



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

Stainless steel ovens for professional **pastry baking**



forno elettrico
electrical oven



distanza tra le teglie
distance between trays



motore con reverse
reverse system



umidificazione
humidifier



multifunzione
multifunction

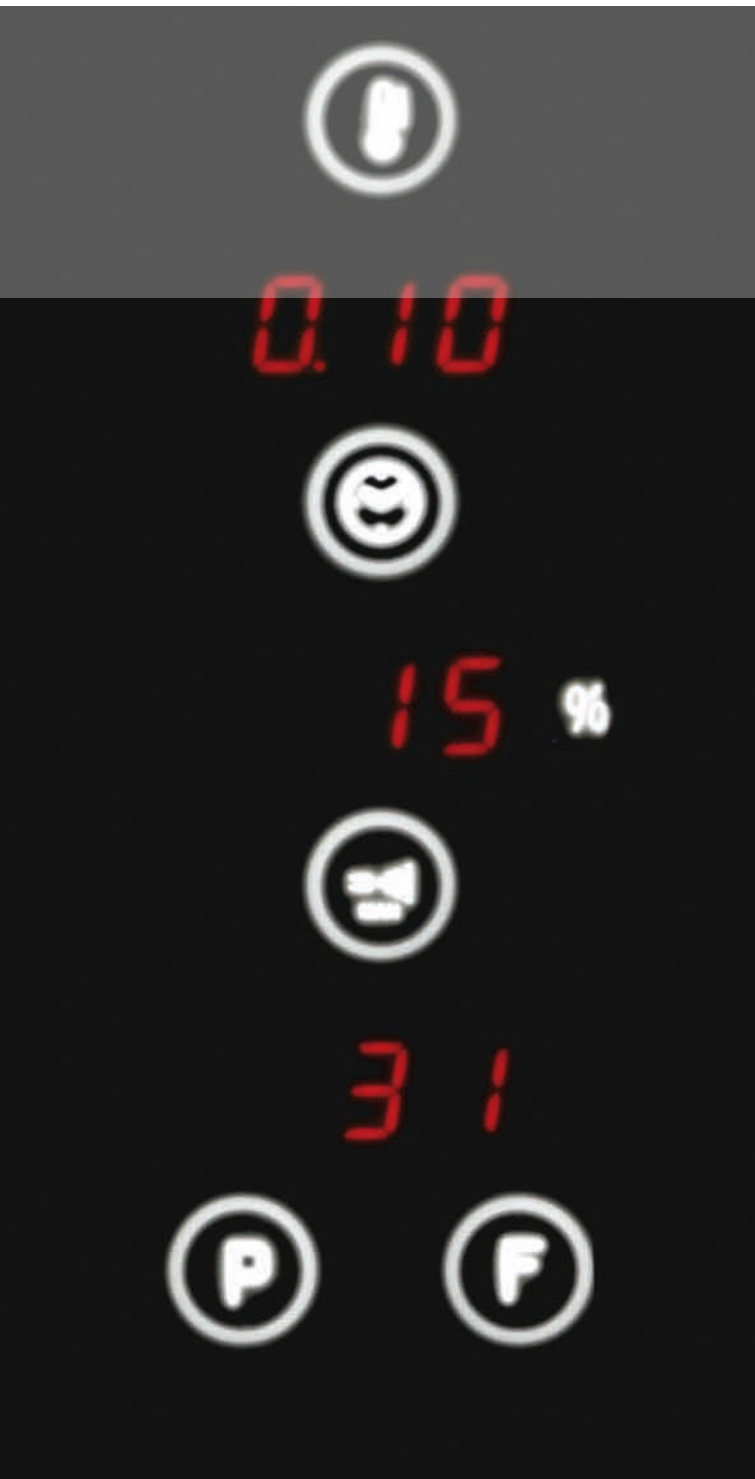


multivelocità
multispeed



vaporizzazione
steam





Bakery 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 Bakery.

Bakery 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 Bakery Line.



UAMI
Brevetto registrato il / Patent registered on 29.03.2010







Multi velocità Di serie per un risultato perfetto

L'attenzione al dettaglio, rende il forno Garbin PRO Pasticceria, uno strumento al servizio dei professionisti della cottura. Ecco allora che nella versione digitale ed analogica è disponibile, di serie, la regolazione della velocità della ventola in due posizioni, essenziale per le cotture con lievitazione a pasta sottile.

Multi-speed For perfect results

Concern to detail makes the Garbin PRO Bakery oven the best tool for cooking professionals. The digital and analogic standard versions of the PRO Bakery ovens come with a two-speed fan, an essential characteristic for the backing of soft pastry and dough.



 **GARBIN**
PROFESSIONAL OVENS







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 Pasticceria, 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 Bakery 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.

- **Pasticcerie e Panetterie sia industriali che artigianali**

Confectioneries and Bakeries, both industrial and small

- **Ipermercati**
Supermarket

- **Catene in franchising**
Franchising chains

- **Punto caldo**
Hot food counters

- **Produttori di surgelati**
Frozen food producers

 **GARBIN**
PROFESSIONAL OVENS





1
Facile accesso alla componentistica interna per la manutenzione
Easy access to internal components for maintenance

2
Camera a tenuta stagna
Sealed chamber

3
Connettore elettrico esterno
External electrical connector

Porta a ribalta - Pull-down door

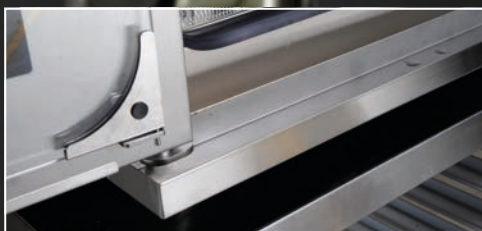


Grazie al **Kit scorrigriglia reversibile**, un forno Pasticceria può essere facilmente trasformato in un forno Gastronomia.

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



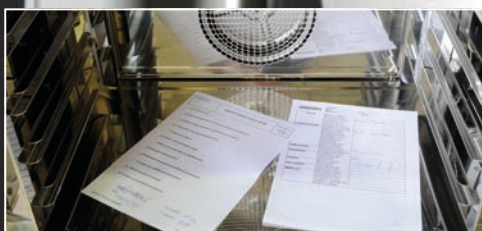
Porta a bandiera - Side-hinged door



4
Vaschetta per lo scarico della condensa
Water drop tray



5
Collaudo dei forni
Test and inspection of ovens



6
Certificati di garanzia
Warranty certificate





4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 43

4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 43



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	650 x 770 x 500
Peso / Weight	kg	41
Potenza / Power	W	3.300
Alimentazione / Power supply	V	230

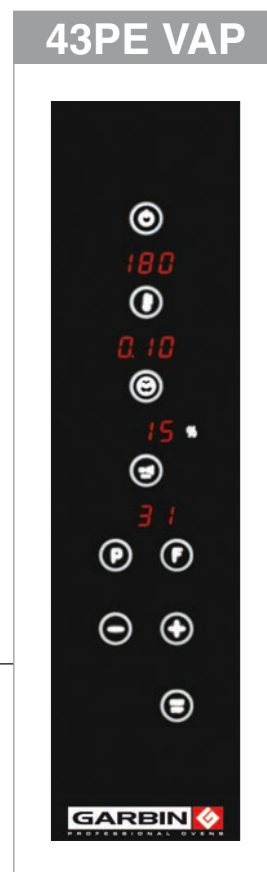
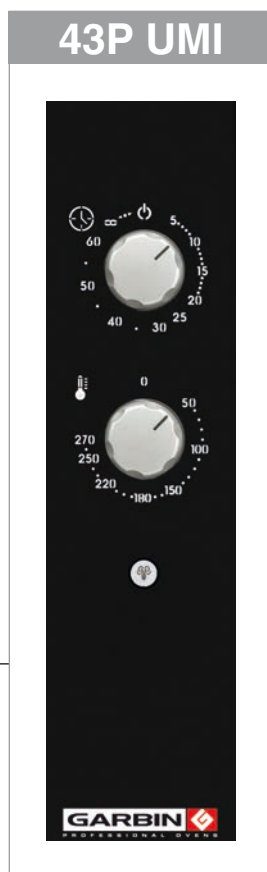




Disponibile nelle versioni / Also available in:

P Meccanico / Mechanical

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



- 4 posizioni 330 x 460 mm
- Equipaggiato con 4 teglie
- Distanza tra le teglie: 80 mm
- Un motore con sistema "reverse"
- **Versione UMI con umidificazione manuale**
- **Versione VAP con vapore diretto programmabile**

- 4 positions 330 x 460 mm
- Equipped with 4 trays
- Distance between trays: 80 mm
- One motor with reverse system
- **Version UMI with manual humidifier**
- **Version VAP with programmable direct steam**





4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 43 MULTIFUNZIONE

4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 43 MULTIFUNCTION



43PM



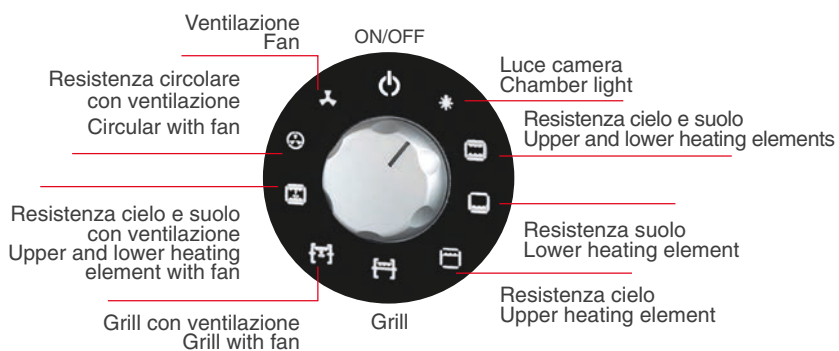
Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	650 x 750 x 510
Peso / Weight	kg	43
Potenza / Power	W	2.500
Alimentazione / Power supply	V	230





80 mm

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



43PM UMI



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 4 posizioni 330 x 460 mm ■ Equipaggiato con 4 teglie ■ Distanza tra le teglie: 80 mm ■ Multifunzione con grill ■ Un motore con sistema "reverse" ■ Versione UMI con umidificazione manuale | <ul style="list-style-type: none"> ■ 4 positions 330 x 460 mm ■ Equipped with 4 trays ■ Distance between trays: 80 mm ■ Multifunction with grill ■ One motor with reverse system ■ UMI Version with manual humidifier |
|--|--|





4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 46

4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 46



80 mm



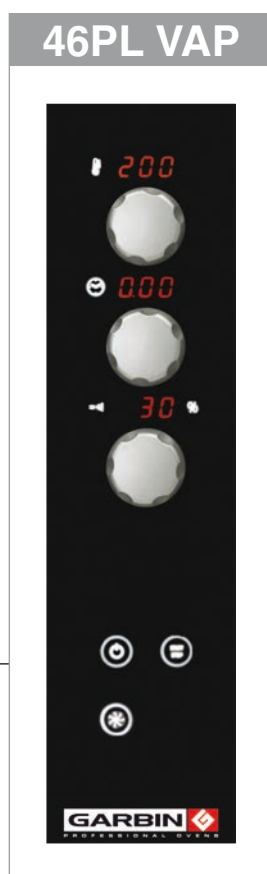
Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	965 x 830 x 615
Peso / Weight	kg	82
Potenza / Power	W	7.000
Alimentazione / Power supply	V	400 3N





Disponibile nelle versioni / Also available in:

- P** Meccanico / Mechanical
- PL** Analogico / Analogic
- PE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)
Digital with 20 programs (6 cycles for each program + 1 manual)



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 posizioni 600 x 400 mm ▪ Equipaggiato con 2 teglie ▪ Distanza tra le teglie: 80 mm ▪ Due motori con sistema "reverse" ▪ Versioni P/PL VAP con vapore diretto manuale ▪ Versione PE VAP con vapore diretto programmabile | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 positions 600 x 400 mm ▪ Equipped with 2 trays ▪ Distance between trays: 80 mm ▪ Two motors with reverse system ▪ P/PL VAP versions with manual direct steam ▪ PE VAP version with programmable direct steam |
|--|---|





6 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 64

6 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 64



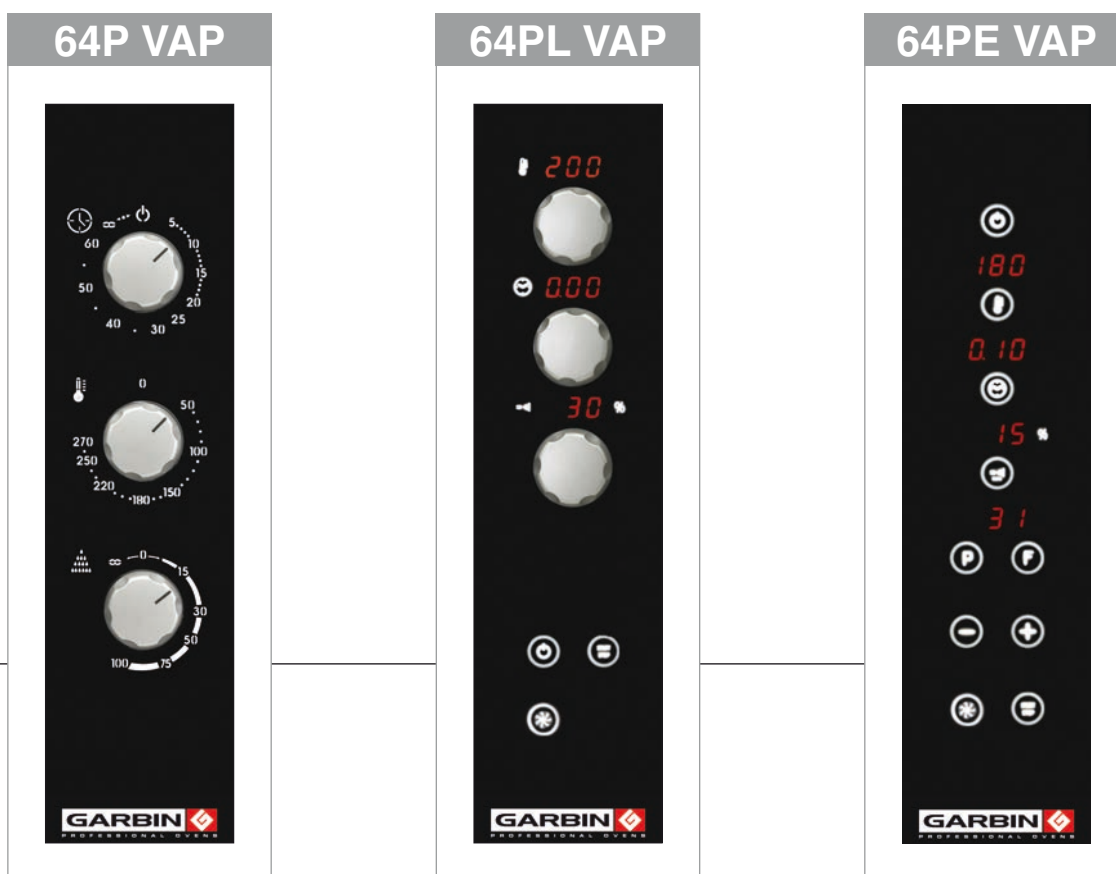
Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	965 x 830 x 775
Peso / Weight	kg	102
Potenza / Power	W	9.400
Alimentazione / Power supply	V	400 -3N





Disponibile nelle versioni / Also available in:

- P** Meccanico / Mechanical
- PL** Analogico / Analogic
- PE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)
Digital with 20 programs (6 cycles for each program + 1 manual)



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 6 posizioni 600 x 400 mm ■ Equipaggiato con 2 teglie ■ Distanza tra le teglie: 80 mm ■ Due motori con sistema "reverse" ■ Versioni P/PL VAP con vapore diretto manuale ■ Versione PE VAP con vapore diretto programmabile | <ul style="list-style-type: none"> ■ 6 positions 600 x 400 mm ■ Equipped with 2 trays ■ Distance between trays: 80 mm ■ Two motors with reverse system ■ P/PL VAP versions with manual direct steam ■ PE VAP version with programmable direct steam |
|--|---|





10 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 104 10 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 104



Dimensioni esterne (1x2x3) / External dimensions (1x2x3)	mm	965 x 830 x 1070
Peso / Weight	kg	126
Potenza / Power	W	14.200
Alimentazione / Power supply	V	400 -3N



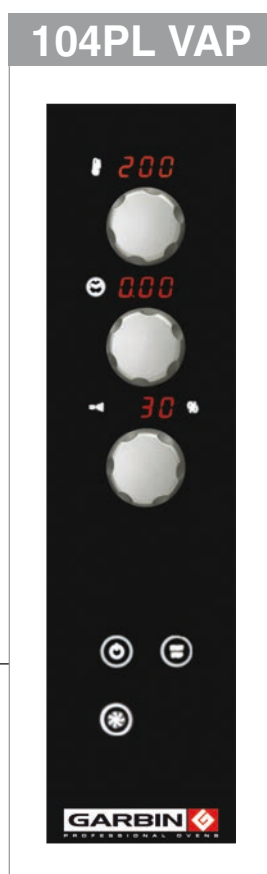


Disponibile nelle versioni / Also available in:

P Meccanico / Mechanical

PL Analogico / Analogic

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



■ 10 posizioni 600 x 400 mm

■ Equipaggiato con 2 teglie

■ Distanza tra le teglie: 80 mm

■ Tre motori con sistema "reverse"

■ Versioni P/PL VAP con vapore diretto manuale

■ Versione PE VAP con vapore diretto programmabile

■ 10 positions 600 x 400 mm

■ Equipped with 2 trays

■ Distance between trays: 80 mm

■ Three motors with reverse system

■ P/PL VAP versions with manual direct steam

■ PE VAP version with programmable direct steam





8 TEGLIE LIEVITATORE PER FORNI 43

8-TRAY-PROOFER FOR OVENS 43

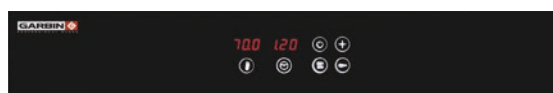
- | | |
|---|--|
| ▪ 8 posizioni 330 x 460 mm | ▪ 8 positions 330 x 460 mm |
| ▪ Distanza tra le teglie: 70 mm | ▪ Distance between trays: 70 mm |
| ▪ Temperatura: 0 - 90 °C | ▪ Temperature: 0 - 90 °C |
| ▪ Potenza: 1500 W | ▪ Power: 1500 W |
| ▪ Alimentazione: 230 V | ▪ Power supply: 230 V |
| ▪ Dimensioni esterne (LxPxH): 650 x 770 x 900 | ▪ External dimensions (WxDxH): 650 x 770 x 900 |

83P



Disponibile nelle versioni / Also available in: **PE** Digitale / Digital

83PE





8 TEGLIE LIEVITATORE PER FORNI 36/44

8-TRAY-PROOFER FOR OVENS 36/44

▪ 8 posizioni 600 x 400 mm	▪ 8 positions 600 x 400 mm
▪ Distanza tra le teglie: 70 mm	▪ Distance between trays: 70 mm
▪ Temperatura: 0 - 90 °C	▪ Temperature: 0 - 90 °C
▪ Potenza: 1500 W	▪ Power: 1500 W
▪ Alimentazione: 230 V	▪ Power supply: 230 V
▪ Dimensioni esterne (LxPxH): 760 x 940 x 900	▪ External dimensions (WxDxH): 760 x 940 x 900

84PE



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

84P





16 TEGLIE LIEVITATORE PER FORNI 45/61 - 46/64

16-TRAY-PROOFER FOR OVENS 45/61 - 46/64

▪ 16 posizioni 600 x 400 mm 1/1 GN - 530 x 325 mm	▪ 16 positions 600 x 400 mm 1/1 GN - 530 x 325 mm
▪ Distanza tra le teglie: 70 mm	▪ Distance between trays: 70 mm
▪ Temperatura: 0 - 90 °C	▪ Temperature: 0 - 90 °C
▪ Potenza: 1500 W	▪ Power: 1500 W
▪ Alimentazione: 230 V	▪ Power supply: 230 V
▪ Dimensioni esterne (LxPxH): 965 x 790 x 900	▪ External dimensions (WxDxH): 965 x 790 x 900

94P



Disponibile nelle versioni / Also available in: **PE** Digitale / Digital

94PE





10 TEGLIE LIEVITATORE PER FORNI 101/104

10-TRAY-PROOFER FOR OVENS 101/104

- | | |
|---|---|
| ▪ 10 posizioni 600 x 400 mm 1/1 GN - 530 x 325 mm | ▪ 10 positions 600 x 400 mm 1/1 GN - 530 x 325 mm |
| ▪ Distanza tra le teglie: 70 mm | ▪ Distance between trays: 70 mm |
| ▪ Temperatura: 0 - 90 °C | ▪ Temperature: 0 - 90 °C |
| ▪ Potenza: 1500 W | ▪ Power: 1500 W |
| ▪ Alimentazione: 230 V | ▪ Power supply: 230 V |
| ▪ Dimensioni esterne (LxPxH): 965 x 790 x 700 | ▪ External dimensions (WxDxH): 965 x 790 x 700 |

95PE



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

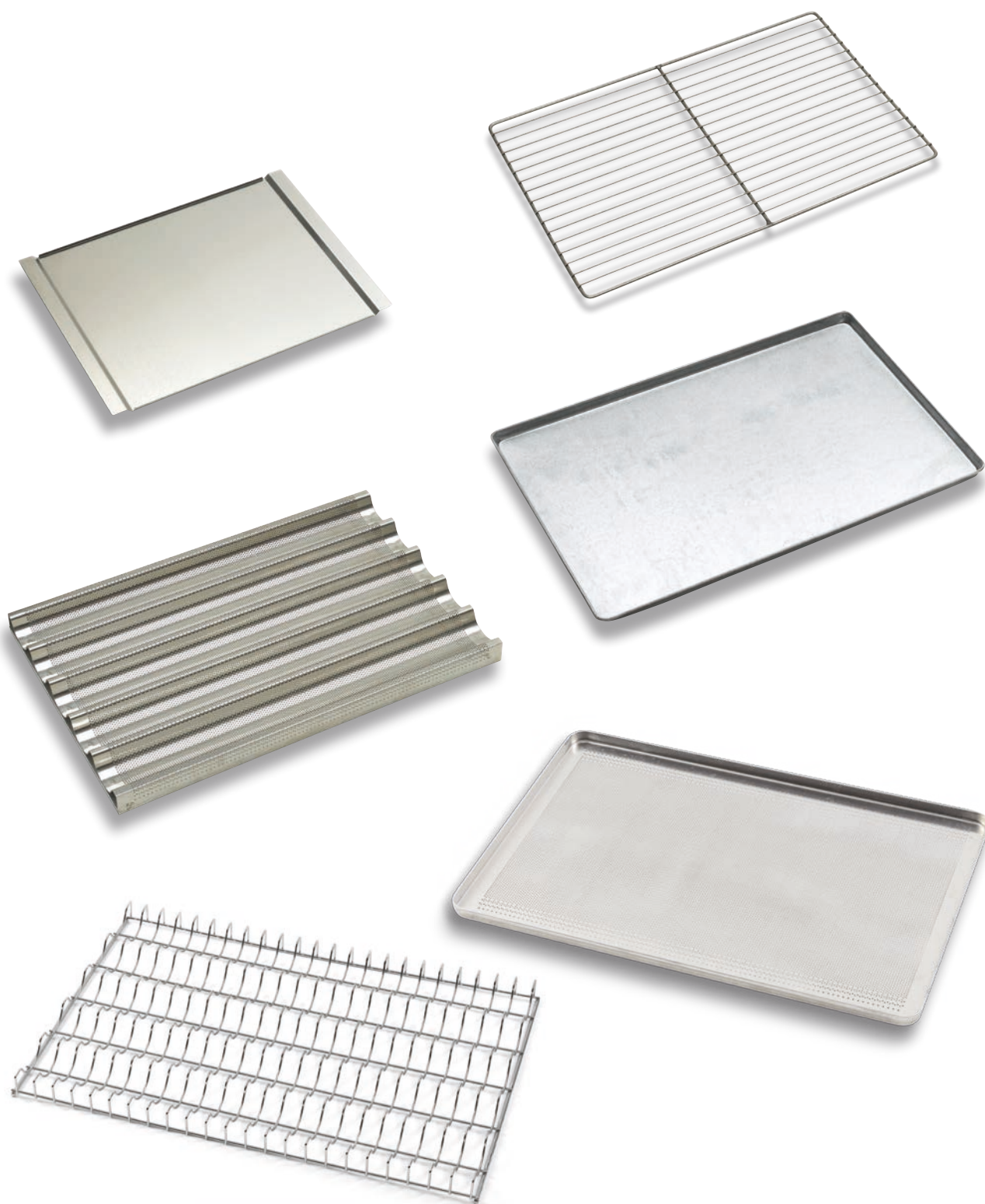
95P





TEGLIE E GRIGLIE TRAYS AND GRIDS

Teglie e griglie in moltissime soluzioni, specifiche per piatti e cotture diverse.
Trays and grids in various sizes and shapes, specific for different recipes and cooking methods.



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 46/64/104
- 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 46/64/104
- 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.

An 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



P

PANNELLO MECCANICO

MECHANICAL CONTROL PANEL



START:
inizio del processo di
cottura
START:
starts cooking cycle

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 percentage of steam
during cooking cycle

PL

PANNELLO ANALOGICO

ANALOGIC BOARD CONTROL PANEL



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

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

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

ON/OFF:
accensione
e spegnimento del forno
ON/OFF:
switches
the oven on and off

5

6 **START:**
inizio del processo di cottura
START:
starts cooking cycles

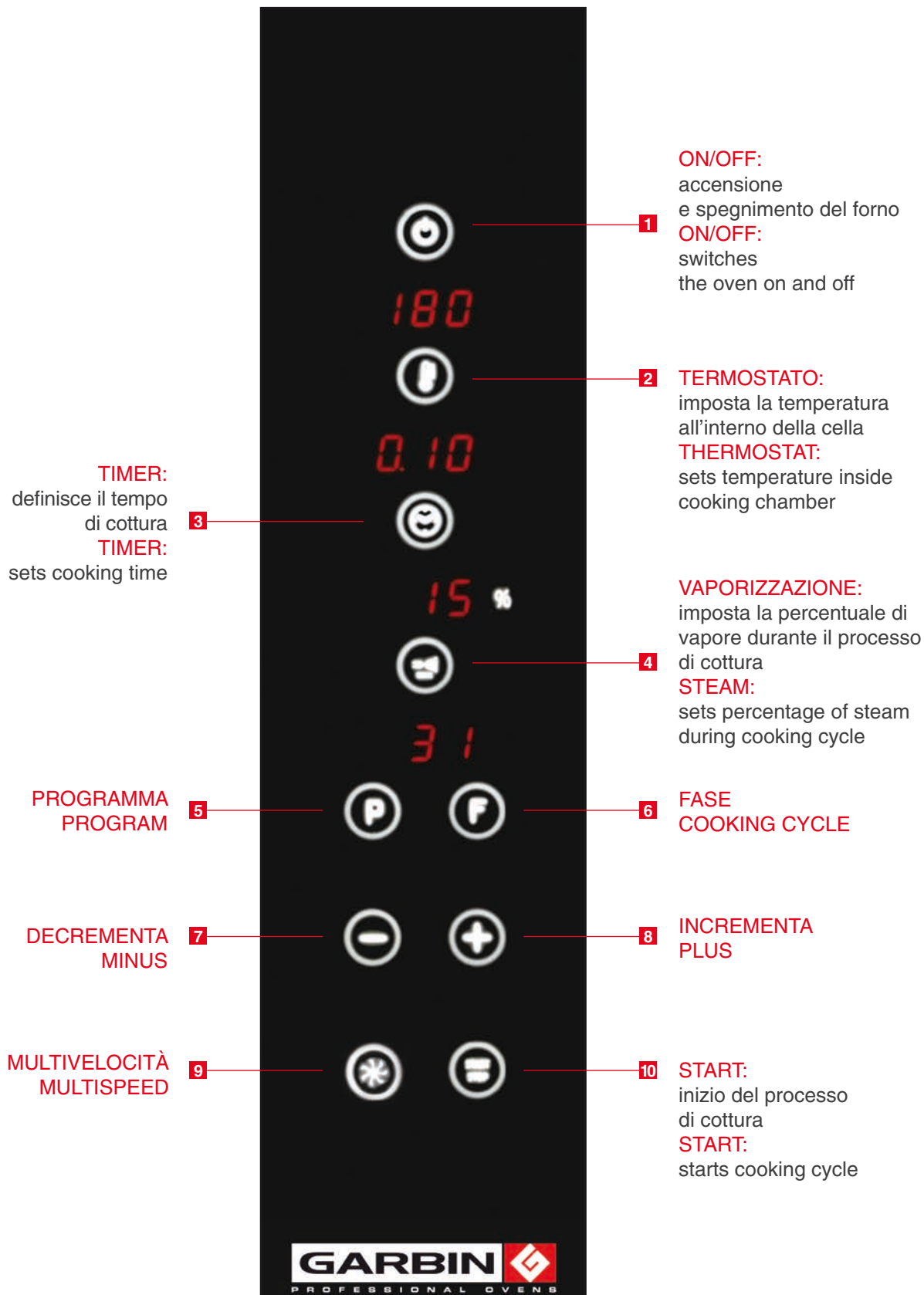
MULTIVELOCITÀ
MULTISPEED

7

PE

PANNELLO DIGITALE

DIGITAL CONTROL PANEL



PRO LINE

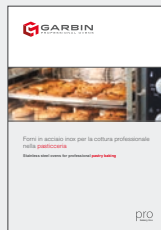
Gas line



Gastronomy line

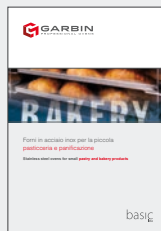


Bakery line



BASIC LINE

Basic line



GARBIN

PROFESSIONAL OVENS

© 2011 Garbin srl . Edition 05/2013 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