



CATALOGO

OVENS CATALOG 2023



GARBIN
PROFESSIONAL OVENS





Da 40 anni forni professionali per gastronomia e pasticceria.

Una storia che parte dalla passione e dallo spirito imprenditoriale del fondatore Giorgio Garbin, che ha saputo trasformare una piccola impresa familiare in un brand internazionale, vetrina del design e della qualità del prodotto Made in Italy nel mondo.

Sotto la guida esperta del fondatore, la famiglia Garbin ha custodito negli anni il patrimonio di esperienza e know-how aziendale, in un'ottica di innovazione ed evoluzione costante nel pieno rispetto dei valori e delle tradizioni di un tempo.

A story that starts from the passion and from the entrepreneurial spirit of the founder Giorgio Garbin, who was able to transform a small family business into an international brand, a showcase for the design and quality of the Made in Italy product in the world.

Under the expert guidance of the founder, the Garbin family has preserved over the years the wealth of business experience and know-how, with a view to innovation and constant evolution in full compliance with the values and traditions of the past.

G | SNACK



I forni G|SNACK sono la soluzione ottimale per le strutture che necessitano di un prodotto di piccole dimensioni, in particolare modo per la cottura di prodotti surgelati come brioches e pane. Ideali per bar con punto caldo, autogrill, distributori di carburante e produttori di surgelati.

Sono estremamente sicuri nell'utilizzo e facili e veloci da pulire. A un design compatto ed elegante si affiancano le inconfondibili doti di qualità e versatilità di utilizzo garantite da Garbin Professional Ovens.

Come tutti i prodotti Garbin, tassativamente Made in Italy.

The G|SNACK ovens are the ideal solution for facilities that require a small sized product, mainly to prepare frozen products such as bread and pastries.

Ideal for bars, motorway facilities, petrol stations and frozen food manufacturers.

They are extremely safe to use and quick and easy to clean.

The compact and stylish design is accompanied by the unique quality and versatility of use guaranteed by Garbin Professional Ovens.

Like all Garbin products, exclusively Made in Italy.



Serie 43



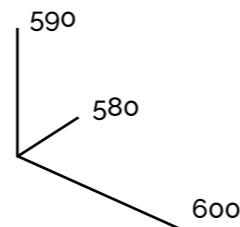
Serie 43

G | M 43

G | SNACK NERO



- 4 teglie
4 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-280°
0-280°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore
1 Motor

37.5 kg
37.5 kg

70 mm
70 mm

520 x 440 mm
520 x 440 mm

50/60 Hz
50/60 Hz

2.6 kW
2.6 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

Prezzo Price

€ 962,00

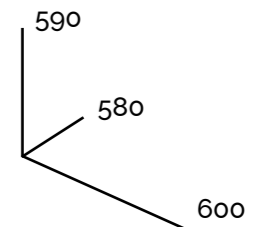
Serie 43

G | D 43

G | SNACK NERO



- 4 teglie
4 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 99 programmi
Memorizes up to 99 programmes
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-260°
0-260°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore
1 Motor

37.5 kg
37.5 kg

70 mm
70 mm

520 x 440 mm
520 x 440 mm

50/60 Hz
50/60 Hz

2.6 kW
2.6 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

Prezzo Price

€ 1.163,00

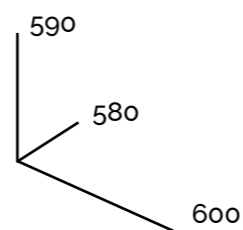
Serie 43

G | MF 43

G | SNACK NERO



- 4 teglie
4 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-280°
0-280°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore
1 Motor

39 kg
39 kg

70 mm
70 mm

520 x 440 mm
520 x 440 mm

50/60 Hz
50/60 Hz

2,6 kW
2,6 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

Prezzo Price

€ 1.121,00

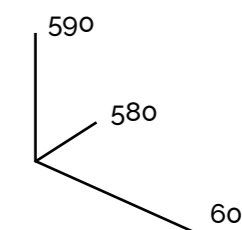
Serie 43

G | M 43 UMI

G | SNACK UMIDIFICATO NERO



- 4 teglie
4 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-280°
0-280°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore
1 Motor

Con umidificazione
With humidification

70 mm
70 mm

520 x 440 mm
520 x 440 mm

37,5 kg
37,5 kg

2,6 kW
2,6 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 1000,00

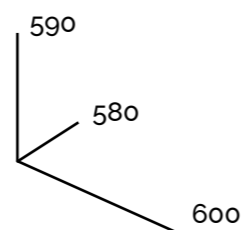
Serie 43

G | D 43 UMI

G | SNACK UMIDIFICATO NERO



- 4 teglie
4 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 99 programmi
Memorizes up to 99 programmes
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-260°
0-260°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore
1 Motor

Con umidificazione
With humidification

70 mm
70 mm

520 x 440 mm
520 x 440 mm

37.5 kg
37.5 kg

2.6 kW
2.6 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 1.275,00

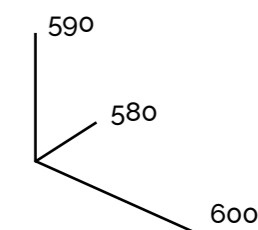
Serie 43

G | MF 43 UMI

G | SNACK UMIDIFICATO NERO



- 4 teglie
4 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-280°
0-280°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore
1 Motor

Con umidificazione
With humidification

70 mm
70 mm

520 x 440 mm
520 x 440 mm

39 kg
39 kg

2.6 kW
2.6 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 1.165,00

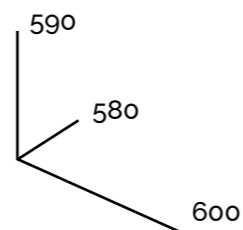
Serie 43


G | M 43

G | SNACK INOX



-  4 teglie
4 trays
-  Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-280°
0-280°




 Porta ribaltabile
Drop-down door

 1 Motore
1 Motor


 37.5 kg
37.5 kg

 70 mm
70 mm

 520 x 440 mm
520 x 440 mm

 50/60 Hz
50/60 Hz

 2.6 kW
2.6 kW

 230 V ~1N
230 V ~1N

Prezzo Price

€ 986,00

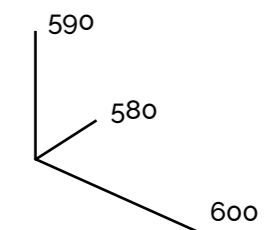
Serie 43


G | D 43

G | SNACK INOX





-  4 teglie
4 trays
-  Timer digitale
Digital timer
0-10 h
-  Memorizza fino a 99
programmi
Memorizes up to 99
programmes
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-260°
0-260°




 Porta ribaltabile
Drop-down door

 1 Motore
1 Motor


 37.5 kg
37.5 kg

 70 mm
70 mm

 520 x 440 mm
520 x 440 mm

 50/60 Hz
50/60 Hz

 2.6 kW
2.6 kW

 230 V ~1N
230 V ~1N

Prezzo Price

€ 1.186,00

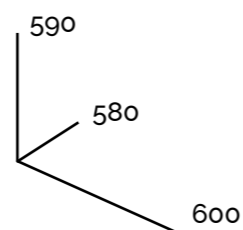
Serie 43

G | MF 43

G | SNACK INOX



-  4 teglie
4 trays
-  Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-280°
0-280°




 Porta ribaltabile
Drop-down door

 1 Motore
1 Motor


 39 kg
39 kg

 70 mm
70 mm

 520 x 440 mm
520 x 440 mm

 50/60 Hz
50/60 Hz

 2,6 kW
2,6 kW

 230 V ~1N
230 V ~1N

Prezzo Price

€ 1.143,00

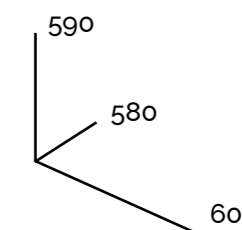
Serie 43


G | M 43 UMI

G | SNACK INOX UMIDIFICATO




-  4 teglie
4 trays
-  Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-280°
0-280°





 Porta ribaltabile
Drop-down door

 1 Motore
1 Motor

 Con umidificazione
With humidification

 70 mm
70 mm

 520 x 440 mm
520 x 440 mm

 37,5 kg
37,5 kg

 2,6 kW
2,6 kW

 230 V ~1N
230 V ~1N

 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price




€ 1.021,00

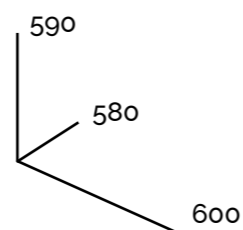
Serie 43

G | D 43 UMI

G | SNACK INOX UMIDIFICATO




-  4 teglie
4 trays
-  Timer digitale
Digital timer
0-10 h
-  Memorizza fino a 99 programmi
Memorizes up to 99 programmes
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-260°
0-260°




 Porta ribaltabile
Drop-down door


 1 Motore
1 Motor


 Con umidificazione
With humidification

 70 mm
70 mm

 520 x 440 mm
520 x 440 mm

 37.5 kg
37.5 kg

 2.6 kW
2.6 kW

 230 V ~1N
230 V ~1N

 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 1.232,00

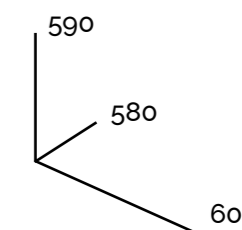
Serie 43


G | MF 43 UMI

G | SNACK INOX UMIDIFICATO





-  4 teglie
4 trays
-  Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-280°
0-280°




 Porta ribaltabile
Drop-down door

 1 Motore
1 Motor


 Con umidificazione
With humidification

 70 mm
70 mm

 520 x 440 mm
520 x 440 mm

 39 kg
39 kg

 2.6 kW
2.6 kW

 230 V ~1N
230 V ~1N

 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 1.188,00

Serie 36



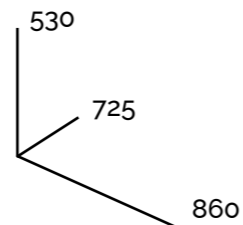
Serie 36


G | M 36


G | SNACK INOX



-  3 teglie
3 trays
-  Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-280°
0-280°




 Porta ribaltabile
Drop-down door

 1 Motore con sistema
inverso
1 Motor with reverse
system


 52.5 kg
52.5 kg

 80 mm
80 mm

 680 x 520 mm
680 x 520 mm

 50/60 Hz
50/60 Hz

 4.2 kW
4.2 kW

 400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

Prezzo Price

€ 1.782,00

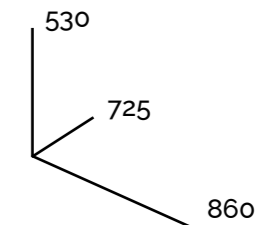
Serie 36


G | D 36


G | SNACK INOX



-  3 teglie
3 trays
-  Timer digitale
Digital timer
0-10 h
-  Memorizza fino a 99
programmi
Memorizes up to 99
programmes
-  3/4"
3/4"
-  25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
-  0-260°
0-260°




 Porta ribaltabile
Drop-down door

 1 Motore con sistema
inverso
1 Motor with reverse
system


 52.5 kg
52.5 kg

 80 mm
80 mm

 680 x 520 mm
680 x 520 mm

 50/60 Hz
50/60 Hz

 4.2 kW
4.2 kW

 400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

Prezzo Price

€ 1.959,00

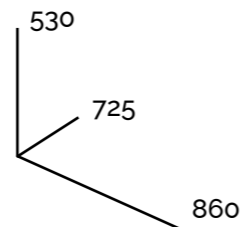
Serie 36

G | M 36 UMI

G | SNACK INOX UMIDIFICATO



- 3 teglie
3 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-280°
0-280°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore con sistema
inverso
1 Motor with reverse
system

Con umidificazione
With humidification

80 mm
80 mm

680 x 520 mm
680 x 520 mm

52.5 kg
52.5 kg

4.2 kW
4.2 kW

400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 1.851,00

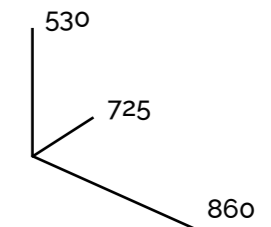
Serie 36

G | D 36 UMI

G | SNACK INOX UMIDIFICATO



- 3 teglie
3 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 99
programmi
Memorizes up to 99
programmes
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-260°
0-260°



Porta ribaltabile
Drop-down door

1 Motore con sistema
inverso
1 Motor with reverse
system

Con umidificazione
With humidification

80 mm
80 mm

680 x 520 mm
680 x 520 mm

52.5 kg
52.5 kg

4.2 kW
4.2 kW

400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 2.035,00

Serie 46



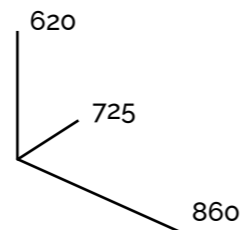
Serie 46

G | M 46

G | SNACK INOX



- 4 teglie
4 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-280°
0-280°



Porta ribaltabile
Drop-down door

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

64.5 kg
64.5 kg

80 mm
80 mm

680 x 520 mm
680 x 520 mm

50/60 Hz
50/60 Hz

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

Prezzo Price

€ 2.171,00

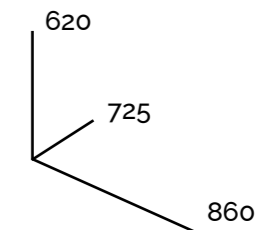
Serie 46

G | D 46

G | SNACK INOX



- 4 teglie
4 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 99
programmi
Memorizes up to 99
programmes
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-260°
0-260°



Porta ribaltabile
Drop-down door

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

64.5 kg
64.5 kg

80 mm
80 mm

680 x 520 mm
680 x 520 mm

50/60 Hz
50/60 Hz

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

Prezzo Price

€ 2.395,00

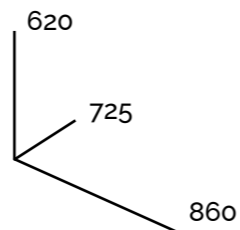
Serie 46

G | M 46 UMI

G | SNACK INOX UMIDIFICATO



- 4 teglie
4 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-280°
0-280°



Porta ribaltabile
Drop-down door

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Con umidificazione
With humidification

80 mm
80 mm

680 x 520 mm
680 x 520 mm

64,5 kg
64,5 kg

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 2.256,00

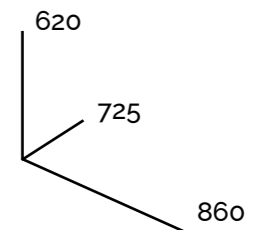
Serie 46

G | D 46 UMI

G | SNACK INOX UMIDIFICATO



- 4 teglie
4 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 99
programmi
Memorizes up to 99
programmes
- 3/4"
3/4"
- 25 mm Ø lato muro
25 mm Ø wall side
- 0-260°
0-260°



Porta ribaltabile
Drop-down door

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Con umidificazione
With humidification

80 mm
80 mm

680 x 520 mm
680 x 520 mm

64,5 kg
64,5 kg

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 230 V
1 N su richiesta
400 V ~ 3N / 230 V
1 N upon request

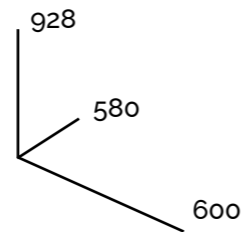
50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 2.487,00

Armadio caldo

G | L8 PROOFER



8 Teglie 2/3 GN
o 460 x 330
8 Trays 2/3 GN
or 460 x 330

70 mm
70 mm

230 V ~1N
230 V ~1N

33.5 kg
33.5 kg

50/60 Hz
50/60 Hz

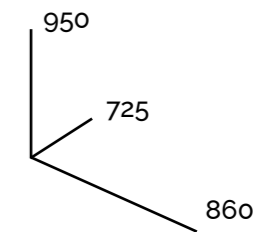
1.5 kW
1.5 kW

Prezzo Price

€ 934,00

Armadio caldo

G | L9 PROOFER



8 Teglie 1/1 GN
o 600 x 400
8 Trays 1/1 GN
or 600 x 400

70 mm
70 mm

230 V ~1N
230 V ~1N

40.5 kg
40.5 kg

50/60 Hz
50/60 Hz

1.5 kW
1.5 kW

Prezzo Price

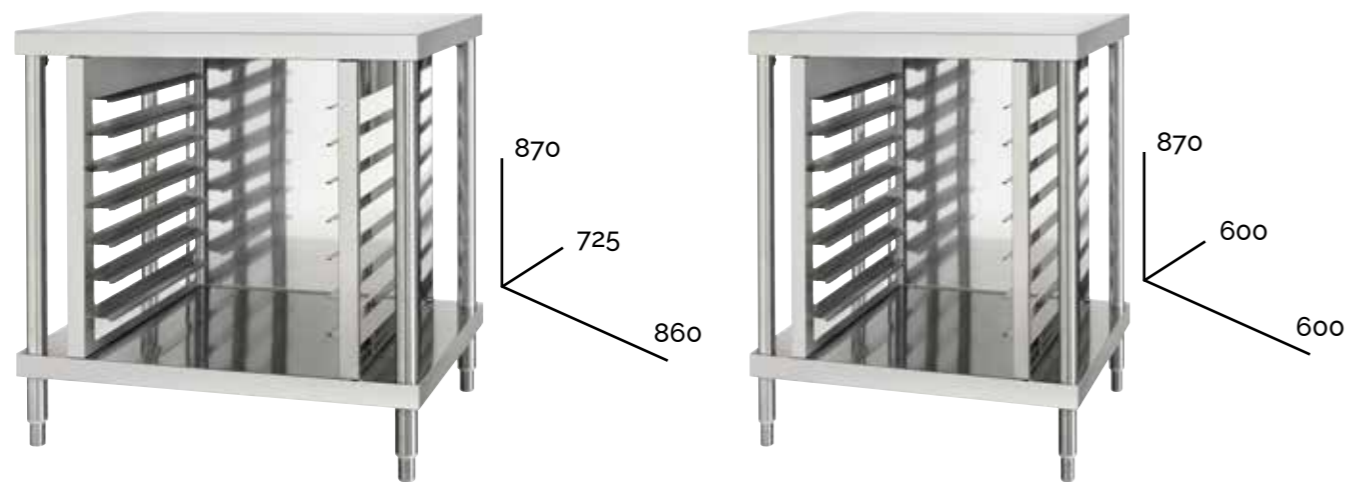
€ 1.491,00

ACCESSORI Per G|SNACK

ACCESSORIES For G|SNACK

Supporti

Stands



SUP 303 mod. 36/46

SUP 304 mod. 43



Prezzo Price € 935,00



Prezzo Price € 888,00



RUO 006

Ruota 800 x 220 con freno M10
Wheel 800 x 220 with brake M10

Prezzo Price € 39,00



RUO 007

Ruota 800 x 220 senza freno M10
Wheel 800 x 220 without brake M10

Prezzo Price € 30,00

Teglie

Trays



TEG 023

Teglia in alluminio 433 x 333 mm
Aluminum tray 433 x 333 mm

Prezzo Price € 28,00



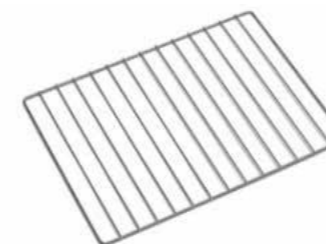
TEG 032

Teglia in refrattario 433 x 333 mm
Refractory tray 433 x 333 mm

Prezzo Price € 50,00

Griglie

Grids



GRI 011

Griglia cromata 433 x 333 mm
Chrome finish grid 433 x 333 mm

Prezzo Price € 27,00



GRI 012

Griglia cromata 433 x 345 mm
Chrome finish grid 433 x 345 mm

Prezzo Price € 27,00

G | COMPACT

La linea G|COMPACT soddisfa anche i clienti più esigenti. La cura nel dettaglio e una componentistica di elevata affidabilità rendono il forno Pastry/Bakery uno strumento al servizio dei professionisti della cottura. Compagno di lavoro estremamente funzionale ed affidabile, è protagonista nelle attività altamente professionali per soddisfare a pieno le richieste dei pasticceri più esigenti.

The G|COMPACT line satisfies even the most demanding customers. Attention to detail and high reliability components make the G|COMPACT oven the ideal choice for cooking professionals. It is an exceptionally functional and reliable work companion for top quality professional use that fully satisfies the needs of the most demanding Chefs.

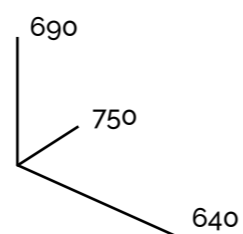


Serie 523

G | M 523



- 5 teglie
5 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min



Ante a battente
Side-hinged doors

1 Motore con sistema
inverso
1 Motor with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

70 mm
70 mm

465 x 455 mm
465 x 455 mm

54.5 kg
54.5 kg

3.5 kW
3.5 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

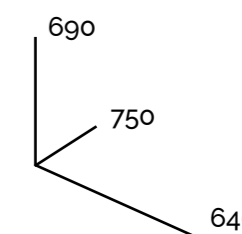
€ 2.780,00

Serie 523

G | A 523



- 5 teglie
5 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h



Ante a battente
Side-hinged doors

1 Motore con sistema
inverso
1 Motor with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

70 mm
70 mm

465 x 455 mm
465 x 455 mm

54.5 kg
54.5 kg

3.5 kW
3.5 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

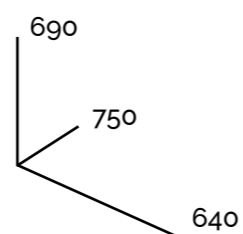
€ 3.166,00

Serie 523

G | D 523



- 5 teglie
5 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes



Ante a battente
Side-hinged doors

1 Motore con sistema
inverso
1 Motor with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

70 mm
70 mm

465 x 455 mm
465 x 455 mm

54.5 kg
54.5 kg

3.5 kW
3.5 kW

230 V ~1N
230 V ~1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 3.166,00

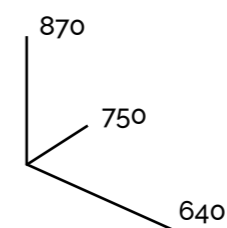
ACCESSORI

Per G | COMPACT

ACCESSORIES For G | COMPACT

Supporti

Stands



SUP 300 mod. 523

7 teglie
7 trays

80 mm
80 mm

Prezzo Price € 935,00



RUO 006

Ruota 800 x 220 con freno M10
Wheel 800 x 220 with brake M10

Prezzo Price € 41,00



RUO 007

Ruota 800 x 220 senza freno M10
Wheel 800 x 220 without brake M10

Prezzo Price € 30,00

Teglie

Trays



TEG 009

Teglia 2/3 GN H20 mm
Tray 2/3 GN H20 mm

Prezzo Price € 47,00



TEG 016

Teglia 2/3 GN H20 mm - forata
Tray 2/3 GN H20 mm - perforated

Prezzo Price € 77,00



TEG 004

Teglia 2/3 GN H40 mm
Tray 2/3 GN H40 mm

Prezzo Price € 50,00



TEG 017

Teglia 2/3 GN H40 mm - forata
Tray 2/3 GN H40 mm - perforated

Prezzo Price € 78,00



TEG 008

Teglia 2/3 GN H65 mm
Tray 2/3 GN H65 mm

Prezzo Price € 56,00



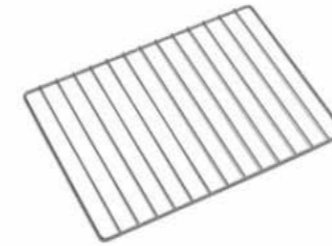
TEG 018

Teglia 2/3 GN H65 mm - forata
Tray 2/3 GN H265 mm - perforated

Prezzo Price € 81,00

Griglie

Grids



GRI 010

Griglia 2/3 GN - cromata
Grid 2/3 GN - chrome

Prezzo Price € 28,00

G | PRO

BAKERY

Cottura a vapore e sonda al cuore per garantire il miglior risultato per ogni tipologia di prodotto, chiusura porta ermetica e due vaschette raccogli condensa sono alcune delle caratteristiche che rendono i forni della linea G|PRO indispensabili per il cuoco professionale.

Controllo automatico del grado dell'umidità/vapore all'interno della camera di cottura e ventola a due velocità per garantire il miglior risultato per ogni tipologia di prodotto.

Stem cooking and core probe to guarantee the best possible results for each type of product, airtight door closure and two drip trays are just some of the features that make the G|PRO line a complete must-have for all professional chefs.

Automatic control of the level of humidity/steam inside the oven and a double speed fan to guarantee the best possible results for each type of product.



Meccanico

G | PRO M4

G | PRO M ELETTRICO



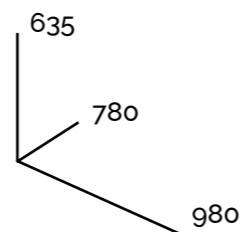
4 teglie
4 trays



Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min



Sonda al cuore
Core probe



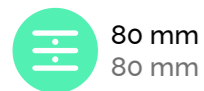
Ante a battente
Side-hinged doors



2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system



Iniezione diretta vapore
Direct steam injection



80 mm
80 mm



800 x 560 mm
800 x 560 mm



81,5 kg
81,5 kg



7 kW
7 kW



400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request



50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 3.732,00

Meccanico

G | PRO M6

G | PRO M ELETTRICO



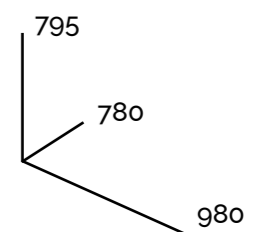
6 teglie
6 trays



Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min



Sonda al cuore
Core probe



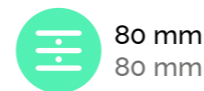
Ante a battente
Side-hinged doors



2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system



Iniezione diretta vapore
Direct steam injection



80 mm
80 mm



800 x 560 mm
800 x 560 mm



92 kg
92 kg



9,5 kW
9,5 kW



400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request



50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 4.153,00

Meccanico

G | PRO M10

G | PRO M ELETTRICO



- 10 teglie
10 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
- Sonda al cuore
Core probe

1105
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

118 kg
118 kg

14 kW
14 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 5.775,00

Meccanico

G | PRO M6 GAS

G | PRO M GAS



- 6 teglie
6 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
- 14 kW
14 kW
- Sonda al cuore
Core probe

955
850
980

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

100 kg
100 kg

14 KCal
14 Kcal

220/230 V - 1N
220/230 V - 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 6.171,00

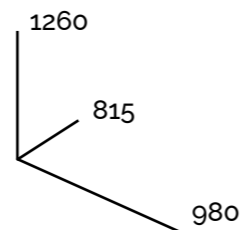
Meccanico

G | PRO M10 GAS

G | PRO M GAS



- 10 teglie
10 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
- 17 kW
17 kW
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

120 kg
120 kg

17 KCal
17 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 8.209,00

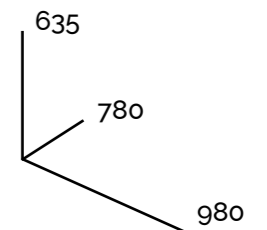
Analogico

G | PRO A4

G | PRO A ELETTRICO



- 4 teglie
4 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

81,5 kg
81,5 kg

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 4.064,00

Analogico

G | PRO A6

G | PRO A ELETTRICO



- 6 teglie
6 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe

795
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

92 kg
92 kg

9.5 kW
9.5 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 4.573,00

Analogico

G | PRO A10

G | PRO A ELETTRICO



- 10 teglie
10 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe

1105
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

118 kg
118 kg

14 kW
14 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 6.319,00

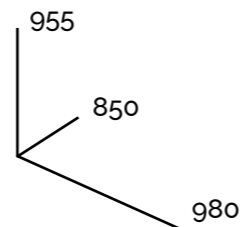
Analogico

G | PRO A6 GAS

G | PRO A GAS



- 6 teglie
6 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- 14 kW
14 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

100 kg
100 kg

14 KCal
14 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 6.554,00

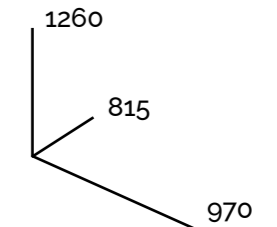
Analogico

G | PRO A10 GAS

G | PRO A GAS



- 10 teglie
10 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- 17 kW
17 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

120 kg
120 kg

17 KCal
17 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 8.307,00

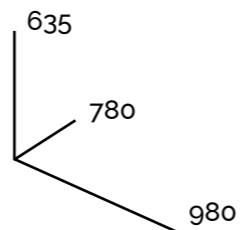
Digitale

G | PRO D4

G | PRO D ELETTRICO



- 4 teglie
4 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

81,5 kg
81,5 kg

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 4.198,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

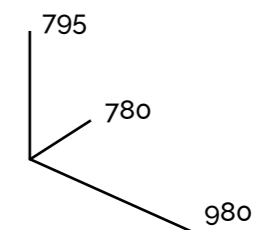
Digitale

G | PRO D6

G | PRO D ELETTRICO



- 6 teglie
6 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

92 kg
92 kg

9,5 kW
9,5 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 4.706,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

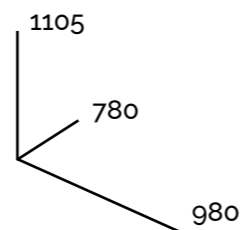
Digitale

G | PRO D10

G | PRO D ELETTRICO



- 10 teglie
10 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

115 kg
115 kg

14 kW
14 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 6.453,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

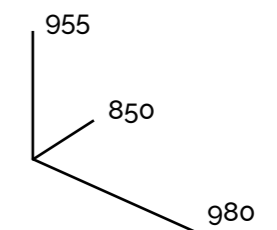
Digitale

G | PRO D6 GAS

G | PRO D GAS



- 6 teglie
6 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 14 kW
14 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- 20 programmes
20 programmes
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

100 kg
100 kg

14 KCal
14 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V - 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 6.688,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

Digitale

G | PRO D10 GAS

G | PRO D GAS



- 10 teglie
10 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 17 kW
17 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- 20 programmes
20 programmes
- Sonda al cuore
Core probe

1260
815
970

Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

120 kg
120 kg

17 KCal
17 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 8.441,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

Armadio caldo

G | L12 PROOFER



780
740
780

12 Teglie 600 x 400
12 Trays 600 x 400

70 mm
70 mm

230 V - 1N
230 V ~ 1N

50 kg
50 kg

50/60 Hz
50/60 Hz

1,5 kW
1,5 kW

Prezzo Price € 1.647,00

Kit

KIT VESUVIO

Kit armadio caldo, forno pizza e cappa da abbinare al forno G | PRO M6.

Proofer, pizza oven and hood to be combined with G | PRO M6 oven.



1 Cappa
Hood

2 Forno 6 teglie
6 trays oven



3 Forno pizza
Pizza oven

50-500°C 4200 W
50-500°C 4200 W

V 220/230/400 V
220/230/400 V

93 kg
93 kg

Hz 50/60 Hz
50/60 Hz

4 Armadio caldo
Proofer

Prezzo Price

€ 7.107,00

Prezzo forno G|PRO M6 Price G|PRO M6 oven

€ 4.153,00

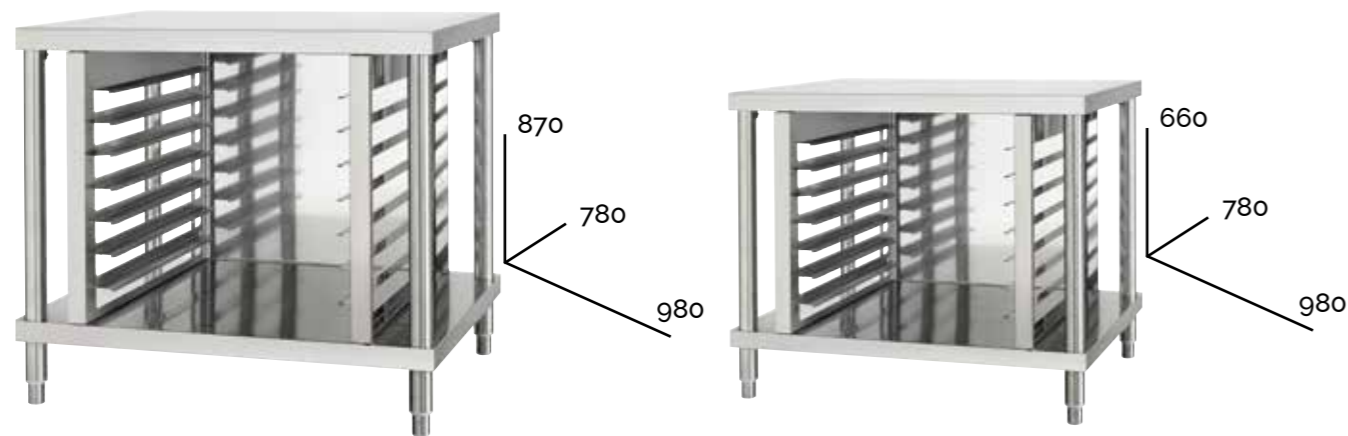


ACCESSORI Per G|PRO

ACCESSORIES For G|PRO

Supporti

Stands



SUP 301 mod. 4/6



Prezzo Price € 968,00

SUP 302 mod. 10



Prezzo Price € 955,00



RUO 006

Ruota 800 x 220 con freno M10
Wheel 800 x 220 with brake M10

Prezzo Price € 39,00



RUO 007

Ruota 800 x 220 senza freno M10
Wheel 800 x 220 without brake M10

Prezzo Price € 30,00

Teglie

Trays



TEG 022

Teglia 600 x 400 - H20 mm
Tray 600 x 400 - H20 mm

Prezzo Price € 46,00



TEG 002

Teglia 600 x 400 mm - alluminio forata ondulata
Tray 600 x 400 mm - aluminium drilled ondulate

Prezzo Price € 138,00



TEG 031

Teglia 600 x 400 - H40 mm
Tray 600 x 400 - H40 mm

Prezzo Price € 54,00



TEG 003

Teglia 600 x 400 mm - alluminio forata
Tray 600 x 400 mm - aluminium drilled

Prezzo Price € 75,00



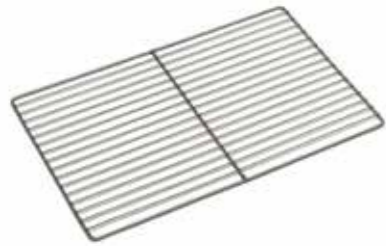
TEG 027

Teglia 600 x 400 - teflonata
Tray 600 x 400 - teflon coated

Prezzo Price € 154,00

Griglie

Grids



GRI 013

Griglia 600 x 400 mm
Grid 600 x 400

Prezzo Price € 43,00



GRI 019

Griglia 600 x 400 mm - cromata a cestino
Grid 600 x 400 mm - chrome basket

Prezzo Price € 74,00



GRI 015

Griglia 600 x 400 mm - ondulata
Grid 600 x 400 - undulate

Prezzo Price € 69,00

Kit porta teglie

Tray holder kit

PG641

Kit porta teglie universale pasticceria/gastronomia Universal pastry/gastronomy tray holder kit

Prezzo 4 posizioni Price 4 positions € 297,00

Prezzo 6 posizioni Price 6 positions € 346,00

Prezzo 10 posizioni Price 10 positions € 507,00

Altri accessori

Other accessories



KIT 040

Kit forni sovrapposti
Overlapping ovens kit

Prezzo Price € 905,00



CAP 006

Cappa in acciaio dotata di filtro anticondensa e filtro a carboni attivi facilmente asportabili per una pulizia completa.
Capacità di estrazione dell'aria: 370 m³/h.
Stainless steel hood fitted with an anti-condensation filter and activated carbon filter, all easily removable to ensure thorough cleaning.
Air exhaust capacity: 370 m³/h.

Prezzo Price € 1.983,00



DOC 000

Il kit è composto dalla pistola ad acqua, un tubo di 1500 mm, un supporto per il posizionamento agevole della pistola nella zona di lavoro e un rubinetto per l'erogazione dell'acqua.
The kit includes a water gun, a 1500 mm hose, a small stand for easier positioning of the gun in the work area and a water supply tap.

Prezzo Price € 302,00

Altri accessori

Other accessories



DET 000

Detergente per lavaggio
Overlapping ovens kit

Prezzo Price € 105,00



BRI 012

Brillantante per lavaggio
Grid 1/1 GN - inox

Prezzo Price € 97,00



SON 012

Sonda al cuore PT 100 impugnatura "T" 4 punti
+ connettore e presa
Core Probe PT 100 Handle "T" 4 points +
connector and panel socket

Prezzo Price € 710,00



SON 013

Sonda al cuore PT 1000 sottovuoto
+ connettore e presa
Core Probe PT 1000 Vacuum Sealed +
connector and panel socket

Prezzo Price € 610,00



ADD 000

Addolcitore
Softner

Prezzo Price € 321,00



G | PRO

GASTRONOMY

Cottura a vapore e sonda al cuore per garantire il miglior risultato per ogni tipologia di prodotto, chiusura porta ermetica e due vaschette raccogli condensa sono alcune delle caratteristiche che rendono i forni della linea G|PRO indispensabili per il cuoco professionale.

Controllo automatico del grado dell'umidità/vapore all'interno della camera di cottura e ventola a due velocità per garantire il miglior risultato per ogni tipologia di prodotto.

Stem cooking and core probe to guarantee the best possible results for each type of product, airtight door closure and two drip trays are just some of the features that make the G|PRO line a complete must-have for all professional chefs.

Automatic control of the level of humidity/steam inside the oven and a double speed fan to guarantee the best possible results for each type of product.



Meccanico

G | PRO M5

G | PRO M ELETTRICO



5 teglie
5 trays

Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min

Sonda al cuore
Core probe

635
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

81,5 kg
81,5 kg

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 3.773,00

Meccanico

G | PRO M7

G | PRO M ELETTRICO



7 teglie
7 trays

Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min

Sonda al cuore
Core probe

795
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

92 kg
92 kg

9,5 kW
9,5 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 4.194,00

Meccanico

G | PRO M12

G | PRO M ELETTRICO



- 12 teglie
12 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
- Sonda al cuore
Core probe

1105
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

118 kg
118 kg

14 kW
14 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 5.816,00

Meccanico

G | PRO M7 GAS

G | PRO M GAS



- 7 teglie
7 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
- 14 kW
14 kW
- Sonda al cuore
Core probe

955
850
980

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

100 kg
100 kg

14 KCal
14 Kcal

220/230 V - 1N
220/230 V - 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 6.212,00

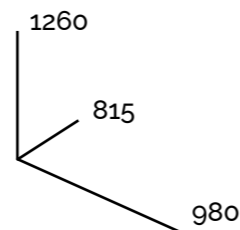
Meccanico

G | PRO M12 GAS

G | PRO M GAS



- 12 teglie
12 tray
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
- 17 kW
17 kW
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

120 kg
120 kg

17 KCal
17 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 8.250,00

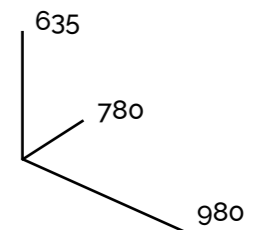
Analogico

G | PRO A5

G | PRO A ELETTRICO



- 5 teglie
5 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

81,5 kg
81,5 kg

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 4.106,00

Analogico

G | PRO A7

G | PRO A ELETTRICO



- 7 teglie
7 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe

795
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

92 kg
92 kg

9.5 kW
9.5 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 4.614,00

Analogico

G | PRO A12

G | PRO A ELETTRICO



- 12 teglie
12 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe

1105
780
980

Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

118 kg
118 kg

14 kW
14 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 6.360,00

Analogico

G | PRO A7 GAS

G | PRO A GAS



- 7 teglie
7 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- 14 kW
14 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe

955
850
980

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

100 kg
100 kg

14 KCal
14 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 6.595,00

Analogico

G | PRO A12 GAS

G | PRO A GAS



- 12 teglie
12 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- 17 kW
17 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe

1260
815
970

Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

120 kg
120 kg

17 KCal
17 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 8.348,00

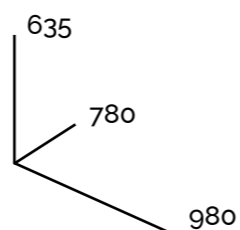
Digitale

G | PRO D5

G | PRO D ELETTRICO



- 5 teglie
5 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

81,5 kg
81,5 kg

7 kW
7 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 4.239,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

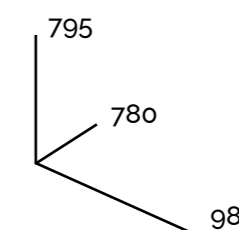
Digitale

G | PRO D7

G | PRO D ELETTRICO



- 7 teglie
7 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

92 kg
92 kg

9,5 kW
9,5 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 4.747,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

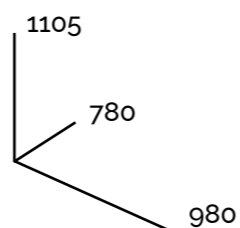
Digitale

G | PRO D12

G | PRO D ELETTRICO



- 12 teglie
12 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

115 kg
115 kg

14 kW
14 kW

400 V - 3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~ 3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 6.494,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

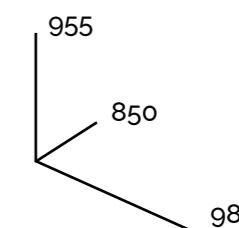
Digitale

G | PRO D7 GAS

G | PRO D GAS



- 7 teglie
7 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 14 kW
14 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- 20 programmes
20 programmes
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

100 kg
100 kg

14 KCal
14 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V - 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 6.729,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

Digitale

G | PRO D12 GAS

G | PRO D GAS



- 12 teglie
12 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 17 kW
17 kW
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- 20 programmes
20 programmes
- Sonda al cuore
Core probe

1260
815
970

Ante a battente
Side-hinged doors

3 Motori con sistema
inverso
3 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 550 mm
800 x 550 mm

120 kg
120 kg

17 KCal
17 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 8.482,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

Armadio caldo

G | L12 PROOFER



980
740
780

12 Teglie 1/1 GN
12 Trays 1/1 GN

70 mm
70 mm

230 V - 1N
230 V ~ 1N

50 kg
50 kg

50/60 Hz
50/60 Hz

1,5 kW
1,5 kW

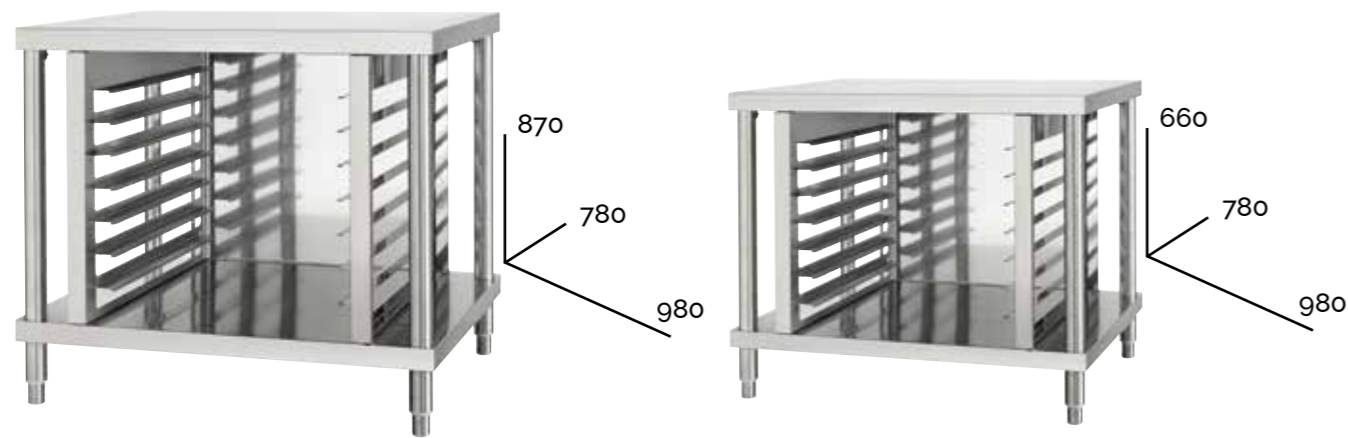
Prezzo Price € 1.647,00

ACCESSORI Per G|PRO

ACCESSORIES For G|PRO

Supporti

Stands



SUP 301 mod. 4/6



Prezzo Price € 968,00

SUP 302 mod. 10



Prezzo Price € 955,00



RUO 006

Ruota 800 x 220 con freno M10
Wheel 800 x 220 with brake M10

Prezzo Price € 39,00



RUO 007

Ruota 800 x 220 senza freno M10
Wheel 800 x 220 without brake M10

Prezzo Price € 30,00

Teglie

Trays



TEG 012

Teglia 1/2 GN - H20 mm
Tray 1/2 GN - H20 mm

Prezzo Price € 41,00



TEG 019

Teglia 1/2 GN - H20 mm - forata
Tray 1/2 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 69,00



TEG 011

Teglia 1/2 GN - H40 mm
Tray 1/2 GN - H40 mm

Prezzo Price € 44,00



TEG 020

Teglia 1/2 GN - H40 mm - forata
Tray 1/2 GN - H40 mm - perforated

Prezzo Price € 72,00



TEG 010

Teglia 1/2 GN - H65 mm
Tray 1/2 GN - H65 mm

Prezzo Price € 49,00



TEG 021

Teglia 1/2 GN - H65 mm - forata
Tray 1/2 GN - H65 mm - perforated

Prezzo Price € 80,00

Teglie

Trays



TEG 009

Teglia 2/3 GN - H20 mm
Tray 2/3 GN - H20 mm

Prezzo Price € 46,00



TEG 016

Teglia 2/3 GN - H20 mm - forata
Tray 2/3 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 74,00



TEG 004

Teglia 2/3 GN - H40 mm
Tray 2/3 GN - H40 mm

Prezzo Price € 49,00



TEG 017

Teglia 2/3 GN - H40 mm - forata
Tray 2/3 GN - H40 mm - perforated

Prezzo Price € 75,00



TEG 008

Teglia 2/3 GN - H65 mm
Tray 2/3 GN - H65 mm

Prezzo Price € 55,00



TEG 018

Teglia 2/3 GN - H20 mm - forata
Tray 2/3 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 79,00

Teglie

Trays



TEG 005

Teglia 1/1 GN - H20 mm
Tray 1/1 GN - H20 mm

Prezzo Price € 49,00



TEG 013

Teglia 1/1 GN - H20 mm - forata
Tray 1/1 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 79,00



TEG 007

Teglia 1/1 GN - H40 mm
Tray 1/1 GN - H40 mm

Prezzo Price € 53,00



TEG 014

Teglia 1/1 GN - H40 mm - forata
Tray 1/1 GN - H40 mm - perforated

Prezzo Price € 80,00



TEG 006

Teglia 1/1 GN - H65 mm
Tray 1/1 GN - H65 mm

Prezzo Price € 62,00



TEG 015

Teglia 1/1 GN - H65 mm - forata
Tray 1/1 GN - H65 mm - perforated

Prezzo Price € 97,00

Teglie

Trays



TEG 030

Teglia 1/1 GN - BBQ
Tray 1/1 GN - BBQ

Prezzo Price € 260,00

Kit porta teglie

Tray holder kit

PG641

Kit porta teglie universale pasticceria/gastronomia Universal pastry/gastronomy tray holder kit

Prezzo 4 posizioni Price 4 positions € 297,00

Prezzo 6 posizioni Price 6 positions € 346,00

Prezzo 10 posizioni Price 10 positions € 507,00

Griglie

Grids



GRI 002

Griglia 1/2 GN - cromata
Grid 1/2 GN - chrome

Prezzo Price € 25,00



GRI 003

Griglia 1/2 GN - inox
Grid 1/2 GN - inox

Prezzo Price € 27,00



GRI 010

Griglia 2/3 GN - cromata
Grid 2/3 GN - chrome

Prezzo Price € 28,00



GRI 011

Griglia 2/3 GN - inox
Grid 2/3 GN - inox

Prezzo Price € 54,00



GRI 006

Griglia 1/1 GN - cromata
Grid 1/1 GN - chrome

Prezzo Price € 40,00



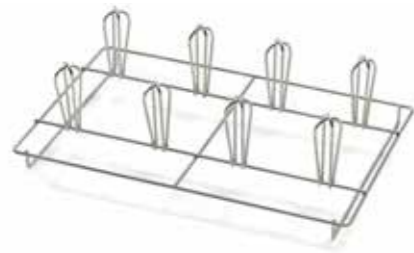
GRI 007

Teglia 1/1 GN - inox
Tray 1/1 GN - inox

Prezzo Price € 68,00

Griglie

Grids



GRI 023

1/1 GN - griglia cuocipollo
1/1 GN - chicken cooker grid

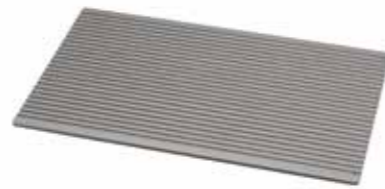
Prezzo Price € 142,00



GRI 021

Griglia 1/1 GN - per cottura grill
Grid 1/1 GN - for grill cooking

Prezzo Price € 178,00



GRI 020

Griglia 1/1 GN - con piano rigato e liscio
Grid 1/1 GN - with striped and smooth top

Prezzo Price € 171,00

Altri accessori

Other accessories



KIT 040

Kit forni sovrapposti
Overlapping ovens kit

Prezzo Price € 905,00



CAP 006

Cappa in acciaio dotata di filtro anticondensa e filtro a carboni attivi facilmente asportabili per una pulizia completa.
Capacità di estrazione dell'aria: 370 m³/h.
Stainless steel hood fitted with an anti-condensation filter and activated carbon filter, all easily removable to ensure thorough cleaning.
Air exhaust capacity: 370 m³/h.

Prezzo Price € 1.983,00



DOC 000

Il kit è composto dalla pistola ad acqua, un tubo di 1500 mm, un supporto per il posizionamento agevole della pistola nella zona di lavoro e un rubinetto per l'erogazione dell'acqua.
The kit includes a water gun, a 1500 mm hose, a small stand for easier positioning of the gun in the work area and a water supply tap.

Prezzo Price € 302,00

Altri accessori

Other accessories



DET 000

Detergente per lavaggio
Overlapping ovens kit

Prezzo Price

€ 105,00



BRI 012

Brillantante per lavaggio
Grid 1/1 GN - inox

Prezzo Price

€ 97,00



SON 012

Sonda al cuore PT 100 impugnatura "T" 4 punti
+ connettore e presa
Core Probe PT 100 Handle "T" 4 points +
connector and panel socket

Prezzo Price

€ 710,00



SON 013

Sonda al cuore PT 1000 sottovuoto
+ connettore e presa
Core Probe PT 1000 Vacuum Sealed +
connector and panel socket

Prezzo Price

€ 610,00

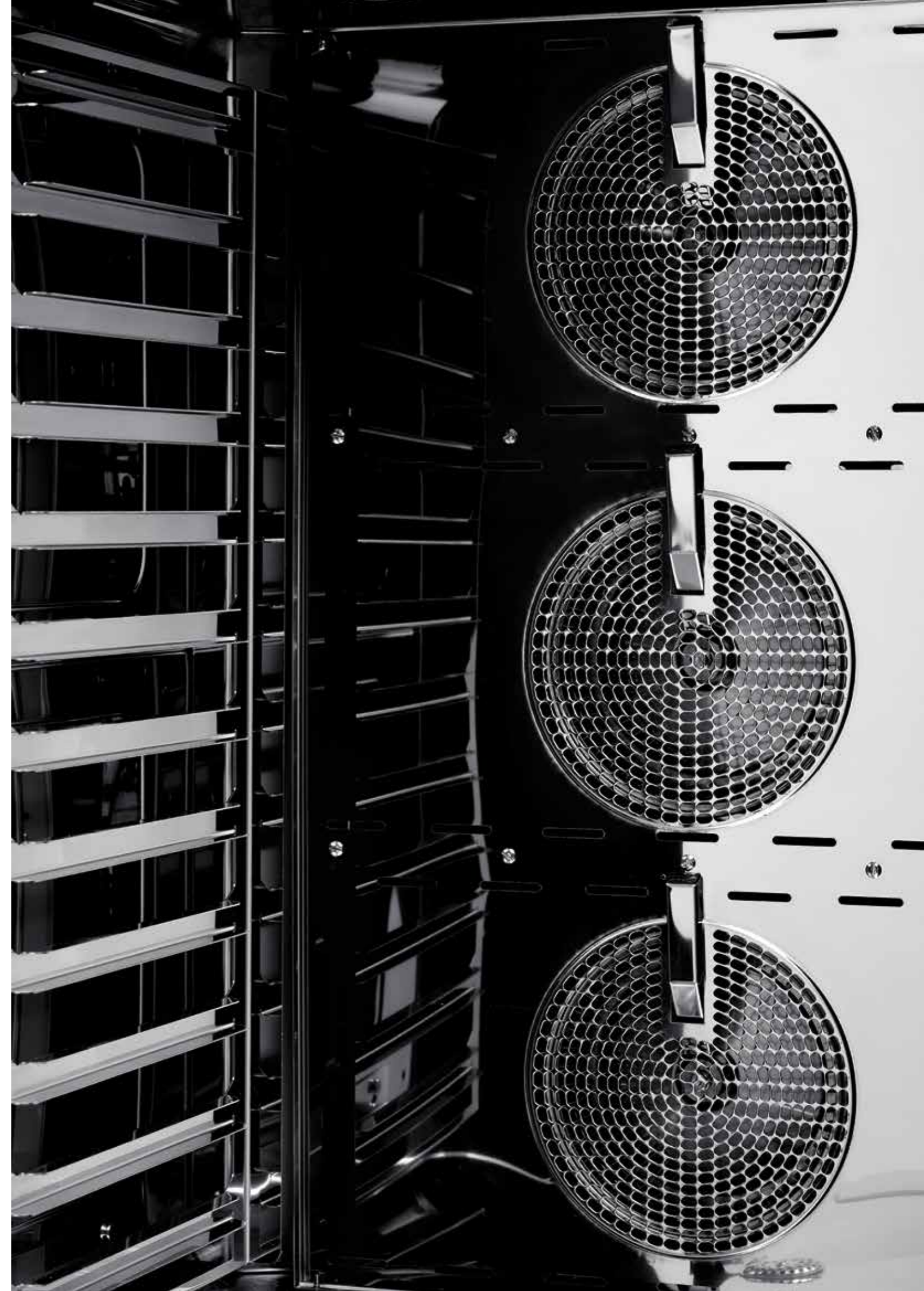


ADD 000

Addolcitore
Softner

Prezzo Price

€ 321,00



G | SUPREME

BAKERY

Con la linea G|SUPREME cucinare non è mai stato così facile e veloce.

Grande display touch screen da 7" con un'interfaccia grafica facile e intuitiva, rende il forno G|SUPREME il più potente e affidabile alleato in cucina.

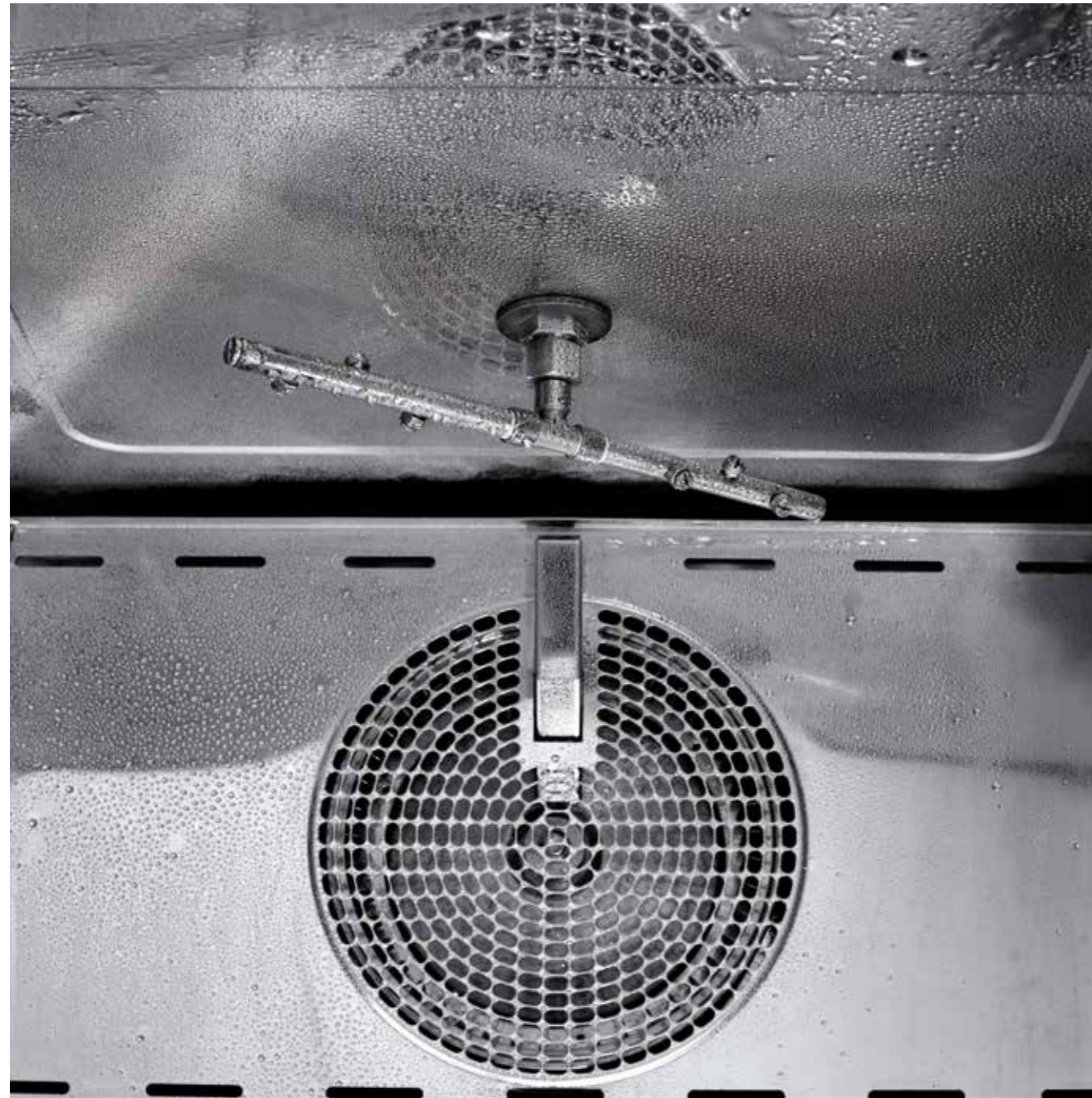
Infinite possibilità di cottura, dal ΔT alla cottura sottovuoto, motore a 5 velocità e sonda multipunto unitamente a porta USB e sistema di autodiagnosi in grado di ricevere assistenza in remoto rendono il forno G|SUPREME il forno combinato dall'anima intelligente.

Cooking has never been so quick and easy as with the G|SUPREME line.

A large 7" touch screen display with an easy and intuitive graphic interface makes the G|SUPREME the most powerful and reliable kitchen tool.

Endless cooking modes, from ΔT to sous vide, 5-speed motor and multipoint core probe together with a USB port and an auto-diagnostic system able to receive remote assistance make G|SUPREME the combi oven with an intelligent soul.





Lavaggio automatico

Sistema di lavaggio automatico di serie per la pulizia della camera di cottura.

Automatic washing

Standard installed automatic washing system for cleaning the cooking chamber.

Caratteristiche

Equipaggiato con 2 griglie/teglie e 2 vaschette raccogliocce.
Motore tangenziale per raffreddamento.
Camino di sfiato vapore motorizzato.
Assenza di angoli taglienti a vista.
Bombatura anti deformazione.
Chiusura ermetica a bandiera.
Scorrigiglia in acciaio e vaschetta stampata a scomparsa.
Gestione delle funzioni e delle programmazioni del forno tramite tocco diretto sul pannello Touch.

Characteristics

2 grids/trays and 2 drip trays included.
Cooling fan motor.
Powered steam exhaust vent.
No visible sharp edges.
Rounded design to prevent deformation.
Side-hinged airtight closure.
Stainless steel grid slide and concealed forged drip tray.
Touch panel setting and function management.



Capacity system

Pannello touch con sistema capacitivo.
Elevatissima sensibilità
Ottima resistenza a urti e graffi.
Semplicità di pulizia.
Alta leggibilità garantita in qualsiasi ambiente.
Dinamica touch performante nel tempo.
Alta tollerabilità a solventi o sostanze chimiche.

Capacity system

Capacity system Touch Screen panel.
High sensitivity level.
Excellent impact and scratch proof performance.
Easy cleaning.
High clarity readability guaranteed in all environments.
Long term high performing. Touch screen dynamics. Increased tolerance against solvents or chemical substances.

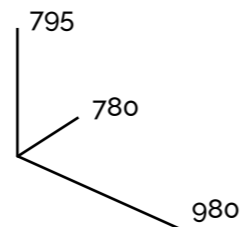
Elettrico

G | SUPREME 6

G | SUPREME ELETTRICO CON TOUCH ELETTRONICO



- 6 teglie
6 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 2 Motori con sistema inverso
2 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 92 kg
92 kg
- 400 V ~3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~3N / 220 V
3 F upon request
- 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 6.722,00

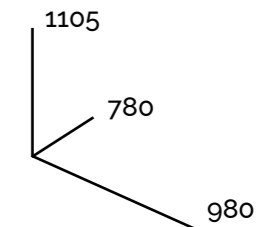
Elettrico

G | SUPREME 10

G | SUPREME ELETTRICO CON TOUCH ELETTRONICO



- 10 teglie
10 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 3 Motori con sistema inverso
3 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 118 kg
118 kg
- 400 V ~3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~3N / 220 V
3 F upon request
- 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 8.521,00

Gas

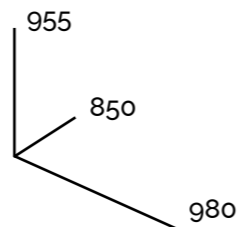


G | SUPREME 6 GAS

**G | SUPREME GAS
CON TOUCH ELETTRONICO**



- 6 teglie
6 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- 14 kW
14 kW



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 2 Motori con sistema inverso
2 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 800 x 550 mm
800 x 550 mm
- 100 kg
100 kg
- 50/60 Hz
50/60 Hz
- 14 KCal
14 KCal
- 220/230 V - 1N
220/230 V - 1N

Prezzo Price € 8.622,00

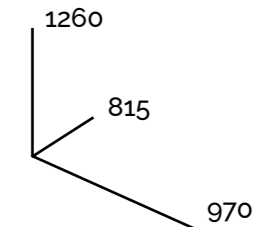


G | SUPREME 10 GAS

**G | SUPREME GAS
CON TOUCH ELETTRONICO**



- 10 teglie
10 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- 17 kW
17 kW



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 3 Motori con sistema inverso
3 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 800 x 550 mm
800 x 550 mm
- 120 kg
120 kg
- 50/60 Hz
50/60 Hz
- 17 KCal
17 KCal
- 220/230 V - 1N
220/230 V - 1N

Prezzo Price € 10.266,00

Armadio caldo

G | L12 PROOFER



8 Teglie 2/3 GN
o 460 x 330
8 Trays 2/3 GN
or 460 x 330

50 kg
50 kg

70 mm
70 mm

50/60 Hz
50/60 Hz

230 V ~1N
230 V ~1N

1,5 kW
1,5 kW

Prezzo Price

€ 1.647,00

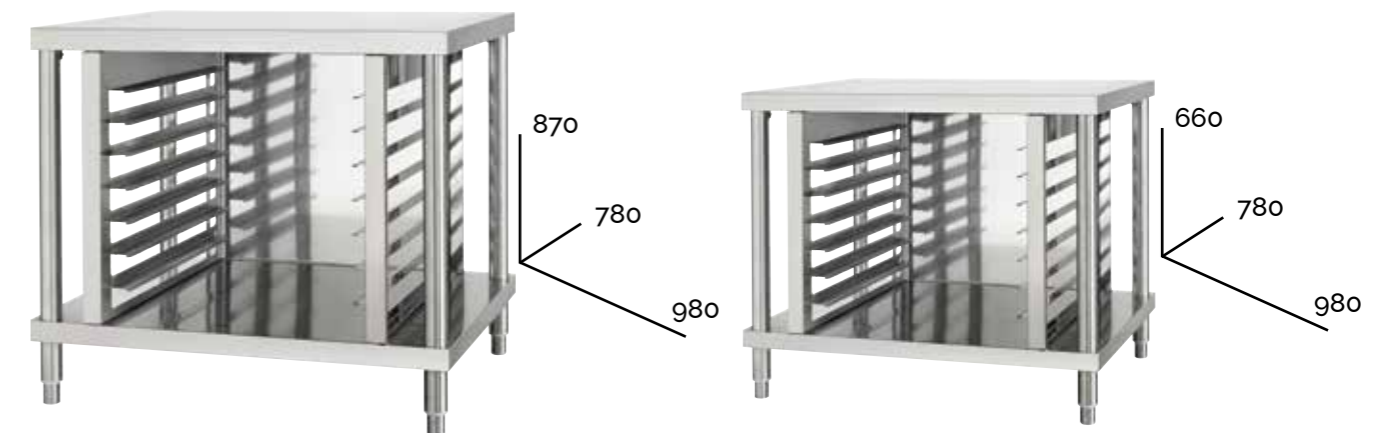
ACCESSORI

Per G | SUPREME

ACCESSORIES For G | PRO

Supporti

Stands



SUP 301 mod. 4/6

7 teglie
7 trays

80 mm
80 mm

Prezzo Price

€ 968,00

SUP 302 mod. 10

5 teglie
5 trays

80 mm
80 mm

Prezzo Price

€ 955,00



RUO 006

Ruota 800 x 220 con freno M10
Wheel 800 x 220 with brake M10

Prezzo Price

€ 39,00



RUO 007

Ruota 800 x 220 senza freno M10
Wheel 800 x 220 without brake M10

Prezzo Price

€ 30,00

Teglie

Trays



TEG 022

Teglia 600 x 400 - H20 mm
Tray 600 x 400 - H20 mm

Prezzo Price € 46,00



TEG 002

Teglia 600 x 400 mm - alluminio forata ondulata
Tray 600 x 400 mm - aluminium drilled ondulate

Prezzo Price € 138,00



TEG 031

Teglia 600 x 400 - H40 mm
Tray 600 x 400 - H40 mm

Prezzo Price € 54,00



TEG 003

Teglia 600 x 400 mm - alluminio forata
Tray 600 x 400 mm - aluminium drilled

Prezzo Price € 75,00



TEG 027

Teglia 600 x 400 - teflonata
Tray 600 x 400 - teflon coated

Prezzo Price € 154,00

Griglie

Grids



GRI 013

Griglia 600 x 400 mm
Grid 600 x 400

Prezzo Price € 43,00



GRI 019

Griglia 600 x 400 mm - cromata a cestino
Grid 600 x 400 mm - chrome basket

Prezzo Price € 74,00



GRI 015

Griglia 600 x 400 mm - ondulata
Grid 600 x 400 - undulate

Prezzo Price € 69,00

Kit porta teglie

Tray holder kit

PG641

Kit porta teglie universale pasticceria/gastronomia Universal pastry/gastronomy tray holder kit

Prezzo 4 posizioni Price 4 positions € 297,00

Prezzo 6 posizioni Price 6 positions € 346,00

Prezzo 10 posizioni Price 10 positions € 507,00

Altri accessori

Other accessories



KIT 040

Kit forni sovrapposti
Overlapping ovens kit

Prezzo Price € 905,00



CAP 006

Cappa in acciaio dotata di filtro anticondensa e filtro a carboni attivi facilmente asportabili per una pulizia completa.
Capacità di estrazione dell'aria: 370 m³/h.
Stainless steel hood fitted with an anti-condensation filter and activated carbon filter, all easily removable to ensure thorough cleaning.
Air exhaust capacity: 370 m³/h.

Prezzo Price € 1.983,00



DOC 000

Il kit è composto dalla pistola ad acqua, un tubo di 1500 mm, un supporto per il posizionamento agevole della pistola nella zona di lavoro e un rubinetto per l'erogazione dell'acqua.
The kit includes a water gun, a 1500 mm hose, a small stand for easier positioning of the gun in the work area and a water supply tap.

Prezzo Price € 302,00

Altri accessori

Other accessories



DET 000

Detergente per lavaggio
Overlapping ovens kit

Prezzo Price € 105,00



BRI 012

Brillantante per lavaggio
Grid 1/1 GN - inox

Prezzo Price € 97,00



SON 012

Sonda al cuore PT 100 impugnatura "T" 4 punti + connettore e presa
Core Probe PT 100 Handle "T" 4 points + connector and panel socket

Prezzo Price € 710,00



SON 013

Sonda al cuore PT 1000 sottovuoto + connettore e presa
Core Probe PT 1000 Vacuum Sealed + connector and panel socket

Prezzo Price € 610,00



ADD 000

Addolcitore
Softner

Prezzo Price € 321,00

G | SUPREME

GASTRONOMY

Con la linea G|SUPREME cucinare non è mai stato così facile e veloce.

Grande display touch screen da 7" con un'interfaccia grafica facile e intuitiva, rende il forno G|SUPREME il più potente e affidabile alleato in cucina.

Infinite possibilità di cottura, dal ΔT alla cottura sottovuoto, motore a 5 velocità e sonda multipunto unitamente a porta USB e sistema di autodiagnosi in grado di ricevere assistenza in remoto rendono il forno G|SUPREME il forno combinato dall'anima intelligente.

Cooking has never been so quick and easy as with the G|SUPREME line.

A large 7" touch screen display with an easy and intuitive graphic interface makes the G|SUPREME the most powerful and reliable kitchen tool.

Endless cooking modes, from ΔT to sous vide, 5-speed motor and multipoint core probe together with a USB port and an auto-diagnostic system able to receive remote assistance make G|SUPREME the combi oven with an intelligent soul.



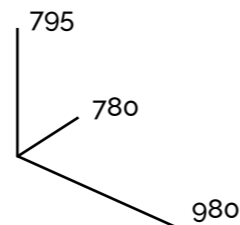
Elettrico

G | SUPREME 7

G | SUPREME ELETTRICO CON TOUCH ELETTRONICO



- 7 teglie
7 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 2 Motori con sistema inverso
2 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 92 kg
92 kg
- 400 V ~3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~3N / 220 V
3 F upon request
- 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 6.763,00

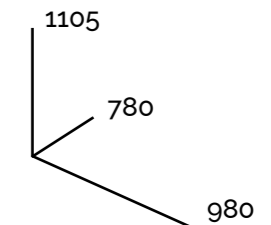
Elettrico

G | SUPREME 12

G | SUPREME ELETTRICO CON TOUCH ELETTRONICO



- 12 teglie
12 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 3 Motori con sistema inverso
3 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 118 kg
118 kg
- 400 V ~3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~3N / 220 V
3 F upon request
- 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 8.562,00

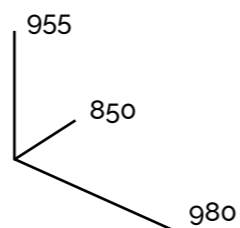
Gas

G | SUPREME 7 GAS

G | SUPREME GAS CON TOUCH ELETTRONICO



- 7 teglie
7 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- 14 kW
14 kW



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 2 Motori con sistema inverso
2 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 800 x 550 mm
800 x 550 mm
- 100 kg
100 kg
- 14 KCal
14 KCal
- 220/230 V - 1N
220/230 V - 1N
- 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 8.663,00

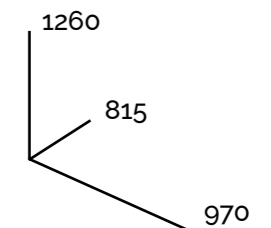
Gas

G | SUPREME 12 GAS

G | SUPREME GAS CON TOUCH ELETTRONICO



- 12 teglie
12 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Multipoint core probe
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- 17 kW
17 kW



- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- Ante a battente
Side-hinged doors
- 3 Motori con sistema inverso
3 Motors with reverse system
- USB
USB
- Iniezione diretta vapore
Direct steam injection
- 80 mm
80 mm
- 800 x 550 mm
800 x 550 mm
- 120 kg
120 kg
- 17 KCal
17 KCal
- 220/230 V - 1N
220/230 V - 1N
- 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 10.307,00

Armadio caldo

G | L12 PROOFER



8 Teglie 2/3 GN
o 460 x 330
8 Trays 2/3 GN
or 460 x 330

50 kg
50 kg

70 mm
70 mm

50/60 Hz
50/60 Hz

230 V ~1N
230 V ~1N

1,5 kW
1,5 kW

Prezzo Price

€ 1.647,00

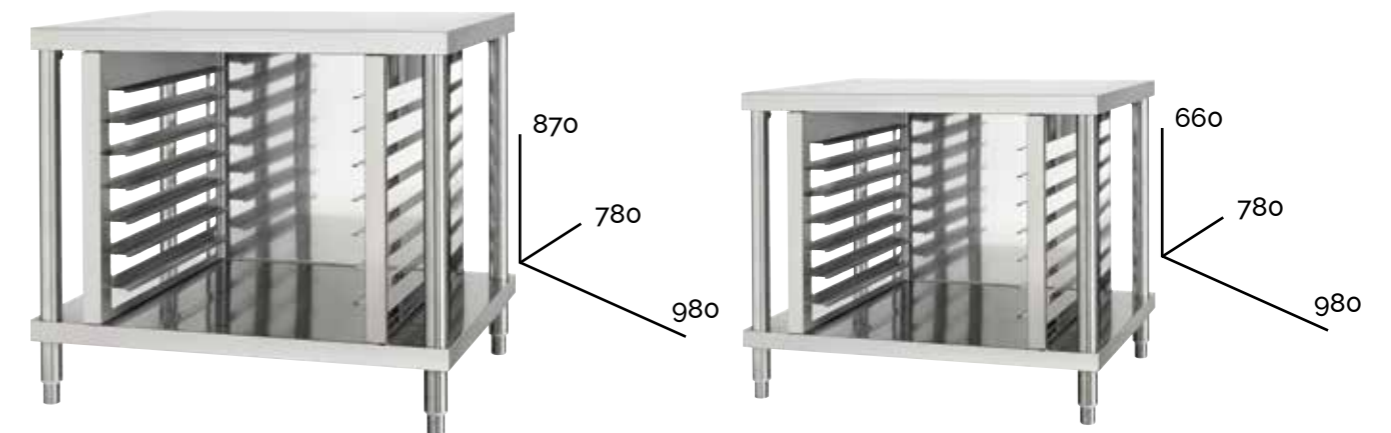
ACCESSORI

Per G | SUPREME

ACCESSORIES For G | PRO

Supporti

Stands



SUP 301 mod. 4/6

7 teglie
7 trays

80 mm
80 mm

Prezzo Price

€ 968,00

SUP 302 mod. 10

5 teglie
5 trays

80 mm
80 mm

Prezzo Price

€ 955,00



RUO 006

Ruota 800 x 220 con freno M10
Wheel 800 x 220 with brake M10

Prezzo Price

€ 39,00



RUO 007

Ruota 800 x 220 senza freno M10
Wheel 800 x 220 without brake M10

Prezzo Price

€ 30,00

Teglie

Trays



TEG 012

Teglia 1/2 GN - H20 mm
Tray 1/2 GN - H20 mm

Prezzo Price € 41,00



TEG 019

Teglia 1/2 GN - H20 mm - forata
Tray 1/2 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 69,00



TEG 011

Teglia 1/2 GN - H40 mm
Tray 1/2 GN - H40 mm

Prezzo Price € 44,00



TEG 020

Teglia 1/2 GN - H40 mm - forata
Tray 1/2 GN - H40 mm - perforated

Prezzo Price € 72,00



TEG 010

Teglia 1/2 GN - H65 mm
Tray 1/2 GN - H65 mm

Prezzo Price € 49,00



TEG 021

Teglia 1/2 GN - H65 mm - forata
Tray 1/2 GN - H65 mm - perforated

Prezzo Price € 80,00

Teglie

Trays



TEG 009

Teglia 2/3 GN - H20 mm
Tray 2/3 GN - H20 mm

Prezzo Price € 46,00



TEG 016

Teglia 2/3 GN - H20 mm - forata
Tray 2/3 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 74,00



TEG 004

Teglia 2/3 GN - H40 mm
Tray 2/3 GN - H40 mm

Prezzo Price € 49,00



TEG 017

Teglia 2/3 GN - H40 mm - forata
Tray 2/3 GN - H40 mm - perforated

Prezzo Price € 75,00



TEG 008

Teglia 2/3 GN - H65 mm
Tray 2/3 GN - H65 mm

Prezzo Price € 55,00



TEG 018

Teglia 2/3 GN - H20 mm - forata
Tray 2/3 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 79,00

Teglie

Trays



TEG 005

Teglia 1/1 GN - H20 mm
Tray 1/1 GN - H20 mm

Prezzo Price € 49,00



TEG 013

Teglia 1/1 GN - H20 mm - forata
Tray 1/1 GN - H20 mm - perforated

Prezzo Price € 79,00



TEG 007

Teglia 1/1 GN - H40 mm
Tray 1/1 GN - H40 mm

Prezzo Price € 53,00



TEG 014

Teglia 1/1 GN - H40 mm - forata
Tray 1/1 GN - H40 mm - perforated

Prezzo Price € 80,00



TEG 006

Teglia 1/1 GN - H65 mm
Tray 1/1 GN - H65 mm

Prezzo Price € 62,00



TEG 015

Teglia 1/1 GN - H65 mm - forata
Tray 1/1 GN - H65 mm - perforated

Prezzo Price € 97,00

Teglie

Trays



TEG 030

Teglia 1/1 GN - BBQ
Tray 1/1 GN - BBQ

Prezzo Price € 260,00

Kit porta teglie

Tray holder kit

PG641

Kit porta teglie universale pasticceria/gastronomia Universal pastry/gastronomy tray holder kit

Prezzo 4 posizioni Price 4 positions € 297,00

Prezzo 6 posizioni Price 6 positions € 346,00

Prezzo 10 posizioni Price 10 positions € 507,00

Griglie

Grids



GRI 002

Griglia 1/2 GN - cromata
Grid 1/2 GN - chrome

Prezzo Price € 25,00



GRI 003

Griglia 1/2 GN - inox
Grid 1/2 GN - inox

Prezzo Price € 27,00



GRI 010

Griglia 2/3 GN - cromata
Grid 2/3 GN - chrome

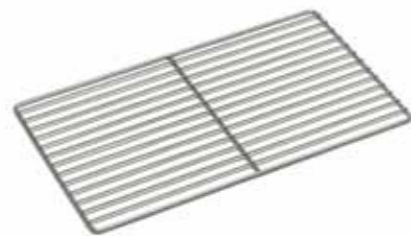
Prezzo Price € 28,00



GRI 011

Griglia 2/3 GN - inox
Grid 2/3 GN - inox

Prezzo Price € 54,00



GRI 006

Griglia 1/1 GN - cromata
Grid 1/1 GN - chrome

Prezzo Price € 40,00



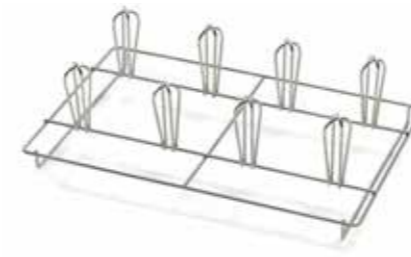
GRI 007

Teglia 1/1 GN - inox
Tray 1/1 GN - inox

Prezzo Price € 68,00

Griglie

Grids



GRI 023

1/1 GN - griglia cuocipollo
1/1 GN - chicken cooker grid

Prezzo Price € 142,00



GRI 020

Griglia 1/1 GN - con piano rigato e liscio
Grid 1/1 GN - with striped and smooth top

Prezzo Price € 171,00



GRI 021

Griglia 1/1 GN - per cottura grill
Grid 1/1 GN - for grill cooking

Prezzo Price € 178,00

Altri accessori

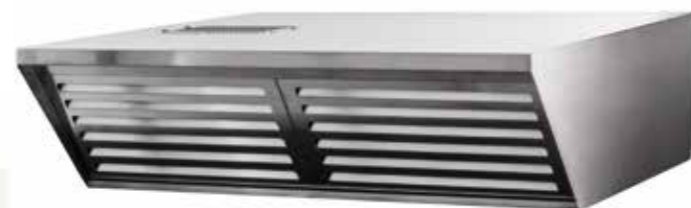
Other accessories



KIT 040

Kit forni sovrapposti
Overlapping ovens kit

Prezzo Price € 905,00



CAP 006

Cappa in acciaio dotata di filtro anticondensa e filtro a carboni attivi facilmente asportabili per una pulizia completa.
Capacità di estrazione dell'aria: 370 m³/h.
Stainless steel hood fitted with an anti-condensation filter and activated carbon filter, all easily removable to ensure thorough cleaning.
Air exhaust capacity: 370 m³/h.

Prezzo Price € 1.983,00



DOC 000

Il kit è composto dalla pistola ad acqua, un tubo di 1500 mm, un supporto per il posizionamento agevole della pistola nella zona di lavoro e un rubinetto per l'erogazione dell'acqua.
The kit includes a water gun, a 1500 mm hose, a small stand for easier positioning of the gun in the work area and a water supply tap.

Prezzo Price € 302,00

Altri accessori

Other accessories



DET 000

Detergente per lavaggio
Overlapping ovens kit

Prezzo Price € 105,00



BRI 012

Brillantante per lavaggio
Grid 1/1 GN - inox

Prezzo Price € 97,00



SON 012

Sonda al cuore PT 100 impugnatura "T" 4 punti + connettore e presa
Core Probe PT 100 Handle "T" 4 points + connector and panel socket

Prezzo Price € 710,00



SON 013

Sonda al cuore PT 1000 sottovuoto + connettore e presa
Core Probe PT 1000 Vacuum Sealed + connector and panel socket

Prezzo Price € 610,00



ADD 000

Addolcitore
Softner

Prezzo Price € 321,00

G | TROLLEY

I forni della linea G|TROLLEY, con carrello estraibile in acciaio inox, sono i più potenti e capienti.

Con 5 ventole posizionate in altezza per una distribuzione perfetta dei flussi d'aria e sistema autopulente, raggiungerai la miglior performance nella pasticceria industriale.

Disponibili nelle versioni meccanico, analogico e digitale.

La linea G|TROLLEY è perfetta per alberghi, ospedali, centri di ristorazione collettiva e tutti quei centri di cottura di larghe dimensioni.

The ovens of the G|TROLLEY line, with removable stainless steel trolley, are the most powerful and capacious.

With 5 fans positioned in height for perfect distribution of air flows and a self-cleaning system, you will achieve the best performance in industrial pastry.

Available in mechanical, analog and digital versions.

The G|TROLLEY line is perfect for hotels, hospitals, catering centers and all those large cooking centers.



G | TROLLEY

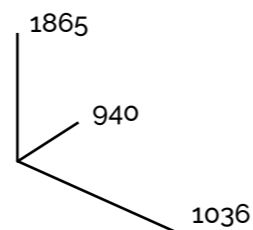


G | TROLLEY MT16

**FORNO ELETTRICO CON CARRELLO
PER PASTICCERIA**



- 16 teglie
16 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 545 mm
800 x 545 mm

210 kg
210 kg

24 kW
24 kW

400 V - 3N
400 V - 3N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 14.350,00



G | TROLLEY

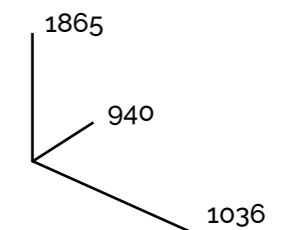


G | TROLLEY AT16

**FORNO ELETTRICO CON CARRELLO
PER PASTICCERIA**



- 16 teglie
16 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 545 mm
800 x 545 mm

210 kg
210 kg

24 kW
24 kW

400 V - 3N
400 V - 3N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 14.795,00



G | TROLLEY

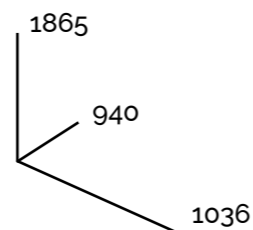


G | TROLLEY DT16

**FORNO ELETTRICO CON CARRELLO
PER PASTICCERIA**



- 16 teglie
16 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- 20 programmes
20 programmes
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 545 mm
800 x 545 mm

210 kg
210 kg

24 kW
24 kW

400 V - 3N
400 V - 3N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price € 14.962,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

G | TROLLEY

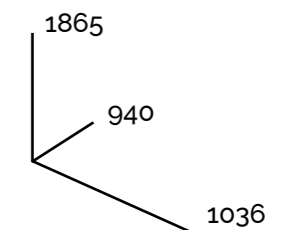


G | TROLLEY MT20

**FORNO ELETTRICO CON CARRELLO
PER GASTRONOMIA**



- 20 teglie
20 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60min
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

70 mm
70 mm

800 x 545 mm
800 x 545 mm

210 kg
210 kg

24 kW
24 kW

400 V - 3N
400 V - 3N

50/60 Hz
50/60 Hz




Prezzo Price € 14.572,00

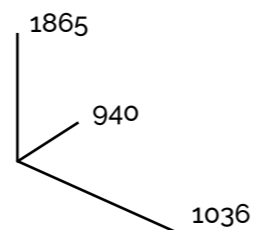
G | TROLLEY


G | TROLLEY AT20


FORNO ELETTRICO CON CARRELLO
PER GASTRONOMIA




-  20 teglie
20 trays
-  Timer analogico
Analogical timer
0-10 h
-  Sonda al cuore
Core probe




 Ante a battente
Side-hinged doors

 5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

 Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

 70 mm
70 mm

 800 x 545 mm
800 x 545 mm

 210 kg
210 kg

 24 kW
24 kW

 400 V - 3N
400 V - 3N

 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 15.017,00

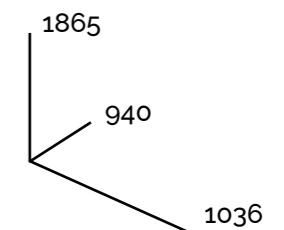
G | TROLLEY

G | TROLLEY DT20


FORNO ELETTRICO CON CARRELLO
PER GASTRONOMIA




-  20 teglie
20 trays
-  Timer digitale
Digital timer
0-10 h
-  20 programmi
20 programmes
-  Sonda al cuore
Core probe




 Ante a battente
Side-hinged doors

 5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

 Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

 70 mm
70 mm

 800 x 545 mm
800 x 545 mm

 210 kg
210 kg

 24 kW
24 kW

 400 V - 3N
400 V - 3N

 50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 15.184,00

Lavaggio automatico Cleaning system

€ 958,00

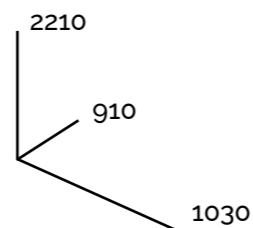
G | TROLLEY GAS

G | TROLLEY MT16 GAS

FORNO A GAS CON CARRELLO
PER PASTICCERIA



- 16 teglie
16 trays
- Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
- 35.000 W
35.000 W
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 545 mm
800 x 545 mm

240 kg
240 kg

35.000 KCal
35.000 KCal

230 V - 1N
230 V- 1N

50 Hz
50 Hz

Prezzo Price

€ 17.687,00

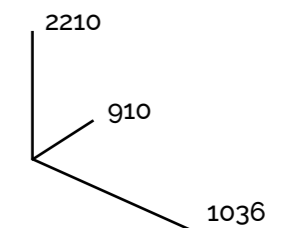
G | TROLLEY GAS

G | TROLLEY AT16 GAS

FORNO A GAS CON CARRELLO
PER PASTICCERIA



- 16 teglie
16 trays
- Timer analogico
Analog timer
0-10 h
- 35.000 W
35.000 W
- Motore doppia velocità
Double speed motor
- Sonda al cuore
Core probe



Ante a battente
Side-hinged doors

5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 545 mm
800 x 545 mm

240 kg
240 kg

35.000 KCal
35.000 KCal

230 V - 1N
230 V- 1N

50 Hz
50 Hz

Prezzo Price


€ 18.132,00

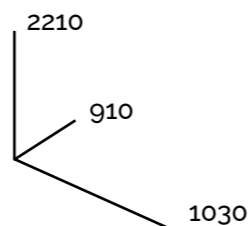
G | TROLLEY GAS


G | TROLLEY DT16 GAS


**FORNO A GAS CON CARRELLO
PER PASTICCERIA**




-  16 teglie
16 trays
-  Timer digitale
Digital timer
0-10 h
-  14 kW
14 kW
-  Motore doppia velocità
Double speed motor
-  20 programmes
20 programmes
-  Sonda al cuore
Core probe




 Ante a battente
Side-hinged doors

 5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system


 Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

 80 mm
80 mm

 800 x 545 mm
800 x 545 mm

 240 kg
240 kg

 35.000 KCal
35.000 KCal

 230 V - 1N
230 V- 1N

 50 Hz
50 Hz

Prezzo Price € 18.299,00

Lavaggio automatico Cleaning system € 958,00

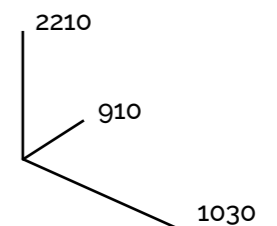
G | TROLLEY GAS


G | TROLLEY MT20 GAS


**FORNO A GAS CON CARRELLO
PER GASTRONOMIA**




-  20 teglie
20 trays
-  Timer meccanico
Mechanical timer
0-60 min
-  35.000 W
35.000 W
-  Sonda al cuore
Core probe




 Ante a battente
Side-hinged doors


 5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system


 Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

 70 mm
70 mm

 800 x 545 mm
800 x 545 mm

 240 kg
240 kg

 35.000 KCal
35.000 KCal

 230 V - 1N
230 V- 1N

 50 Hz
50 Hz

Prezzo Price € 17.910,00

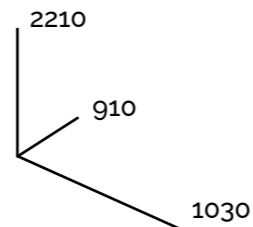
G | TROLLEY GAS


G | TROLLEY AT20 GAS


**FORNO A GAS CON CARRELLO
PER GASTRONOMIA**



-  20 teglie
20 trays
-  Timer analogico
Analog timer
0-10 h
-  35.000 W
35.000 W
-  Sonda al cuore
Core probe




 Ante a battente
Side-hinged doors

 5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system


 Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

 70 mm
70 mm

 800 x 545 mm
800 x 545 mm

 240 kg
240 kg

 35.000 KCal
35.000 KCal

 230 V - 1N
230 V- 1N

 50 Hz
50 Hz

Prezzo Price






€ 18.355,00

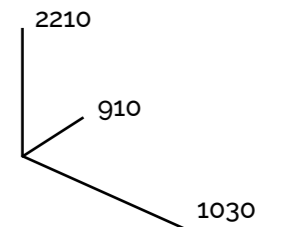
G | TROLLEY GAS


G | TROLLEY DT20 GAS


**FORNO A GAS CON CARRELLO
PER GASTRONOMIA**




-  20 teglie
20 trays
-  Timer digitale
Digital timer
0-10 h
-  35.000 W
35.000 W
-  Sonda al cuore
Core probe
-  20 programmi
20 programmes




 Ante a battente
Side-hinged doors


 5 Motori con sistema
inverso
5 Motors with reverse
system

 Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

 70 mm
70 mm

 800 x 545 mm
800 x 545 mm

 240 kg
240 kg

 35.000 KCal
35.000 KCal

 230 V - 1N
230 V- 1N

 50 Hz
50 Hz

Prezzo Price

€ 18.521,00

Lavaggio automatico Cleaning system

€ 958,00

Serie Supreme

G | TROLLEY SUPREME 16



- 16 teglie
16 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Core probe
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- USB
USB

2210
910
1030

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema inverso
2 Motors with reverse system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

240 kg
240 kg

24 kW
24 kW

400 V -3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 17.187,00

Serie Supreme

G | TROLLEY SUPREME 20



- 20 teglie
20 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Memorizza fino a 1000 programmi
Memorizes up to 1000 programmes
- Sonda al cuore
Core probe
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto diagnostica
Self-diagnostic system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da remoto
Remote assistance
- USB
USB

2210
910
1030

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema inverso
2 Motors with reverse system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

240 kg
240 kg

24 kW
24 kW

400 V -3N / 220 V
3 F su richiesta
400 V ~3N / 220 V
3 F upon request

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 16.688,00

Serie Supreme GAS

G | TROLLEY SUPREME 16 GAS



- 16 teglie
16 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Memorizza fino a
1000 programmi
Memorizes up to
1000 programmes
- Sonda al cuore
Core probe
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto
diagnostica
Self-diagnostic
system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da
remoto
Remote
assistance
- USB
USB

2210
910
1030

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

240 kg
240 kg

35.000 KCal
35.000 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 20.524,00

Serie Supreme GAS

G | TROLLEY SUPREME 20 GAS



- 20 teglie
20 trays
- Timer digitale
Digital timer
0-10 h
- Motore a 5 velocità
5-speed motor
- Memorizza fino a
1000 programmi
Memorizes up to
1000 programmes
- Sonda al cuore
Core probe
- Lavaggio automatico
Automatic washing
- Ricette preimpostate
Preset recipes
- Sistema di auto
diagnostica
Self-diagnostic
system
- Cottura ΔT
 ΔT cooking
- Assistenza da
remoto
Remote
assistance
- USB
USB

2210
910
1030

Ante a battente
Side-hinged doors

2 Motori con sistema
inverso
2 Motors with reverse
system

Iniezione diretta vapore
Direct steam injection

80 mm
80 mm

800 x 560 mm
800 x 560 mm

240 kg
240 kg

35.000 KCal
35.000 KCal

220/230 V - 1N
220/230 V- 1N

50/60 Hz
50/60 Hz

Prezzo Price

€ 20.746,00



ABBATTITORI

Gli abbattitori Garbin Ovens ti permettono di **conservare** in modo ottimale i cibi per poi riporli comodamente in frigorifero o nel congelatore. Questo procedimento consente, infatti, di prolungare la vita del cibo in quanto viene contrastata la proliferazione batterica. Ti permettono, inoltre, di surgelare le pietanze rispettandone comunque le qualità organolettiche ed evitando la formazione di macro-cristalli nel tessuto del prodotto stesso.

Garbin Ovens blast chillers allow you to store food in an optimal way and then store it comfortably in the refrigerator or freezer. This procedure allows, in fact, to prolong the life of the food as bacterial proliferation is contrasted. They also allow you to freeze dishes while respecting their organoleptic qualities and avoiding the formation of macro-crystals in the fabric of the product itself.




ABBATTITORI

2/3 TEGLIE

2/3 TRAYS





-  2/3 teglie
2/3 trays
-  Sonda a spillone
Needle probe
-  Evaporatore
Evaporator
-  -38° - +10°
-38° - +10°

 Ante a battente
Side-hinged doors

 55db
55db

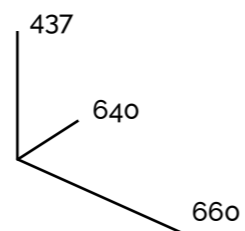
 44 kg
44 kg

 Ch.7Kg/Fr.5Kg
Ch.7Kg/Fr.5Kg

 Protezione ventilatore
Inner fan cover

 420W
420W

 Thermal-braker
Thermal-braker



ABBATTITORI

Abbattitore da banco GN2/3 GN2/3 Counter top blast chiller

Corpo in acciaio inox Stainless steel exterior and interior

Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale Ventilated cooling with manual defrost

Thermal braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (filo scaldante)
Plastic thermal braker as chamber body frame (heated wire)

Evaporatore verniciato anti-corrosione Evaporator with anti-corrosion treatment

Schiumatura in Ciclopentano (60mm) Foaming agent Cyclopentane (60mm)

Termostato digitale con segnale d'allarme Digital thermostat with buzzer alarm

Allarme apertura porta Opening door alarm

Messaggi di errore visualizzati sul display Error message in the display

Camera di raffreddamento in acciaio inox Chilling chamber in stainless steel

Porta con micro-magnetico per blocco ventola con porta aperta
Door microswitch for stop inner fan with open door

Sonda spillone di serie Needle probe fitted as standard

Guarnizione estraibile Removable gasket

Cicli di abbattimento a temperatura controllata o a tempo
Temperature controlled or temporized blast chilling cycle

Modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento
Automatic storage mode at the end of blast chilling cycle

Piedi regolabili Adjustable feet

Prezzo Price


€ 2.575,00

5 TEGLIE

5 TRAYS





-  5 teglie
5 trays
-  Sonda a spillone
Needle probe
-  Evaporatore
Evaporator
-  -40° - +10°
-40° - +10°

 Ante a battente
Side-hinged doors


 60db
60db

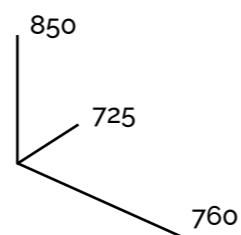
 76 kg
76 kg

 Ch.7Kg/Fr.5Kg
Ch.7Kg/Fr.5Kg

 Protezione ventilatore
Inner fan cover

 749W
749W

 Thermal-braker
Thermal-braker



Abbattitore verticale per GN1/1 e/o EURONORM 600x400mm
GN1/1 and EURONORM 600x400mm upright blast chiller

Corpo in acciaio inox Stainless steel exterior and interior

Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale Ventilated cooling with manual defrost

Thermal braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (tubo caldo)
Plastic thermal braker as chamber body frame (hot pipe system)

Evaporatore verniciato anti-corrosione Evaporator with anti-corrosion treatment

Schiumatura in Ciclopentano (60mm) Foaming agent Cyclopentane (60mm)

Termostato digitale con segnale d'allarme Digital thermostat with buzzer alarm

Messaggi di errore visualizzati sul display Error message in the display

Camera di raffreddamento in acciaio inox Chilling chamber in stainless steel

Porta con micro-magnetico per blocco ventola con porta aperta
Door microswitch for stop inner fan with open door

Sonda spillone di serie Needle probe fitted as standard

Guarnizione estraibile Removable gasket

Cicli di abbattimento a temperatura controllata o a tempo
Temperature controlled or temporized blast chilling cycle

Modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento
Automatic storage mode at the end of blast chilling cycle

Predisposizione per assemblaggio vaschetta raccogli condensa (non inclusa)
Prepared for condensation water tray (not included)

Porta reversibile Resversible door

Ventole EMC (per un basso consumo energetico/bassa rumorosità)
EMC Fan (for low energy consumption/low noise level)

Pulsante per ciclo abbattimento GELATO Button for ICE CREAM cycle

Pulsante per ciclo abbattimento -40°C Button for -40°C cycle

Kit GELATO (vaschette non incluse) ordinabile separatamente ICE CREAM kit (PANS not included) optional

Camera di raffreddamento in acciaio inox Chilling chamber in stainless steel

Piedi regolabili Adjustable feet

Prezzo Price

€ 3.708,00


ABBATTITORI

10 TEGLIE


10 TRAYS




-  10 teglie
10 trays
-  Sonda a spillone
Needle probe
-  Evaporatore
Evaporator
-  -40° - +10°
-40° - +10°

 Ante a battente
Side-hinged doors

 60db
60db

 121 kg
121 kg

 Ch.25Kg/Fr.20Kg
Ch.25Kg/Fr.20Kg

 Protezione ventilatore
Inner fan cover

 1180W
1180W

 Thermal-braker
Thermal-braker

1520
870
790

ABBATTITORI

Abbattitore verticale per GN1/1 e/o EURONORM 600x400mm
GN1/1 and EURONORM 600x400mm upright blast chiller

Corpo in acciaio inox Stainless steel exterior and interior

Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale Ventilated cooling with manual defrost

Thermal braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (filo scaldante)
Plastic thermal braker as chamber body frame (heated wire)

Evaporatore verniciato anti-corrosione Evaporator with anti-corrosion treatment

Schiumatura in Ciclopentano (75mm) Foaming agent Cyclopentane (75mm)

Termostato digitale con funzione Wi-Fi Digital thermostat with Wi-Fy function

Termostato digitale con segnale d'allarme Digital thermostat with buzzer alarm

Messaggi di errore visualizzati sul display Error message in the display

Camera di raffreddamento in acciaio inox Chilling chamber in stainless steel

Porta con micro-magnetico per blocco ventola con porta aperta
Door microswitch for stop inner fan with open door

Predisposizione per assemblaggio vaschetta raccogli condensa (non inclusa)
Prepared for condensation water tray (not included)

Porta reversibile Resversible door

Sonda spillone di serie Needle probe fitted as standard

Distanza dalle teglie 75mm Distance between trays 75mm

Cicli di abbattimento a temperatura controllata o temporizzati (soft/hard)
Temperature controlled or temporized blast cycle (soft/hard)

Modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento
Automatic storage mode at the end of blast chilling cycle

Ventole EMC (per un basso consumo energetico/bassa rumorosità)
EMC Fan (for low energy consumption/low noise level)

Pulsante per ciclo abbattimento GELATO Button for ICE CREAM cycle

Pulsante per ciclo abbattimento -40°C Button for -40°C cycle

Piedini in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali) Adjustable feet (lockable castor as optional)

Prezzo Price


€ 8.034,00

15 TEGLIE

15 TRAYS





-  15 teglie
15 trays
-  Sonda a spillone
Needle probe
-  Evaporatore
Evaporator
-  -40° - +10°
-40° - +10°

 Ante a battente
Side-hinged doors

 70db
70db

 159 kg
159 kg

 Ch.45Kg/Fr.35Kg
Ch.45Kg/Fr.35Kg

 Protezione ventilatore
Inner fan cover

 1250W
1250W

 Thermal-braker
Thermal-braker

1892
870
790

Abbattitore verticale per GN1/1 e/o EURONORM 600x400mm
GN1/1 and EURONORM 600x400mm upright blast chiller

Corpo in acciaio inox Stainless steel exterior and interior

Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale Ventilated cooling with manual defrost

Thermal braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (filo scaldante)
Plastic thermal braker as chamber body frame (heated wire)

Evaporatore verniciato anti-corrosione Evaporator with anti-corrosion treatment

Schiumatura in Ciclopentano (75mm) Foaming agent Cyclopentane (75mm)

Termostato digitale con funzione Wi-Fi Digital thermostat with Wi-Fy function

Termostato digitale con segnale d'allarme Digital thermostat with buzzer alarm

Messaggi di errore visualizzati sul display Error message in the display

Camera di raffreddamento in acciaio inox Chilling chamber in stainless steel

Porta con micro-magnetico per blocco ventola con porta aperta
Door microswitch for stop inner fan with open door

Predisposizione per assemblaggio vaschetta raccogli condensa (non inclusa)
Prepared for condensation water tray (not included)

Porta reversibile Resversible door

Sonda spillone di serie Needle probe fitted as standard

Distanza dalle teglie 75mm Distance between trays 75mm

Cicli di abbattimento a temperatura controllata o temporizzati (soft/hard)
Temperature controlled or temporized blast cycle (soft/hard)

Modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento
Automatic storage mode at the end of blast chilling cycle

Ventole EMC (per un basso consumo energetico/bassa rumorosità)
EMC Fan (for low energy consumption/low noise level)

Pulsante per ciclo abbattimento GELATO Button for ICE CREAM cycle

Pulsante per ciclo abbattimento -40°C Button for -40°C cycle

Piedini in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali) Adjustable feet (lockable castor as optional)

Prezzo Price

€ 10.815,00

TRE CHEF SYSTEM

Con il sistema TRE CHEF SYSTEM il ciclo di cottura non è mai stato così semplice!

- Step 1: cuoci le pietanze in un forno professionale Garbin.
- Step 2: utilizza l'abbattitore per migliorare la conservazione degli alimenti.
- Step 3: sigilla il cibo sottovuoto.
- Step 4: rigenera.

With the TRE CHEF SYSTEM the cooking cycle has never been so simple!

- Step 1: cook the dishes in a Garbin professional oven.
- Step 2: use the blast chiller to improve food storage.
- Step 3: Vacuum seal the food.
- Step 4: regenerate.



CICLO DI COTTURA

TRE CHEF SYSTEM

3 prodotti Garbin per un ciclo di cottura completo: cuoci, abbatti, sigilla sottovuoto e infine rigenera!
3 Garbin products for a complete cooking cycle: cook, blast chill, vacuum seal and finally regenerate!




SOTTOVUOTO

W8 30

EASY TOUCH DX



 Pompa Busch
Busch pump

720
570
770

 0.35 kw
0.35 kw

 1ph
1ph

 38 kg
38 kg

Prezzo Price

€ 2.879,00

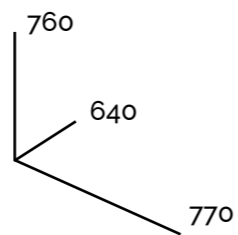
SOTTOVUOTO

W8 40

EASY TOUCH DX 12



Pompa aspirazione 12mc
12mc suction pump



W 0.45 kw
0.45 kw

1ph
1ph

54 kg
54 kg

Prezzo Price

€ 3.447,00





GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

EUROPA

ITALY

Via Vecchia Ferriera, 199
36100 Vicenza (VI) - Italy
Phone: +39 0444 552221
E-mail: info@garbinovens.eu

GERMANY

Münchenerstraße 1c
85232 Bergkirchen - Germany
Phone: +49 (0) 8131 / 297 256-0
E-mail: info@morgangmbh.de

ROMANIA

Roman, Str. Maramures nr. 40A
Jud. Neamt, Romania
Phone: +40 747244129
E-mail: info@glovens.it

AFRICA

ALGERIA

Zone Industrial Guerouaou lot 270 C 01
Blida - Algeria
Phone: +213 550445007
E-mail: sunpack2020@yahoo.com

ASIA

KOREA

5-11, HYEONSAN-RO 361 BEON-GIL,
CHOWOL-EUP, GWANGJU-SI 12728
GYEONGGI-DO, REPUBLIC OF KOREA
Phone: +82-31-606-3003
E-mail: jinsung3003@naver.com

UNITED ARAB EMIRATES

48 Burj Gate, 10th Floor, room #1001,
Downtown - Dubai - EAU
Phone: +971 43216260
E-mail: digital@iicuae.com

MOROCCO

Bd. Emile Zola Imm. Res. Ahfad N° 2 Qt.
de la Gare - Casablanca, Marocco
Phone: +212 522243745
E-mail: restoquipcontact@restoquip.ma



WWW.GARBINOVENS.COM



GARBIN
PROFESSIONAL OVENS