



**Forni Professionali**  
*Professional Ovens*







## Concretezza Professionale

*Real answers to professional needs*

Semplici, economici ed estremamente funzionali, i forni ....., nati per il fast, si rivelano ottimi per la cottura professionale. Interamente costruiti seguendo rigorosi canoni di progettazione, l'obiettivo di Efesto è quello di proporre ai Professionisti che fanno della ristorazione veloce il loro core business un forno performante, ma nello stesso tempo economico.

*Simple, inexpensive and extremely functional, the ....., designed for fast food outlets, provide professional cooking to high standards. Built throughout to strict design standards, these ovens fulfil Efesto's aim of offering Professionals whose core business is fast food a high-performance yet inexpensive oven.*

# Bakery Plus



## IL VALORE DELLA SEMPLICITÀ

Il mondo della piccola ristorazione ci insegna che molte volte il valore aggiunto che possiamo dare al Cliente consiste proprio nel proporre prodotti appena sfornati. La Bakery Plus vi darà la possibilità di rigenerare, cuocere e servire ai vostri clienti tutta la fragranza di un prodotto appena cotto senza essere costretti ad organizzare un laboratorio professionale.

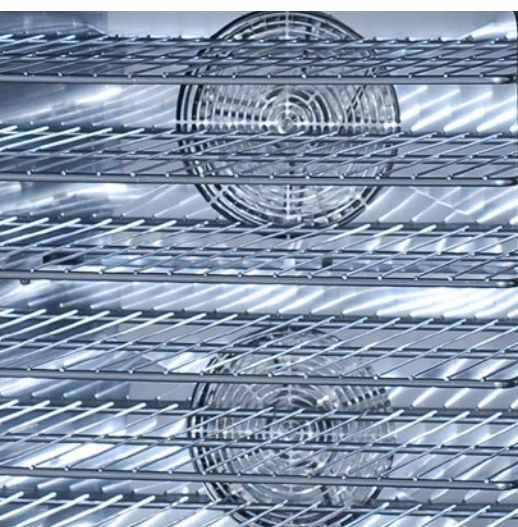
## THE VALUE OF SIMPLICITY

*The world of small fast food outlets proves again and again that the value-added we can give the Customer is the ability to offer freshly baked products.*

*The Bakery Plus will enable you to regenerate, to bake, and to serve your customers all the fragrance of an oven-fresh product without having to organise a professional baking facility.*



- struttura in acciaio inox AISI 430
  - camera di cottura in acciaio inox AISI 430 (AISI 304 per i modelli a 6 e 10 teglie) con bordi arrotondati a norma HACCP
  - portateglie in acciaio cromato (acciaio inox AISI 304 per i modelli a 6 e 10 teglie)
  - porta a doppio vetro
  - maniglia ergonomica per una confortevole e sicura impugnatura in acciaio inox AISI 304 (a doppio movimento per i forni a 6 e 10 teglie)
  - guarnizione di tenuta in silicone alimentare per alte temperature che garantisce un ottimo isolamento
  - luce all'interno della camera di cottura (alogeno per i forni a 6 e 10 teglie)
  - motori no reverse (motori reverse per i forni a 6 e 10 teglie)
  - disponibili con pannello di comando elettromeccanico ed elettronico
- *structure in AISI 430 stainless steel*
  - *cooking chamber in AISI 430 stainless steel (AISI 304 for 6 and 10 tray models) with rounded corners to HACCP regulations*
  - *tray supports in chromed steel (AISI 304 stainless steel for 6 and 10 tray models)*
  - *double-glazed door*
  - *labour-saving handle for a convenient, secure grip in AISI 304 stainless steel (two-way opening for 6 and 10 tray ovens)*
  - *food-approved high-temperature silicone gasket ensuring excellent insulation*
  - *light inside cooking chamber (halogen for 6 and 10 tray ovens)*
  - *no-reverse motors (reverse motors for 6 and 10 tray ovens)*
  - *available with electromechanical and electronic control panel*



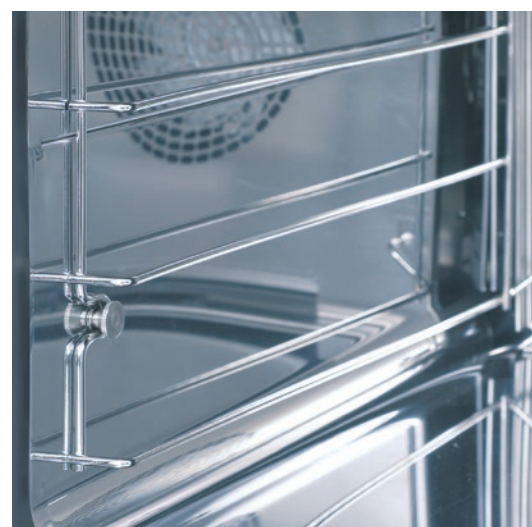
Motori reverse per forni a 6 e 10 teglie

*Reverse motors for 6 and 10 tray ovens*



Guarnizione di tenuta in silicone

*Silicone gasket*



Porta-teglie di facile rimozione

*Tray supports easily removable*

## Il pannello di comando ELETTRONICO dei forni Bakery Plus mod. E

### *ELECTRONIC control panel for model E Bakery Plus ovens*

Grazie ad un'elettronica semplice ma molto funzionale questi forni possono vantare precisione e versatilità.

*Simple but highly functional electronics makes these ovens precise and versatile.*



#### 1 Apertura valvola camino

Permette la regolazione manuale dell'apertura del camino di scarico dei vapori di cottura (solo per i modelli a 6 e 10 teglie).

*Flue valve opening  
Regulates opening of the cooking fume exhaust flue in manual mode (for 6 and 10 container models only).*



#### 2 Tasto On/Off

Consente l'accensione e lo spegnimento del forno.

*On/Off Key  
Switches the oven on and off.*



#### 3 Tasto Start/Stop

Determina l'avvio e l'arresto di una cottura.

*Start/Stop Key  
Starts and stops a cooking process.*



#### 4 Tasto temperatura

Determina l'impostazione della temperatura da raggiungere all'interno della camera di cottura.

*Temperature key  
Sets the temperature to be reached inside the cooking chamber.*



#### 5 Tasto tempo

Consente l'impostazione di un tempo di cottura.

*Time key  
Used to set a cooking time.*



#### 6 Tasto incremento

Permette l'incremento del valore visualizzato a display.

*Increase key  
Increases the value shown on the display.*



#### 7 Tasto decremento

Permette il decremento del valore visualizzato a display.

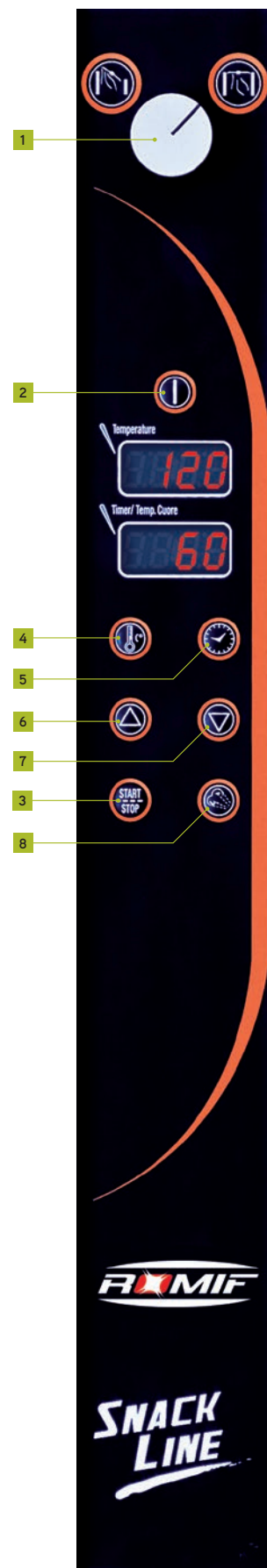
*Decrease key  
Decreases the value shown on the display.*



#### 8 Tasto umidità

Consente l'iniezione diretta di vapore all'interno della camera di cottura.

*Humidity key  
Used to inject steam directly into the cooking chamber.*

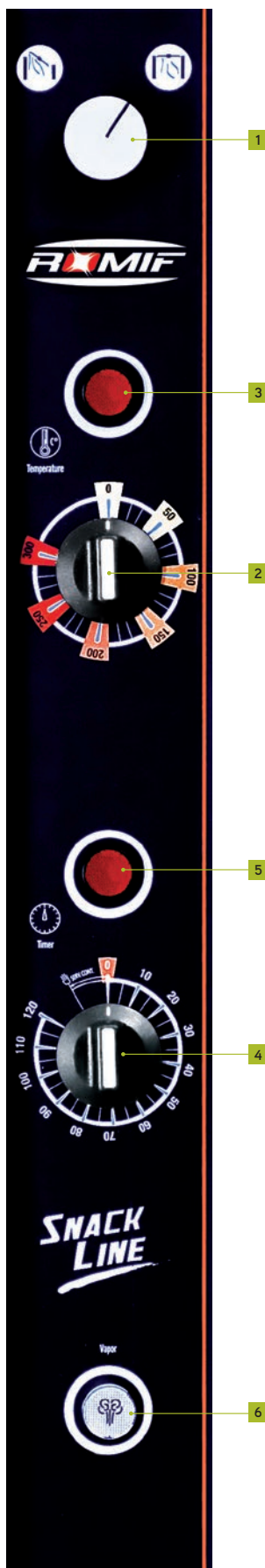


## Il pannello di comando ELETTROMECCANICO dei forni Bakery Plus mod. M

### Electromechanical control panel for model M Bakery Plus ovens

I pannelli elettromeccanici sono l'espressione della tradizione, semplici e precisi si adattano ai professionisti che amano l'essenziale.

*Electromechanical panels are in the best culinary tradition: simple and precise, they are ideal for professionals who prefer just the essentials.*



- 1 Apertura valvola camino**  
Permette la regolazione manuale dell'apertura del camino di scarico dei vapori di cottura (solo per i modelli a 6 e 10 teglie).



*Flue valve opening  
Regulates opening of the cooking fume exhaust flue in manual mode (for 6 and 10 container models only).*



- 4 Timer con regolazione fino a 120' del tempo di cottura**  
Consente lo spegnimento delle resistenze all'interno della camera ed arresta la cottura in corso. Agendo su questo comando è anche possibile impostare la cottura in continuo.

*Timer allowing cooking times up to 120' to be set  
Switches off the heating elements inside the chamber and stops the cooking process. This control can also be used to set continuous cooking.*



- 2 Regolazione temperatura**  
Permette l'impostazione della temperatura desiderata nella camera di cottura.

*Temperature setting  
Allows the temperature of choice to be set in the cooking chamber.*

- 5 Spia timer**  
Avvisa che il timer è attivo.

*Timer light  
Indicates that the timer is in operation.*

- 3 Spia temperatura**  
Determina una volta spenta il raggiungimento della temperatura impostata.

*Temperature light  
Goes out once the set temperature is reached.*



- 6 Pulsante umidità**  
Alla sua pressione consente l'immissione dell'umidità all'interno della camera di cottura.

*Humidity button  
Pressed to feed humidity into the cooking chamber.*



# Gastro Plus



## LA RISTORAZIONE VELOCE È SERVITA

Sul palcoscenico del mercato internazionale le piccole attività che iniziano a produrre gastronomia stanno aumentando di numero. Per questo motivo Efesto propone una linea di prodotti semi-professionali interamente pensati e realizzati per una gastronomia veloce che fa della semplicità il proprio cavallo di battaglia.

## FAST RESTAURANT FOOD IS SERVED

*On the international market, the number of small businesses producing fast restaurant food is constantly on the increase. In response, Efesto offers a line of semi-professional products specifically designed and manufactured for fast restaurant food outlets where simplicity is the key factor.*





- struttura in acciaio inox AISI 430
- camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati a norma HACCP
- portateglie in acciaio inox AISI 304
- porta a doppio vetro
- maniglia ergonomica a doppio movimento per una confortevole e sicura impugnatura
- guarnizione di tenuta in silicone alimentare per alte temperature che garantisce un ottimo isolamento
- motori reverse
- scarico di condensa sul fondo della camera di cottura
- luce alogena all'interno della camera di cottura
- disponibili con pannello di comando elettromeccanico ed elettronico

- *structure in AISI 430 stainless steel*
- *cooking chamber in AISI 304 stainless steel with rounded corners to HACCP regulations*
- *tray supports in AISI 304 stainless steel*
- *double-glazed door*
- *labour-saving two-way handle giving a convenient, secure grip*
- *food-approved high-temperature silicone gasket ensuring excellent insulation*
- *reverse motors*
- *condensation drain on bottom of cooking chamber*
- *halogen light inside cooking chamber*
- *available with electromechanical and electronic control panel*



Porta-teglie di facile rimozione

*Tray supports easily removable*



Guarnizione di tenuta in silicone

*Silicone gasket*



Maniglia ergonomica

*Ergonomic handle*

## Il pannello di comando ELETTRONICO dei forni Gastro Plus mod. E

### Electronic control panel for model E Gastro Plus ovens

Grazie ad un'elettronica semplice ma molto funzionale questi forni costituiscono possono vantare precisione e versatilità.

*Simple but highly functional electronics makes these ovens precise and versatile.*



#### 1 Tasto On/Off

Consente l'accensione e lo spegnimento del forno.

*On/Off Key*

*Switches the oven on and off.*



#### 2 Tasto temperatura/vapore

Consente la selezione del valore di temperatura tramite encoder o tenendolo premuto permette l'attivazione del boiler.

*Temperature/steam key*

*Allows setting of the temperature using the encoder, or can be held down to activate the boiler.*



#### 3 Tasto auto reverse

Abilita o disabilita l'inversione di rotazione automatica della ventola. Premendolo leggermente dopo aver selezionato la temperatura, attiva la cottura continua.

*Auto reverse key*

*Enables or disables automatic reverse rotation of the fan. Press gently after selecting the temperature to start continuous cooking.*



#### 4 Tasto tempo/sonda al cuore

Attiva la selezione del tempo di cottura tramite encoder o del valore temperatura che il prodotto deve raggiungere al cuore

*Time/core probe key*

*Activates setting of the cooking time using the encoder, or of the temperature to be reached at the core of the product*



#### 5 Tasto umidità automatica

Permette la programmazione del tempo d'iniezione del vapore.

*Automatic humidity key*

*Used to programme the steam injection time.*



#### 6 Tasto umidità manuale

Consente l'iniezione di vapore ad impulso.

*Manual humidity key*

*Used for pulsed steam injection.*



#### 7 Tasto start

Determina l'attivazione del ciclo di cottura impostato.

*Start key*

*Starts the set cooking cycle.*



#### 8 Tasto stop

Determina l'arresto del ciclo di cottura impostato.

*Stop key*

*Stops the set cooking cycle.*



#### 9 Tasto menu

Attiva la selezione del programma di cottura precedentemente memorizzato

*Menu key*

*Used to select the cooking programme saved previously*



#### 10 Tasto programmazione

Permette la memorizzazione dei programmi di cottura

*Programming key*

*Used to save cooking programmes*

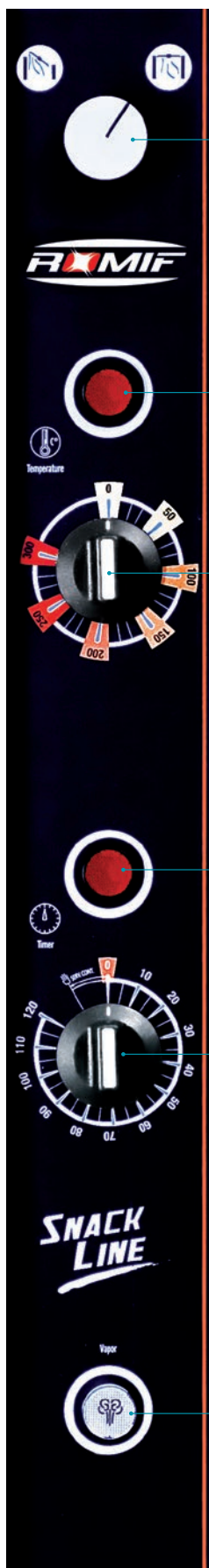


## Il pannello di comando ELETTROMECCANICO dei forni Gastro Plus mod. M

### *Electromechanical control panel for model M Gastro Plus ovens*

I pannelli elettromeccanici sono l'espressione della tradizione, semplici e precisi si adattano ai professionisti che amano l'essenziale.

*Electromechanical panels are in the best culinary tradition: simple and precise, they are ideal for professionals who prefer just the essentials.*



- 1 Apertura valvola camino**  
Permette la regolazione manuale dell'apertura del camino di scarico dei vapori di cottura (solo per i modelli a 6 e 10 teglie).



*Flue valve opening  
Regulates opening of the cooking fume exhaust flue in manual mode (for 6 and 10 container models only).*



- 2 Regolazione temperatura**  
Permette l'impostazione della temperatura desiderata nella camera di cottura.

*Temperature setting  
Allows the temperature of choice to be set in the cooking chamber.*

- 3 Spia temperatura**  
Determina una volta spenta il raggiungimento della temperatura impostata.

*Temperature light  
Goes out once the set temperature is reached.*



- 4 Timer con regolazione fino a 120' del tempo di cottura**

Consente lo spegnimento delle resistenze all'interno della camera ed arresta la cottura in corso. Agendo su questo comando è anche possibile impostare la cottura in continuo.

*Timer allowing cooking times up to 120' to be set  
Switches off the heating elements inside the chamber and stops the cooking process. This control can also be used to set continuous cooking.*

- 5 Spia timer**  
Avvisa che il timer è attivo.

*Timer light  
Indicates that the timer is in operation.*



- 6 Pulsante umidità**  
Alla sua pressione consente l'immissione dell'umidità all'interno della camera di cottura.

*Humidity button  
Pressed to feed humidity into the cooking chamber.*

# Accessori

## Accessories



Supporti  
*Stands*



Sistemi di lavaggio  
*Cleaning systems*



Portateglie pasticceria  
*Pastry tray support*

Lievitatori e mantenitori  
*Proving and holding cabinets*



Teglie e griglie  
*Trays and grids*



Sonda al cuore  
*Core probe*



Portateglie gastronomia  
*Gastronomy tray support*

# Bakery Plus

	Capacità teglie Tray capacity	Dimensioni teglie Tray dimensions	Distanza teglie Tray distance	Dimensioni esterne Outside dimensions	Potenza elettrica Electric power	Voltaggio Voltage	Alimentazione Feeding	Apertura porta Door opening	Comando elettromeccanico Electromechanical control	Pannello di controllo Control panel	Teglie incluse Trays included	Umidificazione Humidification	Motore ventole Fan motor	Sonda al cuore esterna Outside core probe	Doccia esterna Outside shower
	n°	mm	mm	lxdxh mm	kW	Volt					n°		n°		
BK443E	4	433x333	70	557x633x597	3,3	230		frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BK443M	4	433x333	70	557x633x597	3,3	230		frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BL443E	4	433x333	70	557x633x597	3,3	230		laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BL443M	4	433x333	70	557x633x 597	3,3	230		laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BKS443E	4	433x333	70	557x633x597	3,3	230		frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKS443M	4	433x333	70	557x633x597	3,3	230		frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKL443E	4	433x333	70	557x633x597	3,3	230		laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKL443M	4	433x333	70	557x633x597	3,3	230		laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
BK364E	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 no revers	no	no
BK364M	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 no revers	no	no
BL364E	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 no revers	no	no
BL364M	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 no revers	no	no
BKS364E	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 revers	no	no
BKS364M	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 revers	no	no
BKL364E	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 revers	no	no
BKL364M	3	600x400	70	724x716x562	4,9	230		laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 revers	no	no
BK464E	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BK464M	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BL464E	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BL464M	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
BKS464E	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKS464M	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKL464E	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKL464M	4	600x400	70	724x712x597	6,2	400		laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKS664E	6	600x400	80	833x718x748	9,3	400		-	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKS664M	6	600x400	80	833x718x748	9,3	400		-	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
BKS1064E	10	600x400	80	833x716x1068	14	400		-	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	3 revers	no	no
BKS1064M	10	600x400	80	833x716x1068	14	400		-	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	3 revers	no	no

# Gastro Plus

	Capacità teglie Tray capacity	Dimensioni teglie Tray dimensions	Distanza teglie Tray distance	Dimensioni esterne Outside dimensions	Potenza elettrica Electric power	Voltaggio Voltage	Alimentazione Feeding	Apertura porta Door opening	Comando elettromeccanico Electromechanical control	Pannello di controllo Control panel	Teglie incluse Trays included	Umidificazione Humidification	Motore ventole Fan motor	Sonda al cuore esterna Outside core probe	Doccia esterna Outside shower
	n°	mm	mm	lxdxh mm	kW	Volt					n°		n°		
GK443E	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GK443M	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GL443E	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GL443M	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GKS443E	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
GKS443M	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
GKL443E	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
GKL443M	4	GN 2/3	70	557x633x597	3,3	230	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
GK364E	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 no revers	no	no
GK364M	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 no revers	no	no
GL364E	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 no revers	no	no
GL364M	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 no revers	no	no
GKS364E	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 revers	no	no
GKS364M	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 revers	no	no
GKL364E	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	3	manuale manual	2 revers	no	no
GKL364M	3	GN 1/1	70	724x716x562	4,9	230	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	3	manuale manual	2 revers	no	no
GK464E	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GK464M	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GL464E	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GL464M	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 no revers	no	no
GKS464E	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	frontale frontal	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
GKS464M	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	frontale frontal	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
GKL464E	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	4	manuale manual	2 revers	no	no
GKL464M	4	GN 1/1	70	724x712x597	6,2	400	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	4	manuale manual	2 revers	no	no
GSK543E	5	GN 2/3	74	656x640x676	5,1	400	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	2	Manual & Programmable	2 revers	si	opzionale optional
GSK543M	5	GN 2/3	74	656x640x676	5,1	400	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	2	manuale manual	2 revers	si	opzionale optional
GSK764E	7	GN 1/1	65	833x718x742	9,3	400	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	2	Manual & Programmable	2 revers	si	opzionale optional
GSK764M	7	GN 1/1	65	833x718x742	9,3	400	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	2	manuale manual	2 revers	si	opzionale optional
GSK1264E	12	GN 1/1	65	833x718x742	14	400	⚡	laterale lateral	Mod.E	elettrico electronic	2	Manual & Programmable	3 revers	si	opzionale optional
GSK1264M	12	GN 1/1	65	833x718x742	14	400	⚡	laterale lateral	Mod.M	meccanico mechanical	2	manuale manual	3 revers	si	opzionale optional

Efesto srl si riserva il diritto di modificare caratteristiche e dati tecnici senza preavviso. Efesto srl reserves the right to change features and technical specifications without notice.



Via A. Volta 19D -21/A  
35037 Teolo (PD) - Italy  
Tel. +39 049 9302452 - +39 049 9303811  
Fax +39 049 9301044  
[www.efesto-oven.com](http://www.efesto-oven.com)