

NUOVA SERIE MISTRAL TTR



Forni elettrici a vapore per pane e pasticceria [6 · 10 teglie]

Electric steam ovens for baking bread and pastry [6 · 10 trays]

Elektrische Dampfbäcköfen für Brot und Gebäck [6 · 10 Bleche]



La freschezza ogni

Freshly-baked daily at any time...

I prodotti di panetteria e pasticceria come il pane, le pizze, le focacce, la pasticceria dolce e salata, secca o elaborata, appena sfornati riempiono l'aria di profumo e fragranza, stimolano al gusto con la loro croccante doratura, rivelano il segreto di morbidezza e sapore. Sono freschi quando sono ancora caldi. Non è un paradosso o una facile suggestione ma un requisito di genuinità che, oggi più che mai, la clientela richiede in ogni momento della giornata.

Bake Off Italiana conosce questa esigenza, e da oltre 20 anni produce forni per uso alimentare progettandoli in base alle specifiche richieste di cottura, spazio e capacità produttiva.

When baked and pastry goods such as pizzas, speciality breads, sweet and savoury pastries, biscuits and cakes are taken from the oven, the air is filled with delicious fragrant aromas; their golden crusts stimulate the taste buds, and secret soft, tasty insides are revealed. They are fresh when still warm; this is not a paradox or simple attraction but a requirement for genuine products which customers nowadays demand at all times of day.

Bake Off Italiana is familiar with these requirements and has been manufacturing bakery ovens for over 20 years, designing these to meet specific baking, space and production capacity requirements.



giorno ad ogni ora...

Frisch - jeden Tag und zu jeder Tageszeit

Bäckerei- und Konditoreiwaren wie Brot, Pizza, Fladen, süßes und salziges Gebäck oder Kuchen schmecken am besten frisch aus dem Ofen. Dann entfalten sie ihr ganzes Aroma und verbreiten einen herrlichen Duft. Ihre goldgelbe Farbe und ihr knuspriger Geschmack sind unwiderstehlich. Brot- und Backwaren sind frisch, wenn sie noch warm sind. Das ist kein Paradox und auch keine einfache Suggestion, sondern eine Voraussetzung für gesunde und natürliche Produkte, die von den Kunden heute mehr denn je verlangt werden, und zwar zu jeder Tageszeit.

Bake Off Italiana kennt diese Anforderungen. Das Unternehmen stellt seit über 20 Jahren Backöfen her, bei deren Entwicklung die Wünsche des Kunden hinsichtlich Backergebnis, Platzbedarf und Leistungsfähigkeit im Vordergrund stehen.



**Oggi è nato il nuovo
forno della serie Mistral...
...pronto per servirvi
la freschezza.**

*Today there is a new addition
to the Mistral series of ovens...
...ready to serve your
customers freshly-baked products.*

*Heute gibt es den neuen
Backofen der Serie Mistral...
...damit Sie immer über frische
Ware verfügen.*

Panifici	Bakeries	Bäckereien
Pasticcerie	Confectioners	Konditoreien
Supermercati	Supermarkets	Supermärkte
Ristoranti	Restaurants	Restaurants
Pizzeria	Pizzerias	Pizzerien
Hotel	Hotels	Hotels
Stazioni di servizio	Service stations	Tankstellen
Gastronomie	Delicatessens	Gastronomie
Rosticcerie	Takeaways	Schnellimbisse
Servizio Catering	Catering services	Cateringservice
Bar	Bars	Bars
Chioschi	Kiosks	Kioske



«essere» panettieri

«Being» bakers or confectioners...

Un forno pratico e versatile

Mistral è un forno a vapore, interamente automatizzato con cicli di cottura programmabili fino a 10 fasi diverse, impostandone temperatura, tempi, velocità di ventilazione, iniezione di vapore, apertura del camino e accensione dell'estrattore aspirante. La sua installazione è semplice, basta un collegamento alla rete elettrica e a quella idrica.



o pasticceri...



Bäcker und Konditor «sein»...

A practical, versatile oven

Mistral is a fully automated steam oven with baking cycles which can be programmed with up to 10 different phases, including temperature, baking time, fan speed, steam injection, chimney opening and starting up of extractor fan. Installation is simple, just connect to mains electricity and water supply.

Bäcker und Konditor «sein»...

Mistral ist ein vollautomatischer Dampfbackofen mit bis zu 10 verschiedenen programmierbaren Backprogrammen und Einstellung von Temperatur, Garzeit, Gebläsegeschwindigkeit, Dampfzufuhr, Kaminöffnung und Einschaltung der Abzugsvorrichtung. Die Installation ist sehr einfach. Das Gerät muss nur an die Strom- und Wasserversorgung angeschlossen werden.



Mistral è indicato sia per prodotti surgelati, che per quelli precotti o di pasta fresca.

Mistral is ideal for use with frozen products as well as with pre-cooked and fresh dough goods.

Mistral eignet sich sowohl für Tiefkühlprodukte wie auch für vorgebackene oder frische Produkte.

Due generatori di vapore consentono lo scongelamento, la lievitazione e la cottura in meno di 30 minuti.

Two steam generators enable goods to be defrosted, proven and baked in less than 30 minutes.

Zwei Dampfgeneratoren ermöglichen das Auftauen, Aufgehen und Backen in weniger als 30 Minuten.

Oltre a consentire la costante visione delle fasi di cottura, il vetro, a bassa emissione termica, limita l'irraggiamento esterno del calore.

Inoltre il vetro interno è apribile per una facile pulizia.

The low heat-emission glass window enables the various baking stages to be viewed and reduces the amount of heat being radiated to the outside. Also, the internal glass panel can be opened for easy cleaning.

Durch das Sichtfenster kann der ganze Backvorgang beobachtet werden. Das Glas mit geringer thermischer Emission gibt nur wenig Wärme nach außen ab. Außerdem kann die Innenscheibe geöffnet werden, um die Reinigung zu erleichtern.



...ed «avere» tutto

...and «having» everything under control

Tecnologico e semplice

Il design è vivace e moderno, la grafica dei comandi è immediatamente intuibile, le sue funzioni semplici e facilmente programmabili. Mistral è dotato anche di sistema di lavaggio automatico interno attivabile durante i tempi di pausa del lavoro o di notte.

Hi-tech yet simple

The controls with their bright, modern design are easy to understand and follow while functions are simple and easy to programme. Mistral is also equipped with an automatic internal cleaning system which can be operated when the oven is not working or at night.



1



2

Attraverso il nuovo display è possibile controllare e regolare tutti i parametri di cottura ricevendo in qualsiasi momento le immediate informazioni sul ciclo produttivo.

The new display enables all the baking parameters to be controlled and regulated and information about the production cycle to be received immediately at any time.

Über das neue Display können alle Garparameter kontrolliert und eingestellt werden. Außerdem stehen jederzeit aktuelle Informationen über den Garvorgang zur Verfügung.

1 Strumentazione a comandi digitali

*Digital control panel
Geräteausstattung mit digitalen Bedienelementen*

3 Strumentazione 100 programmi

*Control panel at 100 programs
Geräteausstattung 100 Programme*

2 Strumentazione 10 programmi

*Control panel at 10 programs
- with pictograms
Geräteausstattung 10 Programme*

3



sotto controllo

...und alles unter Kontrolle «haben»

Technologisch und einfach

Das Design ist ansprechend und modern, die Anordnung der Bedienelemente ist übersichtlich, die Funktionen sind einfach und leicht programmierbar. Mistral verfügt auch über ein automatisches Reinigungsprogramm, das während der Arbeitspausen oder über Nacht durchgeführt werden kann.



Tutto il ciclo di lavaggio (fino all'asciugatura), dura da 45 a 90 minuti, secondo l'impostazione elettronica delle 3 modalità di pulitura (delicata, normale, intensiva).

The entire washing cycle (up to drying) lasts between 45 and 90 minutes, depending on which cleaning mode (delicate, normal or intensive) has been electronically set.

Das komplette Reinigungsprogramm (bis zur Trocknung) dauert zwischen 45 und 90 Minuten, je nachdem welche der 3 elektronisch einstellbaren Reinigungsarten gewählt wird (delikat, normal, intensiv).

Sistema di lavaggio automatico Automatic washing system Automatisches Reinigungssystem



- 1** Particolare del pannello di comando
Detail showing control panel
Detail der Bedienblende
- 2** Taniche porta detergenti
Detergent canisters
Reinigungsmittelbehälter

- 3** Ugello rotante per lavaggio
Rotating nozzle washes the inside of the oven
Rotierende Reinigungsdüse
- 4** Attacchi per caricamento taniche
Attachments for filling canisters
Anschlüsse für Behälterfüllung



Personalizzare

Customising every requirement



Caratteristiche tecniche

Technical data · Technische Merkmale

Modello Model Modell		Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen			Dimensioni teglie Trays sizes Blechabmessungen	Teglie Trays Backbleche	Potenza Power consumption Leistung	Peso Weight Gewicht
		Larghezza Width Breite mm	Profondità Depth Tiefe mm	Altezza Height Höhe mm				
6 TTR	Forno ventilato Convection oven Heissluft Ofen	1000	900	695	600x400 (24"x16") 600x400 (24"x16")	6	10-12*	140
10 TTR	Forno ventilato Convection oven Heissluft Ofen	1000	900	1145	600x400 (24"x16") 600x400 (24"x16")	10	19-21*	224
	Forno pizza Pizza deck oven Pizaofen	1000	830	410	-	-	3,9	94
	Lievitatore Proover Gärschrank	1000	950	730	600x400 (24"x16") 600x400 (24"x16")	12	1,5	75
	Cappa aspirante Hood Abzugshaube	1000	1100	200	-	-	0,08	32

ogni richiesta

Kundenspezifische Ausstattung

Componibile

Secondo le esigenze il forno è disponibile nella versione a 6 teglie o a 10 teglie. Mistral è funzionale alle esigenze di spazio perché è compatto e componibile con gli altri elementi di cottura e preparazione indispensabili negli ambienti di panificazione e pasticceria professionale.



Modular

The oven is available in versions housing 6 to 10 tins depending on your requirements. Because it is compact and modular, Mistral fits in with your space requirements and all the other cooking and preparation equipment that are an essential part of professional bread and pastry-making environments.

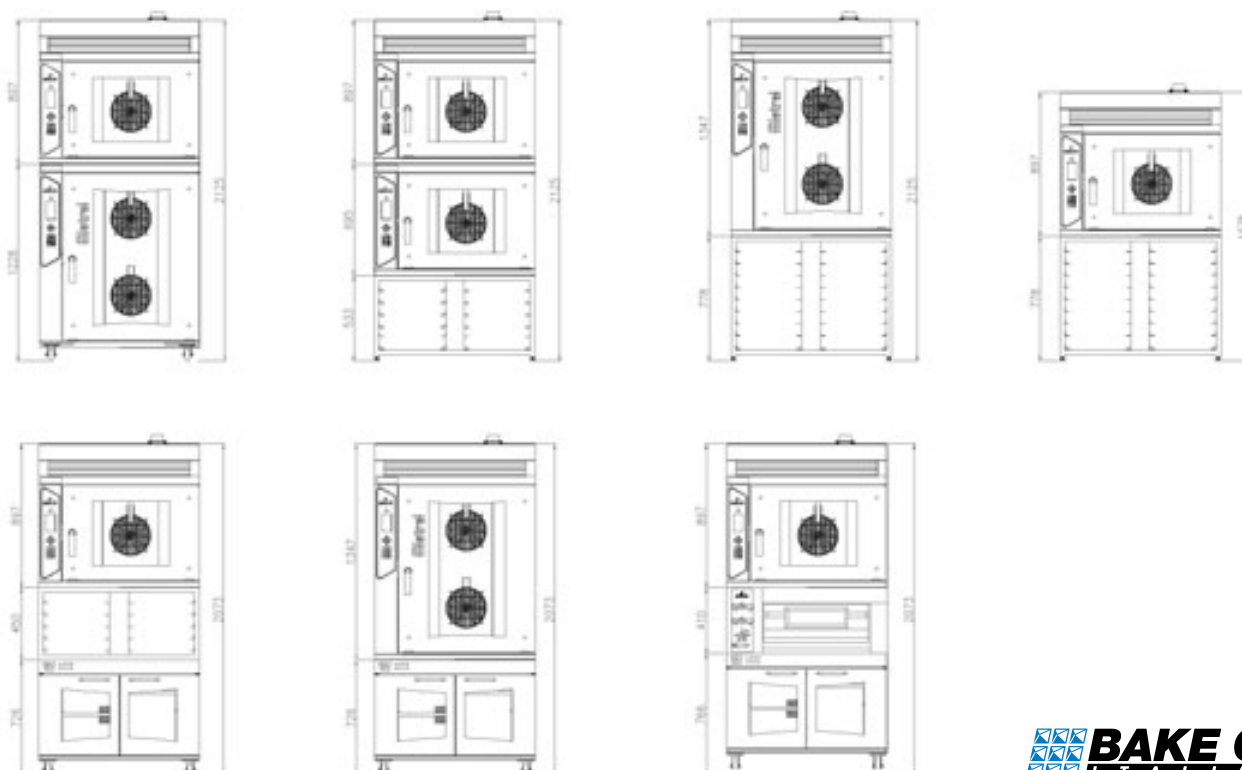
Kombinierbar

Je nach Anforderung ist der Backofen in der Ausführung mit 6 Blechen oder mit 8 Blechen lieferbar. Mistral ist kompakt und benötigt deshalb wenig Platz. Der Backofen ist mit anderen Back- und Zubereitungsgeräten kombinierbar, die in einer professionellen Bäckerei und Konditorei benötigt werden.

Componibilità dei forni Mistral

The modularity of Mistral ovens

Kombinierbarkeit der Mistral-Backöfen





Per ogni fase il

The best accessory for every stage



Un lievitatore delicato

È indispensabile per chi non usa prodotti prelievitati o precotti, ma ricorre alla panificazione e alla lavorazione tradizionale della pasta. Ha 3 programmi memorizzabili completi con un controllo elettronico di temperatura, umidità e tempo di lievitazione.

A delicate dough prover

This is essential for those who do not use pre-proven or pre-cooked products but follow traditional bread making and dough working techniques. It has 3 complete saveable programmes with electronic control of temperature, humidity and proving times.

Ein delikater Gärschrank

Ein Muss für jeden Bäcker, der keine vorgebackene oder voraufgetriebene Produkte verwendet, sondern Brot und Teig noch traditionell herstellt. Der Gärschrank hat drei speicherbare Programme mit elektronischer Regelung von Temperatur, Feuchtigkeit und Gärzeit.



La lievitazione avviene in ambiente ventilato con distribuzione dell'umidità uniforme attraverso il sistema AWHS (Air Wash Humidification System).

Proving takes place in a ventilated environment which uses AWHS (Air Wash Humidification System) to evenly distribute humidity.

Die Gärung erfolgt in ventilierter Umgebung mit gleichmäßiger Feuchtigkeitsverteilung mittels AWHS-System (Air Wash Humidification System).



Il lievitatore ha porte in vetro temperato e lampade interne programmate a tempo di spegnimento.

The dough prover has toughened glass doors and interior lights which are programmed to switch off at a predetermined time.

Der Gärschrank hat Türen aus gehärtetem Glas und Innenleuchten mit Ausschaltautomatik.

migliore accessorio

Für jede Arbeit das richtige Gerät

Gli accessori

Bake Off Italiana ha studiato una serie di accessori per incrementare la possibilità di cotture particolari o per migliorare l'organizzazione della vostra attività.

Accessories

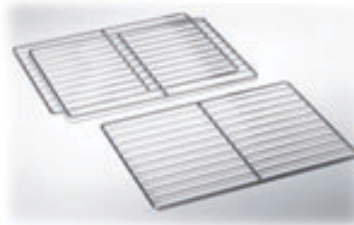
Bake Off Italiana has designed a series of accessories to increase the range of special baking techniques you can use and to help you organise your work better.

Das Zubehör

Bake Off Italiana hat eine Reihe von Zubehörteilen entwickelt, die besondere Garprozesse ermöglichen oder eine bessere Organisation der Arbeitsabläufe erlauben.



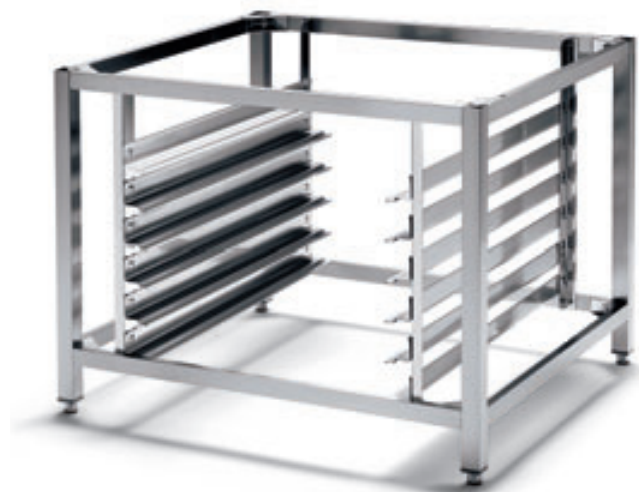
Teglie ondulate
Fluted tins
Gewellte Backbleche



Griglie
Grills
Gitter



Teglie piane
Flat tins
Flache Backbleche



Tavolo portateglie
Tin-support table
Backblechgestell

 **BAKE OFF**
ITALIANA





 **BAKE OFF**
ITALIANA

BAKE OFF ITALIANA srl
Via Castelbolognesi, 6
Zona P.M.I.
44044 Ferrara · Italy
Telefono 0532 732333-732338
Telefax 0532 730589
www.bakeoff.it
commerciale@bakeoffitaliana.it