



SERIE
Bistrot star *2x*

HORNOS DE CONVECCIÓN PARA PAN Y PASTELERÍA



la tecnología que cocina

PANADERÍAS > PASTELERÍAS > SUPERMERCADOS > RESTAURANTES > HOTELES > CATERING > SNACK BAR

Los hornos **Bistrot star**, de dimensiones reducidas, son síntesis y excelencia de funcionalidad, diseño y alta tecnología.

QUÉ HAGO... CON UN 'TOUCH'



Cuezo	  > Por convección, al vapor, en ciclo mixto, con sonda al corazón y delta T, cocino a la parrilla, frío y regenero > Productos diferentes al mismo tiempo y con multi-temporizador
Cocino	 > Con las recetas de la cocina tradicional italiana y de la cocina creativa internacional, todas ellas ya guardadas en mi memoria
Cotrolo	  > Todas las fases de la cocción, también las más delicadas > El uso de los accesorios como la sonda al corazón y el lavado automático
Certifico	 > Los datos de cocción según el protocolo HACCP
Comunico	  > Informaciones útiles para preparar y cocinar los alimentos > Sugiero opciones y posibilidades > Señalo errores, distracciones y fallas
Colaboro	  > Realizo automáticamente funciones de seguridad como garantía de la salud (enjuague automático y desinfección) > Corrijo automáticamente errores de configuración y de ejecución de los programas

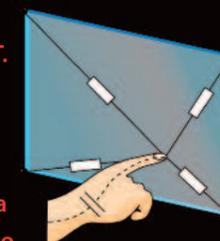


VISION
PANEL DE CONTROL

Pantalla táctil capacitiva con interfaz sencilla, intuitiva y personalizable. VISION facilita la completa gestión y una autónoma interacción de los programas y funciones del horno.

PANTALLA DE VIDRIO

Pantalla a color de 7 pulgadas LCD TFT. Pantalla táctil capacitiva, función multi-touch y larga duración en la mayoría de los entornos, incluso la resistencia al contacto con agua, polvo y grasa.



-  **recetas**
-  **actualizaciones**
-  **información**



Bistrot gas

Potencia térmica elevada con bajo consumo y emisiones mínimas gracias a quemadores premezclados turbo catalíticos, con homologación CE en la categoría A3.

Ahorro energético del 40% respecto a un horno tradicional.



la gama completa para cualquier exigencia



Bistrot star **433**



Bistrot star **465**



Bistrot star **665**



Bistrot star **1065**



Rack

		 ELÉCTRICO 		 ELÉCTRICO 		 GAS 		 ELÉCTRICO 		 GAS 		 ELÉCTRICO 		 GAS 	
Bistrot star		CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC		VISION CLASSIC	
Bandeja	n.	4		4		4		6		6		10		10	
Dimensiones de las bandejas	mm	460x330		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660	
	mm	75		81		81		81		81		81		81	
Tensión	V~	230 1N		230 1N 400 3N		230 1N		230 1N 400 3N		230 1N 400 3N		230 1N		230 1N	
Frecuencia	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60	
Potencia	kW	3,2		7,5		0,7		10		0,7		15		1	
Turbo potencia	kW	-		-		12		-		14,5		-		17,5	
Temperatura máx.	°C	270		270		270		270		270		270		270	
Dimensiones (LxPxH)	mm	620x750x610		850x925x665		850x925x665		850x925x830		850x925x830		850x925x1155		850x925x1155	
Peso	kg	45		65		80		82		100		110		130	

		 ELÉCTRICO 		 GAS 	
Rack		CLASSIC		VISION CLASSIC	
Bandeja	n.	16		16	
Dimensiones de las bandejas	mm	400x600 460x660		400x600 460x660	
	mm	80		80	
Tensión	V~	400 3N		230 1N	
Frecuencia	Hz	50-60		50-60	
Potencia	kW	30,5		1,5	
Turbo potencia	kW	-		35	
Temperatura máx.	°C	270		270	
Dimensiones (LxPxH)	mm	850x925x1860		850x925x1860	
Peso	kg	182		202	

accesorios

campana de condensación

Aspira, condensa y descarga con sistema de refrigeración a aire los vapores que salen de la puerta y de la chimenea de la cámara.



Bistrot suelo MF250

Horno de suelo refractario para pan, pizza y focaccia.



fermentador

Compacto y acoplable a los hornos, con gestión de la temperatura y de la humedad, es ideal para fermentar los productos frescos de modo tradicional aunque controlado.



lavado

Automático con 4 niveles de intensidad y enjuague.

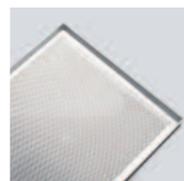


		campana de condensación	Bistrot suelo MF250	fermentador
Panel de control		-	CLASSIC	-
Bandeja	n.	-	1	16
Dimensiones de las bandejas	mm	-	400x600	400x600 460x660
Bandeja intermedia	mm	-	-	75
Dimensión útil interna (LxPxH)	mm	-	600x500x140	-
Tensión	V~	230 1N	230 1N 400 3N	230 1N
Frecuencia	Hz	50-60	50-60	50-60
Potencia	kW	0,04	4,5	1,6
Temperatura máx.	°C	-	350	60
Dimensiones (LxPxH)	mm	852x965x202	850x925x390	850x870x880
Peso	kg	38	62	56



Bandeja de aluminio perforada de teflón

Dimensiones mm 400x600 y 460x660



Bandeja de aluminio perforada de silicona

Dimensiones mm 400x600 y 460x660



Bandeja de aluminio perforada de teflón 5 canales

Dimensiones mm 400x600 y 460x660



Plancha para pizza «Vulcan»

Dimensiones mm 400x600 y 460x660



Soporte inoxidable con porta-bandejas



Soporte inoxidable para hornos sobrepuestos

características



Datos técnicos

PANEL DE MANDOS TOUCH SCREEN «CAPACITIVO SOBRE VIDRIO TEMPLADO»

CÁMARA DE COCCIÓN EN ACERO AISI 304

ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA CON LUCES DE LED

COCCIÓN EN MODALIDAD MANUAL

- coCCIÓN por convección (temperatura de 70 a 270 °C)
- coCCIÓN al vapor (temperatura de 40 a 130 °C con BestSteam 100%)
- coCCIÓN por convección y vapor (temperatura de 70 a 270 °C con BestSteam del 20% al 60%)
- coCCIÓN por convección y aire seco (temperatura de 70 a 270 °C con BestDry del 10% al 100%)
- coCCIÓN con sonda al corazón
- coCCIÓN con sonda al corazón y ΔT
- sonda al corazón multipunto
- sonda para al vacío

coCCIÓN con MultiStep – divide la coCCIÓN en 10 fases configurando temperatura, ventilación y clima diferentes

coCCIÓN con MultiTimer – cocina productos diferentes con tiempos diferentes, a la misma temperatura y con el mismo clima

memorización de programa manual como receta

modificación de todos los parámetros durante la coCCIÓN

COCCIÓN EN MODALIDAD RECETAS

el usuario puede memorizar 80 recetas

el usuario puede memorizar 250 recetas

memorización de recetas con nombre

memorización de recetas con nombre, imagen y descripción en pdf

modificación del grado de coCCIÓN y carga en el horno

coCCIÓN con MultiTimer – cocina productos diferentes con tiempos diferentes, a la misma temperatura y con el mismo clima

coCCIÓN con MultiStep para dividir la coCCIÓN en varias fases (máximo 5 fases)

coCCIÓN con MultiStep para dividir la coCCIÓN en varias fases (hasta 10 fases)

búsqueda de receta por imagen

búsqueda sencilla de recetas por nombre

COCCIÓN EN MODALIDAD CHEF

ejecución de recetas y programas preconfigurados por nuestros Chefs

modificación y regulación del grado de coCCIÓN deseado y de la carga en el horno

memorización del grado de coCCIÓN deseado y de la carga en el horno preferidos para cada receta

visualización de toda la información necesaria para la preparación y la ejecución de las recetas

búsqueda de receta por imagen

búsqueda sencilla de recetas por nombre

GESTIÓN DE LA VENTILACIÓN

múltiples ventiladores con inversión del sentido de rotación, control electrónico de la velocidad y freno motor

el usuario puede configurar 5 velocidades de funcionamiento, tanto en modalidad MANUAL como en modalidad RECETAS

el usuario puede configurar 2 velocidades de funcionamiento por impulsos con el sistema BestPulse, para disfrutar de una coCCIÓN parcialmente estática

GESTIÓN DEL CLIMA

coCCIÓN al vapor (temperatura de 40 a 130 °C)

coCCIÓN por convección y vapor (temperatura de 70 a 270 °C)

coCCIÓN con extracción de humedad (temperatura de 70 a 270 °C)

gestión automática de la carga en el horno y del grado de coCCIÓN

OTRAS FUNCIONES

posibilidad de sobreposición entre hornos de convección y combinación con hornos en el suelo y fermentador

puerta reversible con apertura derecha / izquierda

sistema de lavado automático con 4 niveles diferentes de intensidad + enjuague rápido

encendido programado / encendido automático a una hora previamente establecida con o sin precalentamiento

el usuario puede configurar el precalentamiento hasta 270 °C

visualización del avance de la coCCIÓN y del tiempo restante

visualización alterna de los parámetros configurados y de los efectivos (tiempo / temperatura cámara y sonda / velocidad ventilador / clima)

visualización de datos HACCP

exportación e impresión de datos HACCP

funcionamiento en modalidad «infinito»

conexión USB para importación / exportación de datos y recetas

PARÁMETROS MODIFICABLES

idioma

temperatura en °C o °F

color de fondo / pantalla / funciones

bloqueo de programas y función USB (employee control)

SEGURIDAD

refrigeración automática o inducida de la cámara de coCCIÓN

enjuague automático en caso de lavado interrumpido

aviso de activación y desactivación del rotor de lavado

aviso de errores de uso de la sonda al corazón

cámara con esquinas redondeadas y rejillas porta-bandejas de alambre de acero AISI 304 para garantizar la máxima higiene y limpieza

cubeta recoge-gotas con alta capacidad de recogida y descarga

puertas con doubles vidrios templados atóxicos de baja emisión

ALIMENTACIÓN POR GAS CON QUEMADORES PREMEZCLADOS TURBO-CATALÍTICOS

preinstalación para conexión a la alimentación con gas G20 ÷ G31

combustión óptima garantizada – máximo rendimiento, mínimo consumo

mínimas emisiones medioambientales – homologación CE categoría A3

dimensiones y disposición optimizadas – máximo rendimiento, mínima ocupación

máxima facilidad y comodidad de acceso para inspecciones y mantenimiento

LEYENDA

● de serie ● de serie en VISION – a petición × no disponible

BestFor en el mundo



Intertek

Las medidas y los datos técnicos no son vinculantes.
La Empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones de mejora sin preaviso alguno.