

 BEST FOR

Easy



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.



Simplemente revolucionario:
un horno único,
para dulce y salado.



Easy 10

Dimensiones externas	⚡ 850(L)x915(P)x1150(H) 🔥 850(L)x915(P)x1260(H)
Bandejas	10T GN1/1 - 10T 40x60 cm
Distancia entre bandejas	80 mm
Potencia	⚡ 16 kW 🔥 16,5Kw - 14.197Kcal/h
Peso	⚡ 110 Kg 🔥 130 Kg
Temperatura máxima	270 °C
Voltaje - frecuencia	400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz



Easy 6

Dimensiones externas	⚡ 850(L)x915(P)x830(H) 🔥 850(L)x915(P)x940(H)
Bandejas	6T GN1/1 - 6T 40x60 cm
Distancia entre bandejas	80 mm
Potencia	⚡ 10,7 kW 🔥 14,5 kW - 12.450 kcal/h
Peso	⚡ 82 Kg 🔥 100 Kg
Temperatura máxima	270 °C
Voltaje - frecuencia	400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz



Easy 4

Dimensiones externas	830(L)x830(P)x570(H)
Bandejas	4T GN1/1 - 4T 40x60 cm
Distancia entre bandejas	75 mm
Potencia	⚡ 8,5 kW
Peso	65 Kg
Temperatura máxima	270 °C
Voltaje - frecuencia	400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz



En la cocina como en el laboratorio, para nosotros es importante contar con un equipo que nos permita lograr excelentes resultados de cocción, con especial atención al tiempo, el espacio y los costos de gestión. Deben poder contar con un horno intuitivo y fácil de utilizar, siempre confiable incluso en tiempos de trabajo intenso. Un horno que optimiza y hace eficientes las operaciones diarias de la cocina.

La línea Easy

Desde la gastronomía hasta la pastelería, todo se vuelve más fácil con la línea BESTFOR EASY. Equipado con un portabandejas universal, donde puede colocar las bandejas específicas para la gastronomía **GN1/1** tanto las dedicados a la pastelería o a la panadería **40x60**.

El más intuitivo y compacto en su categoría.

Hemos desarrollado una solución combinada que es la síntesis perfecta entre la tecnología y el deseo de poner al hombre en el centro de su mundo: la cocina.

Un horno creado para brindarle un rendimiento superior a la norma. Equipado con una instrumentación realmente intuitiva, fácil de usar y capaz de cambiar la manera de trabajar en la cocina. Sus costos de gestión y mantenimiento son los más bajos del mercado.

Tu socio ideal en la cocina.

DOBRE CRISTAL CON
BAJA EMISIÓN TERMICA

MOTORES DE
ROTACIÓN INVERSA
CON DOBLE VELOCIDAD

TIRADOR DE
FIBRA DE CARBONIO



BISAGRAS
AUTOLUBRICANTES
para limitar el desgaste

CÁMARA DE COCCIÓN CON
ESQUINAS REDONDEADAS
para una mejor
circulación del aire

INYECCIÓN DIRECTA
DE VAPOR



Excelencia en cada momento.

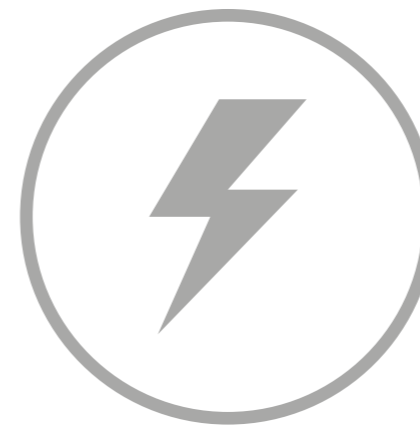
Aquellos que buscan los pequeños placeres del día exigen el máximo sabor de los productos horneados. Pasta congelada, precocida o fresca, lo que importa es que conserven la textura exterior crujiente, la suavidad interna, el aroma envolvente de un producto de calidad. Esto es lo que pedimos a la brioche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

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

CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA LÍNEA BISTROT

Panaderías
Pastelerías
Supermercados
Restaurantes
Pizzerías
Hotel
Bed&Breakfast

Estaciones de servicio
Gastronomías
Comida para llevar
Servicios de catering
Self Service
Tienda de bocadillos
Bar e kioskos



Eléctrico

Los hornos eléctricos de la línea Easy garantizan un excelente tiempo de aumento de temperatura. Los elementos de calentamiento blindados específicos están diseñados para una mayor confiabilidad en el tiempo y excelentes resultados en cada tipo de cocción, desde la convección clásica hasta la cocción al vapor más insidiosa. Su forma garantiza la perfecta circulación del aire y la uniformidad de cocción.



Gas

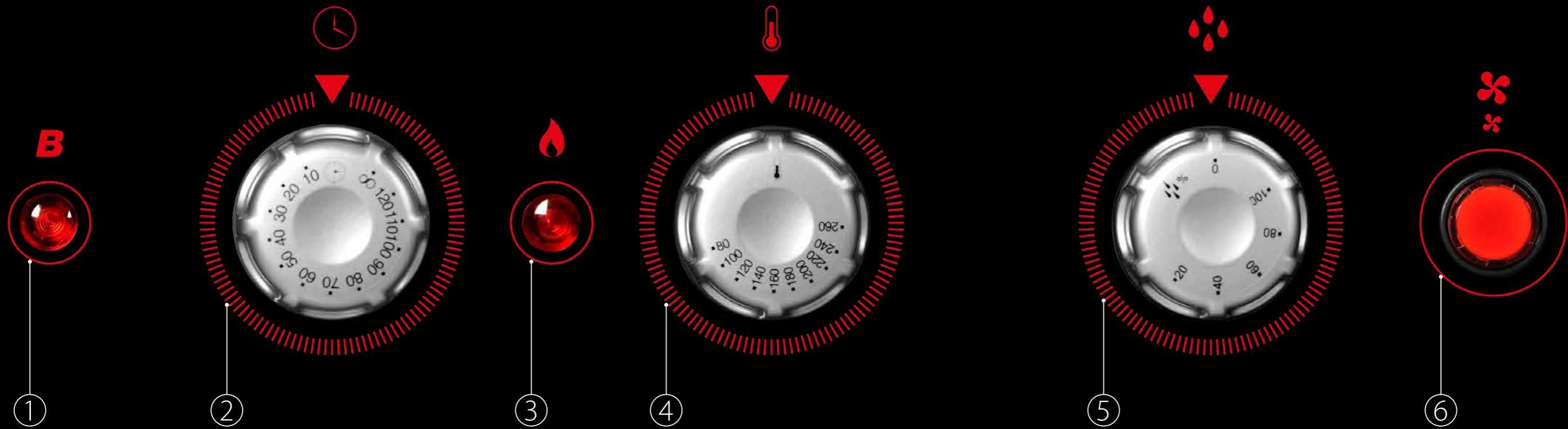
Cada horno de la línea Easy se basa en un concepto de diseño innovador que garantiza la misma alta eficiencia térmica que un horno de convección eléctrica tradicional, pero con una reducción significativa en el consumo de energía. Gracias a un quemador catalítico turboalimentado, el horno utiliza un 40% menos de energía que los hornos tradicionales con quemadores atmosféricos. Además, no se requiere conexión a una chimenea, porque las emisiones de CO2 son particularmente bajas.

Easy 10 y Easy 6 disponible en dos versiones

Toma el control

Ideal para los cocineros más expertos.

Con la línea Easy simplifica tu vida, expresa toda su creatividad personalizando la cocina en cualquier momento gracias a los tres mandos de cocción, satisface tus deseos y mantiene cada detalle bajo control.



1. Led de funcionamiento del termostato
2. Mando de ajuste del tiempo de cocción
3. Luz del termostato
4. Mando de ajuste de la temperatura de cocción
5. Mando de entrada porcentaje de humedad
6. Botón de accionamiento velocidad limitada del ventilador

Las ventajas de sus características y los mejores accesorios para cada solución



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.



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.



Fermentadoras

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



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.



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.



Bandejas

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



Portabandejas doble

Nuestra línea Easy ha sido diseñada y realizada para reducir al máximo las dimensiones. El portabandejas universal permite introducir diferentes tipos de bandejas, desde la más grande 40x60 utilizada por panaderías y pastelerías hasta las más tradicionales y estrechas GN1/1 para la gastronomía.



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.

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.

