GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



# 2017

MADE IN
ITALY

**Garbin** - это надежное оборудование,
- с уникальной конструкцией,
- из комплектующих сделанных в Италии,
- с идеальным сочетанием качества и цены.

Команда высококвалифицированных инженеров и дизайнеров постоянно воплощает в жизнь последние инновационные решения и внедряет новейшие технологические разработки.

Сборка и тестирование оборудования Garbin производится на новой производственной площадке Monteviale, где осуществляются технические испытания.

Garbin это бренд с мировым именем, олицетворяющим Италию.

**«Garbin - сделано в Италии»**

MADE IN
ITALY

## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ G|BEST

COKITO 5
COKITO-M 6
ERKOLINO 7
KAMPIONE 8

## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЕРИИ G|STARTER

PICCOLO M 9
BRAVO M 10
DELIZIOSO M 11
SUPERIORE M 12

## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ G|PRO

G|PRO Bakery 4M / 4D 13
G|PRO Bakery 6M / 6D 14
G|PRO Bakery 10M / 10D 15
G|PRO Gastronomy 523M / 523D 16
G|PRO Gastronomy 5M / 5D 17
G|PRO Gastronomy 7M / 7A / 7D 18
G|PRO Gastronomy 12M / 12D 19

## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ G|SUPREME

G|SUPREME 6S 20
G|SUPREME 10S 21
G|SUPREME 7S 22
G|SUPREME 12S 23

## РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

L8 / L9 / L12 24

## АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

B5TG / B5TB 26
B10TG / B10TB 27

## АППАРАТ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

MV31X 28

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|BEST COKITO™



Компактные и простые в управлении конвекционные печи серии G|BEST предназначены для разогрева готовых блюд или приготовления из полуфабрикатов, для выпечки замороженных кондитерских изделий, предварительно выдержанных в расстоечном шкафу. Идеально подходят для использования на небольшой кухне.

| Модель | COKITO |
|---|---|
| Размер противня | 433x345 |
| Количество уровней | 4 |
| Расстояние между уровнями | 70 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 220 В, 2.5 кВт |
| Пароувлажнение | - |
| Гриль | - |
| Кол-во вентиляторов в камере | 1 |
| Размер, мм | 595x545x565 |
| Вес нетто, кг | 36 |
| Комплектация | 2 противня |

MADE IN ITALY

# G|BEST COKITO™M

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



| Модель | COKITO-M |
|---|---|
| Размер противня | 433x345 |
| Количество уровней | 4 |
| Расстояние между уровнями | 70 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 220 В, 3.2 кВт |
| Пароувлажнение | - |
| Гриль | + |
| Кол-во вентиляторов в камере | 1 |
| Размер, мм | 595x545x565 |
| Вес нетто, кг | 36 |
| Комплектация | 2 противня |

MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

G|BEST
ERKOLINO



| Модель | ERKOLINO |
|---|---|
| Размер противня | 600x400 |
| Количество уровней | 3 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 220 В, 2.6 кВт |
| Пароувлажнение | - |
| Гриль | - |
| Кол-во вентиляторов в камере | 1 |
| Размер, мм | 860x715x550 |
| Вес нетто, кг | 57 |
| Комплектация | 2 противня |

MADE IN
ITALY

# G|BEST KAMPIONE

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



| Модель | KAMPIONE |
|---|---|
| Размер противня | 600x400 |
| Количество уровней | 4 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 380 В, 4.2 кВт |
| Пароувлажнение | - |
| Гриль | - |
| Кол-во вентиляторов в камере | 1 |
| Размер, мм | 860x715x635 |
| Вес нетто, кг | 67 |
| Комплектация | 2 противня |

MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|STARTER
## *Piccolo M*



Конвекционные печи для выпечки серии G|STARTER - станут идеальным выбором для небольших пекарен, предприятий фаст-фуда, отлично подходят для разогрева пищи, для подготовки закусок и приготовления блюд из замороженных полуфабрикатов.

| Модель | PICCOLO M |
|---|---|
| Размер противня | GN 1/ 2 |
| Количество уровней | 3 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 220 В, 2.5 кВт |
| Пароувлажнение | - |
| Размер, мм | 450x595x535 |
| Вес нетто, кг | 31,5 |
| Комплектация | 2 решетки |
| Пруфер | - |

MADE IN ITALY

G|STARTER

*Bravo M*

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



| Модель | BRAVO M |
|---|---|
| Размер противня | 460x330 или GN 2/3 |
| Количество уровней | 4 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 220 В, 2.5 кВт |
| Пароувлажнение | + |
| Размер, мм | 600x595x610 |
| Вес нетто, кг | 39 |
| Комплектация | 2 противня или 2 решетки |
| Пруфер | L8 |

MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

G|STARTER
*Delizioso M*



| Модель | DELIZIOSO M |
|---|---|
| Размер противня | 600x400 или GN 1/1 |
| Количество уровней | 3 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 380 В, 4.2 кВт |
| Пароувлажнение | + |
| Размер, мм | 780x735x545 |
| Вес нетто, кг | 48,5 |
| Комплектация | 2 противня или 2 решетки |
| Пруфер | L9 |

MADE IN
ITALY

G|STARTER
*Superiore M*

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



| Модель | SUPERIORE M |
|---|---|
| Размер противня | 600x400 или GN 1/1 |
| Количество уровней | 4 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | механическая |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | вниз |
| Подключение | 380 В, 7 кВт |
| Пароувлажнение | + |
| Размер, мм | 780x735x630 |
| Вес нетто, кг | 62,5 |
| Комплектация | 2 противня или 2 решетки |
| Пруфер | L9 |

MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|PRO 4
## BAKERY



Конвекционные профессиональные печи для выпечки серии G|PRO Bakery - 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.

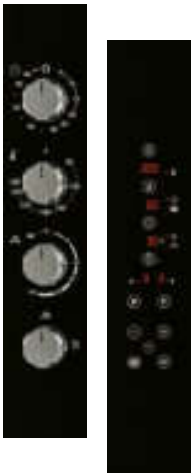
| Модель | 4M | 4D |
|---|---|---|
| Размер противня | 600x400 | 600x400 |
| Количество уровней | 4 | 4 |
| Расстояние между уровнями | 80 | 80 |
| Панель управления | механическая | электронная |
| Max температура | 280 °C | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону | в сторону |
| Подключение | 380 В, 7.1 кВт | 380 В, 7.1 кВт |
| Пароувлажнение | + | + |
| Размер, мм | 980x780x600 | 980x780x600 |
| Вес нетто, кг | 81,5 | 81,5 |
| Комплектация | 2 противня | 2 противня |
| Пруфер | L12 | L12 |

MADE IN ITALY

# G|PRO 6

BAKERY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS






| Модель | 6M | 6D |
|---|---|---|
| Размер противня | 600x400 | 600x400 |
| Количество уровней | 6 | 6 |
| Расстояние между уровнями | 80 | 80 |
| Панель управления | механическая | электронная |
| Max температура | 280 °C | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону | в сторону |
| Подключение | 380 В, 9.6 кВт | 380 В, 9.6 кВт |
| Пароувлажнение | + | + |
| Размер, мм | 980x780x750 | 980x780x750 |
| Вес нетто, кг | 92 | 92 |
| Комплектация | 2 противня | 2 противня |
| Пруфер | L12 | L12 |

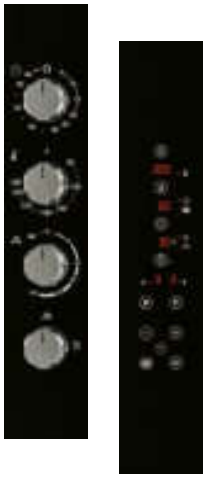
MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|PRO 10

BAKERY





| Модель | 10M | 10D |
|---|---|---|
| Размер противня | 600x400 | 600x400 |
| Количество уровней | 10 | 10 |
| Расстояние между уровнями | 80 | 80 |
| Панель управления | механическая | электронная |
| Max температура | 280 °C | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону | в сторону |
| Подключение | 380 В, 14.1 кВт | 380 В, 14.1 кВт |
| Пароувлажнение | + | + |
| Размер, мм | 980x780x1055 | 980x780x1055 |
| Вес нетто, кг | 118 | 118 |
| Комплектация | 2 противня | 2 противня |
| Пруфер | L12 | L12 |

MADE IN
ITALY

# G|PRO 523

GASTRONOMY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

Конвекционные профессиональные гастрономические печи серии G|PRO Gastronomy - 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).



| Модель | 523M | 523D |
|---|---|---|
| Размер противня | GN 2/3 | GN 2/3 |
| Количество уровней | 5 | 5 |
| Расстояние между уровнями | 70 | 70 |
| Панель управления | механическая | электронная |
| Max температура | 280 °C | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону | в сторону |
| Подключение | 220 В, 3.5 кВт | 220 В, 3.5 кВт |
| Пароувлажнение | + | + |
| Размер, мм | 635x742x695 | 635x742x695 |
| Вес нетто, кг | 81.5 | 81.5 |
| Комплектация | 2 решетки | 2 решетки |
| Пруфер | | |

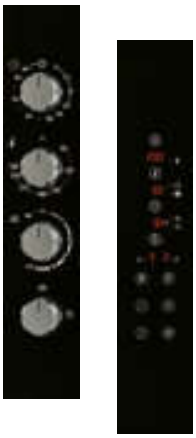
MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|PRO 5

GASTRONOMY



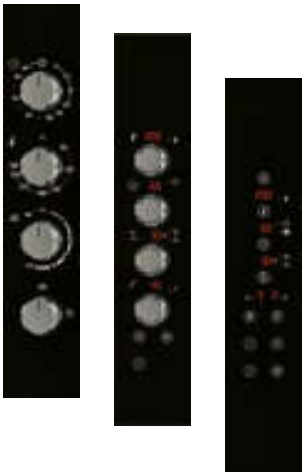
| Модель | 5M | 5D |
|---|---|---|
| Размер противня | GN 1/1 | GN 1/1 |
| Количество уровней | 5 | 5 |
| Расстояние между уровнями | 70 | 70 |
| Панель управления | механическая | электронная |
| Max температура | 280 °C | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону | в сторону |
| Подключение | 380 В, 7.1 кВт | 380 В, 7.1 кВт |
| Пароувлажнение | + | + |
| Размер, мм | 980x780x600 | 980x780x600 |
| Вес нетто, кг | 81.5 | 81.5 |
| Комплектация | 2 решетки | 2 решетки |
| Пруфер | L12 | L12 |

MADE IN
ITALY

# G|PRO 7

GASTRONOMY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS





| Модель | 7M | 7A | 7D |
|---|---|---|---|
| Размер противня | GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/1 |
| Количество уровней | 7 | 7 | 7 |
| Расстояние между уровнями | 70 | 70 | 70 |
| Панель управления | мех. | аналог. | электр. |
| Max температура | 280 °C | 280 °C | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону | в сторону | в сторону |
| Подключение | 380В, 9.6кВт | 380В, 9.6кВт | 380В, 9.6кВт |
| Пароувлажнение | + | + | + |
| Размер, мм | 980x780x750 | 980x780x750 | 980x780x750 |
| Вес нетто, кг | 92 | 92 | 92 |
| Комплектация | 2 решетки | 2 решетки | 2 решетки |
| Пруфер | L12 | L12 | L12 |

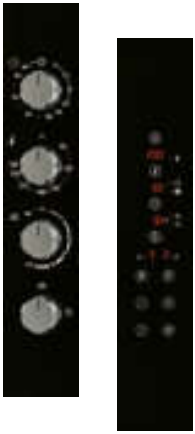
MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|PRO 12

GASTRONOMY





| Модель | 12M | 12D |
|---|---|---|
| Размер противня | GN 1/1 | GN 1/1 |
| Количество уровней | 12 | 12 |
| Расстояние между уровнями | 70 | 70 |
| Панель управления | механическая | электронная |
| Max температура | 280 °C | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону | в сторону |
| Подключение | 380 В, 14.1 кВт | 380 В, 14.1 кВт |
| Пароувлажнение | + | + |
| Размер, мм | 980x780x1055 | 980x780x1055 |
| Вес нетто, кг | 118 | 118 |
| Комплектация | 2 решетки | 2 решетки |
| Пруфер | L12 | L12 |

MADE IN
ITALY

# G|SUPREME 6S

GARBIN PROFESSIONAL OVENS

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.



| Модель | 6S |
|---|---|
| Размер противня | 600x400 |
| Количество уровней | 6 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | TOUCH SCREEN |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону |
| Подключение | 380 В, 9,6 кВт |
| Размер | 980x780x750 |
| Пароувлажнение | + |
| Комплектация | 2 противня |
| Кол-во вентиляторов в камере | 2 |
| Пруфер | L12 |

MADE IN ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|SUPREME 10S





| Модель | 10S |
|---|---|
| Размер противня | 600x400 |
| Количество уровней | 10 |
| Расстояние между уровнями | 80 |
| Панель управления | TOUCH SCREEN |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону |
| Подключение | 380 В, 14,1 кВт |
| Размер | 980x780x1055 |
| Пароувлажнение | + |
| Комплектация | 2 противня |
| Кол-во вентиляторов в камере | 3 |
| Пруфер | L12 |

MADE IN ITALY

# G|SUPREME 7S

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS






| Модель | 7S |
|---|---|
| Размер противня | GN1/1 |
| Количество уровней | 7 |
| Расстояние между уровнями | 70 |
| Панель управления | TOUCH SCREEN |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону |
| Подключение | 380 В, 9,6 кВт |
| Размер | 980x780x750 |
| Пароувлажнение | + |
| Комплектация | 2 решетки |
| Кол-во вентиляторов в камере | 2 |
| Пруфер | L12 |

MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# G|SUPREME 12S





| Модель | 12S |
|---|---|
| Размер противня | GN1/1 |
| Количество уровней | 12 |
| Расстояние между уровнями | 70 |
| Панель управления | TOUCH SCREEN |
| Max температура | 280 °C |
| Дверца открывается | в сторону |
| Подключение | 380 В, 14,1 кВт |
| Размер | 980x780x1055 |
| Пароувлажнение | + |
| Комплектация | 2 решетки |
| Кол-во вентиляторов в камере | 3 |
| Пруфер | L12 |

MADE IN ITALY

# PROOFERS

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

Расстоечные шкафы Garbin.
Плавная регулировка температуры позволит задать требуемые параметры. Температурные перепады сведены к минимуму. Диапазон поддерживаемой температуры от 0 до 90 градусов.



| Модель | L8 | L9 | L12 |
|---|---|---|---|
| Под печи | Bravo | Superiore, Delizioso | G\|PRO, G\|SUPREME |
| Размеры противня, мм | 460x330 или 2/3 GN | 600x400 или 1/1 GN | 600x400 или 1/1 GN |
| Количество уровней, шт | 8 | 9 | 6+6 |
| Расстояние между направляющими, мм | 70 | 70 | 70 |
| Мощность, кВт | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 |
| Вес, кг | 33,5 | 40,5 | 49,6 |
| Габаритные размеры, мм | 636x580x940 | 776x695x935 | 980x740x760 |

MADE IN
ITALY

# АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Аппараты шоковой заморозки Garbin предназначены для быстрого охлаждения и заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов, самостоятельно или в сочетании с печами Garbin при использовании технологии Cook&Chill.
Благодаря шкафу шоковой заморозки Garbin срок хранения продуктов увеличивается. В сравнении со свежеприготовленными блюдами, после правильного восстановления (размораживания), быстрозамороженные пищевые продукты и блюда не меняют свои органолептические, эстетические и питательные свойства.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Электронная панель управления с ЖК дисплеем
- Автоматический или программируемый цикл
- Ручная разморозка по таймеру
- Направляющие для установки поддона для сбора воды при оттайке (под гастроемкость GN1/1 H40)
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Вогнутая форма дна камеры для сбора воды
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Перевешиваемая дверь с утопленной ручкой
- Защищенный от пыли конденсатор
- Подогрев двери

**ПО ЗАПРОСУ**

- Покрытие из нержавеющей стали по индивидуальным требованиям заказчика (толщина, марка стали)
- Щуп с подогревом
- Система UVC (антибактериальные лампы)



# BLAST CHILLERS B5T

GARBIN PROFESSIONAL OVENS



| Модель | B5TG | B5TB |
|---|---|---|
| Вместимость | GN1/1 | 600x400 |
| Количество уровней | 5 | |
| Производительность при охлаждении, кг | 15 | |
| Производительность при заморозке, кг | 9 | |
| Тип охлаждения | динамика | |
| Климатический класс | 4 | |
| Расстояние между уровнями, мм | 65 | |
| Щуп | в комплекте | |
| Хладагент | R404F | |
| Мощность, кВт | 0,89 | |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 800x695x850 | |
| Вес нетто, кг | 100 | |

MADE IN ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# BLAST CHILLERS B10T



| Модель | B10TG | B10TB |
|---|---|---|
| Вместимость | GN1/1 | 600x400 |
| Количество уровней | 10 | |
| Производительность при охлаждении, кг | 26 | |
| Производительность при заморозке, кг | 16 | |
| Тип охлаждения | динамика | |
| Климатический класс | 4 | |
| Расстояние между уровнями, мм | 67 | |
| Щуп | в комплекте | |
| Хладагент | R404F | |
| Мощность, кВт | 1,88 | |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 800x825x1625 | |
| Вес нетто, кг | 130 | |

MADE IN ITALY

# АППАРАТ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Настольный камерный аппарат для вакуумной упаковки Garbin спроектирован и создан с учетом всех потребностей профессиональных пользователей. При этом аппарат прост в использовании и обслуживании.



Электронная панель управления позволяет настроить 10 программ. Мембранное покрытие панели управления предотвращает попадание жидкости внутрь. На дисплее отображается соответствующее сообщение в случае необходимости замены масла.

Электронный датчик измеряет степень вакуума, создаваемого внутри камеры.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Нержавеющая сталь AISI 304
- Вакуумный цикл с остановкой
- Обрезка пакетов
- Сварочная планка из алюминия
- Прозрачная крышка из пластика
- Волюметрический датчик уровня вакуума
- Автокалибровка
- Защита от перегревания сварочной планки
- Световой индикатор уровня масла

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

# VACUUM LINE
# MV31X




| Модель | MV31X |
|---|---|
| Длина сварной планки, мм | 310 |
| Размер камеры, мм | 325x243,5x158 |
| Мощность помпы, куб.м/ч | 8 |
| Мощность, кВт | 0,9 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры без упаковки, мм | 390x499x345 |
| Вес нетто, кг | 37 |

MADE IN
ITALY

## Для заметок

*Данные и изображения являются ориентировочными*
*и могут быть измененыв любое время без предварительного уведомления*

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

MADE IN
ITALY

ТЕХНОЛОГИИ, ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ

БИО
КОМПАНИЯ

127018 Москва, ул. Полковая, д.3 стр.1, стр.6 (495) 363 3801, 956 7929
www.bioshop.ru info@bioshop.ru