

**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

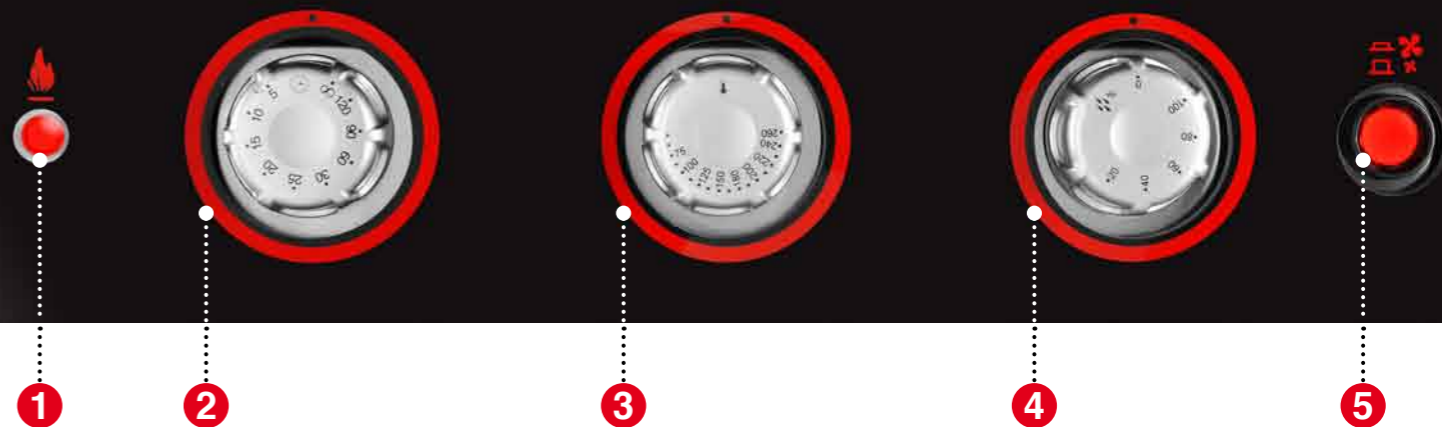
Конвекционные и паровые печи для Гастрономии хлеба и выпечки

Hornos mixtos de convección y vapor para gastronomía pan y pastelería



SERIE EASY · EASY SERIES · SÉRIE EASY · СЕРИЯ EASY

**BEST FOR**  
*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

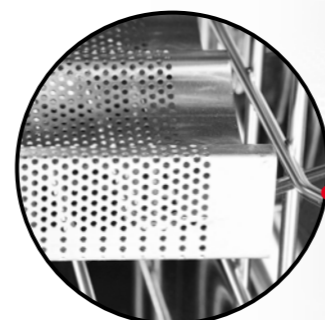


	mm	10T 600x400 10T GN 1/1	10T 600x400 10T GN 1/1
CAPACITÀ CAPACITY			
INTERTEGLIA PITCH	mm	80	80
TENSIONE VOLTAGE	V~	230 1N 400 3N	230 1N
FREQUENZA FREQUENCY	Hz	50 60	50 60
POTENZA ELETTRICA ELECTRICAL POWER	kW	16	1
POTENZA GAS GAS POWER	kW Kcal/h		17,5 15050
TEMPERATURA MAX MAX. TEMPERATURE	°C	270	270
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