



Forni in acciaio inox per la cottura professionale  
nella **gastronomia**

**Stainless steel ovens for professional **gastronomy** cooking**



forno elettrico  
electrical oven



distanza tra le teglie  
distance between trays



motore con reverse  
reverse system



umidificazione  
humidifier



multifunzione  
multifunction



sonda al cuore  
core probe



vaporizzazione  
steam



## Gastronomy line Forni brevettati per qualità e stile

La cura con cui sono stati progettati i nuovi forni Garbin si esprime nell'innovazione tecnica e anche nel design.

In tutti i forni della linea PRO, si possono utilizzare griglie e teglie con misure standard europee e americane.

I forni della linea PRO, sono certificati TUV GS e coperti da un brevetto europeo sul design del pannello frontale. Inoltre sono in attesa della certificazione USA. Un prodotto affidabile e bello che diventerà il vostro instancabile compagno di lavoro: ecco il forno Garbin della linea PRO Gastronomy.

## Gastronomy line Patented ovens for quality and style

The care with which the new Garbin ovens have been designed is expressed both in their technical innovation and in their design.

All ovens in the PRO line can be used with grids and trays with standard, british and US measurements.

Ovens in the PRO line obtained TUV GS certification, the design of the front panel is covered by a European patent and USA certification is underway. A reliable and elegant product that will become your tireless work companion: may we introduce the Garbin oven in the PRO Gastronomy Line.



UAMI  
Brevetto registrato il / Patent registered on 29.03.2010











## **La sonda al cuore** **Di serie per la tua cucina** **professionale**

L'attenzione al dettaglio rende il forno Garbin PRO Gastronomy uno strumento al servizio dei professionisti della cottura. Ecco allora che, nelle versioni digitale ed elettromeccanico, i forni vengono forniti con la sonda al cuore di serie, per garantire una cottura perfetta e programmabile.

## **The core probe** **Standard for your** **professional kitchen**

Concern to detail makes the Garbin PRO Gastronomy oven the best tool for cooking professionals. The digital and analogic versions of the ovens are provided standard with a core probe, to guarantee perfect and programmable cooking.





## Acciaio inossidabile Resistenza e bellezza

Progettati seguendo i criteri dello stile italiano, i forni Garbin PRO sono sinonimo di robustezza e grande stile. L'azienda, fondata nel 1982, garantisce un'esperienza trentennale nella progettazione e nel risultato finale.

Eleganza del nero e trasparenza del vetro esaltano il design **Made in Italy**.

Tenuta stagna, alto spessore 10/10 e acciaio inossidabile 18-10, garantiscono lunga durata alla camera così come tutta la componentistica del forno.

## Stainless steel Robustness and style

Designed according to criteria of Italian style, Garbin PRO ovens are synonymous with robustness and style.

The company, established in 1982, has over thirty years of experience in design and in manufacturing of convection ovens.

The "**Made in Italy**" design is enhanced by the elegance of black and transparency of glass. Hermetic, 10/10 thickness and 18-10 stainless steel ensure long life of the chamber and all the other oven components.











## Dedicato a... Ad ognuno il suo!

I forni Garbin PRO Gastronomia sono strumenti al servizio dei professionisti della cottura e si propongono come compagni di lavoro estremamente duttili ed affidabili. Sono protagonisti nelle attività medio-piccole per soddisfare da soli, l'intero ciclo produttivo della giornata o nelle grosse strutture come valido supporto all'attività svolta con impianti industriali.

## Dedicated to... To each his own!

Garbin PRO Gastronomy ovens are best friends to cooking professionals, offering their services as extremely flexible and reliable working companions.

They are the perfect match in small and medium sized enterprises, satisfying the entire daily production cycle on their own or, in large enterprises, offering valid support to activities carried out within industrial systems.



- **Grandi e piccoli ristoranti**  
Large and small restaurants
- **Mense (scolastiche, aziendali, ospedaliere...)**  
Canteens (school, company, hospital...)
- **Gastronomie**  
Delicatessens
- **Gastronomie ambulanti**  
Street delicatessens
- **Cafè con ristorazione**  
Coffee Shops





**1**  
Porta con ventilazione interna  
Door with internal ventilation

---

**2**  
Doppi motori con potenza maggiorata  
e sistema "reverse"  
Dual motors with increased power  
and reverse system

---

**3**  
Nuove cerniere, più resistenti, a fulcro fisso  
New stronger hinges, with fixed pivot

---

**4**  
Guarnizione ad alta tenuta  
High resistant seal

## Porta a ribalta - Pull-down door

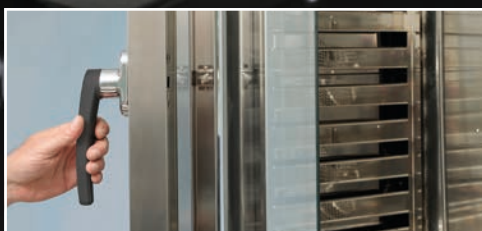


Grazie al **Kit scorrigriglia reversibile**,  
un forno Pasticceria può essere facilmente  
trasformato in un forno Gastronomia.

With the **reversible grid kit**, it is easy to  
transform a Bakery oven into a Gastronomy  
oven.



## Porta a bandiera - Side-hinged door



**1**  
Apertura del vetro interno della porta per una facile pulizia  
Opening of the internal glass of the door for easy cleaning

---

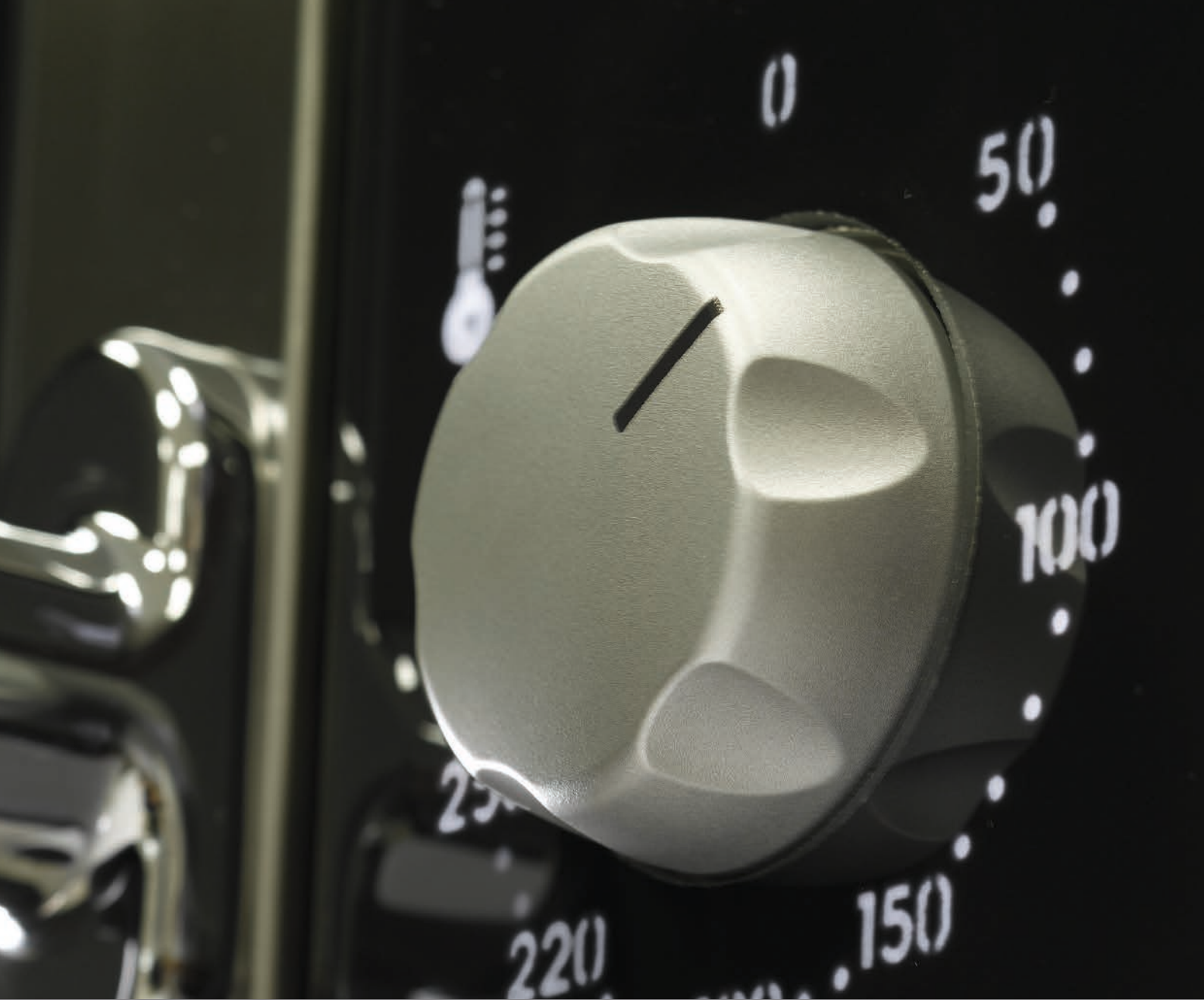
**2**  
Apertura del convogliatore aria per una facile pulizia  
Opening of the air conveyor for easy cleaning

---

**3**  
Facile estrazione dei supporti griglia  
Easy removal of the grid supports

---

**4**  
Supporti griglia antiribaltamento (nei modelli gastronomia)  
Anti-tip grid supports (in the gastronomy models)





## 3 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 12

### 3 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 12



70 mm

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ▪ 3 posizioni 1/2 GN 265 x 325 mm | ▪ 3 positions 1/2 GN 265 x 325 mm |
| ▪ Distanza tra le teglie: 70 mm   | ▪ Distance between trays: 70 mm   |
| ▪ Un motore con sistema "reverse" | ▪ One motor with reverse system   |
| ▪ Equipaggiato con 3 griglie      | ▪ Equipped with 3 grids           |

12G



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	585 x 685 x 430
Peso / Weight	kg	26
Potenza / Power	W	2.500
Alimentazione / Power supply	V	230



## 4 TEGLIE FORNI ELETTRICI SERIE 23

## 4 TRAYS ELECTRICAL OVENS SERIES 23



70 mm



23G



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	650 x 750 x 510
Peso / Weight	kg	43
Potenza / Power	W	2.500
Alimentazione / Power supply	V	230





Disponibile nelle versioni / Also available in:  
**G** Meccanico / Mechanical

## 23G UMI



- 4 posizioni 2/3 GN 354 x 325 mm
- Distanza tra le teglie: 70 mm
- Un motore con sistema "reverse"
- Equipaggiato con 4 griglie
- **Versione UMI con umidificazione manuale**

- 4 positions 2/3 GN 354 x 325 mm
- Distance between trays: 70 mm
- One motor with reverse system
- Equipped with 4 grids
- **Version UMI with manual humidifier**





## 4 TEGLIE FORNI ELETTRICI SERIE 23 MULTIFUNZIONE

### 4 TRAYS ELECTRICAL OVENS SERIES 23 MULTIFUNCTION



23GM



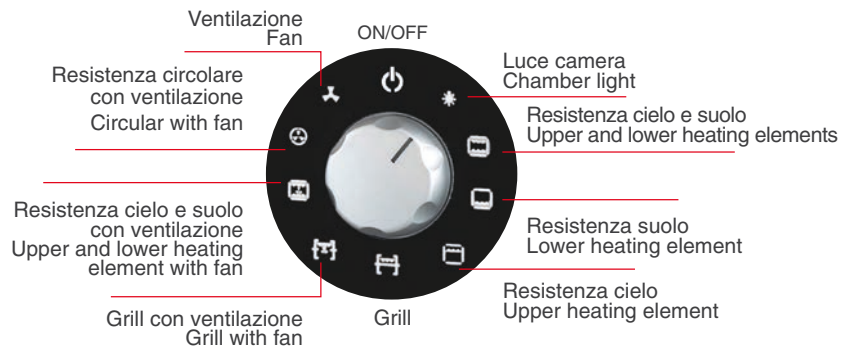
Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	650 x 750 x 510
Peso / Weight	kg	43
Potenza / Power	W	2.500
Alimentazione / Power supply	V	230





70 mm

Disponibile nelle versioni - Also available in:  
**GM** Meccanico multifunzione - Mechanical multifunction



## 23GM UMI



- 4 posizioni 2/3 GN 354 x 325 mm
- Distanza tra le teglie: 70 mm
- Un motore con sistema "reverse"
- Multifunzione con grill
- Equipaggiato con 4 griglie
- **Versione UMI con umidificazione manuale**

- 4 positions 2/3 GN 354 x 325 mm
- Distance between trays: 70 mm
- One motor with reverse system
- Multifunction with grill
- Equipped with 4 grids
- **Version UMI with manual humidifier**





## 5 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 25 5 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 25



75 mm



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	635 x 750 x 690
Peso / Weight	kg	56
Potenza / Power	W	3.300
Alimentazione / Power supply	V	230



Disponibile nelle versioni / Also available in:

**G** Meccanico / Mechanical

**GL** Analogico / Analogic

**GE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)  
Digital with 20 programs (6 cycles for each program + 1 manual)



■ 5 posizioni 2/3 GN 354 x 325 mm

■ Equipaggiato con 2 griglie

■ Distanza tra le teglie: 75 mm

■ Un motore con sistema “reverse”

■ 25GE VAP e 25GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie

■ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale

■ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile

■ 5 positions 2/3 GN 354 x 325 mm

■ Equipped with 2 grids

■ Distance between trays: 75 mm

■ One motor with reverse system

■ 25GE VAP and 25GL VAP equipped with core temperature sensor

■ G/GL VAP versions with manual direct steam

■ GE VAP version with programmable direct steam





## 4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 45

## 4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 45



75 mm



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	965 x 830 x 615
Peso / Weight	kg	82
Potenza / Power	W	7.000
Alimentazione / Power supply	V	400 -3N

Disponibile nelle versioni / Also available in:

**G** Meccanico / Mechanical

**GL** Analogico / Analogic

**GE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)  
Digital with 20 programs (6 cycles for each program + 1 manual)



■ 4 posizioni 1/1 GN 530 x 325 mm

■ Equipaggiato con 2 griglie

■ Distanza tra le teglie: 75 mm

■ Due motori con sistema "reverse"

■ 45GE VAP e 45GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie

■ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale

■ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile

■ 4 positions 1/1 GN 530 x 325 mm

■ Equipped with 2 grids

■ Distance between trays: 75 mm

■ Two motors with reverse system

■ 45GE VAP and 45GL VAP equipped with core temperature sensor

■ G/GL VAP versions with manual direct steam

■ GE VAP version with programmable direct steam







## 6 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 61

### 6 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 61



75 mm



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	965 x 830 x 775
Peso / Weight	kg	102
Potenza / Power	W	9.200
Alimentazione / Power supply	V	400 -3N

Disponibile nelle versioni / Also available in:

**G** Meccanico / Mechanical

**GL** Analogico / Analogic

**GE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)  
Digital with 20 programs (6 cycles for each program + 1 manual)



■ 6 posizioni 1/1 GN 530 x 325 mm

■ Equipaggiato con 2 griglie

■ Distanza tra le teglie: 75 mm

■ Due motori con sistema "reverse"

■ 61GE VAP e 61GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie

■ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale

■ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile

■ 6 positions 1/1 GN 530 x 325 mm

■ Equipped with 2 grids

■ Distance between trays: 75 mm

■ Two motors with reverse system

■ 61GE VAP and 61GL VAP equipped with core temperature sensor

■ G/GL VAP versions with manual direct steam

■ GE VAP version with programmable direct steam





## 10 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 101

### 10 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 101



75 mm



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	965 x 830 x 1070
Peso / Weight	kg	126
Potenza / Power	W	14.000
Alimentazione / Power supply	V	400 ~3N



Disponibile nelle versioni / Also available in:

**G** Meccanico / Mechanical

**GL** Analogico / Analogic

**GE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)  
Digital with 20 programs (6 cycles for each program + 1 manual)



■ 10 posizioni 1/1 GN 530 x 325 mm

■ Equipaggiato con 2 griglie

■ Distanza tra le teglie: 75 mm

■ Tre motori con sistema "reverse"

■ 101GE VAP e 101GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie

■ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale

■ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile

■ 10 positions 1/1 GN 530 x 325 mm

■ Equipped with 2 grids

■ Distance between trays: 75 mm

■ Three motors with reverse system

■ 101GE VAP and 101GL VAP equipped with core temperature sensor

■ G/GL VAP versions with manual direct steam

■ GE VAP version with programmable direct steam





## TEGLIE E GRIGLIE TRAYS AND GRIDS

Teglie e griglie in moltissime soluzioni, specifiche per piatti e cotture diverse.  
Una novità sono le griglie in lega speciale ad alto spessore, ideali per la cottura di carne e pesce grigliati.

Trays and grids in various solutions, specific for different recipes and cooking methods.  
The new extra-thick special alloy grids are ideal for grilling fish, meat and chicken.



## CAPPA HOOD



Cappa in acciaio inox AiSi 430, è dotata di 3 filtri, facilmente asportabili per una pulizia completa.

Hood in AiSi 430 stainless steel, it comes with 3 filters, easily removed for better cleaning.

### CAP001

- Cappa per i modelli 45/61/101
- 3 filtri
- Dimensioni: 965x960x200 mm
- Capacità di estrazione dell'aria: 370 m3/h
- Motore elettrico: 230 V - 180 W - 50/60 HZ

### CAP001

- Hood for models 45/61/101
- 3 filters
- Dimensions: 965x960x200 mm
- Air extraction capacity: 370 m3/h
- Electric motor: 230 V - 180 W - 50/60 HZ

## DOCCIA SHOWER HOSE

Doccia comodissimo accessorio, a richiesta, ideato per la pulizia interna dei forni.

Il kit è composto dalla pistola ad acqua, un tubo di 1,5 mt, un supporto per il posizionamento agevole della pistola nella zona di lavoro e un rubinetto per l'erogazione dell'acqua.

In extremely handy shower hose optional accessory for cleaning the oven cooking chamber.

The kit has a water gun, a 1.5 m hose, a stand for easy positioning in the working area and a water supply tap.







## SUPPORTI STANDS

Flessibilità è la parola d'ordine. Con la vasta gamma di accessori, i supporti diventano strumenti complementari indispensabili.

Flexibility is the password. Among the vast range of accessories, the stands are a reliable instrument for a stable oven positioning.



## RUOTE WHEELS

SUPPORTI: in acciaio inox AiSi 430, hanno piedini regolabili. Modelli con capacità da 5 a 7 ripiani.

STANDS: in AiSi 430 stainless steel, with adjustable feet. Models with capacities from 5 to 7 racks.



codice supporti cod. stand	capacità vassoi tray capacity	dimensioni esterne external dimensions	modelli forni oven model
SUP053	7 POS. 600 x 400	760 x 885 x 880	36 / 44 PRO
SUP054	7 POS. 2/3 GN	635 x 680 x 880	25
SUP055*	5 POS. 600 x 400 . 1/1 GN	965 x 740 x 690	101 / 104
SUP056*	7 POS. 600 x 400 . 1/1 GN	965 x 740 x 880	45 / 46 / 61 / 64
SUP057	7 POS. 330 x 460	650 x 700 x 880	43 PRO
SUP058	7 POS. 1/2 GN	585 x 600 x 880	12
SUP059	7 POS. 2/3 GN	650 x 640 x 880	23

\* SUP055 e SUP056 anche per versione USA: teglie 660x460 - SUP055 and SUP056 also for USA version: trays 660x460

# G

## PANNELLO MECCANICO MECHANICAL CONTROL PANEL



**START:**  
inizio del processo di  
cottura  
**START:**  
starts cooking process

**TIMER:**  
definisce il tempo di cottura  
**TIMER:**  
sets cooking time

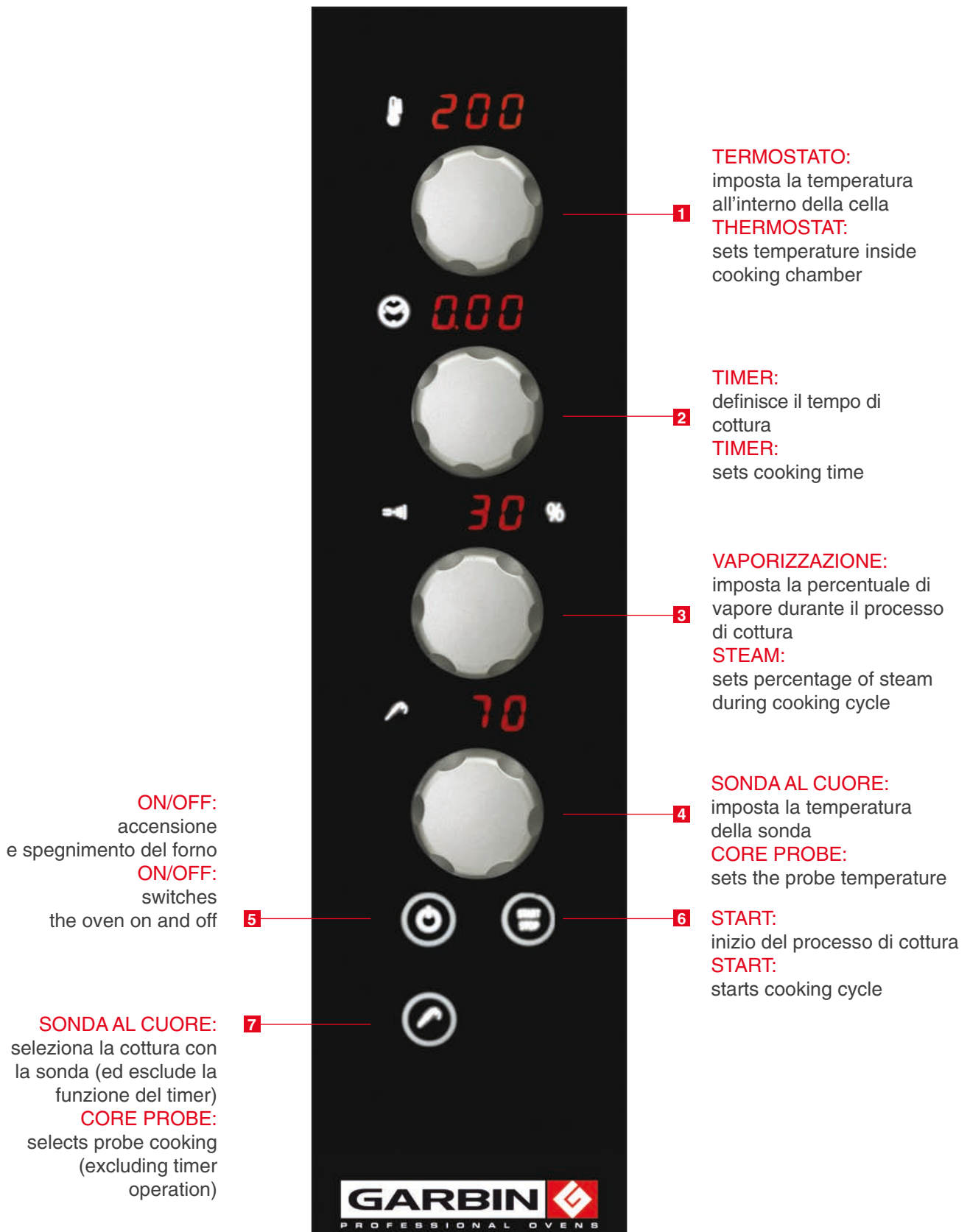
**TERMOSTATO:**  
imposta la temperatura  
all'interno della cella  
**THERMOSTAT:**  
sets temperature inside  
cooking chamber

**VAPORIZZAZIONE:**  
imposta la percentuale di  
vapore durante il processo  
di cottura  
**STEAM:**  
sets the percentage of  
steam during the cooking  
cycle

# GL

## PANNELLO ANALOGICO

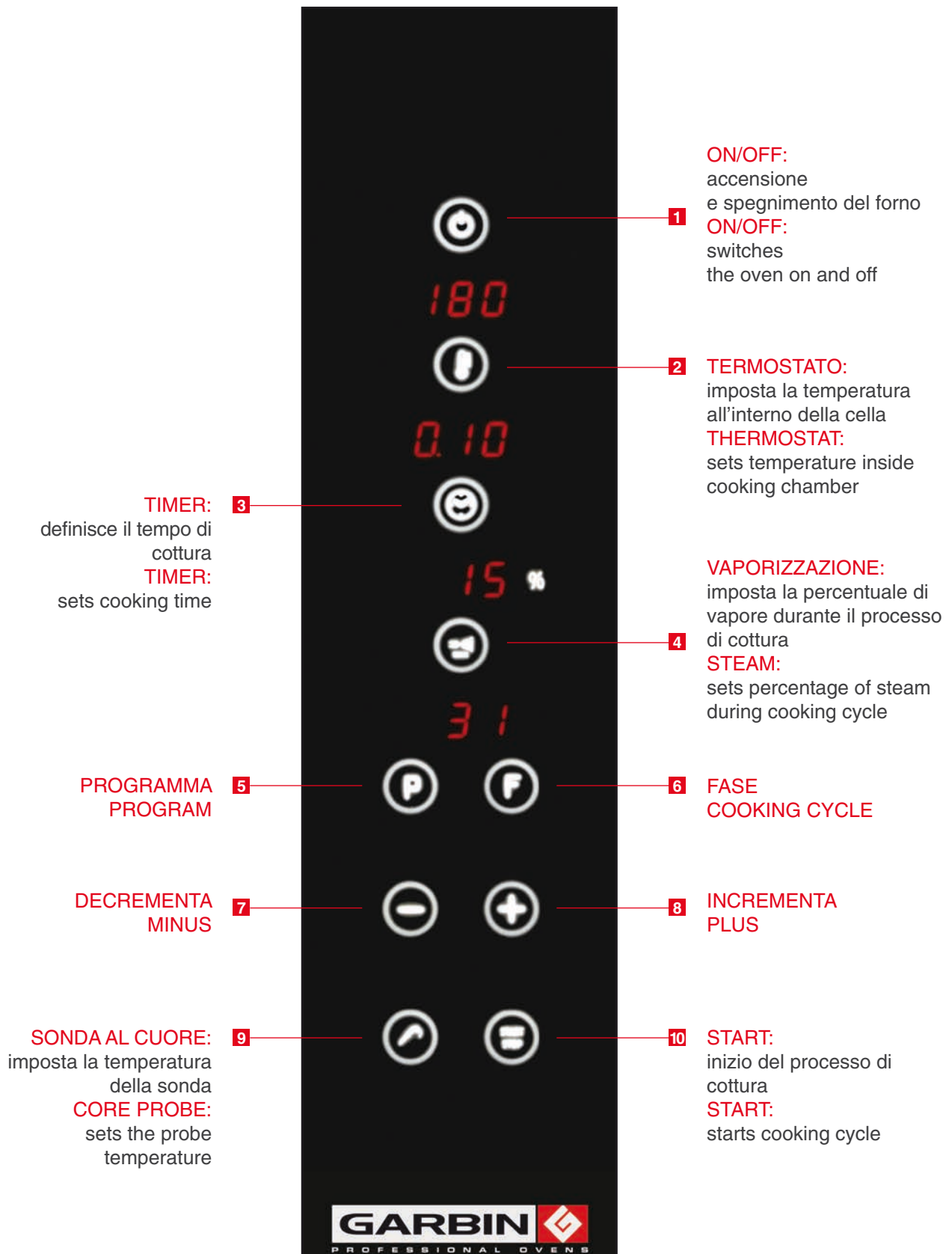
### ANALOGIC BOARD CONTROL PANEL





# GE

## PANNELLO DIGITALE DIGITAL CONTROL PANEL



## PRO LINE

Gas line



Gastronomy line



Bakery line



## BASIC LINE

Basic line



# GARBIN

PROFESSIONAL OVENS

© 2011 Garbin srl . Edition 04/2013 IT/EN . Printed in Italy

Garbin srl reserves the right to modify any of its products without notice.  
The company is the registered owner of all trademarks, patents and models.  
Data and images are indicative and may be changed in any time without notice.

**Garbin srl**  
Via Fontanelle 6  
36050 Monteviale (Vicenza) Italy  
Ph. +39 0444 **552221**  
Fax +39 0444 952619  
garbin@garbinovens.eu  
[www.garbinovens.com](http://www.garbinovens.com)