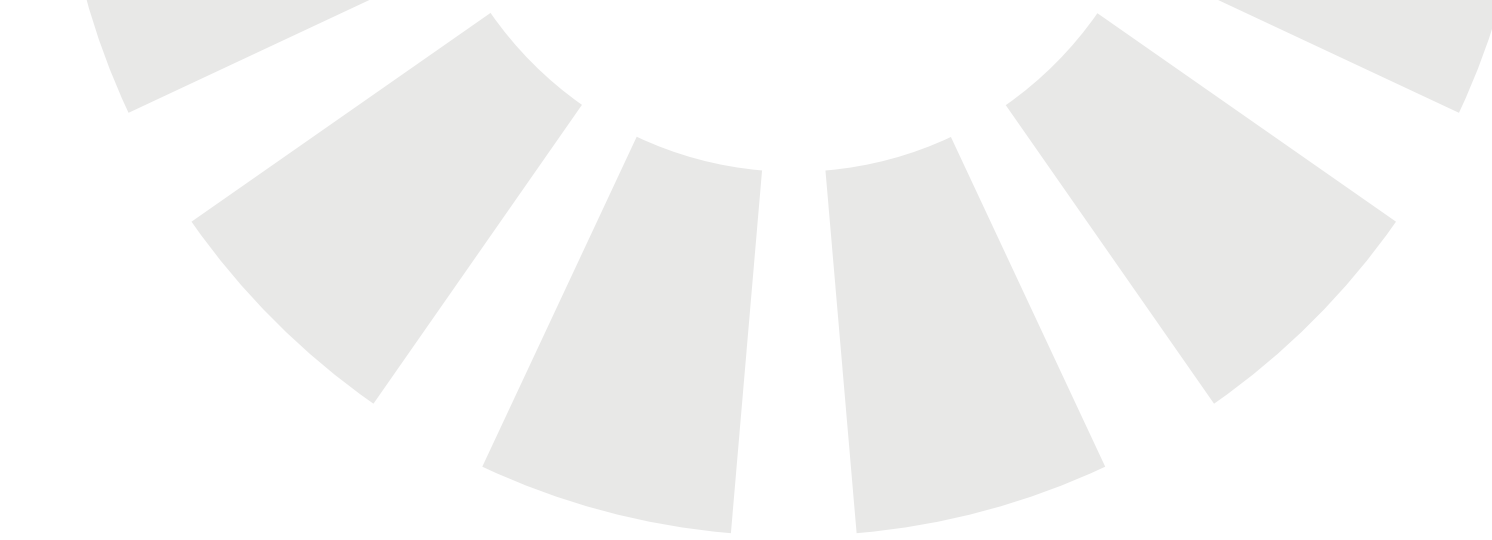




BEST FOR

Gourmet



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



Gourmet Rack



Gourmet 1021



Gourmet 621



Gourmet 1011



Gourmet 511



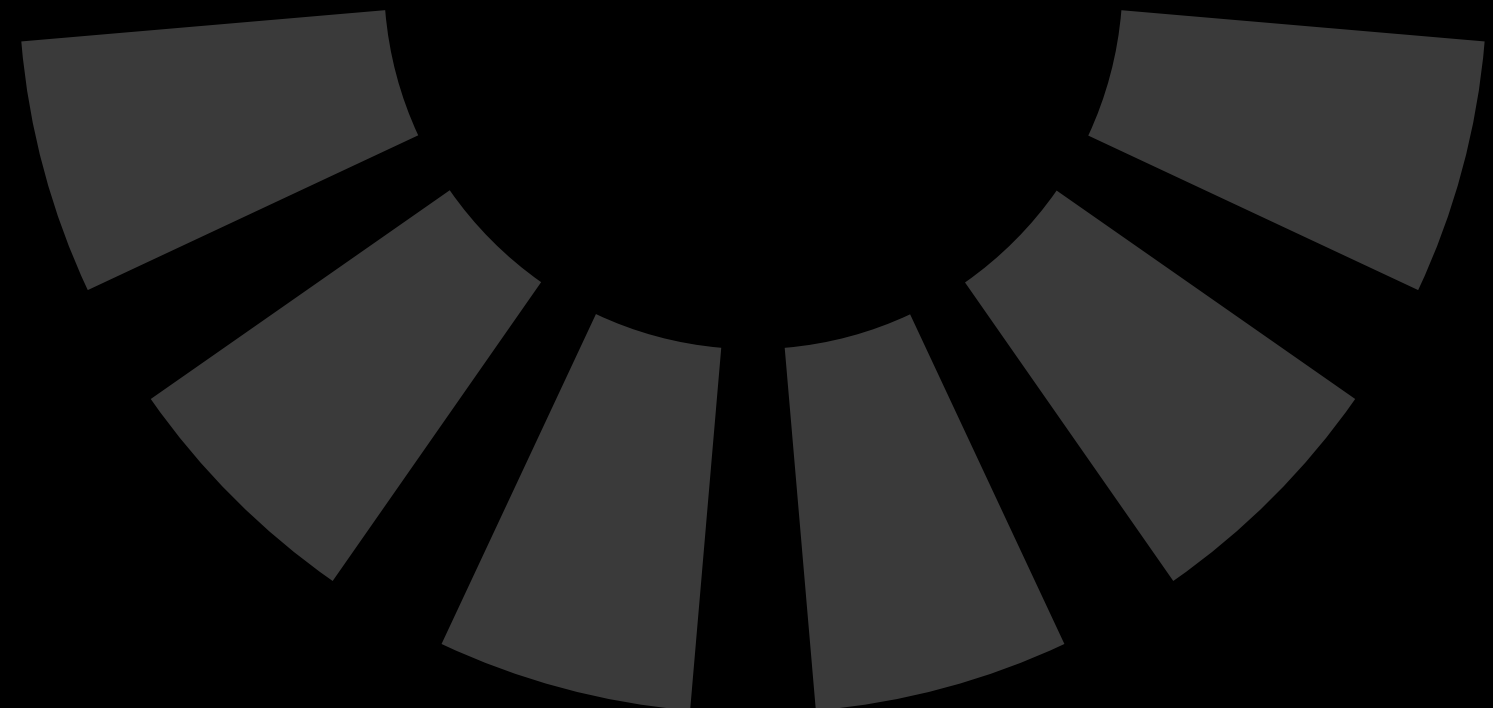
Gourmet Slim



Gourmet 523

La línea Gourmet

Realizar diferentes productos al mismo tiempo utilizando una sola herramienta te permite preparar un mostrador perfectamente surtido en un tiempo muy breve. Puedes asar a la parrilla, asar, freír, cocer, gratinar, cocinar al vapor y al vacío, cocinar por la noche y a baja temperatura sin necesidad de tu presencia, todo con tu GOURMET y todo con la simplicidad del panel de control VISION, claro e intuitivo. Una única herramienta fiable y precisa, tan versátil como para reemplazar prácticamente todos los viejos electrodomésticos como ollas y sartenes, freidoras y parrillas, vaporizadores y microondas. Y con un sistema de lavado automático que garantiza una limpieza e higiene absolutas sin fatiga. Ahorro de espacio, de energía y de tiempo, seguridad de resultados y trazabilidad de procesos con el sistema de visualización, exportación e impresión de datos HACCP.





Un placer que hay que respetar

Comer bien es un placer que hay que respetar. Cocciones rápidas o lentas, sabores fuertes o delicados, consistencias firmes o suaves, persistencia del sabor y mantenimiento de los valores nutricionales de los alimentos definen la personalidad de la comida y la calidad de la gastronomía.

A un horno le pedimos la máxima versatilidad para poder concentrar en un solo cuerpo la excelencia de sus diferentes almas representadas por los heterogéneos tipos de cocina. Es por eso que Best For ha diseñado Gourmet, una línea de hornos autónoma y completa, dedicada a la gastronomía, que pueda garantizar a carnes rojas y blancas, a pescados y mariscos, a primeros platos al horno y a verduras, a productos de panadería, de pastelería y a fritos, el tratamiento específico para cada cocción. Hornos que se convierten en muebles modernos, armoniosos e innovadores en diferentes entornos de trabajo.

CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA LÍNEA GOURMET

Comida para llevar	Autogrill
Gastronomías	Pizzerías
Restaurantes	Fast-food
Hoteles	Snack-bar
Servicios de catering	Carnicerías
Centros de cocción	Pescaderías

El sistema de cocción más adecuado para ti.

Cocciones tradicionales

Las más usadas desde siempre, ahora disponibles todas juntas en una herramienta que las llevará al futuro

Asar
Cocinar al vapor
Gratinar
Dorar

Cocciones avanzadas

Con nuestros sistemas de control y gestión de parámetros de cocción puedes obtener resultados inalcanzables hasta ayer

Sonda de temperatura central & ΔT
Vacío
Baja temperatura
Cocina en bote

Cocciones innovadoras

Una sola herramienta de cocción puede reemplazar o complementar equipos especiales como freidoras, parrillas y asadores

Asar a la parrilla
Freír
Regenerar
Cocción grill

Funciones especiales

Mucho más que un horno. Una herramienta para transformar materias primas de calidad en productos de excelencia

Pasteurizar
Convección





Cocciones tradicionales

Asar

El asado es la técnica para cocinar asados de varios tipos y cortes de carne. A menudo, esta técnica conduce a una caída en el peso que oscila entre el 45% y el 50%, con el riesgo de no haber alcanzado la temperatura correcta en el núcleo. BEST FOR, utilizando la Sonda MULTIPUNTO junto con el ΔT y el COMBI STEAM, es capaz de darle a vuestros asados la cocción correcta en el centro y el dorado externo perfecto, con una reducción de peso del 25% como máximo.

Cocinar al vapor

La cocción al vapor se considera unánimemente el método de cocción más saludable. En la cocción tradicional de hervir todas las sustancias idrosolubles se dispersan en el agua. BEST FOR ha creado para vosotros el "control de vapor" el sistema de cocción innovador con vapor de inyección directa que os permitirá tener una saturación perfecta de la cámara, conservando todas las características de vuestros alimentos sin contaminación cruzada.

Gratinar

El gratinado es una técnica muy difícil y generalizada, normalmente se utilizan carnes, verduras y pescados con pan rallado, Panko o harina de maíz, etc. Usualmente se usa la salamandra solo para dorar el empanado. BEST FOR, para un gratinado perfecto, utiliza la CONTROLLED CONVECTION con uniformidad de ventilación y temperatura que os dará gratinados siempre crujientes y bien dorados.

Dorar

Esta técnica nos permite dorar y terminar la cocción de manera uniforme en productos de panadería y pastelería congelada. BEST FOR, con la experiencia adquirida durante más de 30 años en el arte blanco, ha desarrollado un sistema de ventilación controlado que garantiza un flujo de aire y de calor constante para dar a vuestros productos uniformidad y fragancia.



Cocciones avanzadas

Sonda de temperatura central & cocción ΔT

MULTIPOINT PROBE es una herramienta indispensable para lograr con alta precisión la temperatura establecida en el núcleo. Gracias a la tecnología BEST FOR, hemos otorgado al MULTIPOINT PROBE 4 puntos de lectura capaces de reconocer las fibras animales y vegetales, pero sobre todo alarmas inteligentes que os guiarán hacia cocciones gourmet siempre perfectas.

Vacío

La cocción al vacío es una técnica de cocción a baja temperatura gracias a la cual es posible cocinar varios alimentos. La cocción se realiza con vapor controlado y temperaturas no demasiado altas (entre 70° y 100°).

Permite prolongar hasta 3 veces la duración de conservación del producto, ya que la ausencia de oxígeno frena la proliferación bacteriana y la oxidación de los alimentos. BEST FOR gracias al sistema "VACUUM PROBE" es capaz de controlar perfectamente las temperaturas durante la cocción y a través del uso del "Steam control" consigue conservar los preciados nutrientes y la humedad natural de los alimentos.

Baja temperatura

La cocción a baja temperatura es una técnica utilizada para preservar las características y el peso de la carne y el pescado. Este método se remonta a principios del 700, cuando era necesario cocinar grandes porciones de carne o pescado para hacerlos tiernos y jugosos, estas cocciones requerían tiempos prolongados y controles continuos. BEST FOR usando el sistema CONTROLLED CONVECTION combinado con la MULTIPOINT PROBE os permitirá cocinar a baja temperatura sin controles continuos y con la certeza de una cocción perfecta.

Cocina en bote

La cocina en bote permite mantener intactos los aromas y sabores de los alimentos sin dispersiones de ningún tipo. En las cocinas gourmet de todo el mundo se considera una técnica de cocina revolucionaria e innovadora. BEST FOR, gracias al "Steam control" combinado con la "Multipoint probe", os permite crear perfectas cocciones en botes certificadas gracias al registro H.A.C.C.P.. Cuando abras los botes sentirás emanar todo el olor de los ingredientes.



Cocciones Innovadoras

Cocción a la parrilla

La cocción a la parrilla se realiza generalmente con parrillas a gas o fry-top. Estos instrumentos requieren largos tiempos de precalentamiento y, por consiguiente, un alto consumo. BEST FOR con el sistema CONTROLLED CONVECTION y la parrilla para carne y verduras os permitirá asar succulentos bistecs, verduras y pescado en modo controlado gracias al sistema MULTIPPOINT PROBE que seguirá perfectamente vuestras cocciones hasta alcanzar la temperatura deseada.

Freír

Por freír se entiende sumergir enharinados y empanados en aceite caliente, durante la cocción los alimentos absorben grandes cantidades de aceite que hacen que los platos sean grasos y no muy digestibles. BEST FOR usa para freír la función CONTROLLED CONVECTION que junto con el depósito para fritos os permitirá cocinar sin inmersión en grandes cantidades de aceite, patatas fritas, chuletas y verduras rebozadas y todos los productos fritos de una manera perfecta y saludable.

Regeneración

Por regeneración se entiende la técnica que permite devolver la comida a la temperatura de servicio sin alterar el proceso de cocción anterior. El sistema COMBI STEAM de BEST FOR hace que la regeneración sea una operación simple para dar a todos los platos la temperatura adecuada y al mismo tiempo mantener la calidad.

Cocción grill

Por cocción Grill entendemos la cocción en asadores, esta técnica de cocina histórica tiene tiempos muy largos y la carne sufre una pérdida de peso de alrededor del 45/50%. BEST FOR a través del sistema COMBI STEAM y CONTROLLED CONVECTION es capaz de mantener la humedad adecuada en el interior de las carnes perdiendo a lo sumo un 20/25% dando un dorado crujiente perfecto en el exterior.



Funciones Especiales

Pasteurización

En 1860 Luis Pasteur (de ahí el término pasteurización) descubrió, gracias al calentamiento hasta 60 ° del vino, que obtenía una larga conservación. La pasteurización es un tratamiento térmico capaz de destruir todas las formas patógenas, la mayoría de las formas vegetativas de los microorganismos presentes en el alimento y de desactivar las enzimas. Gracias a la tecnología BEST FOR, combinada con el "STEAM CONTROL" y el kit de pasteurización vuestras conservas y mermeladas serán siempre certificadas por el sistema de registro H.A.C.C.P.

Convección

La circulación de los flujos de aire dentro de la cámara de cocción debe poder gestionarse de forma precisa y rápida respetando las preparaciones, desde las más extremas hasta las más delicadas. BEST FOR ha desarrollado "CONTROLLED CONVECTION", el control de la velocidad del aire, con cinco velocidades de las cuales tres son directas y dos pulsadas para que cada cocción sea perfecta.

Las carnes y los pescados cocinados con "CONTROLLED CONVECTION" conservan sus características naturales porque se cocinan de manera más rápida y sobretodos uniforme con una reducción de peso del 20% en lugar de 50%; las verduras conservan sus propiedades organolépticas, proteínas y vitaminas.

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.

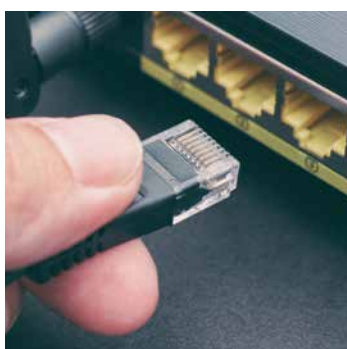


Puerto USB

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 Gourmet. 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

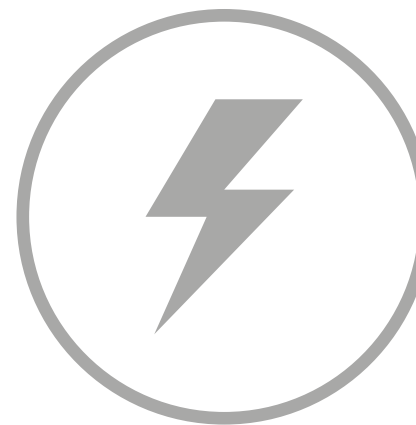
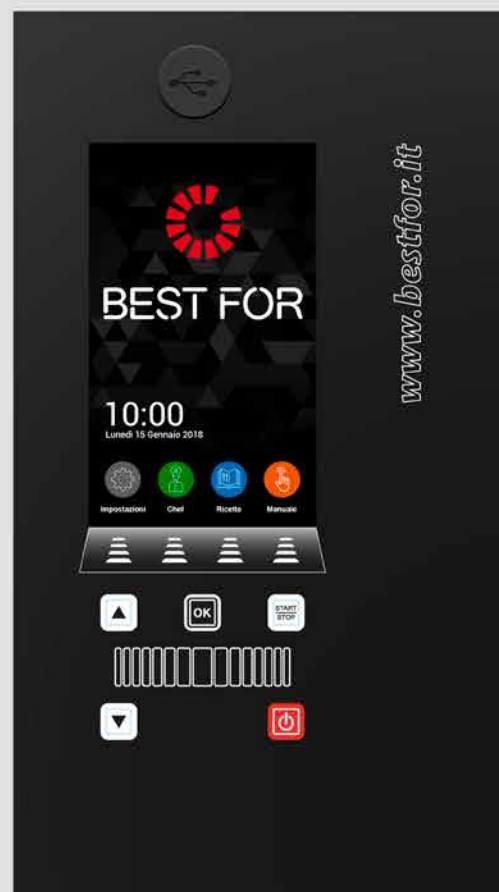


www.bestfor.it

La tecnología que cocina

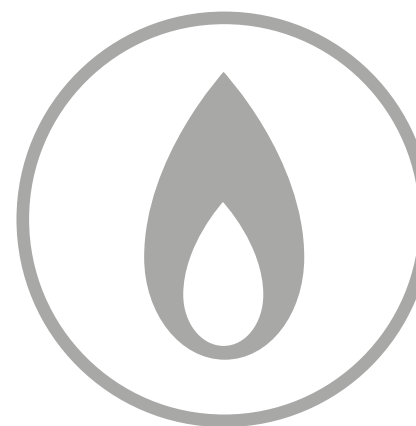
Pantalla de 7 pulgadas LCD TFT a color CAPACITIVA protegida por un vidrio de 5 mm de espesor, funcionalidad multitáctil, larga duración en la mayoría de los entornos, resistencia al contacto con el agua, el polvo y la grasa. Equipado con una interfaz sencilla, intuitiva y personalizable, gestión rápida 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.

Gourmet



Eléctrico

Los hornos eléctricos de la serie Gourmet, disponibles en la versión standard e en la versión Power, 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 Gourmet 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 Gourmet



Higiene y limpieza: indispensables para obtener el máximo de nuestros hornos Gourmet.

El sistema de saneamiento de la cámara de cocción incluye una primera fase de disolución de grasas con vapor y una posterior intervención de un difusor de agua a presión que distribuye el detergente en cada parte, enjuagándolas y abrillantándolas. El ciclo de lavado y secado (programable y activable incluso durante los descansos de trabajo o por la noche) dura de 45 a 120 minutos dependiendo de la configuración, desde el panel de control, de las cuatro intensidades (delicada, normal, intensiva, súper intensiva)).



DETALLES TECNICOS

eléctrico power

Dimensiones externas	620(L)x750(P)x614(H)	Potencia	5 kW
Bandejas	5T GN2/3	Peso	45 Kg
Distancia entre las bandejas	61 mm	Temperatura máxima	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	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
5 fases por cocción	Sonda multipoint	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	

ACCESORIOS

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

Gourmet Slim Classic

El horno más compacto de la línea Gourmet



DETALLES TECNICOS

 eléctrico power

Dimensiones externas	517(L)x992(P)x700(H)	Potencia	8,5 kW
Bandejas	5T GN1/1	Peso	50 Kg
Distancia entre las bandejas	65 mm	Temperatura máxima	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 multipoint	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
 - Kit para pasteurización
- Puerto USB
 - Sonda central al vacío
 - Detergente dedicado
- Kit ducha
 - Bandejas especiales

Gourmet Slim Vision

El horno más compacto de la línea Gourmet



DETALLES TECNICOS

 eléctrico power

Dimensiones externas	517(L)x992(P)x700(H)	Potencia	8,5 kW
Bandejas	5T GN1/1	Peso	50 Kg
Distancia entre las bandejas	65 mm	Temperatura máxima	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 color	6 modalidades de cocción	Registro HACCP
Iluminación a LED	Sonda multipoint	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
10 fases por cada cocción	5 velocidades de ventilación	Enfriamiento compartimento eléctrico
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Puerto USB

ACCESORIOS

- Lavado automático
 - Sistema de descalcificación
 - Kit para pasteurización
- Sonda central al vacío
 - Detergente dedicado
 - Kit ducha
- Bandejas especiales

Gourmet 511 Classic



DETALLES TECNICOS

	 eléctrico	 eléctrico power	 gas
Dimensiones externas	 715(L)x800(P)x670(H)  715(L)x800(P)x780(H)	Potencia	5,5 kW 8,5 kW 8 kW - 6.880 kcal/h
Bandejas	5T GN1/1	Peso	50 Kg 50 Kg 65 Kg
Distancia entre las bandejas	65 mm	Temperatura máxima	270 °C 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	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
5 fases por cocción	Sonda multipoint 	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Armario para recogida grasas	• Puerto USB
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Gourmet 511 Vision



DETALLES TECNICOS

	 eléctrico	 eléctrico power	 gas
Dimensiones externas	 715(L)x800(P)x670(H)  715(L)x800(P)x780(H)	Potencia	5,5 kW 8,5 kW 8 kW - 6.880 kcal/h
Bandejas	5T GN1/1	Peso	50 Kg 50 Kg 65 Kg
Distancia entre las bandejas	65 mm	Temperatura máxima	270 °C 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 color	6 modalidades de cocción	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Puerto USB
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Recetario interno y online
10 fases por cada cocción	Sonda multipoint 	Fin cocción bandeja multitimer
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Armario para recogida grasas	• Bandejas especiales
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Gourmet 1011 Classic



DETALLES TECNICOS

	 eléctrico	 eléctrico power	 gas
Dimensiones externas	 715(L)x800(P)x1000(H)  715(L)x800(P)x1110(H)	Potencia	11 kW 16 kW 15 kW - 13.160 kcal/h
Bandejas	10T GN1/1	Peso	80 Kg 80 Kg 100 Kg
Distancia entre las bandejas	65 mm	Temperatura máxima	270 °C 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	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
5 fases por cocción	Sonda multipoint 	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Armario para recogida grasas	• Puerto USB
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Gourmet 1011 Vision



DETALLES TECNICOS

	 eléctrico	 eléctrico power	 gas
Dimensiones externas	 715(L)x800(P)x1000(H)  715(L)x800(P)x1110(H)	Potencia	11 kW 16 kW 15 kW - 13.160 kcal/h
Bandejas	10T GN1/1	Peso	80 Kg 80 Kg 100 Kg
Distancia entre las bandejas	65 mm	Temperatura máxima	270 °C 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 color	6 modalidades de cocción	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Puerto USB
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Recetario interno y online
10 fases por cada cocción	Sonda multipoint 	Fin cocción bandeja multitimer
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Enfriamiento compartimento eléctrico

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Armario para recogida grasas	• Bandejas especiales
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Kit ducha

Gourmet 621 Classic



DETALLES TECNICOS

		 eléctrico		 gas
Dimensiones externas	 920(L)x920(P)x830(H)	Potencia	17,5 kW	23,5 kW - 20.206 kcal/h
	 920(L)x920(P)x940(H)			
Bandejas	12T GN1/1 - 6T GN2/1	Peso	95 Kg	105 Kg
Distancia entre las 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	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
5 fases por cocción	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	Enfriamiento compartimento eléctrico	

ACCESORIOS

• Lavado automático	• Sonda central al vacío	• Extractor autocondensante 
• Sistema de descalcificación	• Armario para recogida grasas	• Puerto USB
• Kit para pasteurización	• Detergente dedicado	• Sonda multipoint

Gourmet 621 Vision



DETALLES TECNICOS

		 eléctrico		 gas
Dimensiones externas	 920(L)x920(P)x830(H)	Potencia	17,5 kW	23,5 kW - 20.206 kcal/h
	 920(L)x920(P)x940(H)			
Bandejas	12T GN1/1 - 6T GN2/1	Peso	95 Kg	105 Kg
Distancia entre las 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 color	6 modalidades de cocción	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Puerto USB
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Recetario interno y online
10 fases por cada cocción	Enfriamiento compartimento eléctrico	Fin cocción bandeja multitimer
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza

ACCESORIOS

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

Gourmet 1021 Classic



DETALLES TECNICOS

		 eléctrico		 gas
Dimensiones externas	 920(L)x1010(P)x1150(H)	Potencia	24 kW	32 kW - 27.515 kcal/h
	 920(L)x965(P)x1260(H)			
Bandejas	20T GN1/1 - 10T GN2/1	Peso	120 Kg	145 Kg
Distancia entre las 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	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
5 fases por cocción	Enfriamiento compartimento eléctrico	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	

ACCESORIOS

- Lavado automático
 - Sistema de descalcificación
 - Kit para pasteurización
- Sonda central al vacío
 - Armario para recogida grasas
 - Detergente dedicado
- Extractor autocondensante 
 - Puerto USB
 - Sonda multipoint

Gourmet 1021 Vision



DETALLES TECNICOS

		 eléctrico		 gas
Dimensiones externas	 920(L)x1010(P)x1150(H)	Potencia	24 kW	32 kW - 27.515 kcal/h
	 920(L)x965(P)x1260(H)			
Bandejas	20T GN1/1 - 10T GN2/1	Peso	120 Kg	145 Kg
Distancia entre las 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 color	6 modalidades de cocción	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Puerto USB
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Recetario interno y online
10 fases por cada cocción	Enfriamiento compartimento eléctrico	Fin cocción bandeja multitimer
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza

ACCESORIOS

- Lavado automático
 - Sistema de descalcificación
 - Kit para pasteurización
- Sonda central al vacío
 - Armario para recogida grasas
 - Detergente dedicado
- Extractor autocondensante 
 - Bandejas especiales
 - Sonda multipoint

Gourmet 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	20T GN1/1	Peso	182 Kg	202 Kg
Distancia entre las bandejas	65 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	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Recetario interno y online
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Fin cocción bandeja multitimer
5 fases por cocción	Enfriamiento compartimento eléctrico	Apertura cristal para limpieza
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	

ACCESORIOS

- Lavado automático

• Sistema de descalcificación

• Kit para pasteurización
- Sonda central al vacío

• Carros extraíbles

• Detergente dedicado
- Extractor autocondensante 

• Puerto USB

• Sonda multipoint

Gourmet 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	20T GN1/1	Peso	182 Kg	202 Kg
Distancia entre las bandejas	65 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 color	6 modalidades de cocción	5 velocidades de ventilación
Iluminación a LED	Sonda central	Registro HACCP
Opción precalentamiento	Inyección controlada de vapor (%)	Puerto USB
Programa de enfriamiento	Sistema de inversión del ventilador	Recetario interno y online
10 fases por cada cocción	Enfriamiento compartimento eléctrico	Fin cocción bandeja multitimer
Sistema de inicio programado	Sistema de revelación errores	Apertura cristal para limpieza

ACCESORIOS

- Lavado automático

• Sistema de descalcificación

• Kit para pasteurización
- Sonda central al vacío

• Carros extraíbles

• Detergente dedicado
- Extractor autocondensante 

• Bandejas especiales

• Sonda multipoint

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.



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 abrillantando la cámara. El ciclo de lavado y secado es programable en cinco niveles de intensidad.



Cámaras de calentamiento

Indispensable para mantener calientes los alimentos horneados a la espera de ser servidos. También permite almacenar más tipos de alimentos y luego servirlos al mismo tiempo. Sus parámetros de funcionamiento se pueden gestionar directamente desde el panel de control y, manteniendo una temperatura superior a 70 °C, también se evitará la proliferación de bacterias. La temperatura en la cámara es ajustable hasta 90 °C y se muestra desde afuera.



Sonda de temperatura central

La temperatura de los alimentos debe medirse en el corazón, es decir en el punto más profundo. El termómetro de cocción con sonda es una herramienta insustituible en caso de cocción a baja temperatura e indispensable para la cocción con Delta T, en particular con los programas automáticos CHEF MODE almacenados en tu Gourmet. Los métodos de cocción perfectos para la sonda de temperatura central son: cocción a baja temperatura, cocción con Delta T, cocina en bote y pasteurización.



Abatidor de temperatura

El abatidor de temperatura Best Frost es la herramienta revolucionaria que, al reducir rápidamente la temperatura en el núcleo de los alimentos, bloquea los microorganismos manteniendo intacta en el tiempo la frescura y el sabor de cada alimento. Excelente higiene, sabores exaltados, calidad segura y la posibilidad exclusiva de planificar cada producción, regenerando las cantidades de producto que consideres necesarias, sin desperdicio.



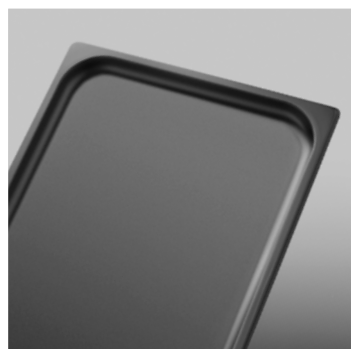
Sonda de vacío

Todos los hornos de la línea Gourmet están diseñados para la conexión de la sonda de vacío código 179607550. Con solo 1,7 mm de diámetro, la aguja de esta sonda especial se puede colocar fácilmente dentro de las bolsas, para garantizar una medición precisa de la temperatura en el núcleo del producto y evitar la contaminación bacteriana.



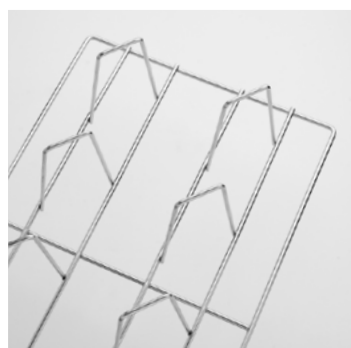
Mesas portabandejas

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.



Bandeja antiadherente

Ideal para todo tipo de cocción, es fácil de limpiar sin la necesidad de productos agresivos. Su superficie es particularmente resistente al paso del tiempo.



Bandejas para pollos y brochetas

Bandejas específicas para cocinar aves y brochetas para que tu trabajo sea extremadamente rápido y preciso.



Bandejas inox

Ideal para todo tipo de cocción, disponibles tanto perforadas para la cocción al vapor como sin perforación. Todas con diferentes alturas, diseñadas para hacer posible todo tipo de cocina.



Recipiente para fritos

Un recipiente especial con una gruesa malla de acero inoxidable de alta calidad que permite una innovadora cocción frita directamente en el horno.



Placa grill

Best For ha diseñado una línea de bandejas específicas para cada necesidad del profesional: a partir de hoy, con la placa de parrilla puedes asar verduras, carnes y pescados directamente en el horno.

Modularidad

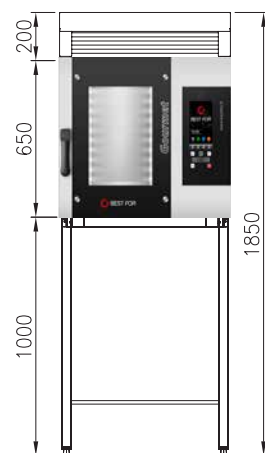
Reducir el espacio y optimizar la producción: esta perspectiva está en la base del diseño modular de los hornos Gourmet que se pueden integrar y combinar de manera armoniosa con los equipos y accesorios adicionales de acuerdo con los requisitos de actividad del operador y los de instalación en el lugar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



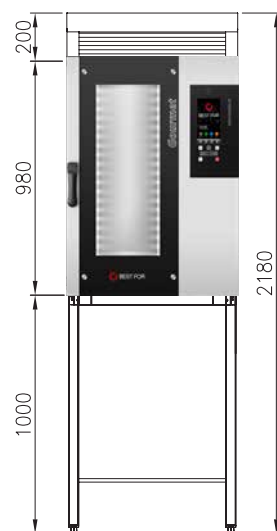
Campana extractora
2 x Gourmet 511
Mesa



Campana extractora
Gourmet 511
Gourmet 1011
Mesa



Campana extractora
Gourmet 511
Mesa



Campana extractora
Gourmet 1011
Mesa



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.

