BEST FOR

Bistrot

BEST FOR

Bistrot

Perchè BEST FOR

C’è una cosa che il tempo non cambia:
la nostra aspirazione a migliorare.
Da oltre 30 anni lavoriamo per elevare la qualità delle cotture, curandone sia gli aspetti tecnici che quelli funzionali, nel pieno rispetto dei nostri valori.
I valori su cui si fonda il nostro lavoro quotidiano sono: innovazione, qualità, efficienza, meticolosità, rigore, ecologia, sicurezza e responsabilità.
Il nostro principale obbiettivo è la massima soddisfazione del cliente, intesa come la capacità di fornire prodotti e servizi che siano pienamente conformi alle sue attese. Tutto questo ponendo la massima attenzione al rispetto dell’ambiente, alla salute e alla sicurezza nei luoghi di lavoro.
La nostra filosofia aziendale deve contribuire al raggiungimento dei seguenti obbiettivi: progettare e produrre strumenti di cottura affidabili, perfettamente funzionali, che soddisfino totalmente le più diverse esigenze dei nostri clienti, che garantiscano il rispetto degli standard di qualità di prodotti e servizi, che prevengano l’inquinamento e, in particolare, che controllino e riducano le emissioni di gas nell’ambiente.
Ci piacciono le sfide e le cose che durano nel tempo, proprio come i nostri forni.

Un forno per ogni tua esigenza.

Bistrot Rack

Bistrot 1065

Bistrot 665

Bistrot 465

Bistrot 433

Bistrot MF250 Deck

La linea Bistrot

La linea di forni Bistrot è stata concepita per adattarsi all'arredo e allo spazio di qualsiasi tipologia di ambiente. L'innovativo design definisce la fisionomia esteriore e il carattere austero ed elegante dei forni, a partire dalla compattezza della struttura che riduce gli spazi d'ingombro. Rigorose geometrie, linee decise e forme moderne disegnano il corpo dei forni: l'estetica si fa dinamismo e lucentezza. L'inox armonizza l'intera serie e i materiali ad alta resistenza garantiscono sicurezza, solidità, igiene, notevole riduzione dei consumi energetici e maggiore durata dei componenti elettrici.

Freschezza, fragranza, sapore.

Chi ricerca i piccoli piaceri di una giornata pretende il massimo gusto dai prodotti da forno. Surgelati, precotti o di pasta fresca, ciò che conta è che preservino la croccantezza della superficie, la morbidezza dell'anima, il profumo avvolgente della personalità. Questo chiediamo alla brioche del mattino, alla pizzetta di una pausa, al pane del pranzo, allo stuzzichino dell'aperitivo, al dolce di un dopocena o di un'occasione speciale. Freschezza, fragranza, sapore. Caratteristiche imprescindibili dei forni della serie Bistrot che Best For ha dedicato ai prodotti di panificazione e pasticceria.

CAMPI DI APPLICAZIONE DELLA LINEA BISTROT

- Panetterie e panifici
- Pasticcerie
- Supermercati
- Ristoranti
- Pizzerie
- Hotel e Bed&Breakfast
- Stazioni di servizio
- Gastronomie e rosticcerie
- Servizi catering
- Self service
- Paninoteche
- Bar e chioschi

Tradizione

Fare il pane, una sapienza tramandata di generazione in generazione. Oggi la tradizione si rinnova grazie alla nostra tecnologia che ti permette di cuocere pane tradizionale come in un forno a suolo, di preparare prodotti diversi nella stessa infornata con una perfetta uniformità di cottura e di dorare rapidamente prodotti surgelati e precotti. Così puoi mantenere la produzione tipica che ti contraddistingue, migliorare il tuo assortimento, aumentare i profitti risparmiando tempo ed energia.

Precisione

Ottenere sempre il risultato desiderato grazie ai sistemi di controllo che gestiscono sapientemente la ventilazione e il clima in camera di cottura. Anche i prodotti più delicati saranno cotti perfettamente con la funzione semi-statica e, grazie alla rapidità di risalita e raffreddamento, potrai passare da una cottura all'altra senza lunghe attese e tempi morti. Risparmiare tempo, risparmiare denaro e ottimizzare i processi ti aiuterà a migliorare il tuo lavoro e la qualità della tua vita professionale.

Tante soluzioni,
un unico strumento

SISTEMI DI COTTURA:

Convezione
Con variazioni di temperatura da 40 °C a 270 °C

Vapore
Con variazioni di temperatura da 70 °C a 130 °C
sistema Beast Steam con immissione di vapore dal 80% al 100%

Ciclo misto [convezione + vapore]
Con variazioni di temperatura da 70 °C a 270 °C
sistema Beast Steam con immissione di vapore dal 30% al 60%

Convezione + Umidificazione [sistema integrato]
Con variazioni di temperatura da 70 °C a 270 °C
sistema Beast Steam con immissione di vapore dal 10% al 20%

Convezione + Aria secca
Con variazioni di temperatura da 70 °C a 270 °C
Sistema Best Dry con immissione di aria secca
ed estrazione del vapore dal 10% al 100%

Sonda al cuore e Delta T
Con variazioni di temperatura da 0 °C a 200 °C

Cottura a convezione

Lo studio e l'ottimizzazione dei flussi d'aria sono da sempre alla base della ricerca tecnologica di Best For perché in questo risiede il successo della lavorazione dei prodotti all'interno della camera di cottura. Il sistema Best For sfrutta speciali ventole ad alta velocità (con inversione di marcia dei motori) che distribuiscono al meglio l'aria nella camera e garantiscono una diffusione uniforme del calore sia sulla singola che su tutte le teglie.

Cottura a vapore

Grazie ad un sistema di immediata nebulizzazione dell’acqua immessa nella camera di cottura, la produzione di vapore avviene in brevissimo tempo (comincia già da quando il forno ha una temperatura di 50 °C) e la cottura è da subito attivata. Le ventole inoltre rimangono sempre pulite, limitando così al minimo la loro manutenzione.

Cottura a convezione + aria secca

L’immissione controllata di aria secca e la contemporanea espulsione di aria umida dalla camera di cottura garantiscono la croccantezza esterna e l’uniforme espansione della struttura interna del prodotto. L’estrazione dell’aria umida eviterà inoltre, all’apertura della porta, la fuoriuscita di vapore.

Cottura
con sonda al cuore e ΔT

Indicato per la cottura controllata, automatica e graduale di paste lievitate grazie all'inserimento di una speciale sonda nel punto più spesso e centrale del prodotto. La sonda rileverà autonomamente l'aumento della temperatura durante tutto il processo di cottura ed agevolerà il lavoro dell'operatore che non dovrà più impostare il parametro del tempo. Il sistema di controllo monitora costantemente la temperatura, varia i tempi in base al carico di prodotto ed attiva autonomamente i successivi step di cottura fino al termine del processo (spegnimento automatico del forno).

Dotazioni e vantaggi

Display touch screen

Schermo 7 pollici LCD TFT a colori CAPACITIVO protetto da un vetro spessore 5 mm, funzionalità multi-touch, lunga durata nella maggior parte degli ambienti, resistenza al contatto con acqua, polvere e grassi. Dotato di interfaccia semplice, intuitiva e personalizzabile, gestione rapida delle ricette chef e utente, 500 ricette programmabili, programmi di cotture notturne, gestisce più di 30 lingue. Vision gestisce in modo completo e autonomo i programmi e le funzionalità del forno.

Doppio vetro basso emissivo

L'attenzione dei nostri ingegneri è rivolta all'efficienza energetica e norme europee sempre più restrittive aumentano la richiesta di vetro basso emissivo. Il vetro basso emissivo è dotato di un coating che contrasta efficacemente la dispersione termica, K Glass™ offre prestazioni nettamente superiori in termini di isolamento termico, oltre che buoni risultati di risparmio energetico riducendo così i costi. Vetro interno apribile e facilmente pulibile.

Illuminazione a led

Le luci a led posizionate sul vano porta permettono una maggiore illuminazione del prodotto in cottura e valorizzano il design dei nostri modelli. Le barre a led, rispetto all'illuminazione tradizionale, garantiscono maggiore efficienza, maggior durata, minori costi di manutenzione.
Grazie alla sua elevata efficienza, l'illuminazione a led garantisce consumi ridottissimi e prestazioni elevate; ottimo e versatile per soluzioni creative e innovative grazie all'uso di luci led blu installate in ogni modello.

Sistema multiventola BESTFORAIR

Le 5 velocità di cui sono equipaggiati i nostri modelli garantiscono la giusta velocità dell'aria per la cottura di ogni prodotto. La precisa regolazione di velocità della ventola consente di controllare il flusso di aria calda adatto per ogni tipologia di cottura passando dalla più aggressiva alla più delicata con un semplice tocco.
Il sistema di Inversione della ventola permette una perfetta distribuzione dell'aria calda nella camera di cottura e, grazie alle 5 velocità, si ha sempre l'aria regolata in base al cibo da cuocere; questo permette anche la cottura di prodotti più delicati.

Bruciatori premiscelati BESTFIRE

Nei forni a gas della serie BEST FOR confluisce un'innovativa concezione progettuale che consente di ottenere una resa termica elevata, al pari di un forno elettrico, e una considerevole riduzione dei consumi.
I nuovi bruciatori altamente efficienti e a basso impatto ambientale garantiscono emissioni di CO2 otto volte inferiori rispetto al limite imposto da Gastec, l'ente più restrittivo in Europa. Gli esclusivi bruciatori BESTFIRE, abbinati allo scambiatore completamente studiato e progettato con materiali resistenti Aisi 316, rendono più efficiente il trasferimento di calore alla camera di cottura e al prodotto da cucinare, riducendo cosi il consumo di Gas fino al 20% rispetto ai tradizionali bruciatori ad aria soffiata dei forni combinati e addirittura riuscendo a garantire un risparmio energetico del 40% rispetto ai forni tradizionali con bruciatori atmosferici. Non necessitano inoltre di essere collegati alla canna fumaria poiché l'emissione di CO2 è particolarmente ridotta.

Connessione Ethernet e Wi-Fi

La connessione ethernet, cablata o wireless, permette di connettere il forno alla vostra rete LAN interna in modo da poter gestire, analizzare ed elaborare i dati di ogni singola cottura eseguita, sia da locale che da remoto grazie alla nostra applicazione BESTCONTROL. Consente inoltre di salvare le impostazioni e le ricette in modo da poterle replicare su ogni forno compatibile in vostro possesso risparmiando sui tempi di configurazione. Le performance uniche del nostro hardware permettono di realizzare una connessione diretta, sicura e criptata, senza l'utilizzo di server remoti, in modo che i vostri dati rimangano veramente e solamente vostri.

Isolamento termico alta resa

Il Forno BEST FOR è progettato per i professionisti che intendono ridurre da subito i costi che si hanno con altri forni o sistemi di cottura, il risparmio è tangibile fino a 70% di energia in meno rispetto a un forno statico e 40% più veloce rispetto a un forno a convezione. Tutti i nostri isolanti sono prodotti e specificamente studiati per l'industria dei forni; usiamo prodotti non inquinanti, totalmente privi di leganti organici, con limitatissime emissioni di formaldeide, sicuri, stabili e resistenti ad alte temperature.

Porta USB

Mediante una semplice chiavetta USB oltre 300 ricette possono essere scaricare da internet.
Il forno mette a disposizione lo spazio per 1000 programmi di ricette personali, che possono essere salvate e trasferite ad altri apparecchi della linea Best For, utilizzando una semplice chiavetta USB.
La qualità e la sicurezza delle vostre cotture sarà sempre garantita, la modalità programmata Recipes Mode permette agli utenti di salvare le ricette preferite e ripeterle in tutte le cucine del mondo attrezzate con uno dei nostri modelli Best For.

Camera di cottura arrotondata

La precisa lavorazione di arrotondamento degli angoli eseguita sulla camera di cottura in acciaio inox consente una maggiore pulizia del forno e facilita la circolazione dell'aria.

Led blu per controllo sanificazione

La speciale luce a led blu posizionata nel vano porta permette l'identificazione delle parti residue più tenaci e, grazie al sistema di risciacquo rapido, ti garantisce una perfetta pulizia dello strumento di lavoro.

Classic

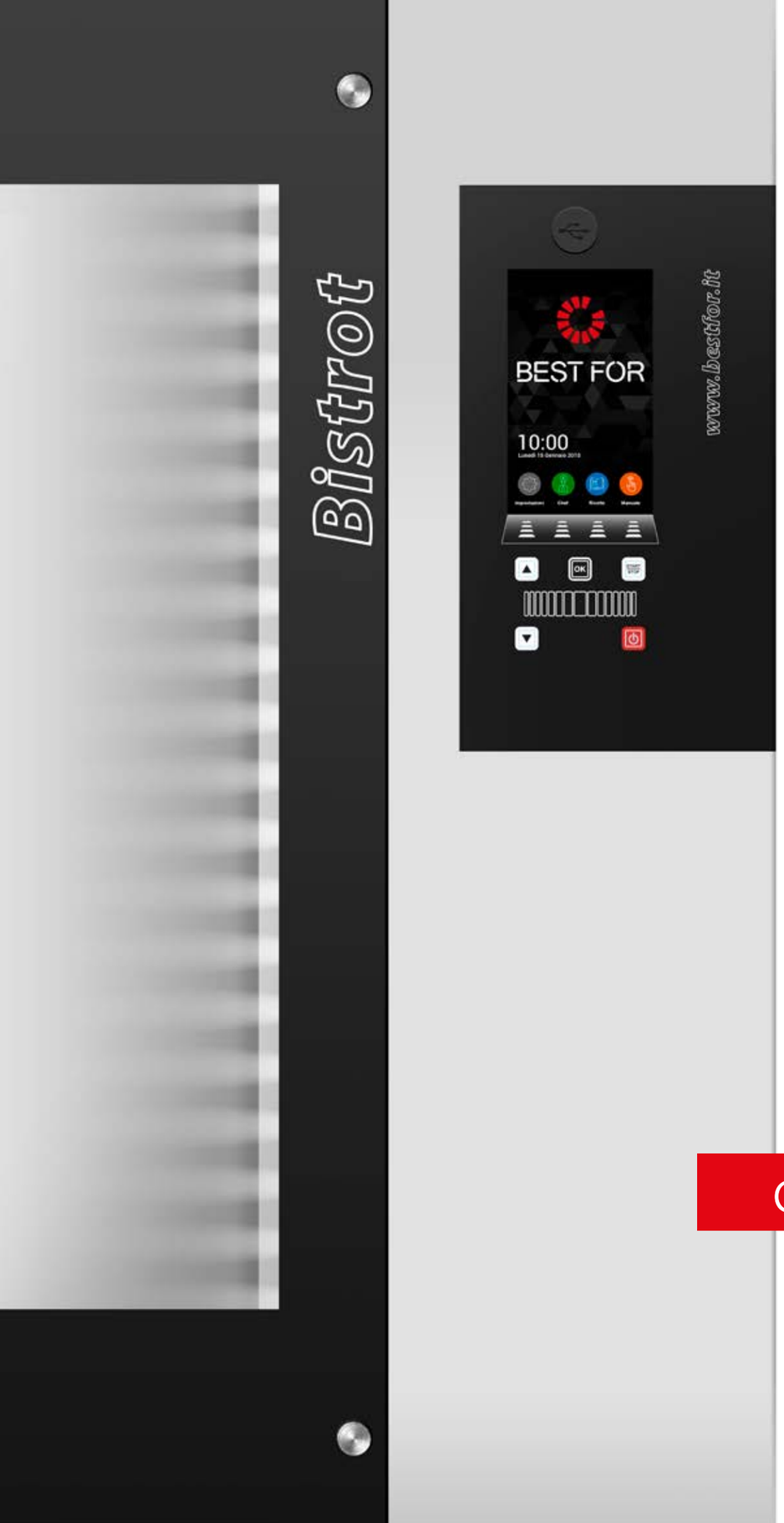
Semplicità al tuo servizio

Un gesto semplice, un tocco sul vetro del pannello e ogni funzione del forno si attiva. Con il nuovo display in touch screen gestire i forni e le attrezzature complementari della serie Bistrot è molto semplice. Pochi tasti, chiari ed intuitivi, racchiudono la molteplicità delle combinazioni, consentono l'impostazione di qualsiasi parametro, l'attivazione o la personalizzazione dei programmi preimpostati e il monitoraggio delle temperature, dei tempi e delle tipologie di cottura.

Vision

La tecnologia che cucina

Schermo 7 pollici LCD TFT a colori CAPACITIVO protetto da un vetro spessore 5 mm, funzionalità multi-touch, lunga durata nella maggior parte degli ambienti, resistenza al contatto con acqua, polvere e grassi. Dotato di interfaccia semplice, intuitiva e personalizzabile, gestione rapida delle ricette chef e utente, 500 ricette programmabili, programmi di cotture notturne, gestisce più di 30 lingue. Vision gestisce in modo completo e autonomo i programmi e le funzionalità del forno.



Elettrico

I forni elettrici della serie Bistrot sono straordinariamente rapidi nella risalita di temperatura. Grazie a specifiche resistenze corazzate, che garantiscono una maggiore affidabilità nel tempo, permettono ogni tipologia di cottura, dalla più classica a convezione a quella più insidiosa a vapore. La loro forma consente di ottenere una perfetta omogeneità di cottura e una circolazione dell'aria ideale.

Gas

Nei forni a gas della serie Bistrot confluisce un'innovativa concezione progettuale che consente di ottenere una resa termica elevata, al pari di un forno elettrico a convezione, ed una considerevole riduzione dei consumi. Grazie alla dotazione di un bruciatore turbo catalitico, garantiscono un risparmio energetico del 40% rispetto ai forni tradizionali con bruciatori atmosferici. Non necessitano inoltre di essere collegati alla canna fumaria poiché l'emissione di CO_2 è particolarmente ridotta.

ogni forno disponibile in due versioni

Linea Bistrot

elettrico gas 4T 40x60 cm

Bistrot 465 Classic

DETTAGLI TECNICI

			elettrico	gas
Dimensioni esterne	850(L)x930(P)x670(H) 850(L)x930(P)x780(H)	Potenza	8 kW	12 kW - 10.320 kcal/h
Teglie	4T 40x60 cm	Peso	65 Kg	80 Kg
Distanza tra le teglie	81 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Ricettario interno e online
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Fine cottura teglia multitimer
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Apertura vetro per pulizia
5 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Raffreddamento vano elettrico
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Sonda multipoint	• Sonda al cuore sottovuoto • Lievitatore • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Porta USB • Kit doccia

elettrico gas 4T 40x60 cm

Bistrot 465 Vision

DETTAGLI TECNICI

			elettrico	gas
Dimensioni esterne	850(L)x930(P)x670(H) 850(L)x930(P)x780(H)	Potenza	8 kW	12 kW - 10.320 kcal/h
Teglie	4T 40x60 cm	Peso	65 Kg	80 Kg
Distanza tra le teglie	81 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen capacitivo 7" a colori	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Porta USB
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Ricettario interno e online
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Fine cottura teglia multitimer
10 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Apertura vetro per pulizia
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	Raffreddamento vano elettrico

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Kit per pastorizzazione	• Sonda al cuore sottovuoto • Lievitatore • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Sonda multipoint • Kit doccia

BEST FOR

elettrico gas 6T 40x60 cm

Bistrot 665 Classic

DETTAGLI TECNICI

			elettrico	gas
Dimensioni esterne	850(L)x930(P)x830(H) 850(L)x930(P)x940(H)	Potenza	10 kW	14,5 kW - 12.470 kcal/h
Teglie	6T 40X60 cm	Peso	82 Kg	100 Kg
Distanza tra le teglie	81 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Ricettario interno e online
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Fine cottura teglia multitimer
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Apertura vetro per pulizia
5 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Raffreddamento vano elettrico
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Sonda multipoint	• Sonda al cuore sottovuoto • Lievitatore • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Porta USB • Kit doccia

elettrico gas 6T 40x60 cm

Bistrot 665 Vision

DETTAGLI TECNICI

			elettrico	gas
Dimensioni esterne	850(L)x930(P)x830(H) 850(L)x930(P)x940(H)	Potenza	10 kW	14,5 kW - 12.470 kcal/h
Teglie	6T 40X60 cm	Peso	82 Kg	100 Kg
Distanza tra le teglie	81 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen capacitivo 7" a colori	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Porta USB
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Ricettario interno e online
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Fine cottura teglia multitimer
10 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Apertura vetro per pulizia
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	Raffreddamento vano elettrico

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Kit per pastorizzazione	• Sonda al cuore sottovuoto • Lievitatore • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Sonda multipoint • Kit doccia

elettrico gas 10T 40x60 cm

Bistrot 1065 Classic

DETTAGLI TECNICI

			elettrico	gas
Dimensioni esterne	850(L)x930(P)x1150(H) 850(L)x930(P)x1260(H)	Potenza	15 kW	16,5 kW - 14.197 kcal/h
Teglie	10T 40X60 cm	Peso	110 Kg	130 Kg
Distanza tra le teglie	81 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Ricettario interno e online
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Fine cottura teglia multitimer
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Apertura vetro per pulizia
5 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Raffreddamento vano elettrico
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Sonda multipoint	• Sonda al cuore sottovuoto • Lievitatore • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Porta USB • Kit doccia

elettrico gas 10T 40x60 cm

Bistrot 1065 Vision

DETTAGLI TECNICI

			elettrico	gas
Dimensioni esterne	850(L)x930(P)x1150(H) 850(L)x930(P)x1260(H)	Potenza	15 kW	16,5 kW - 14.197 kcal/h
Teglie	10T 40X60 cm	Peso	110 Kg	130 Kg
Distanza tra le teglie	81 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen capacitivo 7" a colori	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Porta USB
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Ricettario interno e online
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Fine cottura teglia multitimer
10 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Apertura vetro per pulizia
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	Raffreddamento vano elettrico

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Kit per pastorizzazione	• Sonda al cuore sottovuoto • Lievitatore • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Sonda multipoint • Kit doccia

elettrico gas 16T 40x60 cm

Bistrot Rack Classic

DETTAGLI TECNICI

			elettrico power	gas
Dimensioni esterne	850(L)x963(P)x1860(H) 850(L)x1010(P)x1970(H)	Potenza	32 kW	32 kW - 27.515 kcal/h
Teglie	16T 40x60 cm	Peso	182 Kg	202 Kg
Distanza tra le teglie	80 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Ricettario interno e online
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Fine cottura teglia multitimer
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Apertura vetro per pulizia
5 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Raffreddamento vano elettrico
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Sonda multipoint	• Sonda al cuore sottovuoto • Carrelli estraibili • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Porta USB • Kit doccia

Bistrot Rack Vision

elettrico gas 16T 40x60 cm

DETTAGLI TECNICI

			elettrico power	gas
Dimensioni esterne	850(L)x963(P)x1860(H) 850(L)x1010(P)x1970(H)	Potenza	32 kW	32 kW - 27.515 kcal/h
Teglie	16T 40x60 cm	Peso	182 Kg	202 Kg
Distanza tra le teglie	80 mm	Temperatura massima	270° C	270° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz			

EQUIPAGGIAMENTO

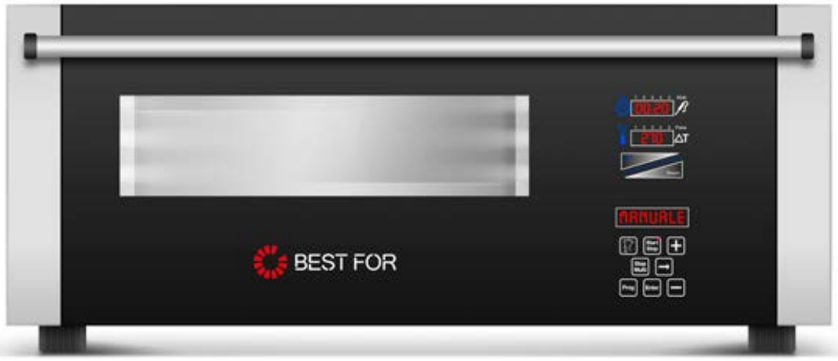
Touch screen capacitivo 7" a colori	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Porta USB
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Ricettario interno e online
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Fine cottura teglia multitimer
10 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	Apertura vetro per pulizia
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	Raffreddamento vano elettrico

ACCESSORI

• Lavaggio automatico • Sistema di decalcificazione • Kit per pastorizzazione	• Sonda al cuore sottovuoto • Carrelli estraibili • Detergente dedicato	• Cappa autocondensante • Sonda multipoint • Kit doccia

elettrico 1T 40x60 cm

Bistrot MF 250 Deck



DETTAGLI TECNICI

			elettrico
Dimensioni esterne	850(L)x925(P)x390(H)	Potenza	4,5 kW
Teglie	1T 40x60 cm	Peso	62 Kg
Dimensioni interne	600(L)x600(P)x140(H)	Temperatura massima	350° C
Alimentazione	400 V ~ 3PH + N + PE | 400 V ~ 2PH + N + PE | 230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz		

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen	Sistema di partenza programmata	Sistema di rivelazione errori
Registro HACCP		

ACCESSORI

- Kit vaporiera e camino automatico

elettrico 4T 46x33 cm

Bistrot 433 Classic

DETTAGLI TECNICI

			elettrico
Dimensioni esterne	622(L)x750(P)x614(H)	Potenza	3,7 kW
Teglie	4T 46x33 cm	Peso	45 Kg
Distanza tra le teglie	75 mm	Temperatura massima	270° C
Alimentazione	230 V ~ 3PH + PE | 230 V ~ 1PH + N + PE | 50-60 Hz		

EQUIPAGGIAMENTO

Touch screen	6 modalità di cottura	Registro HACCP
Illuminazione a LED	Sonda al cuore	Ricettario interno e online
Opzione preriscaldamento	Iniezione di vapore controllato (%)	Fine cottura teglia multitimer
Programma di raffreddamento	Sistema di inversione ventola	Apertura vetro per pulizia
5 fasi per singola cottura	Sistema di rivelazione errori	
Sistema di partenza programmata	5 velocità di ventilazione	

ACCESSORI

- Lavaggio automatico
- Sistema di decalcificazione
- Kit per pastorizzazione
- Porta USB
- Sonda multipoint
- Detergente dedicato
- Kit doccia

I giusti accessori per ogni soluzione

Cappe aspiranti

Con la dotazione di una cappa Best For si garantisce ai forni l'estrazione automatica del vapore prodotto nella camera di cottura. Applicando un condensatore di vapore alla cappa è possibile inoltre separare l'aria dall'acqua (con scarico nel sistema idrico) abbattendo così del tutto le emissioni in uscita.

Lievitatori

Il lievitarore a 16 teglie della serie Bistrot è indispensabile per chi non usa prodotti prelievitati o precotti ma ricorre alla panificazione e alla lavorazione tradizionale della pasta. La lievitazione avviene a temperatura regolata. Presenta porte in vetro temperato ed è dotato di un sistema di riempimento d'acqua dell'umidificatore.

Igiene e pulizia

Best For ha messo a punto un sistema di igienizzazione della camera di cottura per ottenere la massima pulizia del forno. Il meccanismo prevede l'azione combinata di un diffusore di acqua pressurizzata che distribuisce il nostro detergente specifico Clean&Care, sciacquando e brillantando la camera. Il ciclo di lavaggio e di asciugatura è programmabile in cinque livelli di intensità.

Tavoli porta teglie

Best For ha realizzato una serie di tavoli portateglie con materiali di prima qualità che assicurano ai prodotti un'elevata resistenza, una ridotta usura nel tempo, un'igiene persistente e un'agevole manutenzione.

Teglie

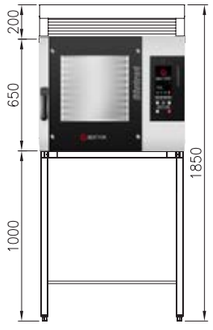
Best For ha pensato a una linea di teglie specifiche per ogni esigenza del professionista: teglie in alluminio forato siliconato, teglie in alluminio forato teflonato, e teglie a 5 canali specifiche per la cottura.

Sonde al cuore

La sonda al cuore rileva autonomamente l'aumento della temperatura durante tutto il processo di cottura e agevola il lavoro dell'operatore che non dovrà più impostare il parametro del tempo. Il sistema di controllo monitora costantemente la temperatura, varia i tempi in base alla pezzatura di prodotto e attiva autonomamente i successivi step di cottura fino al termine del processo.

Modularità

Ridurre gli spazi d'ingombro e ottimizzare la produzione: questa prospettiva è alla base della progettazione modulare dei forni Bistrot che possono integrarsi e comporsi in maniera armonica con le attrezzature e gli accessori supplementari secondo le richieste di attività dell'operatore e quelle d'installazione negli ambienti di lavoro. Il sistema modulare consente di utilizzare più forni e cuocere contemporaneamente più prodotti con caratteristiche ed esigenze di cottura diverse.

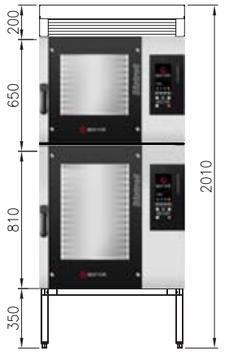


Cappa aspirante
Bistrot 465
Tavolo portateglie

Cappa aspirante
Bistrot 665
Tavolo portateglie

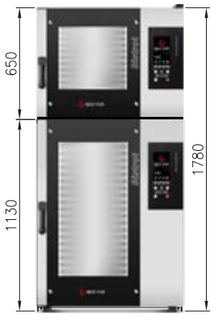
Cappa aspirante
Bistrot 1065
Tavolo portateglie

Cappa aspirante
2 x Bistrot 465
Tavolo portateglie

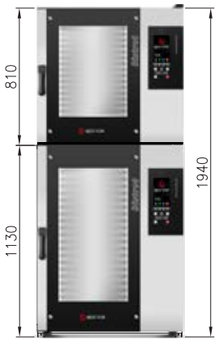


Cappa aspirante
Bistrot 465
Bistrot 665
Tavolo

Cappa aspirante
2 x Bistrot 665
Tavolo



Bistrot 465
Bistrot 1065



Bistrot 665
Bistrot 1065

Certificazioni

Il nostro sistema produttivo e tutti i nostri prodotti rispondono alle più severe direttive del settore.
Le certificazioni che abbiamo conseguito ci permettono di esportare in tutto il mondo.
La piena conformità alle regole è indice di una qualità elevata e costante nel tempo.

brand of:
BAKE OFF ITALIANA srl

Via Castelbolognesi, 6 · Zona P.M.I.
44124 FERRARA · Italy
tel. +39 0532 732333
fax +39 0532 730589
www.bestfor.it
info@bestfor.it