos según el tamaño del producto y activa de forma autónoma los pasos posteriores de cocción hasta el final del proceso.

Modularidad

Reducir el espacio y optimizar la producción: esta perspectiva está en la base del diseño modular de los hornos Bistrot que se pueden integrar y combinar de manera armoniosa con los equipos y accesorios adicionales de acuerdo con los requisitos de actividad del operador y los de instalación en el lugar de trabajo. El sistema modular permite usar múltiples hornos y cocinar múltiples productos al mismo tiempo con diferentes características y necesidades de cocción.



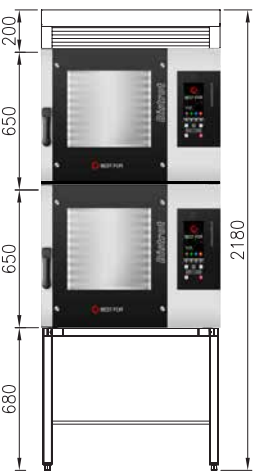
Campana extractora
Bistrot 465
Mesa portabandejas



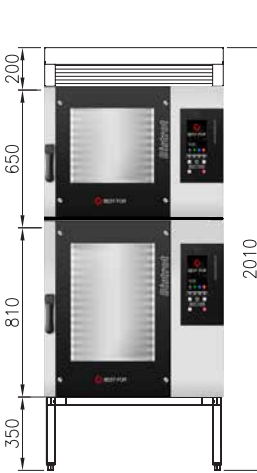
Campana extractora
Bistrot 665
Mesa portabandejas



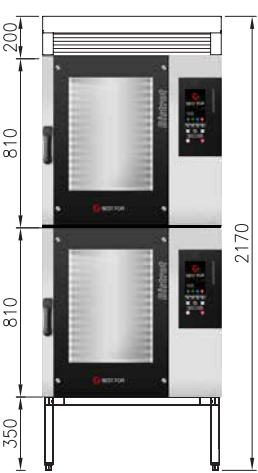
Campana extractora
Bistrot 1065
Mesa portabandejas



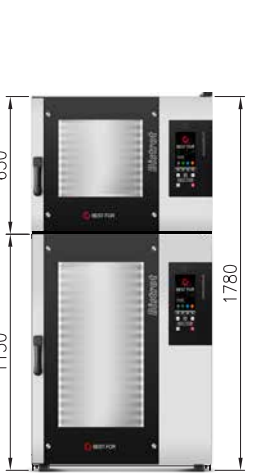
Campana extractora
2 x Bistrot 465
Mesa portabandejas



Campana extractora
Bistrot 465
Bistrot 665
Mesa



Campana extractora
2 x Bistrot 665
Mesa



Bistrot 465
Bistrot 1065



Bistrot 665
Bistrot 1065

Certificaciones

Nuestro sistema de producción y todos nuestros productos cumplen con las pautas más estrictas del sector.

Las certificaciones que hemos logrado nos permiten exportar a todo el mundo.

El pleno cumplimiento de las reglas es un signo de alta y constante calidad a lo largo del tiempo.

