# FreBaCo

by ABG arredi
BakeGastro

mobile +41 78 697 6775
bakegastro@gmail.com

**front baking shop concept 25m²**

## $mart $elective $olution

## Presentazione-Vorstellung-Presentation

**Concept ❒ ◆ ❒ SHOP-IN-SHOP**

Arredi + Macchinari + Impianti e Linee

www.BakeGastro.com

## SILOS / RohstoffManagement

*Eigene Lösungen—INDIVIDUAL*

**Naturel**

**Vollautomatisch Fermenter**

Hebel Lievito Madre

Flussige Hebel

***100% levure naturelle***

***15 Liter <***

***< 300 L***

**Perfekte Teig** mit semi-industriellen oder **INDUSTRIAL-SpiralKneter** oder kleinen Mixern für Pizzerien

**Al centro di tutto**

**I VOSTRI**

**PRODOTTI**

DISPONIBILE IN QUATTRO VERSIONI:

**Bäckereiverarbeitungssysteme**

*Jeden Wunsch ist ein Must*

STRESS-FREE
smartest
091 243 12 30

dough solution

AUTOMATIC - Ausrollmaschine

dough SMART # EASY solution

Industry 4.0 BakeGastro GOBBI

091 243 12 30 bakegastro@gmail.com

Arredi BakeGastro GOBBI via Stradonino 1, CH-6595 Riazzino gobbi@bakegastro.com T. +41 91 243 12 30

# Forni per panifici, pizzerie e pasticcerie, altamente professionali

## Passione per tradizione.

**Mc Forni** nasce dall'esperienza di più di trent'anni di progettazione, costruzione, studi e innovazione su forni per panifici, pizzerie e pasticcerie, anche per prodotti **Gluten Free,** con ricerca continua su **risparmio energetico, minori emissioni inquinanti, ingombri ridotti** e **soluzioni personalizzate** alle esigenze dei clienti (es. forno ***Hybrid***).

### *Forni per prodotti Gluten Free*

*Prodotto testato e perfettamente funzionante grazie all'esperienza dei titolari e con il supporto ed i consigli di chef.*

**Risparmio energetico fino al 40%** rispetto ad alcuni forni della concorrenza

Ammettiamo che vi trovate un altro **Produttore di Forni** che vi offre la stessa capacità produttiva oraria e i volumi interni per gli stessi carrelli e teglie, **ci saranno forse anche delle differenze su kW istallati**.

Se vogliamo calcolare l'investimento del forno, ed aggiungere la manutenzione/annua, il calcolo sarà più complesso e realistico, ma i calcoli di quanta manutenzione si farà nel futuro, quindi quali saranno ? li tralasciamo, ma siamo pronti a dimostrare che MCForni ha dei costi MANUTENZIONE contenuti.

Manteniamo il **costo investimento e il costo energetico** su un calcolo di 8 ore/300 giornate annue di utilizzo, il consumo medio calcolato sulle durate e variazioni di gradi durante le cotture a pieno carico (media della potenza utilizzata: **70%)** calcolando il consumo medio annuo , **potete aggiungere un ammortamento dell'investimento** in 10 anni (10% investimento) …. il calcolo dei **costi di gestione** è presto fatto !

Confrontate questi forni rotativi con quelli sul mercato svizzero/europeo, **PREZZO DI ACQUISTO CON MONTAGGIO COMPRESO** e il loro **COSTO ENERGETICO ANNUO**, resterete sorpresi di quanto **POTETE RISPARMIARE**

## Alcuni esempi con FORNI ROTATIVI sul mercato a CONFRONTO

| FORNO marca/tipo | teglie forno | KW POTENZA | Consumo medio/ora | ore/anno | costo LITRI / KW | costo anno in energia | olio / Elettrico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MC industry 6065 | 18 da 53x65 | 41 | 2.989 | 2400 | CHF 0.95 | CHF 6'814.92 | olio |
| MC industry 86 | 18 da 60x80 | 53 | 3.857 | 2400 | CHF 0.95 | CHF 8'793.96 | olio |
| MC industry 8.10 | 36 da 53x65 | 93 | 5.808 | 2400 | CHF 0.95 | CHF 13'242.24 | olio |
| MC compact 64 Elettrico | 18 da 40x60 | 21 | 14.7 | 2400 | CHF 0.20 | CHF 7'056.00 | elettrico |
| MC compact 86 Elettrico | 18 da 60x80 | 35 | 24.5 | 2400 | CHF 0.20 | CHF 11'760.00 | elettrico |
| MC Compact 8.10 | 36 da 53x65 | 62 | 43.4 | 2400 | CHF 0.20 | CHF 20'832.00 | elettrico |

## COMPACT 86 ELETTRICO

IL MIGLIORE SUL MERCATO

DA TESTARE / TEST 4 U

# Rotor MCforni

- a basso consumo energetico maggiori prestazioni di cottura!
- compacts et à faible consommation d'énergie!
- kompakt und mit geringem Energieverbrauch!

ROTOR
Serie Compact

ENERGY SAVING

MC FORNI ITALY

ELECTRIC

**Die COMPACT-Rotor benötigen weniger Energie als dies vom Mitbewerber**

**Durch die Verwendung der entwickelten Funktion können Strom gespart, der Platzbedarf verringert und die Backleistung verbessert werden**

Bei **Panetteria Valsangiacomo a Preonzo** steht einen

**COMPACT 86** 60x80cm

| Model | Kw | Masse ext. | Blechen |
|---|---|---|---|
| **Compact 64** | **21** | 99x99 cm | 18 stk 40x60 cm |
| **Compact 86** | **35** | 135x140 cm | 18 stk 60x80 cm |
| **Compact 8.10** | **62** | 174x183 cm | 36 stk 53x65 cm |

MC FORNI

**ROTOR INDUSTRY**

Mit **ÖI / Gas** brenner
oder *NEW* **HYBRID**
(Brenner + Elektro)

NEW

**Moderne Lösungene 4.0**

TouchScreen Management + + + +

ROTO 68 *industry*

# Elektrische Etagenbacköfen

Das Backen der Produkte in den elektrischen Flachöfen für Brot, Pizza und Konditorei-Produkten erfolgt mit gepanzerten Edelstahlheizelementen und auf den **feuerfestemverstärktem QuarzSteinBöden**

Die Backkammern bestehen aus 1,5 mm starkem Edelstahl. wasserdicht verschweißt, um die Dampfsperre zu gewährleisten. Sehr gutes Bedeutung an Qualität , die **Qualität zählt in ihre ZUKUNFT** !

**Unabhängige Kammern** zwischen ihnen mit der Möglichkeit der Einstellung von 0 bis 100% zwischen der Oberseite und dem Boden. Im hinteren Bereich der Kammer sind die Heizungen einstellbar, um das Problem des Wärmestaus im Boden zu beseitigen. Im vorderen Bereich des Ofens sind Widerstände mit höherer Leistung installiert, die einstellbar sind, um eine perfekte Backhomogenität auch bei Wärmeabgabe des Glases zu gewährleisten.

mc forni panificazione

**Ofen und .....**

**mit einer guten Ausbeute und**

**Kalorienretention,**

**GärRaum**

Oder das programmierte **GärUnterbrecher**

Die Etagen-Thermoölbacköfen

ThermoStar mit einer Backfläche von 15 bis 52 m2 bieten ideale Backgleichmäßigkeit, gute thermische Stabilität und eine zuverlässig durchgebackene Brotkruste

Die Wagen-Thermoölbacköfen Thermomax backen genauso wie die Etagenbacköfen mittels Wärmestrahlung.

KORNFEIL for Swiss

panificare perfettamente con irradiazione termica

KORNFEIL for Swiss

**Lösungen nach Bedarf-Analyse**

**Verschiedene Varianten**

***remote control***

**Différentes solutions , après une analyse minutieuse de la conception**

Lösungen bei Produktion, und Ablauf-Potenzial verbessern

Solutions pour les productions et amèliorement dans les procées productives

Soluzioni nelle produzioni e miglioramento nei processi produttivi

# CELLA FERMALIEVITAZIONE ad EVAPORATORI CUBICI FCK

## Gärunterbrecher und mehr

FERMALIEVITAZIONE INDUSTRIALE

**GärUnterbrecher**

**Vollautomatisch**

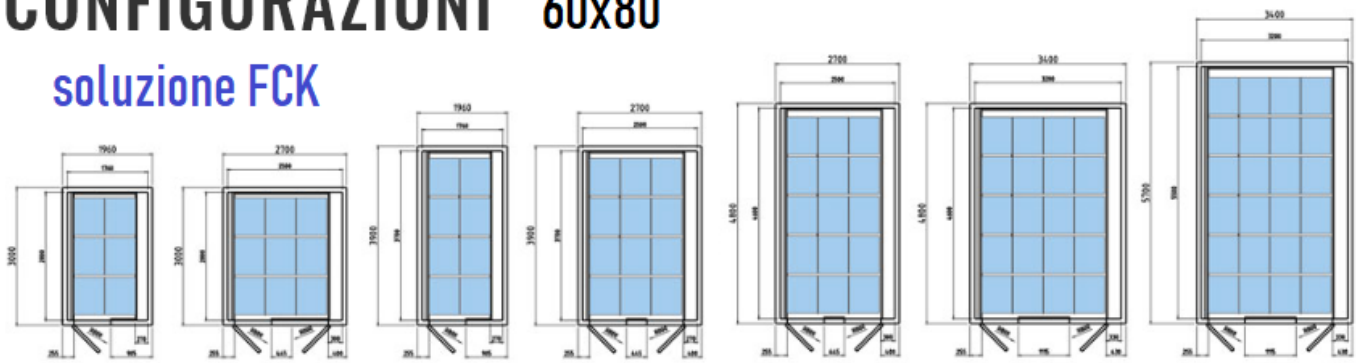
**FCK-Retarderzellen** sind für den Einsatz in der Kälte auf dem neuesten Stand konzipiert.
Dank der Konstruktionstechnik und der besonderen inneren Thermodynamik können sie für alle Arten von Teig verwendet werden.

**Dies ermöglicht eine natürliche und homogene Reifung und sichert die Qualität des fertigen Produkt.**

**Les cellules fermentation controlée FCK** sont conçues pour une utilisation de pointe du froid.Grâce à la technique de construction et à la thermodynamique interne particulière, ils trouvent leur utilisation avec tous les types de pâte, **permettant une maturation naturelle et homogène et assurant la qualité du produit** final cuit

## CONFIGURAZIONI 60x80

soluzione FCK



6 carrelli *trolleys* | 9 carrelli *trolleys* | 8 carrelli *trolleys* | 12 carrelli *trolleys* | 15 carrelli *trolleys* | 20 carrelli *trolleys* | 24 carrelli *trolleys*

fermalievitazione evaporatori cubici

# Abbattitori Schock Froster

Il **surgelatore rapido Supro** è concepito per abbattere e/o surgelare sia prodotti di panificazione, pasticceria, pizzeria, sia preparazioni alimentari. E' la macchina ideale per ottimizzare la produzione e garantire la qualità degli alimenti. Grazie alle sue caratteristiche tecniche e costruttive, assicura alte prestazioni, affidabilità e lunga durata operativa .

Der **Supro-Schockfroster** wurde zum Kühlen und / oder Einfrieren von Brot, Gebäck, Pizzeria und Lebensmitteln **entwickelt.** Die ideale Maschine, um die Produktion zu verbessern und die Lebensmittelqualität sicherzustellen. Dank seiner technischen und konstruktiven Eigenschaften, seiner hohen Leistung, Zuverlässigkeit und langen Lebensdauer.

Schockfroster - SCHOCK - Abbattitore

abbattitore
10 teglie 6080 - GN 2/1

armadio vetrato
"maturatore"

tavoli frigo diversi modelli

## Verschiedene Planete

### Konditorei—Maschinen

### 3,2,1… Patisser

# COLATRICI — DRESSIERMASCHINE — Machine à DRESSER

Tutte le **macchine colatrici computerizzate** per pasticceria prodotte da Delfin sono state progettate per essere **versatili e maneggevoli** e per rispondere alle molteplici esigenze di lavorazione dei pasticceri riguardo alla **dosatura e formatura automatica** di qualsiasi tipo di impasto.

Grazie anche ai numerosi accessori per colatrici disponibili, non c'è praticamente limite alla possibilità di dare **qualsiasi forma** all'impasto per di ottenere biscotti, pasticcini, meringhe, plumcake, madelaine, muffins, pan di Spagna e quant'altro, secondo la fantasia del pasticcere.

## Modello NUOVA MINO 400

### CARATTETISTICHE TECNICHE

**easy**

Il telaio della macchina **da BANCO**, la piastra frontale, la tramoggia e il nastro trasportatore del vassoio sono realizzati in acciaio inossidabile.
**Rulli di deposito in nylon per uso alimentare (67 mm di diametro).**
La tramoggia a bassa altezza consente un facile accesso per il caricamento della pasta. Rapido smontaggio delle parti a contatto con l'impasto per facilitare le operazioni di pulizia.
Trasmissione di rulli e nastri trasportatori teglie con motori a corrente alternata AC controllati da inverter.
Rulli di deposito a ciclo reversibile, velocità e tempistiche variabili.
Velocità di avanzamento delle teglie a velocità variabile durante il deposito e/o abbassamento automatico della teglia per un efficace distacco dell'impasto.
Macchina da BANCO secondo le norme CE.
Dotato di un pannello operatore di controllo da 7 ", adatto per formare e depositare biscotti su una **teglia, larghezza 400 mm x lunghezza 600 mm**

| MACCHINA | MODELLO | USCITE | CICLI | PRODUZIONE ORARIA |
|---|---|---|---|---|
| MINO | 400 | 6 | 15-20 | Approx. 35-45 Kg. |
| MINO | 460 | 6 | 15-20 | Approx. 45-50 Kg. |

*(per teglie americane USA)*

## Modello NUOVA DEVA 400 - 460

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Il telaio della macchina, la piastra frontale, la tramoggia e il nastro trasportatore del vassoio sono realizzati in acciaio inossidabile.
**Rulli di deposito in nylon per uso alimentare (67 mm di diametro).**
La tramoggia a bassa altezza consente un facile accesso per il caricamento della pasta. Rapido smontaggio delle parti a contatto con l'impasto per facilitare le operazioni di pulizia.
Trasmissione di rulli e nastri trasportatori teglie con motori a corrente alternata AC controllati da inverter.
Rulli di deposito a ciclo reversibile, velocità e tempistiche variabili.
Velocità di avanzamento delle teglie a velocità variabile durante il deposito e/o abbassamento automatico della teglia per un efficace distacco dell'impasto.
Macchina secondo le norme CE.
Dotato di un pannello operatore di controllo da 7 ", adatto per formare e depositare biscotti su una **teglia, larghezza 400 mm x lunghezza 600 mm**

| MACCHINA | MODELLO | USCITE | CICLI | PRODUZIONE ORARIA |
|---|---|---|---|---|
| DEVA | 400 | 6 | 15-20 | Approx. 35-45 Kg. |
| DEVA | 460 | 6 | 15-20 | Approx. 45-50 Kg. |

*(per teglia americana USA)*

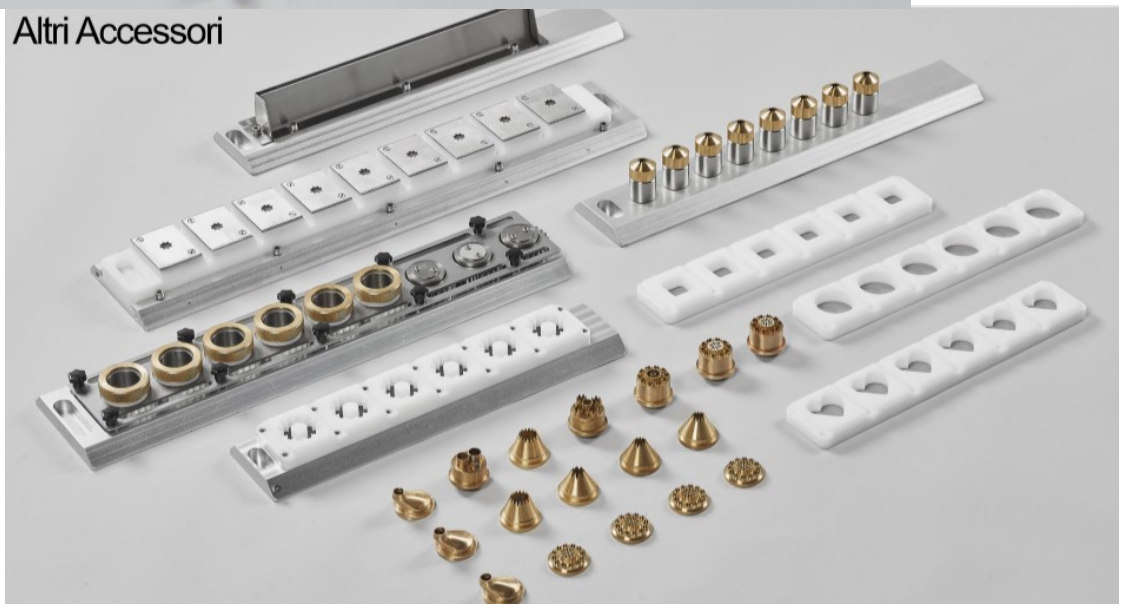
# Jucar 600 jam / DELFIN

## Caratteristiche funzionali e costruttive

1. Macchina a sbalzo con tutta la meccanica sul retro
2. Struttura principale portante in acciaio verniciato e alluminio anticorodal
3. Macchina costruita con struttura in acciaio verniciato e piatto di alluminio fresato su ogni lato per permettere di avere una struttura robusta e precisa
4. Piastra in alluminio frontale in alluminio di prima scelta per un perfetto ancoraggio di tutti i particolari meccanici della macchina
5. Ruote girevoli per un facile spostamento della macchina
6. Nastro di trasporto teglie lunghezza 1200 mm
7. Due teli trasporto teglie
8. Avanzamento teglie automatico con rilevamento teglie tramite micro
9. Rulli guida teli in alluminio, completi di flange e cuscinetti
10. **Macchina adatta per teglie 60 x 80 x 2 cm**
11. Sponda guida teglia regolabile in larghezza.
12. Motorizzazione avanzamento teli con motore AC gestito da inverter
13. Regolazione alzata del tavolo tramite volantino.
14. Stacco pasta automatico a fine colata
15. Tramoggia in acciaio inox con capacità fino a 40 litri
16. TESTATE A 9 USCITE—FISSE O GIREVOLI
17. Computer di controllo touch screen—CON SVARIATE OPZIONI

Alcune foto ed esempi
as/ps

Alcuni Accessori:


Altri Accessori

BakeGastro GOBBI
colatrici - dressiermaschine

Alle von **Delfin hergestellten computergesteuerten** Dressiermaschinen für Süßwaren sind vielseitig und einfach zu handhaben und erfüllen die vielfältigen Verarbeitungsanforderungen von Konditoren hinsichtlich des automatischen Dosierens und Formens jeder Art von Teig.

Toutes les machines de coulée informatisées pour confiserie **produites par Delfin** ont été conçues pour être polyvalentes et faciles à manipuler et pour répondre aux nombreux besoins de transformation des pâtissiers en ce qui concerne le dosage et la mise en forme automatiques de tout type de pâ-

as/ps

## Modello TAGO 600 Doppio Colore

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina con struttura a sbalzo con tutte le trasmissioni meccaniche posizionate dietro la macchina, lontano dall'area di lavoro.
Struttura principale della macchina in alluminio trattato anticorodal trattato e acciaio inossidabile Aisi 304.
Trasportatore di trasporto vassoi lungo 1350 mm. Due nastri trasportatori antiscivolo azionati da un motore brushless completo di encoder per ottenere movimenti rapidi e precisi del vassoio.
Avanzamento automatico del vassoio completo di microinterruttore a leva per il rilevamento della presenza della teglia.
Controllo remoto a distanza. Display grafico da pannello operatore touchscreen ad alta risoluzione da 10 pollici di larghezza, 100 memorie per la memorizzazione del prodotto con grafica visiva.
*** Funzione IMPOSTA E VEDI**
*** regolazione istantanea della forma dei biscotti durante la modifica su pannello dei parametri dei biscotti.**

**Teglia biscotti - larghezza 600 mm X lunghezza 800 mm**

| MACCHINA | MODELLO | USCITE | CICLI | PRODUZIONE ORARIA |
|---|---|---|---|---|
| TAGO | 600 | 9 | 25 - 40 | Approx. 85 -130 Kg. |

# Robot multifunzionale per preparazioni alimentari

**Scalda a induzione elettromagnetica**

Taglia – Miscela – Emulsiona – Impasta – Cuoce sottovuoto

Raffredda – Concentra – Raffina – Omogeneizza

ABG arredi
BakeGastro
bakegastro@gmail.com

**soluzioni per ogni esigenza**

## Produzione Rubatà e Grissini

## Gruppi Artigianale Automatici

BakeGastro.ch
technology & services in bakery + pâtisserie + food
Forniture in tutta la Svizzera
Lieferung in ganze Schweiz
Livraisons dans toute la Suisse

swiss service garantie

**BakeGastro**
GOBBI

**t. 078 697 6775**
bakegastro@gmail.com

140 cm

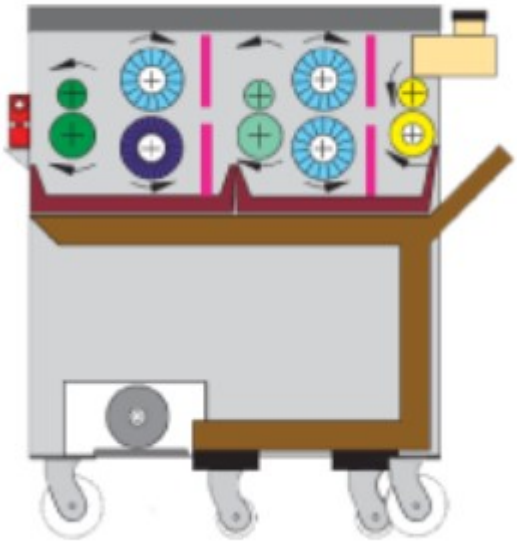
MOF

Crema pasticcera +Bavarese Crema inglese Crema al limone
Besciamella Gelatine di frutta Gelato Sorbetto Granita

# Solutions PATISSERIE & KONDITOREI

# and GELATI

## BLECHPUTZMASCHINE—PULIZIA TEGLIE 2/3/4 BORDI - MACHINE POUR NETTOYERLES PLAQUES



# Lavapentole, Lavautensili e Lavaceste

## LAVAPENTOLE EASY > SMART

## LAVAPENTOLE DA SOTTOBANCO

Gelati Pasticceria Cioccolata

## ARREDI TECNICI NEGOZI + SHOP

SYMPHONY

CHAMONIX

PORTINE SCORREVOLI

SCHIEBETÜR

AMÈNAGEMENTS

COMPLETS

ARREDO E PROGETTI

CHIAVI IN MANO

CONTRACT

SCHLUSSFERTIGE

INNENEINRICHTUNGEN

PROJEKTE