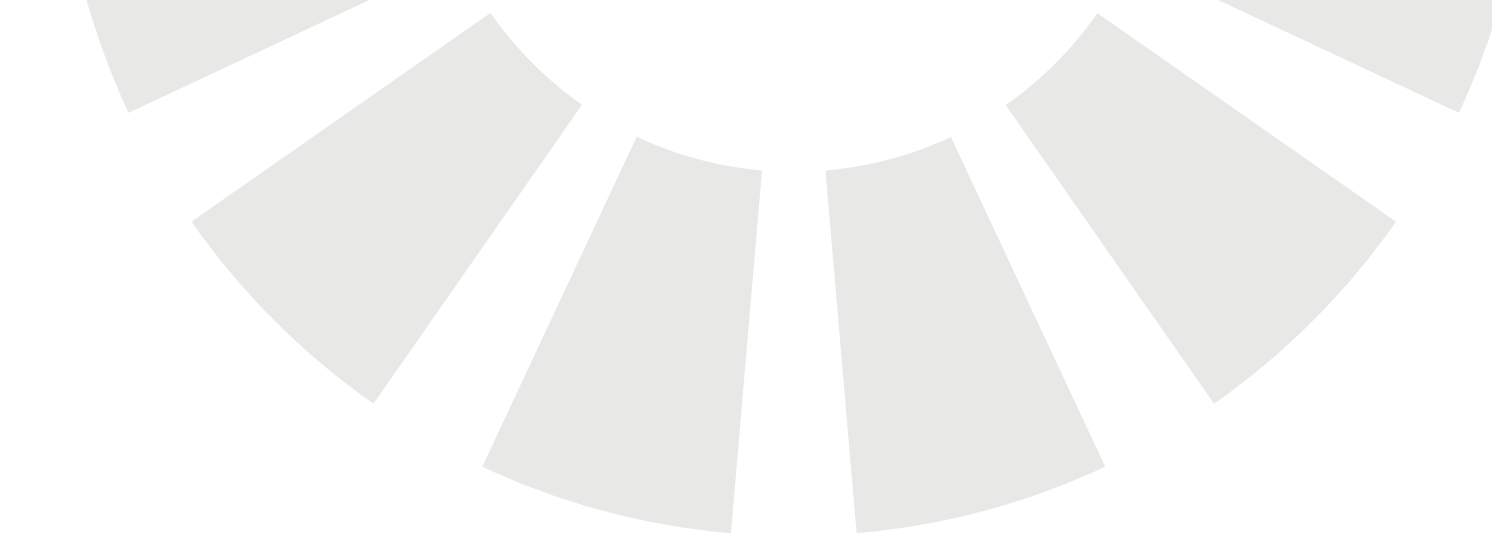


BEST FOR

Easy



Easy



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 obiettivo 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 obiettivi: 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.





Easy 10

Dimensioni esterne	850(L)x915(P)x1150(H) 850(L)x915(P)x1260(H)
Teglie	10T GN1/1 - 10T 40x60 cm
Distanza tra le teglie	80 mm
Potenza	16 kW 16,5Kw - 14.197Kcal/h
Peso	110 Kg 130 Kg
Temperatura massima	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



Easy 6

Dimensioni esterne	850(L)x915(P)x830(H) 850(L)x915(P)x940(H)
Teglie	6T GN1/1 - 6T 40x60 cm
Distanza tra le teglie	80 mm
Potenza	10,7 kW 14,5 kW - 12.450 kcal/h
Peso	82 Kg 100 Kg
Temperatura massima	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

Semplicemente rivoluzionario:
un unico forno,
per il dolce e per il salato.



Easy 4

Dimensioni esterne	830(L)x830(P)x570(H)
Teglie	4T GN1/1 - 4T 40x60 cm
Distanza tra le teglie	75 mm
Potenza	8,5 kW
Peso	65 Kg
Temperatura massima	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



In cucina come in laboratorio, per noi è importante poter disporre di apparecchiature che permettano di raggiungere risultati di cottura eccellenti, con una particolare attenzione ai tempi, agli spazi e ai costi di gestione. Bisogna poter contare su un forno intuitivo e facile da usare, sempre affidabile anche nei momenti di lavoro intenso. Un forno che ottimizzi e renda efficienti le operazioni quotidiane in cucina.

La linea Easy

Dalla gastronomia alla pasticceria, tutto diventa più facile con la linea BESTFOR EASY, con un portateglie universale, dove si possono posizionare sia le teglie specifiche per la gastronomia **GN1/1** sia quelle dedicate alla pasticceria o alla panetteria **40x60**. Il più intuitivo e compatto della sua categoria.

Abbiamo sviluppato una soluzione combinata che è la perfetta sintesi tra tecnologia e volontà di mettere l'uomo al centro del suo mondo, la cucina. Un forno creato per darti prestazioni al di sopra della norma. Dotato di una strumentazione davvero intuitiva, semplice da usare e in grado di cambiare il tuo modo di operare in cucina. I suoi costi di gestione e manutenzione sono i più bassi del mercato.

Il tuo partner ideale in cucina.

.....

DOPPIO VETRO
BASSO EMISSIVO

.....

MOTORI A
INVERSIONE DI MARCIA
CON DOPPIA VELOCITÀ

.....

MANIGLIA IN
FIBRA DI CARBONIO



.....

CERNIERE
AUTOLUBRIFICANTI
per limitare l'usura

.....

CAMERA DI COTTURA
ARROTONDATA
per una migliore
circolazione d'aria

VAPORE A
INIEZIONE DIRETTA

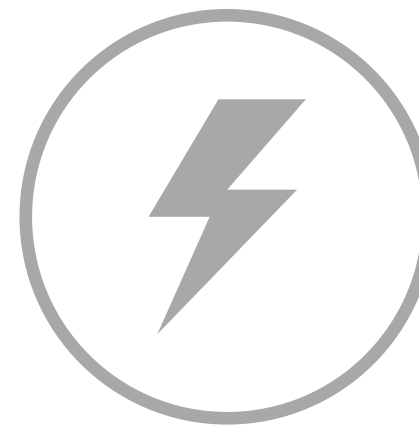


L'Eccellenza in ogni momento.

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 esterna, la morbidezza interna, il profumo avvolgente di un prodotto di qualità. Questo chiediamo alla brioche del mattino, 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 Easy che Best For ha dedicato ai prodotti di panificazione, pasticceria e gastronomia.

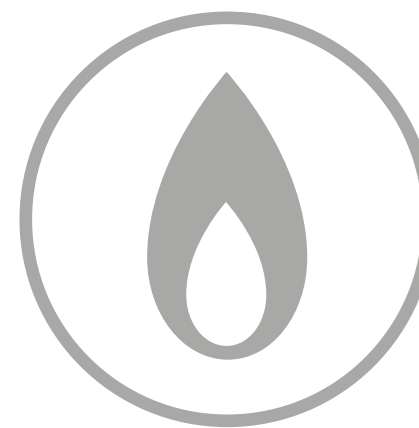
CAMPI DI APPLICAZIONE DELLA LINEA EASY

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



elettrico

I forni elettrici della serie Easy 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

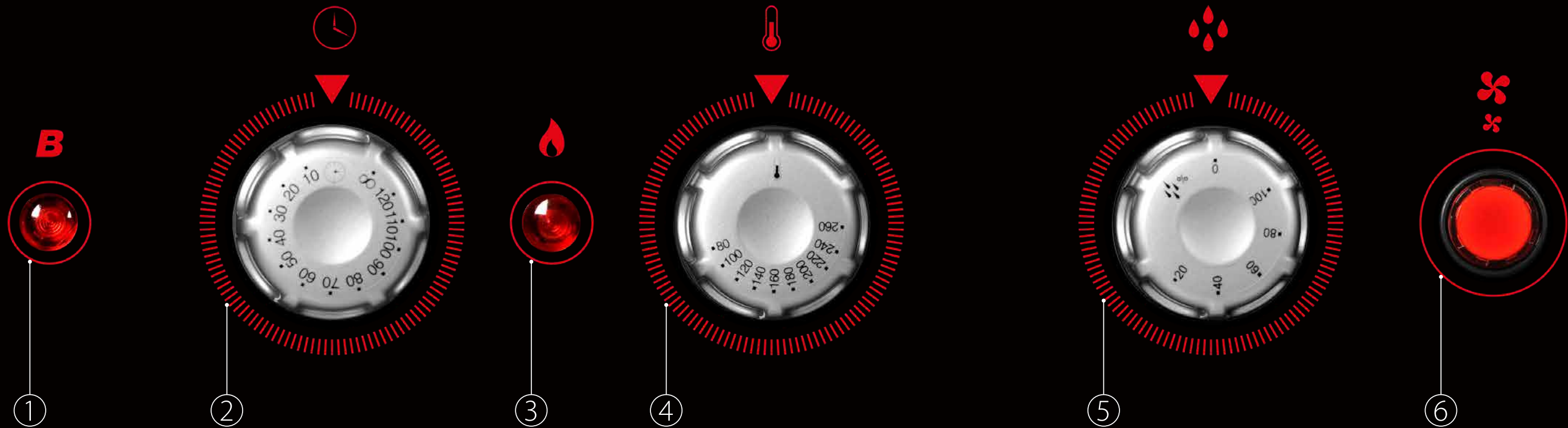
Nei forni a gas della serie Easy confluisce un'innovativa concezione progettuale che consente di ottenere una resa termica elevata, al pari di un forno elettrico a convezione, ed una considerevole riduzione dei consumi. Grazie alla dotazione di un bruciatore turbo catalitico, garantiscono un risparmio energetico del 40% rispetto ai forni tradizionali con bruciatori atmosferici. Non necessitano inoltre di essere collegati alla canna fumaria poiché l'emissione di CO₂ è particolarmente ridotta.

Easy 10 e Easy 6 disponibili in due versioni

Prendi il controllo

Ideale per gli chef più esperti.

Con la Linea Easy semplifica la tua vita, esprimi tutta la tua creatività personalizzando le cotture in ogni momento grazie alle tre manopole di cottura, soddisfa i tuoi desideri e tieni sotto controllo ogni più piccolo dettaglio.



1. Led funzionamento termostato
2. Manopola impostazione tempo di cottura
3. Spia termostato
4. Manopola impostazione temperatura cottura
5. Manopola immissione percentuale umidità
6. Pulsante attuazione velocità ventola limitata

I vantaggi delle dotazioni e i giusti accessori per ogni soluzione



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.



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.



Lievitatori

Il lievitatore a 16 teglie della linea Best For 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.



Abbattitori

L'abbattitore Best For è il rivoluzionario strumento che, riducendo velocemente la temperatura al cuore degli alimenti, blocca i microrganismi mantenendo intatti nel tempo freschezza e gusto di ogni cibo. Ottima igiene, sapori esaltati, qualità sicura, e l'esclusiva possibilità di pianificare ogni produzione, rigenerando di volta in volta le quantità di prodotto che ritieni opportune, senza alcuno spreco.



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.



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 delle baguette.



Portateglie doppio

La nostra linea Easy è stata progettata e realizzata per ridurre al massimo gli ingombri. Il portateglie universale permette di inserire diverse tipologie di teglie, da quella più ingombrante 40x60 usata da panifici e pasticcerie fino alle più tradizionali e strette GN1/1 per la gastronomia.



Tavoli portateglie

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.

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