

BEST FOR

ATTREZZATURE PER COLLETTIVITÀ
COMMUNITY EQUIPMENT

BEST FOR

via Castelbolognesi, 6
Zona P.M.I.
44124 Ferrara · Italy
telefono +39 0532.732333
fax +39 0532.730589
www.bakeoff.it
commerciale@bakeoff.it

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi.
La Ditta si riserva il diritto di apportare
modifiche migliorative senza alcun preavviso.

Sizes and technical specifications are
approximate. The company reserves the right
to make improvements without prior notice.

Innovazione

Attraverso questo concetto il pensiero Best For trova la sua concreta attuazione. Innovazione delle linee, delle tecnologie, del design. Innovazione nei sistemi di controllo, nella funzionalità dei forni, nelle proposte di combinazioni. Ma anche innovazione dell'immagine, della promozione e della comunicazione. In ogni settore, da quello progettuale a quello meccanico, da quello ingegneristico a quello elettronico sappiamo di essere all'avanguardia. La continua evoluzione del nostro lavoro è vissuta non solo come ricerca autonoma di nuove soluzioni, ma anche come protagonismo dato al cliente nel definire i sistemi a lui più congeniali e come possibilità di personalizzare il proprio metodo di lavoro.

Innovation

The Best For philosophy is concretely applied through the concept of innovation. Innovation in product lines, technology and design. Innovation in control systems, in the functionality of the ovens, and in the combinations offered. But also innovation in image, promotion and communication. In every sector – from design to mechanics, from engineering to electronics – we know how to be ahead of our time. Our ongoing evolution not only depends on the independent development of new solutions, but also on the customer's opportunity to design the systems that are most suited to its needs and to personalize its own operating methods.

BEST FOR

Forni a convezione
per pane e pasticceria

Convection ovens
for bread and pastries

Fours à convection
à pain et à pâtisserie

Konvektionsöfen
für Brot und Gebäck

Конвекционные печи
для производства
хлеба и выпечки

Hornos de convección
para pan y pastelería





Bistrot 433

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
4 teglie / 4 trays

DIMENSIONI TEGLIE mm 460x330
DIMENSIONS OF TRAYS

INTERTEGLIA mm 75
TRAY SPACER

TENSIONE V~ 230 1N
VOLTAGE

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 3,2
POWER

TEMPERATURA MAX °C 270
MAX. TEMPERATURE

DIMENSIONI mm 620 L
DIMENSIONS 750 P
610 H

PESO / WEIGHT kg 45

Bistrot 446

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
4 teglie / 4 trays

DIMENSIONI TEGLIE mm 600x400
DIMENSIONS OF TRAYS

INTERTEGLIA mm 80
TRAY SPACER

TENSIONE V~ 230 1N
VOLTAGE 400 3N

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 7,5
POWER

TEMPERATURA MAX °C 270
MAX. TEMPERATURE

DIMENSIONI mm 850 L
DIMENSIONS 850 P
625 H

PESO / WEIGHT kg 60

Bistrot 465

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
4 teglie / 4 trays

DIMENSIONI TEGLIE mm 400x600
DIMENSIONS OF TRAYS 460x660

INTERTEGLIA mm 81
TRAY SPACER

TENSIONE V~ 230 1N
VOLTAGE 400 3N

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 7,5
POWER

TEMPERATURA MAX °C 270
MAX. TEMPERATURE

DIMENSIONI mm 850 L
DIMENSIONS 925 P
665 H

PESO / WEIGHT kg 65

Bistrot 665

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
6 teglie / 6 trays

DIMENSIONI TEGLIE mm 400x600
DIMENSIONS OF TRAYS 460x660

INTERTEGLIA mm 81
TRAY SPACER

TENSIONE V~ 230 1N
VOLTAGE 400 3N

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 10
POWER

TEMPERATURA MAX °C 270
MAX. TEMPERATURE

DIMENSIONI mm 850 L
DIMENSIONS 925 P
830 H

PESO / WEIGHT kg 82

Bistrot 1065

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
10 teglie / 10 trays

DIMENSIONI TEGLIE mm 400x600
DIMENSIONS OF TRAYS 460x660

INTERTEGLIA mm 81
TRAY SPACER

TENSIONE V~ 230 1N
VOLTAGE 400 3N

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 15
POWER

TEMPERATURA MAX °C 270
MAX. TEMPERATURE

DIMENSIONI mm 850 L
DIMENSIONS 925 P
1155 H

PESO / WEIGHT kg 110

Rack

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
16 teglie / 16 trays

DIMENSIONI TEGLIE mm 400x600
DIMENSIONS OF TRAYS 460x660

INTERTEGLIA mm 80
TRAY SPACER

TENSIONE V~ 400 3N
VOLTAGE

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 30,5
POWER

TEMPERATURA MAX °C 270
MAX. TEMPERATURE

DIMENSIONI mm 850 L
DIMENSIONS 925 P
1860 H

PESO / WEIGHT kg 182

Lievitatore / Proofer cabinet

16 teglie / 16 trays



DIMENSIONI TEGLIE mm 400x600
DIMENSIONS OF TRAYS 460x660

INTERTEGLIA mm 75
TRAY SPACER

TENSIONE V~ 230 1N
VOLTAGE

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 1,6
POWER

TEMPERATURA MAX °C 60
MAX. TEMPERATURE

DIMENSIONI mm 850 L
DIMENSIONS 870 P
880 H

PESO / WEIGHT kg 56

TENSIONE V~ 230 1N
VOLTAGE

FREQUENZA Hz 50
FREQUENCY 60

POTENZA kW 0,1
POWER

DIMENSIONI mm 850 L
DIMENSIONS 965 P
200 H

PESO / WEIGHT kg 8

Cappa aspirante / Exhaust hood



BEST FOR

ATTREZZATURE PER COLLETTIVITÀ
COMMUNITY EQUIPMENT

BEST FOR

via Castelbolognesi, 6
Zona P.M.I.
44124 Ferrara · Italy
telefono +39 0532.732333
fax +39 0532.730589
www.bakeoff.it
commerciale@bakeoff.it

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi.
La Ditta si riserva il diritto di apportare
modifiche migliorative senza alcun preavviso.

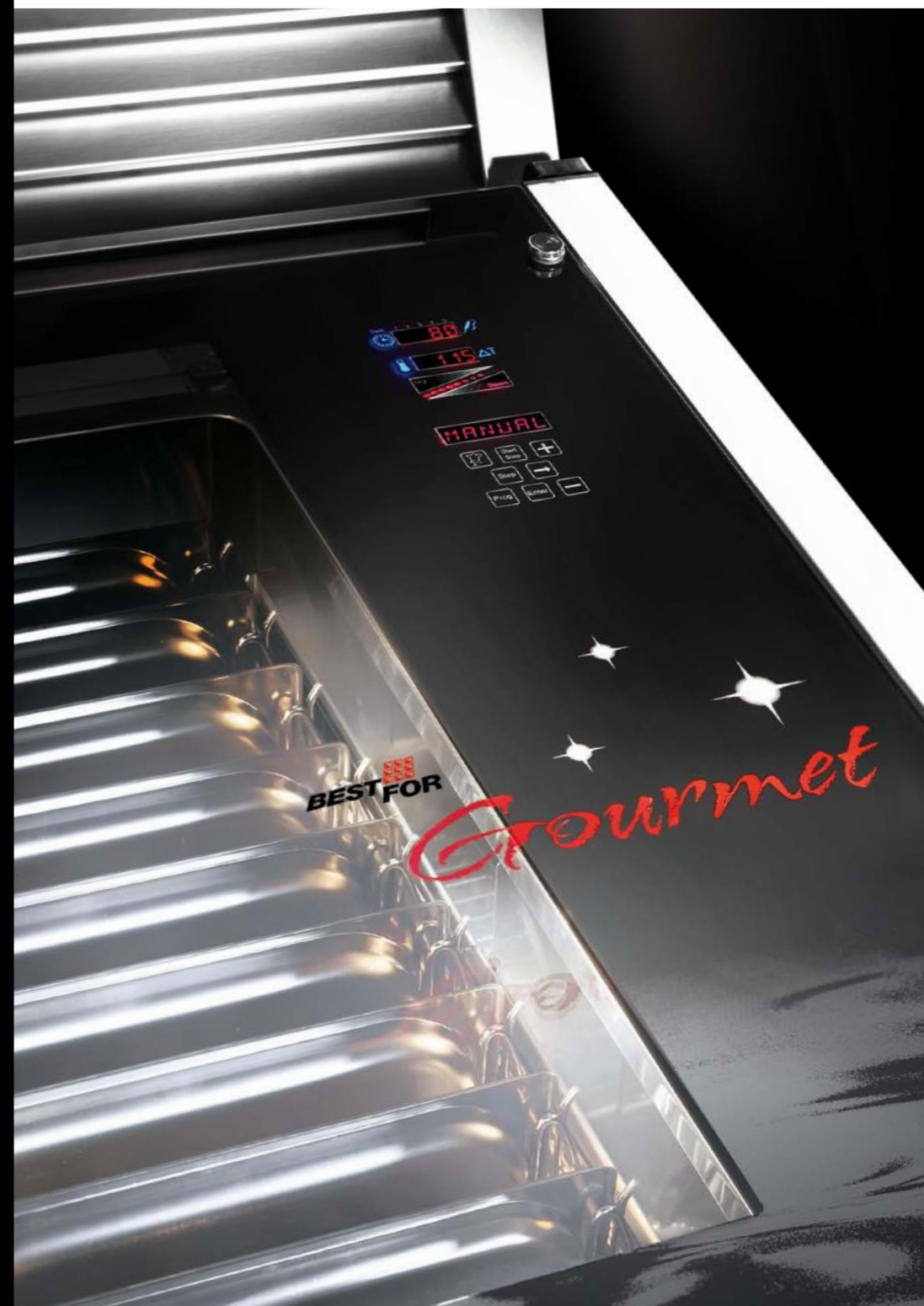
Sizes and technical specifications are
approximate. The company reserves the right
to make improvements without prior notice.

Innovazione

Attraverso questo concetto il pensiero Best For trova la sua concreta attuazione. Innovazione delle linee, delle tecnologie, del design. Innovazione nei sistemi di controllo, nella funzionalità dei forni, nelle proposte di combinazioni. Ma anche innovazione dell'immagine, della promozione e della comunicazione. In ogni settore, da quello progettuale a quello meccanico, da quello ingegneristico a quello elettronico sappiamo di essere all'avanguardia. La continua evoluzione del nostro lavoro è vissuta non solo come ricerca autonoma di nuove soluzioni, ma anche come protagonismo dato al cliente nel definire i sistemi a lui più congeniali e come possibilità di personalizzare il proprio metodo di lavoro.

Innovation

The Best For philosophy is concretely applied through the concept of innovation. Innovation in product lines, technology and design. Innovation in control systems, in the functionality of the ovens, and in the combinations offered. But also innovation in image, promotion and communication. In every sector – from design to mechanics, from engineering to electronics – we know how to be ahead of our time. Our ongoing evolution not only depends on the independent development of new solutions, but also on the customer's opportunity to design the systems that are most suited to its needs and to personalize its own operating methods.





Gourmet 523

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
5 teglie GN 2/3
5 trays GN 2/3

CAPACITÀ CAPACITY	5 T GN 2/3
INTERTEGLIA TRAY SPACER	mm 75
TENSIONE VOLTAGE	V~ 230 1N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60
POTENZA POWER	kW 3,2
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C 300
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 620 L 750 P 610 H
PESO / WEIGHT	kg 45



Gourmet 511

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
5 teglie GN 1/1
5 trays GN 1/1

CAPACITÀ CAPACITY	5 T GN 1/1
INTERTEGLIA TRAY SPACER	mm 65
TENSIONE VOLTAGE	V~ 230 1N 400 3N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60
POTENZA POWER	kW 5
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C 300
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 715 L 795 P 675 H
PESO / WEIGHT	kg 50



Gourmet 1011

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
10 teglie GN 1/1
10 trays GN 1/1

CAPACITÀ CAPACITY	10 T GN 1/1
INTERTEGLIA TRAY SPACER	mm 65
TENSIONE VOLTAGE	V~ 230 1N 400 3N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60
POTENZA POWER	kW 10
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C 300
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 715 L 795 P 1000 H
PESO / WEIGHT	kg 80



Gourmet 1021

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
10 teglie GN 2/1 · 20 teglie GN 1/1
10 trays GN 2/1 · 20 trays GN 1/1

CAPACITÀ CAPACITY	10 T GN 2/1 20 T GN 1/1
INTERTEGLIA TRAY SPACER	mm 80
TENSIONE VOLTAGE	V~ 230 1N 400 3N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60
POTENZA POWER	kW 22,5
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C 300
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 940 L 925 P 1150 H
PESO / WEIGHT	kg 120



Rack

Forno elettrico a convezione
Electric convection oven
20 teglie GN 1/1
20 trays GN 1/1

CAPACITÀ CAPACITY	20 T GN 1/1
INTERTEGLIA TRAY SPACER	mm 80
TENSIONE VOLTAGE	V~ 400 3N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60
POTENZA POWER	kW 30,5
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C 300
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 850 L 925 P 1860 H
PESO / WEIGHT	kg 182

L'armadio caldo / Hot cabinet

16 teglie
16 trays



DIMENSIONI TEGLIE DIMENSIONS OF TRAYS	mm GN 1/1
INTERTEGLIA TRAY SPACER	mm 65
TENSIONE VOLTAGE	V~ 230 1N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60

POTENZA POWER	kW 1,65
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C 90
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 715 L 708 P 800 H
PESO / WEIGHT	kg 32

GN 1/1

TENSIONE VOLTAGE	V~ 230
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60
POTENZA POWER	kW 0,1
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 715 L 835 P 200 H
PESO / WEIGHT	kg 7

GN 2/1

TENSIONE VOLTAGE	V~ 230
FREQUENZA FREQUENCY	Hz 50 60
POTENZA POWER	kW 0,1
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm 940 L 965 P 200 H
PESO / WEIGHT	kg 9

Cappa aspirante / Exhaust hood



BEST FOR

ATTREZZATURE PER COLLETTIVITÀ
COMMUNITY EQUIPMENT

marchio di: / brand of:

BAKE OFF ITALIANA srl

via Castelbolognesi, 6
Zona P.M.I.
44124 Ferrara · Italy
telefono +39 0532.732333
fax +39 0532.730589
www.bakeoff.it
commerciale@bakeoff.it

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi.
La Ditta si riserva il diritto di apportare
modifiche migliorative senza alcun preavviso.

Sizes and technical specifications are
approximate. The company reserves the right
to make improvements without prior notice.

Innovazione

Attraverso questo concetto il pensiero Best For trova la sua concreta attuazione. Innovazione delle linee, delle tecnologie, del design. Innovazione nei sistemi di controllo, nella funzionalità dei forni, nelle proposte di combinazioni. Ma anche innovazione dell'immagine, della promozione e della comunicazione. In ogni settore, da quello progettuale a quello meccanico, da quello ingegneristico a quello elettronico sappiamo di essere all'avanguardia. La continua evoluzione del nostro lavoro è vissuta non solo come ricerca autonoma di nuove soluzioni, ma anche come protagonismo dato al cliente nel definire i sistemi a lui più congeniali e come possibilità di personalizzare il proprio metodo di lavoro.

Innovation

The Best For philosophy is concretely applied through the concept of innovation. Innovation in product lines, technology and design. Innovation in control systems, in the functionality of the ovens, and in the combinations offered. But also innovation in image, promotion and communication. In every sector – from design to mechanics, from engineering to electronics – we know how to be ahead of our time. Our ongoing evolution not only depends on the independent development of new solutions, but also on the customer's opportunity to design the systems that are most suited to its needs and to personalize its own operating methods.

BEST FOR

Forni misti a convezione e vapore per gastronomia pane e pasticceria

Mixed convection and steam ovens for gastronomy bread and pastries

Fours mixtes à convection et vapeur pour la gastronomie pain et pâtisserie

Kombi-Backöfen mit Heißluft und Dampf für die Gastronomie Brot und Gebäck

Конвекционные и паровые печи для Гастрономии хлеба и выпечки

Hornos mixtos de convección y vapor para gastronomía pan y pastelería



SERIE EASY · EASY SERIES · SÉRIE EASY · СЕРИЯ EASY



STRUMENTAZIONE / CONTROLS

- 1 LED FUNZIONAMENTO TERMOSTATO / LED THERMOSTAT OPERATING
- 2 MANOPOLA IMPOSTAZIONE TEMPO COTTURA / KNOB FOR COOKING TIME SETTING
- 3 MANOPOLA IMPOSTAZIONE TEMPERATURA COTTURA / KNOB FOR COOKING TEMPERATURE SETTING
- 4 MANOPOLA IMMISSIONE PERCENTUALE UMIDITÀ / KNOB FOR HUMIDITY PERCENTAGE INPUT
- 5 PULSANTE ATTUAZIONE VELOCITÀ VENTOLA LIMITATA / BOTTON FOR LIMITED SPEED ACTUATION FAN

EASY 6

Forno combi elettrico e gas
Electric and gas combi oven
6 teglie / 6 trays



	mm	6T 600x400 6T GN 1/1	6T 600x400 6T GN 1/1
CAPACITÀ CAPACITY			
INTERTEGLIA PITCH	mm	80	80
TENSIONE VOLTAGE	V~	230 1N 400 3N	230 1N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz	50 60	50 60
POTENZA ELETTRICA ELECTRICAL POWER	kW	10,7	0,7
POTENZA GAS GAS POWER	kW Kcal/h		14,5 12470
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C	270	270
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm	L 850 x P 890 x H 830	
PESO / WEIGHT	kg	82	100

EASY 10

Forno combi elettrico e gas
Electric and gas combi oven
10 teglie / 10 trays

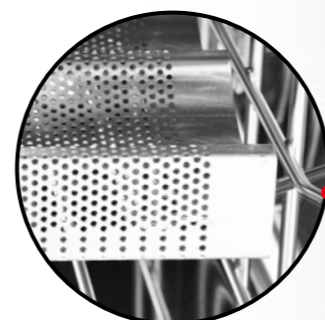


	mm	10T 600x400 10T GN 1/1	10T 600x400 10T GN 1/1
CAPACITÀ CAPACITY			
INTERTEGLIA PITCH	mm	80	80
TENSIONE VOLTAGE	V~	230 1N 400 3N	230 1N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz	50 60	50 60
POTENZA ELETTRICA ELECTRICAL POWER	kW	16	1
POTENZA GAS GAS POWER	kW Kcal/h		17,5 15050
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C	270	270
DIMENSIONI DIMENSIONS	mm	L 850 x P 890 x H 1130	
PESO / WEIGHT	kg	110	130

TEGLIE GN 1/1
TRAYS GN 1/1



TEGLIE 600x400
TRAYS 600x400



GASTRONOMIA, PANE E PASTICCERIA
GASTRONOMY, BREAD AND PASTRIES



FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE PER PANE E PASTICCERIA

**versatili, pratici
compatti**

ELECTRIC CONVECTION OVENS FOR BAKERY AND PASTRY

**versatile, practical
compact**

HORNOS A CONVECCION ELECTRICO PARA PANADERIA Y PASTELERIA

**versátiles, prácticos
compactos**

BEST FOR *Bistrot*



Bistrot snack

Caratteristiche tecniche · Technical specifications · Características técnicas



		434	364	464	Lievitatori Leavening units Fermentadores	62	83
Dimensioni teglie Dimensions of trays Medidas de las bandejas	mm	460x330	600x400	600x400		460x330	600x400
Capacità teglie Pan capacity Capacidad bandejas	n.	4	3	4		8	8
Interteglia Pitch Paso vertical de las guías	mm	75	75	75		75	75
Tensione Voltage Tensión	V~	230 1N	230 1N	230 1N 400 3N		230 1N	230 1N
Frequenza Frequency Frecuencia	Hz	50 60	50 60	50 60		50 60	50 60
Potenza Power Potencia	kW	3,2	3,2	6,5		1,05	1,6
Temperatura max Max. temperature Temperatura max	°C	270	270	270		60	60
Dimensioni Dimensions Medidas	mm	L 620 P 700 H 540	830 810 460	830 810 540		620 650 880	830 750 880
Peso Weight Peso	kg	36	43	53		35	42

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso. Sizes and technical specifications are approximate. The company reserves the right to make improvements without prior notice. Las medidas y los datos técnicos no son definitivos. La Empresa se reserva el derecho de aportar mejoras sin necesidad de preaviso.

BEST FOR

ATTREZZATURE PER COLLETTIVITÀ
COMMUNITY EQUIPMENT

BAKE OFF ITALIANA srl · via Castelbolognesi, 6 · Zona P.M.I. · 44124 Ferrara · Italy
tel. +39 0532.732333 · fax +39 0532.730589 · www.bakeoff.it · commerciale@bakeoff.it

forma_Pn_072012

BEST FOR

Forni elettrici a convezione
per pane e pasticceria

Electric convection ovens
for bread and pastries

Hornos de convección
eléctrico para pan y pastelería



SERIE SNACK · SNACK SERIES · SERIE SNACK

Bistrot snack è la linea di forni elettrici a convezione di piccole dimensioni ma di grandi potenzialità. Semplici da utilizzare, possono essere dotati di **comandi digitali o manuali** e di **porta apribile dall'alto o lateralmente**. Si adattano facilmente in ogni ambito lavorativo, dal bar al supermercato, dalla pizzeria al self-service. I forni sono inoltre combinabili con lievitatore e altri accessori per incrementare l'operatività.



Bistrot snack is a new range of electric convection ovens which are compact in size but extremely powerful. They are simple to operate, and can be fitted with **digital or manual controls** as well as a **bottom-hinged or side-hinged door**. These ovens adapt with ease to any working environment, whether bars or supermarkets, pizza parlours or self-service snack bars. They can also be combined with leavening units and other accessories that will augment their performance and efficiency.

Bistrot snack es la línea de hornos eléctricos de convección de pequeño tamaño pero con una gran potencialidad. Muy fáciles de utilizar, pueden dotarse de **mandos digitales o manuales** y de **puerta con apertura desde arriba o lateralmente**. Se adaptan fácilmente a cualquier ámbito de trabajo, desde el bar al supermercado, pasando por la pizzería o el self-service. Además, los hornos pueden combinarse con fermentador u otros accesorios para incrementar la operatividad.

Lievitatori
Leavening units
Fermentadores



Bistrot snack 434

4 teglie · trays · bandejas
460x330 mm

Comando manuale · Manual controls · Mando manual



Porta con apertura dall'alto · Bottom-hinged door
Puerta con apertura desde arriba

Porta con apertura laterale · Side-hinged door
Puerta con apertura lateral

Comando digitale · Digital controls · Mando digital



Porta con apertura dall'alto · Bottom-hinged door
Puerta con apertura desde arriba

Porta con apertura laterale · Side-hinged door
Puerta con apertura lateral

Bistrot snack 364

3 teglie · trays · bandejas
600x400 mm

Comando manuale · Manual controls · Mando manual



Porta con apertura dall'alto · Bottom-hinged door
Puerta con apertura desde arriba

Porta con apertura laterale · Side-hinged door
Puerta con apertura lateral

Comando digitale · Digital controls · Mando digital



Porta con apertura dall'alto · Bottom-hinged door
Puerta con apertura desde arriba

Porta con apertura laterale · Side-hinged door
Puerta con apertura lateral

Bistrot snack 464

4 teglie · trays · bandejas
600x400 mm

Comando manuale · Manual controls · Mando manual



Porta con apertura dall'alto · Bottom-hinged door
Puerta con apertura desde arriba

Porta con apertura laterale · Side-hinged door
Puerta con apertura lateral

Comando digitale · Digital controls · Mando digital



Porta con apertura dall'alto · Bottom-hinged door
Puerta con apertura desde arriba

Porta con apertura laterale · Side-hinged door
Puerta con apertura lateral

Accessori
Accessories
Accesorios



Tavolo portateglie
Table with tray stand
Mesa con portabandejas



Teglia in alluminio forata siliconata
Tray in perforated, silicone-coated aluminum
Fuente de aluminio perforada siliconada
600x400 mm
460x330 mm

Teglia in alluminio forata teflonata
Tray in perforated, Teflon-coated aluminum
Fuente de aluminio perforada teflonada
600x400 mm
460x330 mm

Teglia in alluminio forata teflonata 5 canali
5-channel tray in perforated, Teflon-coated aluminum
Fuente de aluminio perforada teflonada 5 canales
600x400 mm
460x330 mm