



BEST FOR



chef
S e r i e C H E F

Forni elettrici
a convezione
per gastronomia

Girarrosti
con sistema
di cottura
combinato

*Electric convection
ovens for specialist
food stores*

*Spits
with combined
roasting system*

*Elektrische
Konvektionsöfen
für die Gastronomie*

*Hähnchengrills
mit kombiniertem
Bratsystem*

*Fours électriques
à convection pour
la gastronomie*

*Tournebroches
avec système
de cuisson
combinée*

*Hornos eléctricos
de convección
para gastronomía*

*Asadores automáticos
con sistema de
cocción combinado*



Chieff

Serie

Tre proposte Best For per il mondo della gastronomia.

Una gamma di prodotti progettata per rendere più agevole il lavoro dei professionisti della cucina.

BEST FOR

GIRARROSTO GRILL BEST

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebseigenschaften · Données techniques
Características técnicas

Modello

Model · Modell · Modèle · Modelo

		SP3	SP4	SP5	SP7	SP14
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures Dimensiones externas	mm L	75	75	75	100	100
	P	60	60	60	75	75
	H	80	80	80	100	210

Numero polli N. chickens N. Hühner N. poulets N. pollos	n.	12/15	16/20	20/25	35/42	70/84
--	----	-------	-------	-------	-------	-------

Numero spiedi N. spits N. Grillspieße N. brioches N. espeton	n.	3	4	5	7	14
---	----	---	---	---	---	----

Potenza Power consumption · Leistung Puissance · Potencia	kW	4,3	5,7	5,7	9,2	18,4
	V	220	220	220	220	220
		380	380	380	380	380

ARMADIO CALDO VENTILATO

Hot display · Ventilierter Wärmeschrank
Armoire choffante · Armario caliente ventilado

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebseigenschaften · Données techniques
Características técnicas

Modello

Model · Modell · Modèle · Modelo

		HB5	HB7
Dimensioni esterne External dimensions · Außenmaße Dimensions extérieures Dimensiones externas	mm	L 75	100
		P 60	75
		H 80	100

Numero griglie N. grilles · N. Roste N. grilles · N. rejillas	n.	5	7
--	----	---	---

Potenza Power consumption · Leistung Puissance · Potencia	kW	3	3
--	----	---	---



Three Best For appliances for specialist food stores.
A range of products designed to make life easier
for cooking professionals.

Drei Vorschläge von Best For für die Gastronomie.
Ein Produktsortiment, das eigens dafür entwickelt
wurde, die Arbeit des Küchenprofis zu erleichtern.

Trois propositions Best For pour le monde de la
gastronomie.
Une gamme de produits conçue pour faciliter le
travail des professionnels de la cuisine.

Tres productos Best For para el mundo de la
gastronomía.
Una gama de productos proyectada para facilitar
el trabajo de los profesionales de la cocina.



CHEF 6

Forno elettrico a convezione misto vapore · 6 teglie

Combined electric convection/steam oven · 6 trays
Elektrischer Kombidämpfer · 6 Bleche
Four électrique mixte convection - vapeur · 6 plateaux
Horno eléctrico de convección mixto vapor · 6 bandejas

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebseigenschaften
Données techniques · Características técnicas

Dimensioni esterne	mm	L	870
External dimensions · Außenmaße		P	742
Dimensions extérieures · Dimensiones externas		H	787

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

Numero teglie	n.	6
N. trays · N. Bleche		
N. plateaux · N. bandejas		

Potenza	kW	8,3
Power consumption · Leistung		
Puissance · Potencia		

Peso	kg	110
Weight · Gewicht		
Poids · Peso		

CHEF 10

Forno elettrico a convezione misto vapore · 10 teglie

Combined electric convection/steam oven · 10 trays
Elektrischer Kombidämpfer · 10 Bleche
Four électrique mixte convection - vapeur · 10 plateaux
Horno eléctrico de convección mixto vapor · 10 bandejas

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical data · Betriebseigenschaften
Données techniques · Características técnicas

Dimensioni esterne	mm	L	870
External dimensions · Außenmaße		P	742
Dimensions extérieures · Dimensiones externas		H	1017

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

Numero teglie	n.	10
N. trays · N. Bleche		
N. plateaux · N. bandejas		

Potenza	kW	15,3
Power consumption · Leistung		
Puissance · Potencia		

Peso	kg	150
Weight · Gewicht		
Poids · Peso		



Armadio caldo
Hot display · Wärmeschrank
Armoire chauffante · Armario caliente



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



Teglie
Trays · Bleche · Plateaux · 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 verbessernde Änderungen vorzunehmen. Les dimensions et les 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

BEST FOR
via Castelbolognesi, 6 · Zona P.M.I. · 44044 Ferrara · Italy
tel. 0532/732333-732338 · fax 0532/730589
www.bestfor.it · e-mail: bestfor@bestfor.it

