

# **BAKE OFF** I T A L I A N A

tecnologia avanzata nell'arte bianca



vision · *see the future*

per panetterie · pasticcerie · supermercati · ristoranti · hotel · catering · snack bar



*vision: la tecnologia che cucina.*

**vision** pannello di controllo

**Display touch screen capacitivo**

dotato di interfaccia semplice, intuitiva e personalizzabile.

Vision gestisce in modo completo e autonomo i programmi e le funzionalità del forno.



**Cuocio**

- a convezione, con vapore, a ciclo misto
- prodotti diversi insieme e con multimer

**Comunico**

- informazioni utili alla preparazione e alla cottura
- suggerisco opzioni e possibilità'
- segnalo errori, distrazioni e disfunzioni

**Cucino**

- con le ricette della panificazione e pasticceria tradizionali italiana e internazionale, tutte già inserite nella mia memoria

**Collaboro**

- eseguo automaticamente funzioni di sicurezza a garanzia della salute
- correggo automaticamente errori di impostazione e di esecuzione programmi

**Controllo**

- la cottura in tutte la sua fasi, anche le più delicate
- l'utilizzo degli accessori, le vaporiere e il lavaggio automatico

**Schermo in Vetro**

- 7 pollici LCD TFT a colori
- tattile capacitivo
- funzionalità multi-touch
- lunga durata nella maggior parte degli ambienti: resistenza al contatto con acqua, polvere e grassi

**Certifico**

- i dati di cottura secondo il protocollo HACCP

**BAKE OFF**  
ITALIANA



**mistral**

**BAKE OFF**  
ITALIANA





## Mistral

Forni elettrici e ventilati a vapore per pane e pasticceria

5 · 10 teglie

La tradizione! Forni elettrici a convezione e vapore per pane e pasticceria di pasta fresca, surgelata o precotta, compatti e versatili, altamente tecnologici con gestione del clima in camera, cicli di cottura programmabili fino a 10 fasi e regolazione della velocità di ventilazione. Sono sovrapponibili e componibili con lievatore ed altri accessori che ne migliorano la funzionalità.

		5/40x60 46x66	5/40x80 46x76	10/40x60 46x66	10/40x80 46x76
<b>Teglie</b>	n.	5	5	10	10
<b>Dimensioni teglie</b>	mm	400x600 (16"x24")	400x800 (16"x32")	400x600 (16"x24")	400x800 (16"x32")
	mm	460x660 (18"x26")	460x760 (18"x30")	460x660 (18"x26")	460x760 (18"x30")
<b>Potenza kW</b>	Ele	9	9	18	21
	Gas	-	-	-	-
<b>Dimensioni esterne</b>	L	800	800	800	800
	P	1150	1300	1150	1300
	H	670	670	1120	1120
<b>Peso</b>	Kg	125	135	180	191

## Mistral TTR

Forni elettrici/gas a vapore per pane e pasticceria

6 · 10 teglie

La sintesi di 30 anni di ricerca e sviluppo! Forni a convezione e vapore, elettrici e a gas per pane e pasticceria di pasta fresca, surgelata o precotta, compatti e versatili, altamente tecnologici con gestione del clima in camera e cicli di cottura programmabili fino a 10 fasi, regolazione della velocità di ventilazione e sistema di lavaggio automatico. Sono sovrapponibili e componibili con forno a suolo, lievatore ed altri accessori che ne migliorano la funzionalità.

		6 TTR Elet.	6 TTR Gas	10 TTR Elet.	10 TTR Gas	Forno a suolo MF450
<b>Teglie</b>	n.	6	6	10	10	1
<b>Dimensioni teglie</b>	mm	600x400 (24"x16")	600x400 (24"x16")	600x400 (24"x16")	600x400 (24"x16")	600x400 (24"x16")
	mm	660x460 (26"x18")	660x460 (26"x18")	660x460 (26"x18")	660x460 (26"x18")	-
<b>Potenza kW</b>	Ele	10	-	20	1	4,5
	Gas	-	10	-	16	-
<b>Dimensioni esterne</b>	L	1000	1000	1000	1000	1000
	P	900	990	900	990	950
	H	695	695	1145	1145	350
<b>Peso</b>	Kg	140	150	224	234	-

## Rotorbake

Forni a carrello rotante elettrici/gas per pane e pasticceria

10 teglie

Frutto della trentennale esperienza di Bakeoff, il Rotor E2 (in versione Elettrica) e T2 (a Gas) è il più piccolo della famiglia dei ROTORBAKE, conservando però caratteristiche e qualità tecniche dei modelli maggiori: la rotazione del carrello al suo interno lo rende particolarmente adatto per la produzione di pasticceria delicata, garantendo una elevata uniformità e dolcezza di cottura. La versione a Gas è dotata di bruciatore catalitico ad alto rendimento che garantisce un notevole risparmio energetico; lo scambiatore in acciaio permette una veloce risalita termica ed una rapidità di cottura pari ad un Elettrico.

		E2	T2
<b>Teglie</b>	n.	10	10
<b>Dimensioni teglie</b>	mm	400x600 (16"x24")	400x600 (16"x24")
	mm	460x660 (18"x26")	460x660 (18"x26")
<b>Potenza kW</b>	Ele	16	1
	Gas	-	16
<b>Dimensioni esterne</b>	L	1150	1150
	P	1200	1200
	H	1310	1310
<b>Peso</b>	Kg	260	270

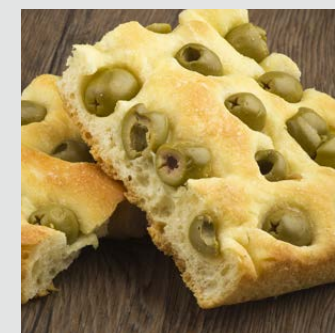
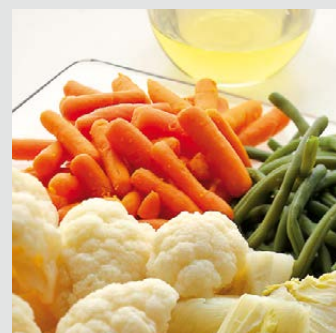
## Rotorbake

Forni a carrello rotante elettrici/gas per pane e pasticceria

15 · 18 teglie

La Linea ROTORBAKE è stata ideata per assicurare grandi prestazioni con massima efficienza energetica. Compatti e robusti, questi forni racchiudono esperienza e tecnologia rispondendo alle più specifiche e complesse esigenze di fornai, pasticceri e grande distribuzione. Dotato di 5 velocità, risponde alle più specifiche esigenze di cottura e garantisce prestazioni elevate. Compatto e disponibile in 5 differenti dimensioni, può essere inserito in tutte le tipologie di laboratori; l'alimentazione superiore permette di installarne più unità in serie. Nelle versioni a Gas lo scambiatore, realizzato con materiali robusti ed affidabili, viene garantito per 10 anni.

		E4 - E5	T5	E8	T8	E11	T11	E16	T16
<b>Teglie</b>	n.	15	15	18	18	18	18	18	18
<b>Dimensioni teglie</b>	mm	400x600 (16"x24")	400x600 (16"x24")	400x800 (16"x32")	400x800 (16"x32")	800x800 (32"x32")	800x800 (32"x32")	800x1200 (24"x32")	800x1200 (24"x32")
	mm	460x660 (18"x26")	460x660 (18"x26")	600x800 (24"x32")	600x800 (24"x32")	660x920 (26"x36")	660x920 (26"x36")	800x1000 (18"x26")	800x1000 (18"x26")
<b>Potenza kW</b>	Ele	24/30	1	47	1,5	47/76	1,5	80	1,5
	Gas	-	35	-	64	-	93	-	93
<b>Dimensioni esterne</b>	L	1150	1150	1300	1300	1550	1550	1730	1730
	P	1390	1390	1680	1680	1990	1990	2090	2090
	H	2320	2320	2500	2500	2500	2500	2500	2500
<b>Peso</b>	Kg	700	800	900	1.000	1.150	1.250	1.300	1.400







**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.



+ Tutti i forni BakeOff sono componibili con accessori aggiuntivi che ne migliorano la funzionalità.



Cappa



Forno refrattario per pizza



Carrello portateglie (20 ripiani) \* Carrello Portateglie per forni (15 o 18 ripiani) \*

\* Solo per Rotorbake E4 - E5 - T5 - E8 - T8 - E11 - T11 - E16



Supporto Portaforno con Portateglie



Lievitatore

Teglie



### Dotazioni Opzionali

Cappa
Lievitatore
Cella di lievitazione
Forno a suolo refrattario
Supporto portaforno inox con portateglie
Supporto portaforno inox per forni sovrapposti
Carrello portateglie (20 ripiani)
Carrello portateglie per forni (15 o 18 ripiani)
Teglia in alluminio forata teflonata
Teglia in alluminio forata teflonata 5 canali
Teglia in alluminio forata siliconata
Piastra pizza "Vulcan"
Lavaggio
Vaporiera supplementare

	Mistral	Mistral TTR	Rotorbake E2 - T2	Rotorbake E4 - E5 - T5 - E8 - T8 - E11 - T11 - E16 - T16
Cappa	•	•	•	
Lievitatore	•	•	•	
Cella di lievitazione				•
Forno a suolo refrattario		•		
Supporto portaforno inox con portateglie	•	•	•	
Supporto portaforno inox per forni sovrapposti		•	•	
Carrello portateglie (20 ripiani)	•	•	•	
Carrello portateglie per forni (15 o 18 ripiani)				•
Teglia in alluminio forata teflonata	•	•	•	•
Teglia in alluminio forata teflonata 5 canali	•	•	•	•
Teglia in alluminio forata siliconata	•	•	•	•
Piastra pizza "Vulcan"	•	•	•	•
Lavaggio		•		
Vaporiera supplementare				•



## Dotazioni e Caratteristiche

### Dati tecnici

	Classic	Vision
<b>PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN «CAPACITIVO SU VETRO TEMPRATO»</b>		
camera di cottura in acciaio AISI 304	•	•
illuminazione camera con luci a led	•	•
<b>COTTURA IN MODALITÀ MANUALE</b>		
cottura a convezione (temperatura da 70° a 270°)	•	•
cottura a vapore (temperatura da 40° a 130° con BestSteam 100%) *	•	•
cottura a convezione e vapore (temperatura da 70° a 270° con BestSteam da 20% a 60%) *	•	•
cottura a convezione ed aria secca (temperatura da 70° a 270° con BestDry da 10% a 100%)	•	•
cottura con sonda al cuore *	•	•
cottura con sonda al cuore e ΔT *	•	•
sonda al cuore multipoint *	-	-
cottura con MultiStep – dividi la cottura in 10 fasi impostando temperatura, ventilazione e clima diversi	x	o
cottura con MultiTimer – cuoci prodotti diversi con tempi diversi, alla stessa temperatura e con lo stesso clima	•	•
salvataggio programma manuale come ricetta	x	o
modifica di tutti i parametri durante la cottura	•	•
<b>COTTURA IN MODALITÀ RICETTE</b>		
80 ricette memorizzabili dall'utente	•	•
250 ricette memorizzabili dall'utente	x	o
memorizzazione ricette con nome	•	•
memorizzazione ricette con nome, immagine e descrizione in pdf	x	o
modifica grado di cottura e carico infornata	•	•
cottura con MultiTimer – cuoci prodotti diversi con tempi diversi, alla stessa temperatura e con lo stesso clima	x	o
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)	x	o
ricerca ricetta per immagine	x	o
ricerca facilitata ricette per nome	x	o
<b>COTTURA IN MODALITÀ CHEF</b>		
esecuzione di ricette e programmi preimpostati dai nostri esperti	•	•
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	x	o
ricerca ricetta per immagine	x	o
ricerca facilitata ricette per nome	x	o
<b>GESTIONE DELLA VENTILAZIONE</b>		
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	•	•
<b>GESTIONE DEL CLIMA</b>		
cottura a vapore (temperatura da 40° a 130°) *	•	•
cottura a convezione e vapore (temperatura da 70° a 270°)	•	•
cottura con estrazione di umidità (temperatura da 70° a 270°)	•	•
gestione automatica del carico infornata e del grado di cottura	x	o
<b>ALTRE FUNZIONI</b>		
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°	-	o
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	x	o
esportazione e stampa dati HACCP	•	•
funzionamento in modalità «infinito»	-	o
connessione USB per importazione / esportazione dati e ricette	-	o
<b>PARAMETRI MODIFICABILI</b>		
lingua	•	•
temperatura in °C o °F	•	•
colore sfondo / display / funzioni	x	o
blocco programmi e funzione USB (employee control)	x	o
<b>SICUREZZA</b>		
raffreddamento automatico o suggerito della camera di cottura	x	o
risciacquo automatico in caso di lavaggio interrotto *	x	o
avviso inserimento ed estrazione girante lavaggio *	x	o
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 raccogliacqua ad alta capacità di raccolta e scarico	•	•
porte con doppi vetri temprati atermici basso emissivi	•	•
<b>ALIMENTAZIONE A GAS CON BRUCIATORI PREMISCELATI TURBO-CATALITICI</b>		
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 *	•	•

LEGENDA: • di serie o di serie su VISION - su richiesta x non disponibile \* solo su serie Mistral



tecnologia avanzata nell'arte bianca

**BAKE OFF ITALIANA srl**

Via Castelbolognesi, 6 · Zona P.M.I.

44124 FERRARA · Italy

tel. +39 0532 732333

fax +39 0532 730589

[www.bakeoff.it](http://www.bakeoff.it)

[commerciale@bakeoff.it](mailto: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.

