



SERIE
Bistrot star *2x*

FORNI A CONVEZIONE PER PANE E PASTICCERIA



la tecnologia che cucina

PANETTERIE > PASTICCERIE > SUPERMERCATI > RISTORANTI > HOTEL > CATERING > SNACK BAR

I forni **Bistrot star**, compatti nelle dimensioni, sono sintesi ed eccellenza di funzionalità, design, alta tecnologia.

COSA FACCIO... CON UN 'TOUCH'



Cuocio



> A convezione, a vapore, a ciclo misto, con sonda al cuore e delta T, griglio, friggo e rigenero
> Prodotti diversi insieme e con multimer

Cucino



> Con le ricette della cucina tradizionale italiana e della cucina creativa internazionale, tutte già inserite nella mia memoria

Controllo



> La cottura in tutte le sue fasi, anche le più delicate
> L'utilizzo degli accessori come la sonda al cuore e il lavaggio automatico

Certifico



> I dati di cottura secondo il protocollo HACCP

Comunico



> Informazioni utili alla preparazione e alla cottura dei cibi
> Suggestivo opzioni e possibilità
> Segnalo errori, distrazioni e disfunzioni

Collaboro



> Eseguo automaticamente funzioni di sicurezza a garanzia della salute (risciacquo automatico e sanificazione)
> Correggo automaticamente errori di impostazione e di esecuzione programmi

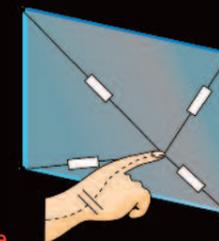


VISION
PANNELLO DI CONTROLLO

Display touch screen capacitivo dotato di interfaccia semplice, intuitiva e personalizzabile. VISION rende facile l'interazione e gestisce, in modo completo e autonomo, i programmi e le funzionalità del forno.

SCHERMO IN VETRO

Schermo a colori 7 pollici LCD TFT. Tattile capacitivo, funzionalità multi-touch e lunga durata nella maggior parte degli ambienti, inclusa la resistenza al contatto con acqua, polvere e grassi.



- ↓ ricette
- ↓ aggiornamenti
- ↓ info



Bistrot gas

Resa termica elevata a basso consumo ed emissioni minime grazie a bruciatori premiscelati turbo catalitici con omologazione CE in categoria A3. **Risparmio energetico del 40%** rispetto ad un forno tradizionale.



la gamma completa per ogni esigenza



Bistrot star **433**



Bistrot star **465**



Bistrot star **665**



Bistrot star **1065**



Rack

		 ELETTRICO 		 ELETTRICO 		 GAS 		 ELETTRICO 		 GAS 		 ELETTRICO 		 GAS 		 ELETTRICO 		 GAS 	
Bistrot star		CLASSIC		VISION		VISION		CLASSIC		CLASSIC		VISION		VISION		CLASSIC		CLASSIC	
Pannello di controllo		CLASSIC		VISION		VISION		CLASSIC		CLASSIC		VISION		VISION		CLASSIC		CLASSIC	
Teglie	n.	4		4		4		6		6		10		10		16		16	
Dimensioni teglie	mm	460x330		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660		400x600 460x660	
Interteglia	mm	75		81		81		81		81		81		81		80		80	
Tensione	V~	230 1N		230 1N 400 3N		230 1N		230 1N 400 3N		230 1N 400 3N		230 1N 400 3N		230 1N		400 3N		230 1N	
Frequenza	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60	
Potenza	kW	3,2		7,5		0,7		10		0,7		15		1		30,5		1,5	
Turbo potenza	kW	-		-		12		-		14,5		-		17,5		-		35	
Temperatura max	°C	270		270		270		270		270		270		270		270		270	
Dimensioni (LxPxH)	mm	620x750x610		850x925x665		850x925x665		850x925x830		850x925x830		850x925x1155		850x925x1155		850x925x1860		850x925x1860	
Peso	kg	45		65		80		82		100		110		130		182		202	

accessori

cappa condensante

Aspira, condensa e scarica con sistema di raffreddamento ad aria i vapori in uscita dalla porta e dal camino della camera.



Bistrot suolo MF250

Forno a suolo refrattario per pane, pizza e focaccia.



lievitatore

Compatto e modulabile con i forni, con gestione della temperatura e dell'umidità, è l'ideale per far lievitare i prodotti freschi in modo tradizionale ma controllato.



lavaggio

Automatico con 4 livelli di intensità e risciacquo.



		cappa condensante	Bistrot suolo MF250	lievitatore
Pannello di controllo		-	CLASSIC	-
Teglie	n.	-	1	16
Dimensioni teglie	mm	-	400x600	400x600 460x660
Interteglia	mm	-	-	75
Dimensione utile interna (LxPxH)	mm	-	600x500x140	-
Tensione	V~	230 1N	230 1N 400 3N	230 1N
Frequenza	Hz	50-60	50-60	50-60
Potenza	kW	0,04	4,5	1,6
Temperatura max	°C	-	350	60
Dimensioni (LxPxH)	mm	852x965x202	850x925x390	850x870x880
Peso	kg	38	62	56



Teglia in alluminio forata teflonata

Dimensioni mm 400x600 e 460x660



Teglia in alluminio forata siliconata

Dimensioni mm 400x600 e 460x660



Teglia in alluminio forata teflonata 5 canali

Dimensioni mm 400x600 e 460x660



Piastra pizza «Vulcan»

Dimensioni mm 400x600 e 460x660



Supporto inox con portateglie



Supporto inox per forni sovrapposti

caratteristiche



Dati tecnici

PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN «CAPACITIVO SU VETRO TEMPRATO»

CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO AISI 304

ILLUMINAZIONE CAMERA CON LUCI A LED

COTTURA IN MODALITÀ MANUALE

- cottura a convezione (temperatura da 70 a 270 °C)
- cottura a vapore (temperatura da 40 a 130 °C con BestSteam 100%)
- cottura a convezione e vapore (temperatura da 70 a 270 °C con BestSteam da 20% a 60%)
- cottura a convezione ed aria secca (temperatura da 70 a 270 °C con BestDry da 10% a 100%)

- cottura con sonda al cuore
- cottura con sonda al cuore e ΔT
- sonda al cuore multipoint
- sonda per sottovuoto
- cottura con MultiStep – dividi la cottura in 10 fasi impostando temperatura, ventilazione e clima diversi
- cottura con MultiTimer – cuoci prodotti diversi con tempi diversi, alla stessa temperatura e con lo stesso clima
- salvataggio programma manuale come ricetta
- modifica di tutti i parametri durante la cottura

COTTURA IN MODALITÀ RICETTE

- 80 ricette memorizzabili dall'utente
- 250 ricette memorizzabili dall'utente
- memorizzazione ricette con nome
- memorizzazione ricette con nome, immagine e descrizione in pdf
- modifica grado di cottura e carico infornata
- cottura con MultiTimer – cuoci prodotti diversi con tempi diversi, alla stessa temperatura e con lo stesso clima
- cottura con MultiStep per dividere la cottura in diverse fasi (massimo 5 step)
- cottura con MultiStep per dividere la cottura in diverse fasi (fino a 10 step)
- ricerca ricetta per immagine
- ricerca facilitata ricette per nome

COTTURA IN MODALITÀ CHEF

- esecuzione di ricette e programmi preimpostati dai nostri Chef
- modifica e regolazione del grado di cottura desiderato e del carico infornata
- memorizzazione del grado di cottura desiderato e del carico infornata preferiti per ogni ricetta
- visualizzazione di tutte le informazioni necessarie per la preparazione e l'esecuzione delle ricette
- ricerca ricetta per immagine
- ricerca facilitata ricette per nome

GESTIONE DELLA VENTILAZIONE

- ventole multiple con inversione del senso di rotazione, controllo elettronico della velocità e freno motore
- 5 velocità di marcia impostabili dall'utente sia in modalità MANUALE che in modalità RICETTE
- 2 velocità di marcia ad impulsi impostabili dall'utente con sistema BestPulse per una cottura semistatica

GESTIONE DEL CLIMA

- cottura a vapore (temperatura da 40 a 130 °C)
- cottura a convezione e vapore (temperatura da 70 a 270 °C)
- cottura con estrazione di umidità (temperatura da 70 a 270 °C)
- gestione automatica del carico infornata e del grado di cottura

ALTRE FUNZIONI

- possibilità di sovrapposizione tra forni a convezione e combinazione con forni a suolo e lievitatore
- porta reversibile con apertura destra / sinistra
- sistema di lavaggio automatico con 4 diversi livelli di intensità + risciacquo rapido
- partenza ritardata / accensione automatica ad un'ora prestabilita con o senza preriscaldamento
- preriscaldamento impostabile dall'utente fino a 270 °C
- visualizzazione dello stato di avanzamento della cottura e del tempo rimanente
- visualizzazione alternata dei parametri impostati e di quelli effettivi (tempo / temperatura camera e sonda / velocità ventola / clima)
- visualizzazione dati HACCP
- esportazione e stampa dati HACCP
- funzionamento in modalità «infinito»
- connessione USB per importazione / esportazione dati e ricette

PARAMETRI MODIFICABILI

- lingua
- temperatura in °C o °F
- colore sfondo / display / funzioni
- blocco programmi e funzione USB (employee control)

SICUREZZA

- raffreddamento automatico o suggerito della camera di cottura
- risciacquo automatico in caso di lavaggio interrotto
- avviso inserimento ed estrazione girante lavaggio
- avviso errori di utilizzo sonda al cuore
- camera con angoli stondati e griglie portateglie in filo di acciaio AISI 304 per garantire la massima igiene e pulizia
- vaschetta raccogli-gocce ad alta capacità di raccolta e scarico
- porte con doppi vetri temprati atermici basso emissivi

ALIMENTAZIONE A GAS CON BRUCIATORI PREMISCELATI TURBO-CATALITICI

- predisposizione per allacciamento alimentazione con gas G20 ÷ G31
- combustione ottimale garantita – massimo rendimento, minimo consumo
- minime emissioni nell'ambiente – omologazione CE categoria A3
- dimensioni e disposizione ottimizzate – massimo rendimento, minimo ingombro
- massima facilità e comodità di accesso per controlli e manutenzioni

classic

vision

LEGENDA
● di serie ● di serie su VISION – su richiesta × non disponibile



Shop Group Srl
Via A. De Gasperi, 3
01033 Civita Castellana (VT)
Tel. 0761 59 93 96
info@shopgroup.it

