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.

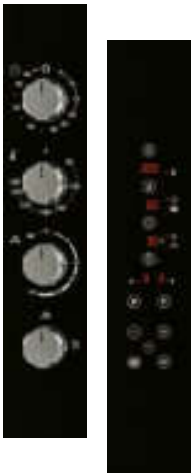
Модель	4M	4D
Размер противня	600x400	600x400
Количество уровней	4	4
Расстояние между уровнями	80	80
Панель управления	механическая	электронная
Max температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 7.1 кВт	380 В, 7.1 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	980x780x600	980x780x600
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

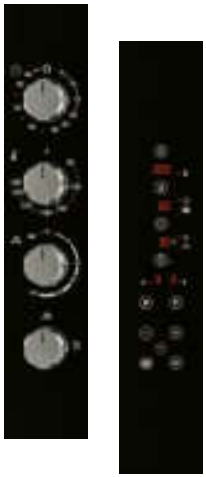
MADE IN
ITALY

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		

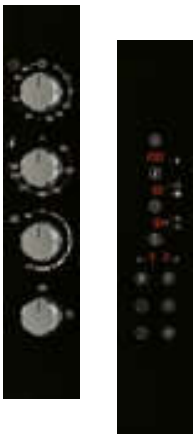
MADE IN
ITALY

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

G|PRO 5

GASTRONOMY





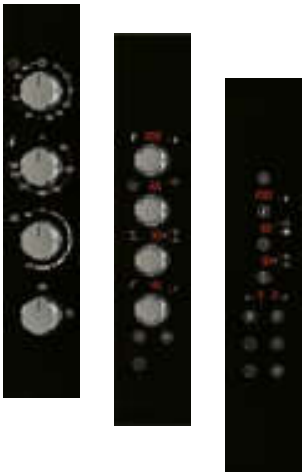
Модель	5M	5D
Размер противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество уровней	5	5
Расстояние между уровнями	70	70
Панель управления	механическая	электронная
Max температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 7.1 кВт	380 В, 7.1 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	980x780x600	980x780x600
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

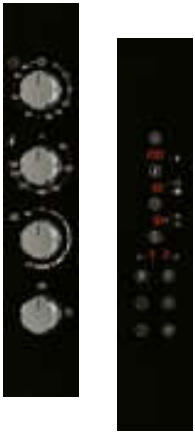
MADE IN
ITALY

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