Все началось с семейного традиционного обеда, сломанная печь требовала вмешательства. Это было начало профессионального пути Giorgio Garbin — основателя компании.

Результатом на сегодняшний день является всемирно известный бренд Garbin, в основе которого лежат традиционные вкусы итальянских блюд.

Нежная, лёгкая и солнечная выпечка, приготовленная на печи Garbin, словно олицетворяет душу Италии, скрывающуюся за вулканом сильных и ярких чувств...

Мировая известность оборудования GARBIN

Команда высококвалифицированных инженеров и дизайнеров постоянно находится в поисках инновационных решений и внедряет новейшие технологические разработки:

- двигатель со встроенным охлаждающим вентилятором и коническим валом для увеличения прочности и надежности печи;
- фильтр, снижающий электромагнитное излучение;
- электроника нового поколения;
- внедрены технологии энергосбережения;
- платы управления и питания легко доступны для операторов, в случае потребности в перенастройке;
- внутренние детали дверей и варочной камеры изготовлены из AISI 304 нержавеющей стали;
- все компоненты / запасные части сделаны в Италии.

Элегантный и аристократичный стиль Италии в каждой детали;

Современная изысканность - отличительная черта дизайна оборудования.

Печи НОВОЙ серии G|SUPREME обеспечивают быстрое и легкое приготовление пищи, подходят как для ресторанов, так и для пекарен.

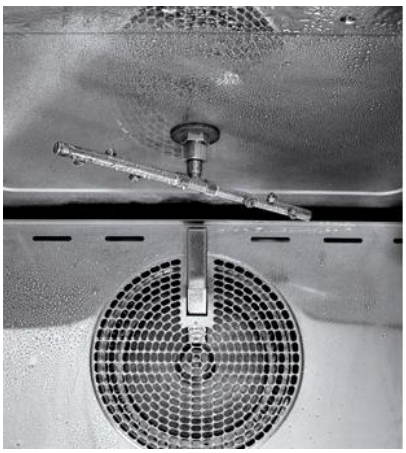
Печи имеют большой 7” сенсорный экран с простым и интуитивно доступным интерфейсом.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ G|SUPREME с множеством режимов приготовления удовлетворят самых взыскательных поваров и станут для них незаменимым помощником.

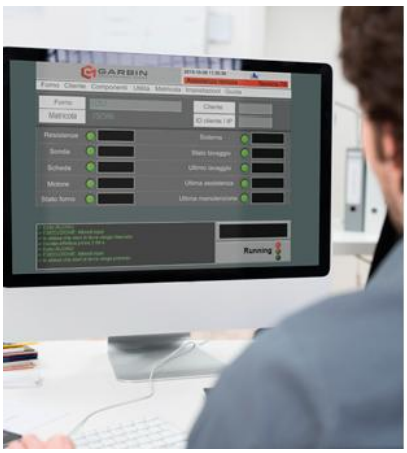
7” сенсорный экран

Набор рецептов с пиктограммами

Режим готовки ΔT



Автоматическая мойка



Удаленная техническая поддержка

	6S	*10S*	*7S*	*12S*
Размер противня	600x400	600x400	GN1/1	GN1/1
количество уровней	6	10	7	12
расстояние между уровнями	80	80	70	70
Панель управления	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN

Max температура	280 C	280 C	280 C	280 C
Дверца открывается	в сторону	в сторону	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 9,6 кВт	380 В, 14,1 кВт	380 В, 9,6 кВт	380 В, 14,1 кВт
Размер	*980x780x750*	*980x780x1055*	*980x780x750*	*980x780x1055*
Пароувлажнение	+	+	+	+
Комплектация	2 противня	2 противня	2 решетки	2 решетки
Кол-во вентиляторов в камере	2	3	2	3
Пруфер	L12	L12	L12	L12

Приготовление в режиме «Конвекция»

Смешанный режим приготовления

Мультитаймер

Вакуумное приготовление с использованием щупа

Приготовление в режиме «ПАР»

Регенерация и поддержание приготовленного блюда в режиме ПОДАЧИ

GARBIN PROFESSIONAL OVENS

G|STARTER

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Отличительные особенности:

- компактные размеры;
- износостойкие дверные и камерные уплотнения;
- варочная камера с закругленными углами;
- двигатель с охлаждающим вентилятором;
- надежные нагревательные элементы.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ - станут идеальным выбором для небольших пекарен, предприятий фаст-фуда, отлично подходят для разогрева пищи, для подготовки закусок и приготовления блюд из замороженных полуфабрикатов.

	Piccolo M	Bravo M	Delizioso M	Superiore M
Размер противня	GN 1/ 2	460x330 GN 2/3	600x400 или GN 1/1	600x400 или GN 1/1
количество уровней	3	4	3	4
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
Панель управления	механическая	механическая	механическая	механическая
Max температура	280 C	280 C	280 C	280 C
Дверца открывается	вниз	вниз	вниз	вниз
Подключение	220 В 2,5 кВт	220 В 2,5 кВт	380 В 4,2 кВт	380 В 7 кВт
Размер	450X585 x510	600x585 x590	780x744 x575	780x768 x653
Пароувлажнение	-	+	+	+
Комплектация	2 решетки	2 решетки	2 противня или 2 решетки	2 противня или 2 решетки
Пруфер		L8	L9	L9
Аналог старой линейки		43DX UMI, 43P UMI	36P UMI	44PX UMI, 44P UMI

Для моделей маркировка буквами “M” и “D” имеет следующие значения:

- “M” - механическая панель управления (складская позиция);
- “D” - электронная панель управления (под заказ)

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО:
модели печей с электронным управлением ВСЕХ линеек имеют дополнительный вентилятор, предназначенный для защиты платы управления от перегрева.

GARBIN PROFESSIONAL OVENS

G|PRO GASTRONOMY

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

Отличительные особенности:
- наличие температурного зонда;*
- герметичные двери;
- каплесборник на двери и поддон на нижней раме в камере готовки.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ - даже самые требовательные клиенты останутся довольны.

Работа печей оценена профессиональными шеф-поварами разных стран.

Печи подходят для ресторанов с различной проходимостью, столовых, кафе и других предприятий питания.

* Температурный зонд (щуп) предусмотрен для моделей с электронной панелью управления (D).

	5M	5D	523M	523D
Размер противня	GN1/1	GN1/1	GN 2/3	GN 2/3
количество уровней	5	5	5	5
расстояние между уровнями	70 мм	70 мм	70 мм	70 мм
Панель управления	механическая	электронная	механическая	электронная
Max температура	280 C	280 C	280 C	280 C

Дверца открывается	в сторону	в сторону	в сторону	в сторону
Подключение	380 В 7,1 кВт	380 В 7,1 кВт	220 В 3,5 кВт	220 В 3,5 кВт
Размер	980x839 x620	980x839 x620	635x742 x695	635x742 x695
Пароувлажнение	+	+	+	+
Комплектация	2 решетки	2 решетки	2 решетки	2 решетки
Пруфер	L12	L12		
Аналог старой линейки	45G VAP	45GE VAP	25G VAP	25GE VAP

	7 M	7 D	12 M	12 D
Размер противня	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
количество уровней	7	7	12	12
расстояние между уровнями	70 мм	70 мм	70 мм	70 мм
Панель управления	механическая	электронная	механическая	электронная
Max температура	280 С	280 С	280 С	280 С
Дверца открывается	в сторону	в сторону	в сторону	в сторону
Подключение	380 В 9,6 кВт	380 В 9,6 кВт	380 В 14,4 кВт	380 В 14,4 кВт
Размер	980x839 x788	980x839 x788	980x839 x1086	980x839 x1086
Пароувлажнение	+	+	+	+
Комплектация	2 решетки	2 решетки	2 решетки	2 решетки
Пруфер	L12	L12	L12	L12
Аналог старой линейки	61G VAP	61GE VAP	101G VAP	101GE VAP

Модели G|PRO 5, G|PRO 7 и G|PRO 12 входят в складской ассортимент Компании БИО как с электронной, так и с механической панелью управления. Модели G|PRO 523 поставляются под заказ.

мидии Guazzetto	**филе свинины в кунжутной панировке и карамелизированный лук**	**запеченая говядина и рататуй**
стейк из лосося и овощной микс в винном соусе	**куриное филе на гриле с морковью**	**овощи и мясо на гриле**

GARBIN PROFESSIONAL OVENS

G|PRO BAKERY

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Отличительные особенности:

- двухскоростной вентилятор;
- герметичные двери;
- каплесборник на двери и поддон на нижней раме в камере готовки.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ - идеально подойдут для оснащения промышленных кондитерских, булочных, предприятий питания, фаст-фудов, для приготовления блюд из замороженных полуфабрикатов.

Для моделей с электронной панелью управления (D) предусмотрена функция пониженной скорости вентилятора. Она дает возможность готовить деликатные кондитерские изделия безе, суфле и т.д.

	4 M	4 D	6 M	6 D
Размер противня	600x400	600x400	600x400	600x400
количество уровней	4	4	6	6
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
Панель управления	механическая	электронная	механическая	электронная
Max температура	280 C	280 C	280 C	280 C
Дверца открывается	в сторону	в сторону	в сторону	в сторону
Подключение	380 В 7,1 кВт	380 В 7,1 кВт	380 В 9,6 кВт	380 В 9,6 кВт
Размер	980x839 x620	980x839 x620	980x839 x788	980x839 x788
Пароувлажнение	+	+	+	+
Комплектация	2 противня	2 противня	2 противня	2 противня
Пруфер	L10	L10	L10	L10
Аналог старой линейки	46P VAP	46PE VAP	64P VAP	64PE VAP

	10 M	10 D
Размер противня	600x400	600x400
количество уровней	10	10
расстояние между уровнями	80 мм	80 мм

Панель управления	механическая	электронная
Max температура	280 C	280 C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В 14,4 кВт	380 В 14,4 кВт
Размер	980x839 x1086	980x839 x1086
Пароувлажнение	+	+
Комплектация	2 противня	2 противня
Пруфер	L10	L10
Аналог старой линейки	104P VAP	104PE VAP

Модели G|PRO 6 и G|PRO 10 входят в складской ассортимент Компании БИО. Модели G|PRO 4 поставляются под заказ.

пицца

хлеб

круассаны

фруктовые пироги, печенье, крем-карамель

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

PROOFERS

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Плавная регулировка температуры позволит задать требуемые параметры.

Температурные перепады сведены к минимуму.

Диапазон поддерживаемой температуры от 0 до 90 градусов.

	L8	L9	L10	L12
Под печи:	Bravo	Superiore и Delizioso	G|PRO BAKERY	G|PRO BAKERY, G|PRO

				GASTRONOMY
Размеры противня, мм	460x330 или 2/3 GN	600x400 или 1/1 GN	600x400 или 1/1 GN	600x400 или 1/1 GN
Количество уровней, шт	8	9	5+5	6+6
Расстояние между направляющими, мм	70	70	85	70
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	1,5
Напряжение, В	220	220	220	220
Вес, кг	33,5	40,5	49,6	49,6
Габаритные размеры, мм	636x580 x938	776x695 x932	980x740 x760	980x740 x760

Модели L8, L9, L12 являются складскими позициями Компании БИО.

Настоящие итальянские блюда с одной стороны простые, домашние, но тут же изысканные и утонченные, требуют не только профессионализма от повара, но и качественное оборудование.

Garbin – это вкус со знаком качества - MADE IN ITALY