



BEST 
FOR



S e r i e **G O U R M E T**

Gourmet
Gourmet

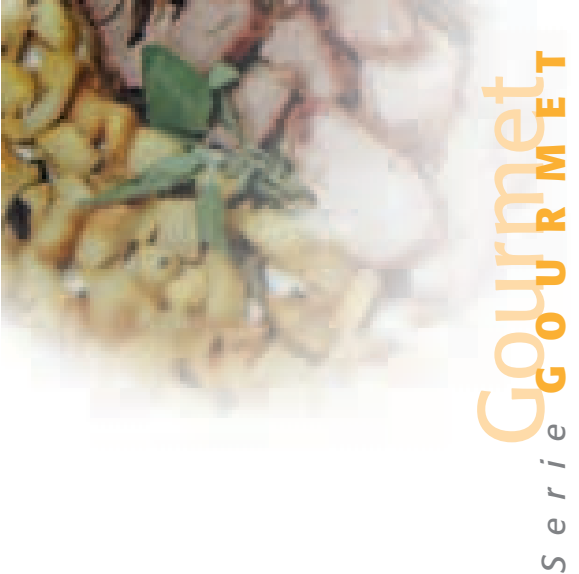
Forni elettrici
a convezione
per gastronomia

*Electric convection
ovens for specialist
food stores*

*Elektrische
Konvektionsöfen
für die Gastronomie*

*Fours électriques
à convection pour
la gastronomie*

*Hornos eléctricos
de convección
para gastronomía*



Serie **Gourmet**

Diversificare e combinare i sistemi di cottura assicurando la massima efficienza dei forni; garantire la migliore qualità della gastronomia conferendo ai cibi l'eccellenza del sapore; valorizzare il gusto preservando l'apporto nutrizionale degli alimenti. Questo l'obiettivo della *Serie Gourmet* di Best For, una linea di forni compatti, dalle dimensioni ridotte e dai costi contenuti. Studiata, realizzata e consigliata per le rosticcerie, le tavole calde, le pasticcerie, i ristoranti, i fast-food e i supermercati.



FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE

Electric convection ovens · Konvektions-Elektroöfen
Fours électriques à convection · Hornos eléctricos de convección

Cottura a convezione
Cottura a convezione + umidificazione

Convection baking
Convection baking + moisturizing

Heißluftbetrieb
Heißluftbetrieb + Befeuchtung

Cuisson par convection
Cuisson par convection + humidification

Cocción por convección
Cocción por convección + humidificación

● GOURMET CONVEZIONE 711

Forno elettrico a convezione · 7 teglie

Electric convection oven · 7 trays
Elektrischer convection Ofen · 7 Bleche
Four a convection électrique · 7 plateaux
Horno a conveccion electrico · 7 bandejas

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebseigenschaften
Données techniques · Características técnicas

Dimensioni esterne	mm	L	870
External dimensions · Außenmaße		P	835
Dimensions extérieures · Dimensiones externas		H	730

Dimensioni teglie	mm	GN 1/1
Trays sizes · Maße der Bleche · Dimensions plaques · Dimensión de las bandejas		

Numero teglie	n.	7
N. trays · N. Bleche N. plateaux · N. bandejas		

Potenza	kW	8
Power consumption · Leistung Puissance · Potencia		

Peso	kg	82
Weight · Gewicht Poids · Peso		

● GOURMET CONVEZIONE 1211

Forno elettrico a convezione · 12 teglie

Electric convection oven · 12 trays
Elektrischer convection Ofen · 12 Bleche
Four a convection électrique · 12 plateaux
Horno a conveccion electrico · 12 bandejas

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebseigenschaften
Données techniques · Características técnicas

Dimensioni esterne	mm	L	870
External dimensions · Außenmaße		P	835
Dimensions extérieures · Dimensiones externas		H	1050

Dimensioni teglie	mm	GN 1/1
Trays sizes · Maße der Bleche · Dimensions plaques · Dimensión de las bandejas		

Numero teglie	n.	12
N. trays · N. Bleche N. plateaux · N. bandejas		

Potenza	kW	15
Power consumption · Leistung Puissance · Potencia		

Peso	kg	110
Weight · Gewicht Poids · Peso		

Cottura a convezione

Ideale per arrostitire, grigliare e gratinare carni e pesci. La ventola diffonde il calore generato uniformemente; si riducono così i tempi e le temperature di cottura favorendo un risparmio di energia, di prodotto e di condimento.

Cottura a convezione + umidificazione

(sistema integrato)
Ideale per lasagne e pasticci, carni bianche, selvaggina, pane e prodotti lievitati. Grazie all'umidificatore manuale e/o programmato e all'immissione dell'umidità desiderata in camera di cottura, si evita l'essiccamento eccessivo delle superfici degli alimenti; è un sistema che preserva fragranza, sapore, peso e volume dei cibi.

Cottura per rigenerazione

Ideale per restituire gusto e fragranza ai cibi refrigerati. Utilizza un sistema di cottura a ciclo misto con temperature comprese tra 120 e i 140 °C.

Il programma di rigenerazione è personalizzabile.

Diversifying and combining cooking systems to maximize oven efficiency. Preparing foods of the highest quality and with excellent flavor. And, enhancing taste while preserving the nutritional value of the foods. These are the goals of Serie Gourmet by Best For, a line of compact ovens with a remarkably low price. They're designed, built and recommended for food take-outs, cafeterias, pastry shops, restaurants, fast-food establishments and supermarkets.

Die verschiedenen Garsysteme diversifizieren und kombinieren, um so die maximale Effizienz der Öfen zu gewährleisten; die beste Gastro-Qualität garantieren, indem den Speisen ein ausgezeichneter Geschmack verliehen wird; den Geschmack wirkungsvoll zur Geltung bringen und gleichzeitig die Nährwerte der Nahrungsmittel erhalten. Dies sind die Ziele der Serie Gourmet von Best For, eine Linie von kompakten Öfen mit geringen Abmessungen und mäßigen Kosten. Entwickelt, realisiert und empfohlen für Bratküchen, Imbissstuben, Konditoreien, Restaurants, Fast Food-Restaurants und Supermärkte.

Diversifier et combiner les systèmes de cuisson en assurant un rendement optimal des fours; garantir les meilleurs résultats en conférant aux aliments un goût excellent; mettre en valeur la saveur en préservant l'apport nutritionnel des aliments. Ce sont les objectifs de la Série Gourmet de Best For, une ligne de fours compacts, aux dimensions réduites et économiques à l'achat. Elle est conçue, réalisée et conseillée pour les rôtisseries, snack bars, pâtisseries, restaurants, fast-foods et supermarchés.

Diversificar y combinar los sistemas de cocción garantizando la máxima eficiencia de los hornos; garantizar la mejor calidad de la gastronomía confiriendo a los alimentos la excelencia del sabor; valorizar el gusto preservando el aporte nutricional de los alimentos. Este es el objetivo de la Serie Gourmet de Best For, una línea de hornos compactos, de reducidas dimensiones y de coste contenido. Estudiada, realizada y recomendada para las tiendas de fiambres, cafeterías, pastelerías, restaurantes, fast-food y supermercados.



FORNI ELETTRICI MISTI A CONVEZIONE E VAPORE AD INIEZIONE DIRETTA

Combination electric convection/steam ovens with direct steam injection · Kombi-Elektroöfen (Konvektion / Dampf) mit Direkteinspritzung
Fours électriques mixtes convection / vapeur à injection directe · Hornos eléctricos mixtos de convección y vapor con inyección directa

● GOURMET MIX 711

Forno elettrico mix · 7 teglie

Electric mix oven · 7 trays
Elektrischer mix Ofen · 7 Bleche
Four mix électrique · 7 plateaux
Horno mix eléctrico · 7 bandejas

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebsseigenschaften
Données techniques · Características técnicas

Dimensioni esterne External dimensions · Außenmaße Dimensions extérieures · Dimensiones externas	mm	L	870
		P	835
		H	730
Dimensioni teglie Trays sizes · Maße der Bleche · Dimensions plaques · Dimensión de las bandejas	mm	GN	1/1
Numero teglie N. trays · N. Bleche N. plateaux · N. bandejas	n.		7
Potenza Power consumption · Leistung Puissance · Potencia	kW		8
Peso Weight · Gewicht Poids · Peso	kg		85

● GOURMET MIX 1211

Forno elettrico mix · 12 teglie

Electric mix oven · 12 trays
Elektrischer mix Ofen · 12 Bleche
Four mix électrique · 12 plateaux
Horno mix eléctrico · 12 bandejas

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebsseigenschaften
Données techniques · Características técnicas

Dimensioni esterne External dimensions · Außenmaße Dimensions extérieures · Dimensiones externas	mm	L	870
		P	835
		H	1050
Dimensioni teglie Trays sizes · Maße der Bleche · Dimensions plaques · Dimensión de las bandejas	mm	GN	1/1
Numero teglie N. trays · N. Bleche N. plateaux · N. bandejas	n.		12
Potenza Power consumption · Leistung Puissance · Potencia	kW		15
Peso Weight · Gewicht Poids · Peso	kg		113

Cottura a convezione

Cottura a convezione + umidificazione

Cottura per rigenerazione

Cottura a vapore, Cottura a ciclo misto

Cottura con sonda al cuore

Convection baking
Convection baking + moisturizing
Regeneration baking
Steam baking, Mixed-cycle baking
Cooking with food probe

Heißluftbetrieb

Heißluftbetrieb + Befeuchtung

Regenerierbetrieb

Dampfbetrieb, Kombibetrieb

Betrieb mit Kerntemperaturfühler

Cuisson par convection

Cuisson par convection + humidification

Régénération, Cuisson à la vapeur

Cuisson à cycle mixte

Cuisson avec thermomètre à viande

Cocción por convección

Cocción por convección + humidificación

Cocción por regeneración

Cocción a vapor, Cocción con ciclo mixto

Cocción con sonda en el corazón

Cottura a vapore

Ideale per cotture particolari e delicate come mousse, flan, soufflé e paté o per le verdure. Grazie ad uno speciale iniettore sono immerse nella camera di cottura particelle d'acqua che vengono micronizzate dalla ventola e distribuite omogeneamente in tutto l'ambiente. La cottura a vapore garantisce il mantenimento del sapore e del colore degli alimenti preservandone i valori organolettici e nutrizionali. Un sistema speciale di igrostato consente la cottura a vapore stabile a 100 °C.

Cottura a ciclo misto

Ideale per cibi a cottura lunghe con continui controlli e aggiunte di condimento come spezzatini, polpettoni, brasati e arrosti particolarmente consistenti. La cottura avviene attraverso un bilanciato equilibrio di aria calda immessa per convezione e vapore generato per iniezione; il sistema garantisce la leggerezza e la fragranza costante (senza essiccamenti) del cibo; grazie all'utilizzo del vapore, si riduce al minimo l'aggiunta di grassi e di condimenti.

Cottura con sonda al cuore

Ideale per grosse pezzature di carne, di roast beef e di arrosti che richiedono tempi e omogeneità di cottura assolutamente precisi. È un sistema che utilizza una sonda posizionata nella parte più spessa del pezzo da cuocere e che rileva la temperatura del cuore della carne; una volta raggiunto il punto ottimale di cottura il forno si spegne ed emette un avviso acustico.

Cooking Methods

Convection baking

Ideal for the roasting, grilling and au gratin baking of meats and fish.

A fan distributes uniformly generated heat in the oven, which reduces baking time and temperature while saving energy, product and condiment.

Convection baking + moisturizing (combi system)

Ideal for lasagna and casseroles, white meats, wild game, bread and leavened products. A manual and/or programmable moisturizing system injects the desired amount of moisture into the baking chamber, so the surfaces of the foods do not dry out and their aroma, flavor, weight and volume are effectively preserved.

Regeneration baking

Ideal for restoring flavor and aroma to refrigerated foods.

A mixed cycle of baking at temperatures from 120° to 140 °C is used.

The regeneration cycle can be programmed as desired.

Steam baking

Ideal for baking special, delicate foods such as mousses, custards, soufflés and patés, and for vegetables.

A special injector introduces minute drops of water into the baking chamber. These drops are atomized by a fan and uniformly distributed throughout the chamber. Steam baking preserves the flavor, aroma and color of foods, and also protects their nutrients. A special humidity regulation system enables steam baking to take place at a constant 100 °C.

Mixed-cycle baking

Ideal for foods requiring lengthy baking, continuous checking and addition of condiments, such as stews, meatballs, braised meats and particularly large roasts.

Baking is performed with a balanced combination of hot air convection and steam injection. This system results in foods that are light and have a consistent aroma (without drying out). Thanks to the use of steam, only minimal amounts of fats and condiments need to be added.

Cooking with food probe

Ideal for large pieces of meat, roast beef and roasts that require very precise baking times and extreme uniformity.

The system uses a probe that is positioned in the thickest part of the meat to detect its core temperature. When the food is correctly done, the oven shuts off and a buzzer sounds.

Types de cuisson

Cuisson par convection

Idéale pour rôti, griller et gratiner la viande et le poisson. Le ventilateur diffuse la chaleur générée de manière uniforme, ce qui permet de réduire les temps et les températures de cuisson et de réaliser, en conséquence, des économies d'énergie, de produit et d'assaisonnement.

Cuisson par convection + humidification (système intégré)

Idéale pour les lasagnes, les viandes blanches, le gibier, le pain et les viennoiseries. Grâce à l'humidificateur manuel et/ou programmé et à l'injection du degré d'humidité désiré dans la chambre de cuisson, on évite le dessèchement excessif de la surface des aliments. Ce système préserve l'arôme, le goût, le poids et le volume des aliments.

Régénération

Idéale pour restituer goût et fragrance aux aliments réfrigérés. Cette fonction utilise un système de cuisson à cycle mixte avec des températures comprises entre 120 et 140 °C. Le programme de régénération peut être personnalisé.

Cuisson à la vapeur

Idéale pour des cuissons spéciales et délicates comme les mousses, flans, soufflés et pâtés ou pour les légumes. Grâce à un injecteur spécial, des particules d'eau sont injectées dans la chambre de cuisson, où elles sont micronisées et distribuées de manière homogène par le ventilateur. La cuisson à la vapeur garantit la conservation du goût et de la couleur des aliments tout en préservant leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles. Un système spécial permet, à l'aide d'un hygrostat, d'effectuer une cuisson constante à 100 °C.

Cuisson à cycle mixte

Idéale pour les aliments qui requièrent des cuissons longues avec des contrôles et ajouts d'assaisonnement répétés comme les ragoûts, rouleaux de viande hachée, bœufs braisés et rôtis de poids important. La cuisson s'effectue grâce à un équilibre approprié d'air chaud refoulé par convection et de vapeur générée par injection. Ce système garantit légèreté et goût constants (sans dessèchements) des aliments; en effet, grâce à l'utilisation de la vapeur, on réduit au minimum indispensable l'ajout de graisses et d'assaisonnements.

Cuisson avec thermomètre à viande

Idéale pour les gros morceaux de viande, de roast-beef et de rôtis qui nécessitent des temps et une cuisson rigoureusement précis. Ce système utilise une sonde insérée dans la partie la plus épaisse du morceau à cuire de façon à mesurer la température au cœur de la viande; une fois que le niveau de cuisson optimal a été atteint, le four s'éteint et émet un signal acoustique d'avertissement.

Gar-Arten

Heißluftbetrieb

Ideal zum Braten, Grillen und Überbacken von Fleisch und Fisch. Das Gebläse verbreitet die erzeugte Hitze gleichmäßig; die Garzeiten und -temperaturen werden so vermindert, was zu einer Ersparnis an Energie, Produkt und Würzmittel beiträgt.

Heißluftbetrieb + Befeuchtung

(integriertes System)
Ideal für Lasagne und Aufläufe, weißes Fleisch, Wild, Brot und Hefebackwaren. Dank des manuellen und/oder programmierten Befeuchters und des Einführens der gewünschten Feuchtigkeit in den Garraum wird ein übermäßiges Austrocknen der Oberflächen der Nahrungsmittel vermieden. Es handelt sich um ein System, das den Duft, den Geschmack, das Gewicht und das Volumen der Speisen bewahrt.

Regenerierbetrieb

Ideal, um gekühlten Speisen Geschmack und Duft zurückzugeben. Es wird ein Kombi-Garssystem mit Temperaturen zwischen 120 und 140 °C eingesetzt. Das Regenerierprogramm kann individuell gestaltet werden.

Dampfbetrieb

Ideal für besondere und delikate Speisen wie Mousse, Flan, Sauffé und Paté oder für Gemüse. Dank einer Spezialnebelinjektion werden Wasserpartikel in den Garraum eingebracht, die vom Gebläse mikronisiert und gleichmäßig im gesamten Raum verteilt werden. Das Dampfgeräten garantiert den Erhalt des Geschmacks und der Farbe der Speisen, wobei die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten bleiben. Ein spezielles Feuchtigkeitsreglersystem erlaubt das Garen bei stabilem Dampf auf 100 °C.

Kombibetrieb

Ideal für Speisen, die lange Garzeiten mit ständigen Kontrollen benötigen, und denen Würzmittel zugegeben werden müssen, wie Ragout, Hackbraten, Schmorbraten und besonders reichhaltige Braten. Das Garen erfolgt über ein ausgewogenes Gleichgewicht von heißer Luft, die über ein Konvektionssystem eingeführt wird, und Dampf, der durch Einspritzung erzeugt wird. Das System garantiert eine konstante Leichtigkeit und Frische (ohne Austrocknung) der Speisen. Dank des Einsatzes von Dampf wird die Zugabe von Fetten und Würzmitteln auf ein Minimum reduziert.

Betrieb mit Kerntemperaturfühler

Ideal für große Stücke Fleisch, Roast Beef und Braten, die ein gleichmäßiges Garen mit absolut präzisen Garzeiten verlangen. Es handelt sich um ein System, das einen Kerntemperaturfühler einsetzt, der in den dickeren Teil des zu garenden Stücks eingeführt wird, und der die Temperatur im Kern des Fleisches erfasst. Bei Erreichen des optimalen Garpunktes schaltet sich der Ofen aus und gibt eine akustische Meldung.

Tipos de cocción

Cocción por convección

Ideal para asar, hacer a la parrilla o gratinar carnes y pescados.
El ventilador distribuye el calor generado de forma uniforme; de esta forma se reducen los tiempos y las temperaturas de cocción con el consiguiente ahorro de energía, de producto y de condimento.

Cocción por convección + humidificación (sistema integrado)

Ideal para lasañas y timbales, carnes blancas, caza, pan y productos con levadura.
Gracias al humidificador manual y/o programado y a la introducción de la humedad deseada en la cámara de cocción, se evita la desecación excesiva de la superficie de los alimentos; es un sistema que mantiene la fragancia, el sabor, el peso y el volumen de los alimentos.

Cocción por regeneración

Ideal para devolver el sabor y la fragancia a los alimentos refrigerados. Utiliza un sistema de cocción con ciclo mixto con temperaturas comprendidas entre los 120 y 140 °C. El programa de regeneración se puede personalizar.

Cocción a vapor

Ideal para cocciones especiales y delicadas como mousse, flan, soufflé y paté o para las verduras.
Gracias a un inyector especial se introducen en la cámara de cocción unas partículas de agua que son micronizadas por el ventilador y distribuidas de forma homogénea en toda la cavidad.
La cocción a vapor evita que se alteren el sabor y el color de los alimentos manteniendo sus valores organolépticos y nutricionales. Un sistema especial de higrostat permite realizar la cocción a vapor estable a 100 °C.

Cocción con ciclo mixto

Ideal para alimentos que requieren una cocción prolongada con controles continuos y añadidos de condimento como picadillo, albondigones, braseados y asados especialmente consistentes.
La cocción se produce gracias a un equilibrio entre el aire caliente introducido por convección y el vapor generado por inyección; el sistema asegura una ligereza y fragancia constantes (sin desecación) del alimento; gracias a la utilización del vapor, se reduce al mínimo la necesidad de añadir grasas o condimentos.

Cocción con sondas en el corazón

Ideal para grandes piezas de carne, de roast beef y de asados que requieren tiempos y homogeneidad de cocción absolutamente precisos.

Se trata de un sistema que utiliza una sonda que se coloca en la parte más gruesa de la pieza que hay que cocer y que detecta la temperatura en el corazón de la carne; una vez que se ha alcanzado el punto indicado de cocción, el horno se apaga y emite una señal acústica.

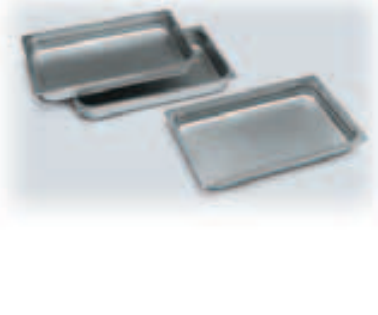
Accessori · Accessoires · Ersatzteile · Accessoires · Accesorios



Armadio caldo
Hot cabinet · Wärmeschrank
Armoire choffante · Armario caliente



Tavolo portateglie
Table for trays · Blechehalter Tisch
Table porte-plaques
Mesa porta-bandejas



Teglie
Trays · Bleche · Plaques · Bandejas

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso. The sizes and specifications are approximate. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice. Maße und technische Eigenschaften sind nicht bindend. Die Firma behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Verbesserungen vorzunehmen. The dimensions and the données techniques ne sont pas contraignantes. La maison se réserve le droit de faire des modifications améliorantes sans aucun préavis. Las medidas y los datos técnicos no son definitivos. La Empresa se reserva el derecho de aportar mejoras sin preaviso.

BEST FOR

**ATTREZZATURE PER COLLETTIVITÀ
COMMUNITY EQUIPMENT**

APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.

803 Main St. Belmar, NJ 07719

Toll Free in USA - 888-571-3599

Outside USA - 732-681-9496

Fax - 732-681-1269

www.apex-equip.com