



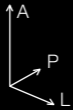























**G|SUPREME**

MADE IN  
ITALY





|  |   |   |  |   |   |
|--|---|---|--|---|---|
|    | Digitale<br>Digital<br>Digital<br>Numérique<br>Digital<br>Сифровой  |    | Sonda multipunto<br>Multipoint core probe<br>Mehrpunktfühler<br>Sonde multipoint<br>Sonda multipunto<br>Термозонд с несколькими точками контроля   |    | Dimensioni (L x P x A)<br>Dimensions (W x D x H)<br>Maße (B x T x H)<br>Dimensions (L x P x H)<br>Dimensiones (L x P x A)<br>Размеры (Ш x Г x В)  |
|    | Timer<br>Timer<br>Timer<br>Temporizador<br>Таймер   |    | Sonda al cuore di serie<br>Core temperature probe included<br>Serienmäßig mit Kerntemperaturfühler<br>Sonde au cœur de série<br>Sonda en el corazón de serie<br>Термозонд в комплекте  |    | Chiusura porta ermetica a bandiera<br>Side-hinged airtight doors<br>Dicht schließende Schwenktür<br>Fermeture porte hermétique sur le côté<br>Puerta de apertura lateral con cierre hermético<br>Герметичная поворотнo-распашная дверца                 |
|    | Programmi<br>Programmes<br>Programme<br>Programmes<br>Programas<br>Программы  |    | Per max n. teglie/griglie<br>Max No. trays/grills<br>Für max. Nr. Bleche/Roste<br>Pour un max de x plaques/grilles<br>Para máximo nº bandejas/rejillas<br>Макс. кол-во противней/решеток                                       |    | Ricette preimpostate con pittogrammi<br>Preset recipes with pictograms<br>Voreingestellte Rezepte mit Piktogrammen<br>Recettes préprogrammées avec pictogrammes<br>Recetas preconfiguradas con pictogramas<br>Предустановленные рецепты с пиктограммами |
|    | Voltaggio<br>Voltage<br>Spannung<br>Voltage<br>Tensión<br>Напряжение  |    | Interasse piedini (L x P)<br>Feet spacing (W x D)<br>Fußabstand (B x T)<br>Entraxe pieds (L x P)<br>Separación entre patas (L x P)<br>Расстояние между ножками (Ш x Г)   |    | Cottura in $\Delta T$<br>$\Delta T$ cooking<br>$\Delta T$ -Garen<br>Cuisson en $\Delta T$<br>Cocción en $\Delta T$<br>Приготовление в режиме $\Delta T$   |
|   | Potenza elettrica<br>Electric power<br>Elektrische Leistung<br>Puissance électrique<br>Potencia eléctrica<br>Электрическая мощность   |   | Distanza tra le teglie/griglie<br>Distance between the trays/grills<br>Abstand zwischen den Blechen/Rosten<br>Distance entre les plaques/grilles<br>Distancia entre bandejas/rejillas<br>Расстояние между противнями/решетками |   | Autodiagnosi in caso di guasto<br>Self-diagnostic troubleshooting system<br>Selbstdiagnose bei Störungen<br>Autodiagnostic en cas de panne<br>Autodiagnóstico en caso de avería<br>Самодиагностика в случае неполадок                                   |
|  | Frequenza<br>Frequency<br>Frequenz<br>Fréquence<br>Frecuencia<br>Частота  |  | Peso<br>Weight<br>Gewicht<br>Poids<br>Peso<br>Вес  |  | Assistenza in remoto<br>Remote technical assistance<br>Fernunterstützung<br>Assistance à distance<br>Asistencia en remoto<br>Удаленная техническая помощь   |
|  | Motore con funzione reverse<br>Motor with reverse function<br>Reversierender Motorlauf<br>Moteur avec fonction reverse<br>Motor con función reverse<br>Реверсивный вентилятор |  | Vapore a iniezione diretta<br>Direct steam injection<br>Direkte Dampfeinspritzung<br>Vapeur à injection directe<br>Vapor de inyección directa<br>Прямой впрыск пара  |  | USB<br>USB<br>USB<br>USB<br>USB<br>USB  |
|  | Motore a cinque velocità<br>5-speed motor<br>Fünf-Gang-Motor<br>Moteur à cinq vitesses<br>Motor de cinco velocidades<br>5-скоростной вентилятор                               |  | Lavaggio automatico<br>Automatic self-washing system<br>Automatische Reinigung<br>Lavage automatique<br>Lavado automático<br>Автоматическая промывка   |  | Disponibile modello a gas<br>Gas model available<br>Als Gasmodell erhältlich<br>Modèle à gaz disponible<br>Disponibile modelo a gas<br>Предлагается газовая модель  |



IT

Robusti, di componentistica esclusivamente italiana e sotto stretto controllo qualitativo della casa madre, i forni Garbin si riconoscono per la loro estetica moderna, la cura nei dettagli e uno stile indiscutibilmente Made in Italy. Uno staff di tecnici specializzati con esperienza decennale nel campo dei forni a convezione è sempre impegnato nella ricerca di soluzioni innovative per anticipare le esigenze del mercato, perché un risultato di alta qualità nasce solo da un'attenta selezione di materiali.

EN

Garbin ovens are robust, fitted with entirely Made in Italy components under the strict quality control of the parent company, and are recognised for their modern design, the attention to detail and their undisputed Italian design. A team of R&D technical specialists with decades of experience in the field of convection ovens is constantly committed to searching for innovative solutions to anticipate market demands, because a superior quality product is the result of careful selection of materials.

DE

Für die soliden Öfen von Garbin, die sich durch eine moderne Ästhetik, Liebe zum Detail und einen unverkennbaren italienischen Stil auszeichnen, werden ausschließlich italienische Bauteile verwendet, die der strengen Qualitätskontrolle des Mutterunternehmens unterliegen. Unser technisches Fachpersonal mit langjähriger Erfahrung auf dem Gebiet der Konvektionsöfen strebt stets innovative Lösungen an, um die Marktanforderungen zu antizipieren, denn eine sorgfältige Auswahl der Materialien ist die Voraussetzung für ein qualitativ hochwertiges Produkt.

FR

Robustes, faits exclusivement de composants italiens et sous stricte contrôle qualitatif de la maison mère, les fours Garbin se reconnaissent par leur esthétique moderne, le soin des détails et leur style indiscutablement Made in Italy. Une équipe de techniciens spécialisés ayant une expérience décennale dans le domaine des fours à convection est toujours engagée dans la recherche de solutions innovantes pour anticiper les exigences du marché, parce qu'un résultat de haute qualité naît seulement d'une sélection attentive de matériaux.

ES

Robustos, con componentes exclusivamente italianos y realizados con un estricto control de calidad de la casa madre, los hornos Garbin se reconocen por su estética moderna, el cuidado de los detalles y un estilo indiscutiblemente Made in Italy. Un equipo de técnicos especializados con una amplia experiencia en el campo de los hornos de convección trabaja de manera permanente en la búsqueda de soluciones innovadoras para anticiparse a las solicitudes del mercado, ya que un resultado de alta calidad nace solo de una atenta selección de los materiales.

RU

Печи Garbin отличаются надежностью, поскольку в них используются только изготовленные в Италии комплектующие, а также современным дизайном, вниманием к деталям и неукоснительной приверженности стилю «Made in Italy». Команда квалифицированных специалистов с многолетним опытом в сфере производства конвекционных печей постоянно ищет новаторские решения, способные предвосхитить потребности рынка, поскольку высокое качество возможно только при тщательном отборе материалов, из которых изготавливается продукция.



# GISUPREME



## IT FORNI TRIVALENTI

Con la linea GISUPREME 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 GISUPREME il più potente e affidabile alleato in cucina. Infinite possibilità di cottura, dal  $\Delta T$  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 GISUPREME il forno combinato dall'anima intelligente.

## EN COMBI OVENS

Cooking has never been so quick and easy as with the GISUPREME line. A large 7" touch screen display with an easy and intuitive graphic interface makes the GISUPREME the most powerful and reliable kitchen tool. Endless cooking modes, from  $\Delta T$  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 GISUPREME the combi oven with an intelligent soul.

## DE KOMBIÖFEN

Mit der Produktlinie GISUPREME lässt sich so schnell und einfach garen wie noch nie. Das große 7"-Touchscreen-Display mit einer einfachen und intuitiven Benutzeroberfläche macht den Ofen GISUPREME zum leistungsfähigsten und zuverlässigsten Verbündeten in der Küche. Unzählige Garmöglichkeiten, vom  $\Delta T$ -Garen bis zum Vakuumgaren, 5-Gang-Motor und Mehrpunktfühler sowie ein USB-Anschluss und ein Selbstdiagnosesystem, das die Fernunterstützung ermöglicht, machen den Ofen GISUPREME zum intelligenten Kombiofen.

## FR FOURS COMBINÉS

Avec la ligne GISUPREME, cuisiner n'a jamais été si facile et si rapide. Le grand afficheur à écran tactile de 7" avec une interface graphique facile et intuitive, fait du four GISUPREME le plus puissant et le plus fiable allié en cuisine. Des possibilités de cuisson infinies, de la  $\Delta T$  à la cuisson sous-vide, un moteur à 5 vitesses et une sonde multipoint associés à un port USB et à un système d'autodiagnostic en mesure de recevoir une assistance à distance, font du four GISUPREME le four combiné à l'âme intelligente.

## ES HORNOS COMBINADOS

Con la línea GISUPREME cocinar nunca ha sido tan fácil y rápido. Gran pantalla táctil de 7" con una interfaz gráfica fácil e intuitiva, convierte el horno GISUPREME en el más potente y fiable aliado en la cocina. Infinitas posibilidades de cocción, desde  $\Delta T$  a la cocción al vacío, motor de 5 velocidades y sonda multipunto además de puerto USB y sistema de autodiagnóstico capaz de recibir asistencia en remoto hacen de GISUPREME un horno combinado con un alma inteligente.

## RU ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Благодаря GISUPREME приготовление пищи ещё никогда не было таким простым и быстрым. Большой 7" сенсорный экран с простым и интуитивно понятным графическим интерфейсом делает печь GISUPREME самым мощным и надёжным помощником на кухне. Бесчисленное количество режимов приготовления, от  $\Delta T$  до готовки в вакууме, 5-скоростной вентилятор, термозонд с несколькими точками контроля температуры и USB-порт, а также система самодиагностики, поддерживающая режим удаленной технической помощи, наделяют пароконвектомат GISUPREME свойствами интеллектуальной системы.



# G|SUPREME



## IT CARATTERISTICHE

Equipaggiato con 2 griglie/teglie  
Temperatura 0-280 °C  
2 vaschette raccogli gocce  
Motore tangenziale per raffreddamento  
Camino di sfato 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 o tramite manopola  
con Encoder

## EN CHARACTERISTICS

2 grids/trays included  
Oven temperature 0-280 °C  
2 drip trays  
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 or Encoder knob setting and function  
management

## DE EIGENSCHAFTEN

Inklusive 2 Roste/Bleche  
Temperaturbereich 0-280 °C  
2 Tropfschalen  
Tangentiallüfter  
Dampfabzug mit Motorantrieb  
Keine sichtbaren scharfen Kanten  
Bombierung gegen Verformungen  
Dicht schließende Schwenktür  
Einschubleisten aus Stahl und verdeckte Formschale  
Das Einstellen der Funktionen und die Programmierung  
des Ofens erfolgen durch direkte Berührung über das  
Touchpanel oder über den Drehknopf mit Encoder

## FR CARACTÉRISTIQUES

Équipé de 2 grilles/plaques  
Température 0-280 °C  
2 bacs de collecte des gouttes  
Moteur tangential pour le refroidissement  
Conduit d'évacuation de la vapeur motorisé  
Absence d'angles coupants apparents  
Bombage anti déformation  
Fermeture hermétique sur le côté  
Glissière pour grilles en acier et bac moulé escamotable  
Gestion des fonctions et des programmations du four en  
touchant directement le tableau à écran tactile ou à l'aide  
de la poignée avec encodeur

## ES CARACTERÍSTICAS

Equipado de 2 rejillas/bandejas  
Temperatura 0-280 °C  
2 cubetas de recogida de condensados  
Motor tangencial para enfriamiento  
Chimenea de purga de vapor motorizada  
Sin esquinas cortantes a la vista  
Diseño curvado para evitar deformaciones  
Puerta de apertura lateral con cierre hermético  
Guías laterales de acero y cubeta impresa escamoteable  
Gestión de las funciones y de las programaciones del  
horno mediante toque directo en el panel táctil o mando  
con codificador

## RU ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 решетки/противня в комплекте  
Температура 0-280 °C  
2 каплесборных лотка  
Тангенциальный охлаждающий вентилятор  
Канал принудительной вытяжки пара  
Отсутствие внешних острых краев  
Арочная конструкция, позволяющая избежать  
деформаций  
Герметичная поворотной-распашная дверца  
Стальные направляющие и скрытый штампованный  
лоток  
Для управления функциями и программированием  
печи используется сенсорная панель или ручка  
регулятора



IT MOTORE A 5 VELOCITÀ  
SONDA MULTIPUNTO DI SERIE

DE 5-GANG-MOTOR  
SERIENMÄSSIG MIT MEHRPUNKTFÜHLER

ES MOTOR DE 5 VELOCIDADES  
SONDA MULTIPUNTO DE SERIE

EN 5-SPEED MOTOR  
STANDARD INSTALLED MULTIPOINT PROBE

FR MOTEUR À 5 VITESSES  
SONDE MULTIPOINT DE SÉRIE

RU 5-СКОРОСТНОЙ ВЕНТИЛЯТОР  
ПРИЛАГАЕТСЯ МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ТЕРМОЗОНД



TOUCH SCREEN 7"  
7" TOUCH SCREEN  
TOUCHSCREEN 7"  
ÉCRAN TACTILE 7"  
PANTALLA TÁCTIL 7"  
СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН 7"



IT RICETTE PREIMPOSTATE IDENTIFICATE  
DA PICTOGRAMMI

DE VOREINGESTELLTE REZEPTE  
MIT PICTOGRAMMEN

ES RECETAS PRECONFIGURADAS IDENTIFICADAS  
POR PICTOGRAMAS

EN PRESET RECIPES IDENTIFIED  
BY PICTOGRAMS

FR RECETTES PRÉPROGRAMMÉES IDENTIFIÉES  
PAR PICTOGRAMMES

RU ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ С  
ПИКТОГРАММАМИ



IT COTTURA A CONVEZIONE

DE KONVEKTIONSGAREN

ES COCCIÓN POR CONVECCIÓN

EN CONVECTION COOKING

FR CUISSON PAR CONVECTION

RU КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



IT COTTURA A VAPORE

DE DAMPFGAREN

ES COCCIÓN AL VAPOR

EN STEAM COOKING

FR CUISSON À LA VAPEUR

RU ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ



IT COTTURA MISTA VAPORE-CONVEZIONE

DE KOMBIGAREN DAMPF-HEISSLUFT

ES COCCIÓN MIXTA VAPOR-CONVECCIÓN

EN COMBI STEAM-CONVECTION COOKING

FR CUISSON MIXTE VAPEUR-CONVECTION

RU КОМБИНИРОВАННОЕ ПАРОКОНВЕКЦИОННОЕ  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



IT COTTURA IN ΔT

DE ΔT-GAREN

ES COCCIÓN EN ΔT

EN ΔT COOKING

FR CUISSON EN ΔT

RU ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ΔT



IT COTTURA SOTTOVUOTO  
(CON SONDA AD AGO OPTIONAL)

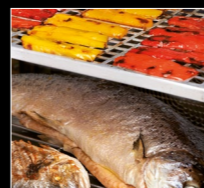
DE VAKUUMGAREN  
(WAHLWEISE MIT EINSTECHFÜHLER)

ES COCCIÓN AL VACÍO  
(CON SONDA DE AGUJA OPCIONAL)

EN SOUS-VIDE COOKING  
(WITH OPTIONAL NEEDLE PROBE)

FR CUISSON SOUS-VIDE (AVEC SONDE  
À PETITE AIGUILLE OPTIONNELLE)

RU ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ  
(ИСПОЛЬЗУЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОЗОНД)



IT RIGENERAZIONE E MANTENIMENTO

DE REGENERIEREN UND WARMHALTEN

ES REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO

EN REGENERATION AND MAINTENANCE

FR RÉGÉNÉRATION ET MAINTIEN

RU РЕГЕНЕРАЦИЯ И ПОДДЕРЖАНИЕ  
ТЕМПЕРАТУРЫ



IT MULTITIMER PER OGNI RIPIANO

DE MULTITIMER FÜR JEDEN EINSCHUB

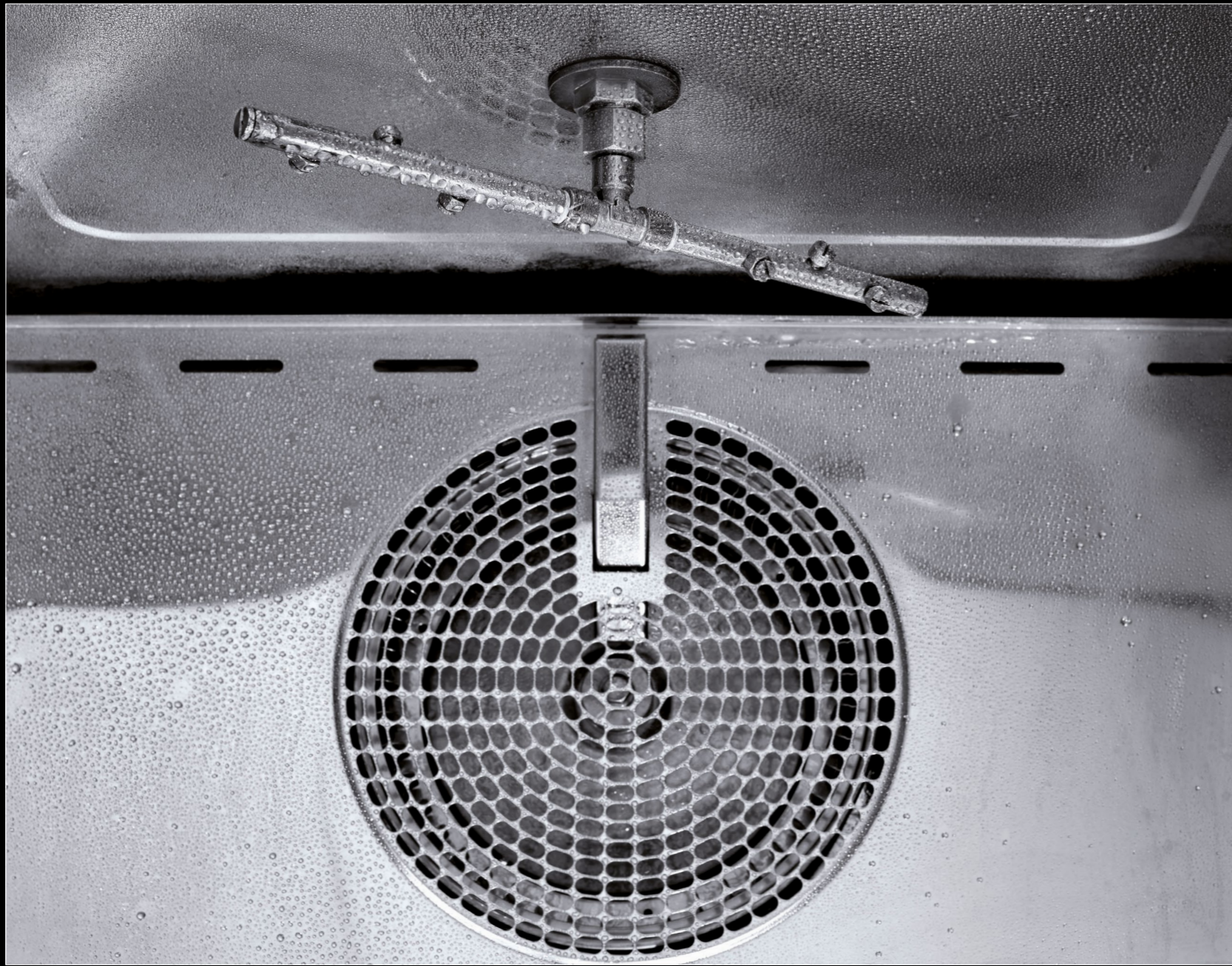
ES MULTITEMPORIZADOR PARA CADA ESTANTE

EN MULTITIMER FOR EACH LEVEL

FR MULTITIMER POUR CHAQUE ÉTAGÈRE

RU ТАЙМЕР ДЛЯ КАЖДОГО УРОВНЯ





IT LAVAGGIO AUTOMATICO DI SERIE

DE SERIENMÄSSIG MIT AUTOMATISCHER REINIGUNG

ES LAVADO AUTOMÁTICO DE SERIE

EN STANDARD INSTALLED CLEANING SYSTEM

FR LAVAGE AUTOMATIQUE DE SÉRIE

RU АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА



## IT 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

## EN 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

## DE CAPACITY SYSTEM

Touchpanel mit kapazitivem System  
Hochempfindlich  
Hohe Kratz- und Stoßbeständigkeit  
Leichte Reinigung  
Optimale Lesbarkeit in jeder Umgebung  
Beständig leistungsstarke Touchfunktion  
Erhöhte Lösungsmittel- und Chemikalienverträglichkeit

## FR CAPACITY SYSTEM

Tableau à écran tactile avec système capacitif  
Sensibilité très élevée  
Excellente résistance aux chocs et aux rayures  
Simplicité de nettoyage  
Haute lisibilité garantie dans n'importe quel milieu  
Dynamique tactile performante dans le temps  
Tolérance accrue aux solvants ou aux substances chimiques

## ES CAPACITY SYSTEM







Panel táctil con sistema capacitivo  
Elevadísima sensibilidad  
Óptima resistencia a golpes y rayaduras  
Sencillo de limpiar  
Se lee fácilmente en cualquier ambiente  
Dinámica táctil de gran rendimiento a lo largo del tiempo  
Mayor tolerancia a disolventes o sustancias químicas

## RU СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ







Ёмкостная сенсорная панель  
Высочайшая чувствительность  
Превосходная стойкость к ударам и царапинам  
Легкая очистка  
Четкость отображения гарантируется в любых условиях  
Динамичная и долговечная сенсорная панель  
Повышенная стойкость к растворителям и химическим веществам

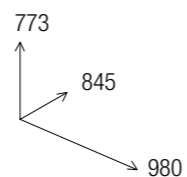


# SUPREME 7










-  Set recipes with pictograms
-  Self-diagnostic system
-   $\Delta T$  cooking
-  Remote technical assistance
-  USB
-  Gas model available




-  7 grids
-  Digital timer 0-10 h
-  Multipoint core probe
-  5-speed motor
-  1000 Programmes (6 cycles per programme)
-  Automatic washing









CODE: 7S

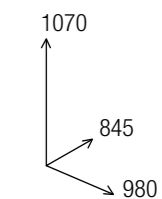
- |   |  |  |
|---|--|--|
|  Side-hinged airtight doors |  2 motors with reverse system                                   |  Direct steam injection |
|  70 mm                      |  800 x 560 mm   |  92 kg                  |
|  9,5 kW                     |  400 V ~ 3N $\downarrow$ / upon request 220 V ~ 3F $\downarrow$ |  50/60 Hz               |

# SUPREME 12










-  Set recipes with pictograms
-  Self-diagnostic system
-   $\Delta T$  cooking
-  Remote technical assistance
-  USB
-  Gas model available









-  12 grids
-  Digital timer 0-10 h
-  Multipoint core probe
-  5-speed motor
-  1000 Programmes (6 cycles per programme)
-  Automatic washing









CODE: 12S

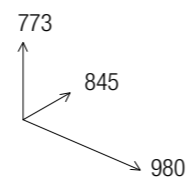
- |  |  |  |
|--|--|--|
|  Side-hinged airtight doors |  3 motors with reverse system                                   |  Direct steam injection |
|  70 mm                      |  800 x 560 mm   |  118 kg                 |
|  14 kW                      |  400 V ~ 3N $\downarrow$ / upon request 220 V ~ 3F $\downarrow$ |  50/60 Hz               |

# SUPREME 6










-  Set recipes with pictograms
-  Self-diagnostic system
-   $\Delta T$  cooking
-  Remote technical assistance
-  USB
-  Gas model available





-  6 trays
-  Digital timer 0-10 h
-  Multipoint core probe
-  5-speed motor
-  1000 Programmes (6 cycles per programme)
-  Automatic washing









CODE: 6S

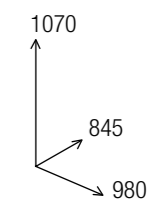
- |   |  |  |
|---|--|--|
|  Side-hinged airtight doors |  2 motors with reverse system                                   |  Direct steam injection |
|  80 mm                      |  800 x 560 mm   |  92 kg                  |
|  9,5 kW                     |  400 V ~ 3N $\downarrow$ / upon request 220 V ~ 3F $\downarrow$ |  50/60 Hz               |

# SUPREME 10










-  Set recipes with pictograms
-  Self-diagnostic system
-   $\Delta T$  cooking
-  Remote technical assistance
-  USB
-  Gas model available



-  10 trays
-  Digital timer 0-10 h
-  Multipoint core probe
-  5-speed motor
-  1000 Programmes (6 cycles per programme)
-  Automatic washing



CODE: 10S

- |  |  |  |
|--|--|--|
|  Side-hinged airtight doors |  3 motors with reverse system                                   |  Direct steam injection |
|  80 mm                      |  800 x 560 mm   |  118 kg                 |
|  14 kW                      |  400 V ~ 3N $\downarrow$ / upon request 220 V ~ 3F $\downarrow$ |  50/60 Hz               |



# BLAST CHILLERS



## IT CARATTERISTICHE

Abbattimento  
Surgelazione  
Sonda spillone al cuore di serie  
Controllo elettronico con interfaccia display LCD  
Ciclo automatico o a tempo impostabile  
Gas refrigerante R404A  
Sbrinamento manuale temporizzato  
Predisposizione per bacinella raccolta acqua di sbrinamento (formato GN 1/1 H40)  
Telai reggiteglie in filo inox, facilmente smontabili adatti a griglie GN 1/1 e teglie EN 600x400  
Cella interna in acciaio AISI 304 finitura BA  
Fondo stampato per raccolta acqua  
Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità  
Porta reversibile con maniglia incassata a filo  
Pannello aspirazione condensatore con protezione antipolvere  
Resistenza anticondensa su cornici battuta guarnizione porta

### A RICHIESTA:

- Top in acciaio inox, con forma e spessore personalizzabili
- Sonda spillone riscaldata per facilitare l'estrazione
- Sistema UVC (lampada germicida)

## FR CARACTÉRISTIQUES

Abattement  
Surgélation  
Sonde au cœur de série  
Contrôle électronique avec interface afficheur à CL  
Cycle automatique ou à temps programmable  
Gaz réfrigérant R404A  
Dégivrage manuel temporisé  
Prédisposition pour bassine de collecte de l'eau de dégivrage (format GN 1/1 H40)  
Châssis de support des plaques en fil inox, facilement démontables adaptés à des grilles GN 1/1 et à des plaques EN 600x400  
Chambre intérieure en acier AISI 304 finition BA  
Fond moulé pour collecte de l'eau  
Isolation en polyuréthane expansé à haute densité  
Porte réversible avec poignée encastrée à ras  
Panneau aspiration condensateur avec protection anti-poussière  
Résistance anti-condensation sur bordures butée garniture porte

### SUR DEMANDE:

- Top en acier inox, avec forme et épaisseur personnalisables
- Sonde au cœur réchauffée pour faciliter l'extraction
- Système UVC (lampe germicide)

## EN CHARACTERISTICS

Blast chilling  
Freezing  
Core probe included  
LCD display electronic control system  
Automatic or timer set cycles  
Refrigerant gas R404A  
Manual defrosting with timer  
Designed to accommodate defrosting water collection tray (GN 1/1 H40 size)  
Easily removable stainless steel tray holders suitable for GN 1/1 grids and EN 600x400 trays  
AISI 304 stainless steel internal chamber with BA finish  
Forged water collection base  
High density expanded polystyrene insulation  
Reversible door with flush fitted handle  
Condenser suction panel with dust protection  
Condensation proofing on door seal edges

### UPON REQUEST:

- Stainless steel top with customisable shape and thickness
- Core probe heated for easy extraction
- UVC system (germicide lamp)

## ES CARACTERÍSTICAS

Abatimiento  
Ultracongelación  
Sonda en el corazón de serie  
Control electrónico con interfaz de pantalla LCD  
Ciclo automático o por tiempo configurable  
Gas refrigerante R404A  
Desescarche manual temporizado  
Preparación para cubeta de recogida de agua de desescarche (formato GN 1/1 H40)  
Bastidores de sujeción de las bandejas en hilo inoxidable, fácilmente desmontables y adecuados para rejillas GN 1/1 y bandejas EN 600x400  
Celda interna de acero AISI 304 acabado BA  
Fondo impreso para recogida de agua  
Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad  
Puerta reversible con tirador empotrado a ras  
Panel de aspiración de condensador con protección antipolvo  
Resistencia anticondensación en esquinas de tope de la junta de la puerta

### BAJO SOLICITUD:

- Superficie de acero inoxidable con forma y espesor personalizables
- Sonda en el corazón calentada para facilitar la extracción
- Sistema UVC (lámpara germicida)

## DE EIGENSCHAFTEN

Schnellkühlung  
Tiefkühlung  
Serienmäßig mit Kerntemperaturfühler  
Elektronische Steuerung mit LCD-Benutzeroberfläche  
Automatischer Zyklus oder Timer  
Kältemittel R404A  
Manuelle Abtaung mit Timer  
Vorrichtung für Abtauschale (Größe GN 1/1 H40)  
Schienen aus Edelstahlraht, leicht abnehmbar, für Roste GN/1 und Bleche EN 600x400  
Innenraum aus Stahl AISI 304 Finish BA  
Wasserableitende Bodenform  
Isolierung aus Polyurethanschaum mit hoher Dichte  
Umkehrbare Tür mit bündigem versenktem Griff  
Kondensator-Saugplatte mit Staubschutz  
Türrahmenheizung

### AUF ANFRAGE:

- Edelstahlauflage mit anpassbarer Form und Stärke
- Beheizter Kerntemperaturfühler für einfacheres Herausziehen
- UVC-System (Entkeimungslampe)

## RU ХАРАКТЕРИСТИКИ

Шоковое охлаждение  
Замораживание  
Термощуп для измерения температуры внутри продукта (в комплекте)  
Электронная панель управления с ЖК-дисплеем  
Автоматический цикл или таймер  
Охлаждающий газ R404A  
Ручное размораживание с таймером  
Возможна установка лотка для сбора воды при размораживании (формат GN 1/1 H40)  
Съемные держатели из нержавеющей стали для решеток GN 1/1 и противней EN 600x400  
Внутренняя камера изготовлена из стали AISI 304, отделка BA  
Штампованное днище для сбора воды  
Изоляция из пенополиуретана высокой плотности  
Перевешиваемые двери  
Пылезащитная воздухозаборная панель конденсатора  
Уплотнение двери с нагревателями для защиты от конденсата

### ПО ЗАКАЗУ:

- Верхняя панель из нержавеющей стали выбранной формы и толщины
- Термозонд с нагревателем для облегчения извлечения
- Система УФС (бактерицидная лампа)



## BLAST CHILLERS B5T

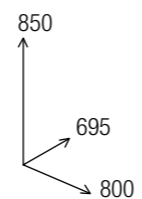


CODE: B5TG



Capacità congelamento 9 kg  
Freezing capacity 9 kg  
Gefrierleistung 9 kg  
Capacité de congélation 9 kg  
Capacidad de congelación 9 kg  
Мощность замораживания 9 кг

Capacità di abbattimento 15 kg  
Blast chilling capacity 15 kg  
Schnellkühlleistung 15 kg  
Capacité d'abattement 15 kg  
Capacidad de abatimiento 15 kg  
Мощность шокового охлаждения 15 кг



5 trays 1/1 GN or 600 x 400 mm

65 mm

100 kg

0,9 kW

230 V ~ 1N↓

50 Hz

## BLAST CHILLERS B10T

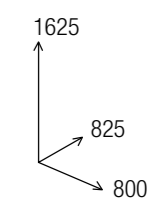


CODE: B10TG



Capacità congelamento 16 kg  
Freezing capacity 16 kg  
Gefrierleistung 16 kg  
Capacité de congélation 16 kg  
Capacidad de congelación 16 kg  
Мощность замораживания 16 кг

Capacità di abbattimento 26 kg  
Blast chilling capacity 26 kg  
Schnellkühlleistung 26 kg  
Capacité d'abattement 26 kg  
Capacidad de abatimiento 26 kg  
Мощность шокового охлаждения 26 кг



10 trays 1/1 GN or 600 x 400 mm

67 mm

130 kg

1,9 kW

230 V ~ 1N↓

50 Hz



# VACUUM LINE



## IT CARATTERISTICHE

La linea Vacuum possiede dei contenuti tecnologici e funzionali di altissima qualità, ma conserva la massima semplicità di utilizzo. La collaborazione con importanti chef nella fase di realizzazione e progettazione ha consentito di arricchire le funzioni offerte da questi prodotti di ultima generazione, tenendo in considerazione le specifiche esigenze degli utilizzatori professionali. La tastiera a comandi tattili (membran switch) è adesiva e incollata sul frontale della carrozzeria per impedire l'ingresso di liquidi nella scheda. Il pannello comandi consente di impostare fino a 10 programmi personalizzati. Il display visualizza con apposito messaggio la necessità di cambio olio. Il sensore elettronico interpreta i dati direttamente dalla scheda e legge il grado di vuoto realizzato all'interno della camera. Infine è possibile inoltre calibrare la macchina per correggere eventuali variazioni di pressione atmosferica alle diverse altitudini.

## EN CHARACTERISTICS

The Vacuum line features technological and functional contents of the highest quality, yet is still easy to use. The collaboration with important chefs during the design and creation phase has allowed us to enhance the functions of these next-generation products, bearing in mind the specific demands of professional users. The membrane keypad is adhesive and positioned on the front of the machine to prevent any liquid from entering inside. The control panel allows the user to preset up to 10 customised programmes. The screen displays a warning message when the oil needs changing. The electronic sensor processes the data directly from the card and detects the vacuum level inside the chamber. Finally, it is also possible to fine-tune the machine to correct any variations in atmospheric pressure at different altitudes.

## DE EIGENSCHAFTEN

Die Produktlinie Vacuum genügt höchsten technologischen und funktionellen Ansprüchen und ist dennoch sehr benutzerfreundlich. In der Herstellungs- und Planungsphase konnten die Funktionen dieser hochmodernen Produkte durch die Zusammenarbeit mit renommierten Chefköchen und unter Berücksichtigung der spezifischen Bedürfnisse professioneller Anwender erweitert werden. Die haftfähige Folientastatur (Membranschalter) haftet an der Gehäusefront, um das Eindringen von Flüssigkeiten in die Leiterplatte zu verhindern. Das Bedienfeld ermöglicht das Einstellen von bis zu 10 benutzerdefinierten Programmen. Auf dem Display wird mit einer entsprechenden Nachricht die Notwendigkeit eines Ölwechsels angezeigt. Der elektronische Sensor erfasst die Daten direkt von der Platte und liest das in der Kammer erreichte Vakuumniveau. Die Maschine kann kalibriert werden, um etwaige atmosphärische Druckschwankungen in den verschiedenen Höhen zu korrigieren.

## FR CARACTÉRISTIQUES

La ligne Vacuum possède des contenus technologiques et fonctionnels de très haute qualité, mais conserve une très grande simplicité d'utilisation. La collaboration avec d'importants chefs durant la phase de réalisation et de conception a permis d'enrichir les fonctions offertes par ces produits de dernière génération, en prenant en considération les exigences spécifiques des utilisateurs professionnels. Le clavier à commandes tactiles (interrupteur membrane) est adhésif et collé sur l'avant de la carrosserie pour empêcher l'entrée de liquides dans la carte. Le tableau de commandes permet de programmer jusqu'à 10 programmes personnalisés. L'afficheur annonce avec un message approprié la nécessité d'un changement d'huile. Le capteur électronique interprète les données directement à travers la carte et lit le degré de vide réalisé à l'intérieur de la chambre. Pour finir, il est aussi possible de calibrer la machine pour corriger d'éventuelles variations de pression atmosphérique aux différentes altitudes.

## ES CARACTERÍSTICAS

La línea Vacuum posee contenidos tecnológicos y funcionales de altísima calidad, al tiempo que conserva la máxima sencillez de uso. La colaboración con importantes chef durante la realización y el diseño ha permitido enriquecer las funciones ofrecidas por estos productos de última generación, teniendo en cuenta las necesidades específicas de los usuarios profesionales. El teclado de mando táctil (interruptores de membrana) es adhesivo y está pegado en la parte delantera del bastidor para impedir la entrada de líquidos en la tarjeta. El panel de mandos permite configurar hasta 10 programas personalizados. La pantalla muestra con un mensaje que es necesario cambiar el aceite. El sensor electrónico interpreta los datos directamente desde la tarjeta y lee el grado de vacío conseguido en el interior de la cámara. Finalmente, se puede calibrar la máquina para corregir cualquier variación de presión atmosférica en diferentes altitudes.

## RU ХАРАКТЕРИСТИКИ

Линейка вакуумных упаковщиков Vacuum отличается высочайшими техническими и функциональными характеристиками, сохраняя при этом максимальную простоту в эксплуатации. Сотрудничество с лучшими шеф-поварами на стадии проектирования и производства позволило расширить возможности, предоставляемые этим оборудованием последнего поколения, в котором учтены потребности профессиональных пользователей. Пульт управления с мембранными кнопками приклеен в передней части корпуса, чтобы предотвратить попадание жидкости на плату. Панель управления позволяет задать до 10 пользовательских программ. О необходимости замены масла система информирует при помощи соответствующего сообщения на дисплее. Электронный датчик обрабатывает данные, полученные непосредственно с платы, и считывает уровень вакуума, созданного в камере. Кроме того, вы можете откалибровать оборудование, чтобы компенсировать изменение атмосферного давления на различных высотах.



## IT CARATTERISTICHE

Acciaio Inox (AISI 304)  
Ciclo sottovuoto con stop  
Dispositivo taglio sfrido busta  
Barra saldante in alluminio a innesto rapido  
Coperchio trasparente in materiale plastico a uso alimentare  
Sensore volumetrico per rilievo vuoto  
Tavolette di riempimento in PE-HD  
10 programmi personalizzabili  
Autocalibrazione  
Sicurezza sovraccarico barra saldante  
Spia segnalazione olio e assistenza  
Certificazione CE - ETL - NSF  
Kit Gas  
Kit aspirazione esterna  
Piani inclinati per i liquidi  
Barra saldante con doppia piattina  
Barra saldante sopra e sotto per saldare buste in alluminio

## FR CARACTÉRISTIQUES

Acier Inox (AISI 304)  
Cycle sous-vide avec stop  
Dispositif de découpage des bavures du sachet  
Barre de soudage en aluminium à assemblage rapide  
Couvercle transparent en matière plastique à usage alimentaire  
Capteur volumétrique pour détection du vide  
Sachets de remplissage en PE-HD  
10 programmes personnalisables  
Autocalibrage  
Sécurité surcharge barre de soudage  
Témoin de signalisation de l'huile et assistance  
Certification CE - ETL - NSF  
Kit Gaz  
Kit aspiration externe  
Plans inclinés pour les liquides  
Barre de soudage à double bande  
Barre de soudage dessus et dessous pour souder des sachets en aluminium

## EN CHARACTERISTICS

Stainless steel (AISI 304)  
Vacuum cycle with stop option  
Package swarf shearing device  
Rapid coupling aluminium sealing bar  
Transparent cover in food-grade plastic material  
Vacuum reader volumetric sensor  
PE-HD filler bags  
10 customisable programmes  
Self-calibration  
Sealing bar overload safety device  
Oil and assistance indicator light  
CE - ETL - NSF Certification  
Gas Kit  
External suction kit  
Inclined surfaces for the liquids  
Double headed sealing bar  
Top and bottom sealing bar for sealing aluminium packages

## ES CARACTERÍSTICAS

Acero inoxidable (AISI 304)  
Ciclo al vacío con paro  
Dispositivo de corte de resto de sobre  
Barra de soldadura de aluminio de acople rápido  
Tapa transparente de material plástico para uso alimentario  
Sensor volumétrico para detección de vacío  
Sobres de llenado de PE-HD  
10 programas personalizables  
Autocalibrado  
Seguridad de sobrecarga de barra de soldadura  
Piloto de señalación de aceite y asistencia  
Certificación CE - ETL - NSF  
Kit Gas  
Kit de aspiración exterior  
Superficies inclinadas para líquidos  
Barra de soldadura con doble platina  
Barra de soldadura encima y debajo para soldar sobres de aluminio

## DE EIGENSCHAFTEN

Edelstahl (AISI 304)  
Vakuum-Stopp  
Schneidvorrichtung Beutelüberstand  
Schnellgreifende Schweißleiste aus Aluminium  
Transparenter Deckel aus lebensmittelechtem Kunststoff  
Volumensensor zur Vakuumerfassung  
Beutel aus PE-HD  
10 benutzerdefinierte Programme  
Selbstkalibrierung  
Überlastungsschutz Schweißleiste  
Öl- und Wartungskontrollleuchte  
Zertifizierung CE - ETL - NSF  
Gas-Kit  
Kit externe Absaugung  
Schrägeinlagen für Flüssigkeiten  
Schweißleiste mit Doppelschweißnaht  
Schweißleiste oben und unten zum Verschweißen von Aluminiumbeuteln

## RU ХАРАКТЕРИСТИКИ

Нержавеющая сталь (AISI 304)  
Цикл создания вакуума с возможностью остановки  
Устройство обрезки пакета  
Запаечная планка сверху и внизу для запайки алюминиевых пакетов  
Крышка из прозрачного пищевого пластика  
Объёмный датчик вакуума  
Загрузочные подставки из ПЭНД  
10 настраиваемых программ  
Самокалибровка  
Защита от перегрузки запаечной планки  
Индикатор масла и обслуживания  
Сертификация CE - ETL - NSF  
Газовый комплект  
Комплект для внешнего всасывания  
Наклонные вставки для жидких продуктов  
Двойная запаечная планка  
Запаечная планка верху и внизу для запайки алюминиевых пакетов

## VACUUM 31



Dimensione utile vasca  
325 x 243,5 x 184 mm (L x P x A)  
Dip tank dimensions  
325 x 243,5 x 184 mm (W x D x H)  
Nutzgröße der Wanne  
325 x 243,5 x 184 mm (B x T x H)  
Dimension utile du bac  
325 x 243,5 x 184 mm (L x P x H)  
Dimensión útil cuba  
325 x 243,5 x 184 mm (L x P x A)  
Полезный размер лотка  
325 x 243,5 x 184 мм (Л x П x B)

669  
499  
390

CODE: MV31X

W 0,9 kW

V 120/230 V - 1N↓


kg 37 kg



## PROOFERS L12

CODE: L12



 12 trays  
1/1 GN or 600 x 400 mm

 50 kg

 70 mm

 50/60 Hz

 230 V ~ 1N+

 1,5 kW

780  
740  
980

## STANDS

CODE: SUP061



 6 trays

 75 mm

745  
740  
980

## MULTIPOINT CORE PROBE

CODE: SON012



Sonda multipunto  
Multipoint core probe  
Mehrpunktfühler  
Sonde multipoint  
Sonda multipunto  
Многоточечный термозонд

## NEEDLE PROBE

CODE: SON013



Sonda ad ago  
Needle probe  
Einstechfühler  
Sonde à petite aiguille  
Sonda de aguja  
Игольчатый зонд

## WATER SOFTENER

CODE: ADD000

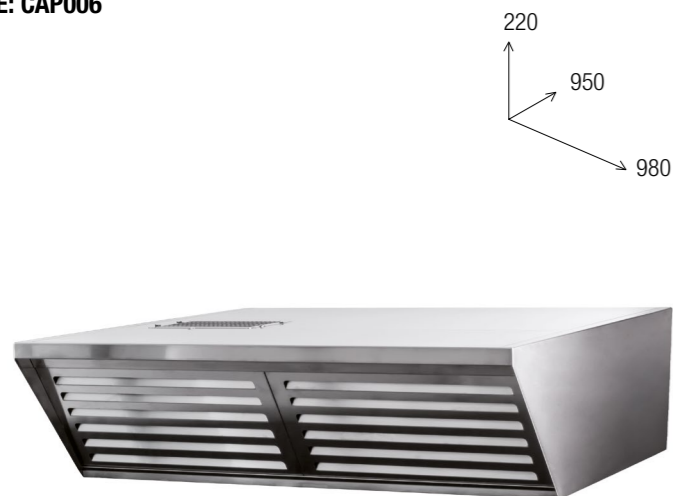


Addolcitore  
Water softener  
Wasserenthärter  
Adoucisseur  
Descalcificador  
Умягчитель воды



## HOOD

CODE: CAP006



**IT**-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.

Motore elettrico: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

**EN**-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.

Electric motor: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

**DE**-Dunstabzugshaube aus Stahl mit Anti-Kondensationsfilter und Aktivkohlefilter, die für eine gründliche Reinigung leicht entfernt werden können.

Abluftleistung: 370 m³/h.

Elektromotor: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

**FR**-Hotte en acier équipée de filtre anti-condensation et de filtre a charbons actifs facilement amovibles pour un nettoyage complet.

Capacité d'extraction de l'air: 370 m³/h.

Moteur électrique: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

**ES**-Campana de acero dotada de filtro anticondensación y filtro de carbón activo fácilmente extraíbles para una limpieza completa.

Capacidad de extracción del aire: 370 m³/h.

Motor eléctrico: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

**RU**-Вытяжка из нержавеющей стали, оснащена антиконденсатным фильтром и фильтром с активированным углем, которые можно легко снять и полностью очистить.

Производительность вытяжной вентиляции: 370 м³/ч.

Электродвигатель: 230 В - 0,18 кВт - 50/60 Гц.

## HAND SHOWER KIT

CODE: DOC000



**IT**-Comodissimo accessorio, a richiesta, ideato per la pulizia interna dei forni.

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.

**EN**-An extremely handy optional accessory, designed for cleaning the oven chamber.

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.

**DE**-Praktisches Zubehör für die Innenreinigung der Öfen; auf Anfrage.

Das Set besteht aus einer Wasserpistole, einem 1500-mm-Schlauch, einer Halterung für die bequeme Positionierung der Pistole im Arbeitsbereich und einem Wasserhahn.

**FR**-Accessoire très pratique, sur demande, pensé pour le nettoyage intérieur des fours.

Le kit est composé du pistolet à eau, d'un tuyau de 1500 mm, d'un support pour le positionnement aisé du pistolet dans la zone de travail et d'un robinet pour la distribution de l'eau.

**ES**-Comodísimo accesorio, bajo solicitud, ideado para la limpieza interna de los hornos.

El kit se compone de la pistola de agua, un tubo de 1500 mm, un soporte para la colocación fácil de la pistola en la zona de trabajo y un grifo para el suministro de agua.

**RU**-Чрезвычайно удобное приспособление, доступное по заказу, предназначено для чистки внутренней части печи.

В комплект входит водяной пистолет, шланг длиной 1500 мм, опора для удобного размещения пистолета в рабочей зоне, а также кран подачи воды.

## HANGING RACKS



Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GISUPREME 6  
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GISUPREME 6

CODE: SUP041  
CODE: SUP042

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GISUPREME 7  
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GISUPREME 7

CODE: SUP116  
CODE: SUP117

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GISUPREME 10  
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GISUPREME 10

CODE: SUP036  
CODE: SUP037

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GISUPREME 12  
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GISUPREME 12

CODE: SUP087  
CODE: SUP088

## G|CLEANER

CODE: DET000



Detergente 10 kg  
Cleaner 10 kg  
Spülmittel 10 kg  
Produit détergent 10 kg  
Detergente 10 kg  
Моющее средство 10 кг

## G|BRIGHT

CODE: BRI012



Brillantante 10 kg  
Brightner 10 kg  
Klarspüler 10 kg  
Produit pour faire briller 10 kg  
Abrillantador 10 kg  
Средство для придания блеска 10 кг



## BAKERY 600 X 400 mm

CODE: TEG022



Teglia alluminio  
600 x 400 mm H20  
Aluminium tray  
600 x 400 mm H20  
Aluminiumblech  
600 x 400 mm H20  
Plaque aluminium  
600 x 400 mm H20  
Bandeja aluminio  
600 x 400 mm H20  
Алюминиевый противень  
600 x 400 мм H20

CODE: TEG003



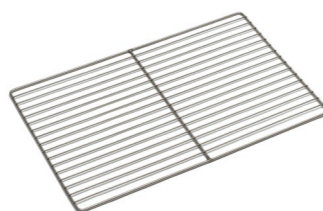
Teglia alluminio forata  
600 x 400 mm  
Perforated coated tray  
600 x 400 mm  
Aluminiumlochblech  
600 x 400 mm  
Plaque aluminium perforée  
600 x 400 mm  
Bandeja aluminio perforada  
600 x 400 mm  
Перфорированный алюминиевый  
противень 600 x 400 мм

CODE: TEG031



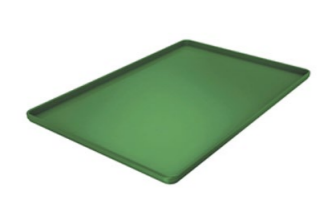
Teglia alluminio  
600 x 400 mm H40  
Aluminium tray  
600 x 400 mm H40  
Aluminiumblech  
600 x 400 mm H40  
Plaque aluminium  
600 x 400 mm H40  
Bandeja aluminio  
600 x 400 mm H40  
Алюминиевый противень  
600 x 400 мм H40

CODE: GRI013



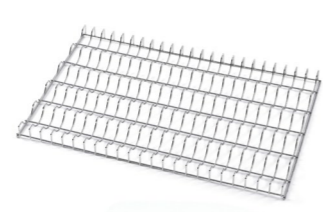
Griglia cromata  
600 x 400 mm  
Chrome finish grid  
600 x 400 mm  
Verchromter Rost  
600 x 400 mm  
Grille chromée  
600 x 400 mm  
Rejilla cromada  
600 x 400 mm  
Хромированная решетка  
600 x 400 мм

CODE: TEG027



Teglia teflonata  
600 x 400 mm  
Teflon coated tray  
600 x 400 mm  
Teflonbeschichtetes Blech  
600 x 400 mm  
Plaque recouverte de téflon  
600 x 400 mm  
Bandeja teflonada  
600 x 400 mm  
Тефлоновый противень  
600 x 400 мм

CODE: GRI015



Griglia ondulata cromata  
600 x 400 mm  
Chrome finish wavy grid  
600 x 400 mm  
Verchromter Wellenrost  
600 x 400 mm  
Grille ondulée chromée  
600 x 400 mm  
Rejilla ondulada cromada  
600 x 400 mm  
Хромированная волнистая решетка  
600 x 400 мм

CODE: TEG002



Teglia alluminio forata ondulata  
600 x 400 mm  
Wavy perforated coated tray  
600 x 400 mm  
Gewelltes Aluminiumlochblech  
600 x 400 mm  
Plaque aluminium perforée ondulée  
600 x 400 mm  
Bandeja aluminio perforada ondulada  
600 x 400 mm  
Перфорированный алюминиевый  
волнистый противень 600 x 400 мм

CODE: GRI019



Griglia 600 x 400 mm  
cromata a cestino  
Chrome finish basket grid  
600 x 400 mm  
Verchromter Korbrost  
600 x 400 mm  
Grille 600 x 400 mm  
chromée en corbeille  
Rejilla 600 x 400 mm  
cromada con cesta  
Хромированная жарочная корзина  
600 x 400 мм

## 1/1 GN

CODE: TEG005



Teglia 1/1 GN H20  
Tray 1/1 GN H20  
Blech 1/1 GN H20  
Plaque 1/1 GN H20  
Bandeja 1/1 GN H20  
Противень 1/1 GN H20

CODE: TEG014



Teglia 1/1 GN H40 forata  
Perforated tray 1/1 GN H40  
Lochblech 1/1 GN H40  
Plaque 1/1 GN H40 perforée  
Bandeja 1/1 GN H40 perforada  
Перфорированный противень 1/1 GN H40

CODE: TEG007



Teglia 1/1 GN H40  
Tray 1/1 GN H40  
Blech 1/1 GN H40  
Plaque 1/1 GN H40  
Bandeja 1/1 GN H40  
Противень 1/1 GN H40

CODE: TEG015



Teglia 1/1 GN H65 forata  
Perforated tray 1/1 GN H65  
Lochblech 1/1 GN H65  
Plaque 1/1 GN H65 perforée  
Bandeja 1/1 GN H65 perforada  
Перфорированный противень 1/1 GN H65

CODE: TEG006



Teglia 1/1 GN H65  
Tray 1/1 GN H65  
Blech 1/1 GN H65  
Plaque 1/1 GN H65  
Bandeja 1/1 GN H65  
Противень 1/1 GN H65

CODE: TEG030



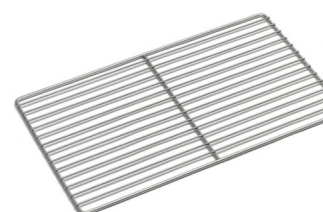
Teglia 1/1 GN BBQ  
Tray 1/1 GN BBQ  
Blech 1/1 GN BBQ  
Plaque 1/1 GN BBQ  
Bandeja 1/1 GN BBQ  
Противень 1/1 GN BBQ

CODE: TEG013



Teglia 1/1 GN H20 forata  
Perforated tray 1/1 GN H20  
Lochblech 1/1 GN H20  
Plaque 1/1 GN H20 perforée  
Bandeja 1/1 GN H20 perforada  
Перфорированный противень 1/1 GN H20

CODE: GRI007



Griglia inox 1/1 GN  
Stainless steel grid 1/1 GN  
Edelstahlrost 1/1 GN  
Grille inox 1/1 GN  
Rejilla inoxidable 1/1 GN  
Решетка 1/1 GN из нержавеющей стали



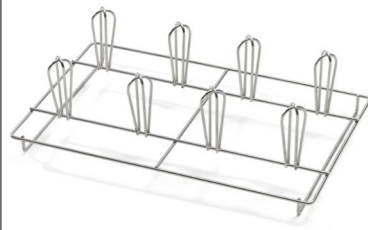
## 1/1 GN

**CODE: GRI020**

Griglia 1/1 GN con piano  
rigato e liscio  
Grilling and roasting  
grid 1/1 GN  
Rost 1/1 GN mit gerillter und  
glatter Oberfläche  
Grille 1/1 GN avec plateau  
à rayures et lisse  
Rejilla 1/1 GN con superficie  
rayada y lisa  
Решетка 1/1 GN с рифлёной  
и ровной поверхностью

**CODE: GRI021**

Griglia 1/1 GN per cottura grill  
Griddle grid 1/1 GN  
Grillrost 1/1 GN  
Grille 1/1 GN pour cuisson au grill  
Rejilla 1/1 GN para cocción grill  
Решетка 1/1 GN для гриля

**CODE: GRI023**

Griglia cuocipollo 1/1 GN  
Chicken grid 1/1 GN  
Hähnchenrost 1/1 GN  
Grille pour cuisson du poulet 1/1 GN  
Rejilla para pollo 1/1 GN  
Решетка 1/1 GN для приготовления курицы

**Valid as of 01.01.2017**

© 2017 Garbin Industries Srl - Edizione 01/2017 - I dati e le immagini sono indicativi e possono essere variati in ogni momento senza preavviso.  
© 2017 Garbin Industries Srl - Edition 01/2017 - The information and images are provided for information purposes only, and may be changed at any time without notice.  
© 2017 Garbin Industries Srl - Ausgabe 01/2017 - Daten und Bilder dienen ausschließlich Informationszwecken und können jederzeit ohne vorherige Ankündigung geändert werden.  
© 2017 Garbin Industries Srl - Édition 01/2017 - Les données et les images sont indicatives et peuvent être changées à tout moment sans préavis.  
© 2017 Garbin Industries Srl - Edición 01/2017 - Los datos y las imágenes son indicativos y pueden variar en cualquier momento sin aviso previo.  
© 2017 Garbin Industries Srl - Издание 01/2017 - Данные и изображения являются ориентировочными и могут быть изменены в любое время без предварительного уведомления.





Garbin Industries Srl  
Via Fontanelle, 6 - 36050 Monteviale (Vicenza) - Italy  
T. +39 0444 552221 - F. +39 0444 952619  
[www.garbinovens.com](http://www.garbinovens.com) - [garbin@garbinovens.eu](mailto:garbin@garbinovens.eu)  
VAT Reg. No. IT02846550248