



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  
> Suggesto 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

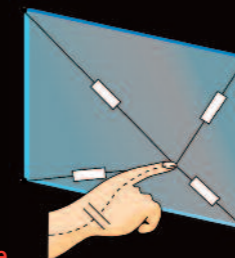


**VISION**  
PANNELLO DI CONTROLLO

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**



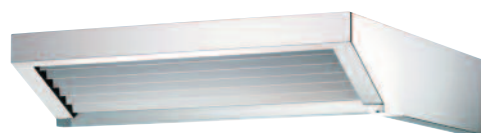
Rack

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

# accessori

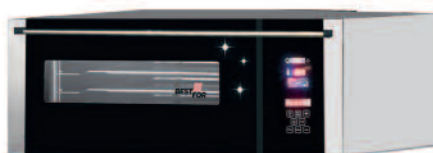
## cappa condensante

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.

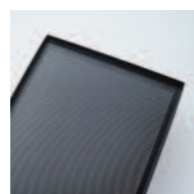


## lavaggio

Automatico con 4 livelli di intensità e risciacquo.

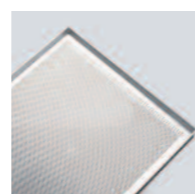


		cappa condensante	Bistrot suolo MF250	lievitatore
<b>Pannello di controllo</b>		-	CLASSIC	-
<b>Teglie</b>	n.	-	1	16
<b>Dimensioni teglie</b>	mm	-	400x600	400x600 460x660
<b>Interteglia</b>	mm	-	-	75
<b>Dimensione utile interna (LxPxH)</b>	mm	-	600x500x140	-
<b>Tensione</b>	V~	230 1N	230 1N 400 3N	230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



**Teglia in alluminio forata teflonata**

Dimensioni mm 400x600 e 460x660



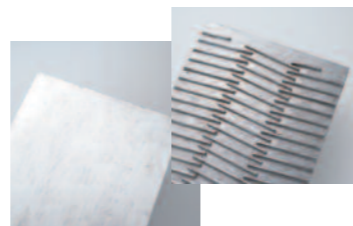
**Teglia in alluminio forata siliconata**

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 raccogliocce 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

