



**GARBIN**  <sup>®</sup>  
P R O F E S S I O N A L   O V E N S

**Forni in acciaio inox** per la cottura professionale nella gastronomia  
**Stainless steel ovens** for professional cooking in the gastronomy

pro  
gastronomy line



forno elettrico

electrical oven



distanza tra le teglie

distance between trays



motore con reverse

reverse system



vaporizzazione

vaporization



umidificazione

humidifier



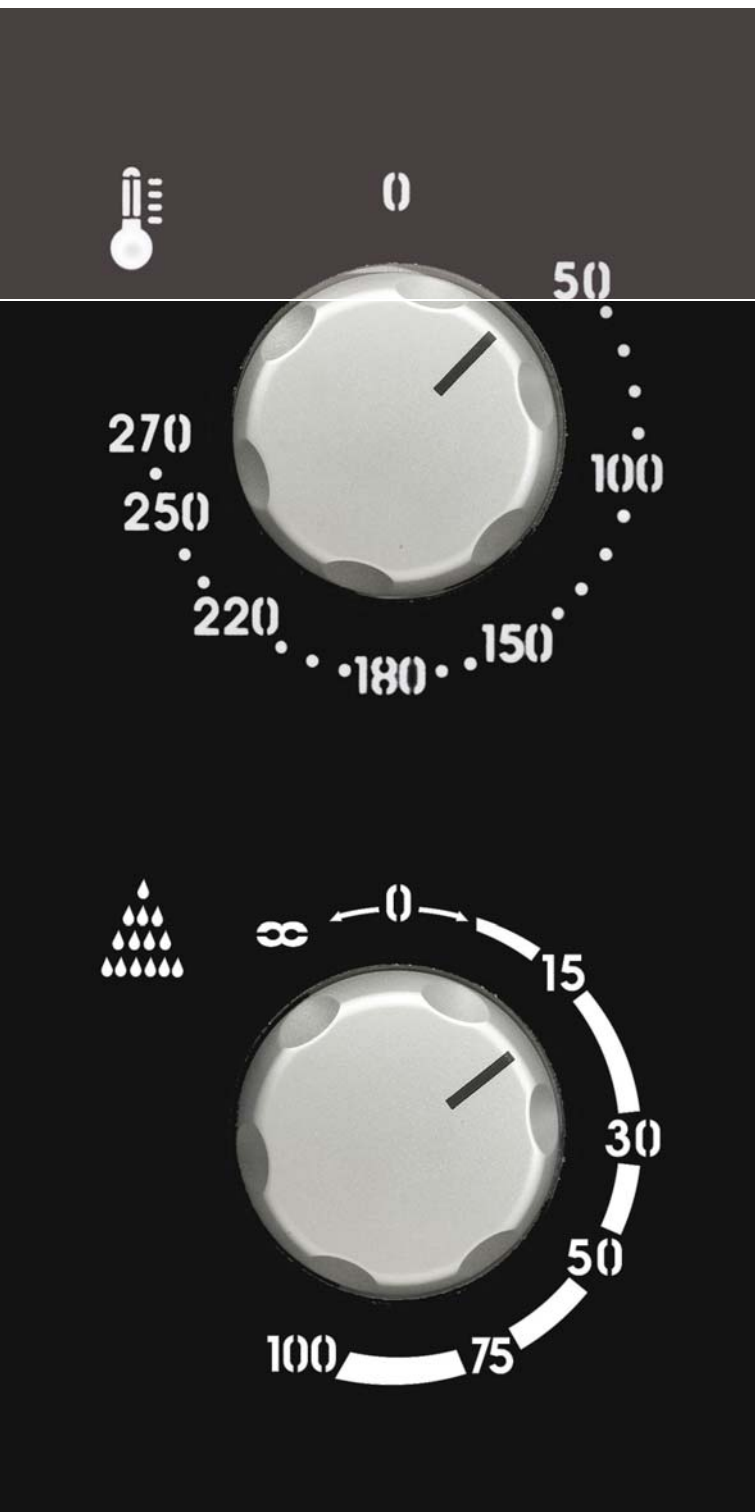
sonda al cuore

core probe



multifunzione

multifunction



## 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 anglosassoni. 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 Gas line.

#### Gastronomy & bakery gas 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 metric and imperial measurements.

Ovens in the PRO line have TUV GS certification and the design of the front panel is covered by European patent. They are also awaiting USA certification. A reliable and elegant product that will become your tireless work companion: this is the Garbin oven in the PRO Gas Line.

**GARBIN**   
P R O F E S S I O N A L   O V E N S



pro  
gastronomy line









## La sonda al cuore

### Di serie per la tua cucina professionale

L'attenzione al dettaglio rende il forno Garbin PRO Gastronomia 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.**

Attention to detail makes the Garbin PRO Gastronomy oven an instrument for cooking professionals. The digital and electro-mechanical versions of the ovens are provided standard with a core probe, to guarantee perfect and programmable cooking.

**GARBIN** ®  
P R O F E S S I O N A L   O V E N S

pro  
gastronomy line





## 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.



1982 - 2012

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. Strength and beauty.**

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

The company, which was established in 1982, offers thirty years of experience in design and in the final result.

The "Made in Italy" design is enhanced by the elegance of black and transparency of glass.

Seal, 10/10 thickness and 18-10 stainless steel ensure the long life of the chamber and of all the other components of the oven.

**GARBIN** ®  
P R O F E S S I O N A L O V E N S

pro  
gastronomy line









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

I forni Garbin PRO Gas 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... the Gastronomy gas line.**

Garbin PRO Gas Gastronomy ovens are instruments for cooking professionals, offering their services as extremely flexible and reliable working companions. They are leading players in small and medium sized enterprises, satisfying the entire daily production cycle alone, or in large enterprises, offering valid support to activities carried out with industrial systems.

- **Grandi e piccoli ristoranti** Large and small restaurants
- **Mense (scolastiche, aziendali, ospedaliere...)**  
Canteens (school, company, hospital...)
- **Gastronomie** Delicatessens
- **Gastronomie ambulanti** Travelling delicatessens
- **Cafés con ristorazione** Cafés serving food

**GARBIN** <sup>®</sup>  
P R O F E S S I O N A L O V E N S

pro  
gastronomy line



Porta a ribalta Porta a ribalta

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  
*Highly resistant seal*



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 Pastry oven into a Gastronomy oven.



Porta a bandiera *Porta a bandiera*



**1**

Apertura del vetro interno della porta per una facile pulizia  
*Opening of the internal glass of the door to facilitate cleaning*

---

**2**

Apertura del convogliatore aria per una facile pulizia  
*Opening of the air conveyor to facilitate 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)*

**GARBIN** ®  
P R O F E S S I O N A L   O V E N S

pro  
gastronomy line







## 3 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 12

### 3 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 12

- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ▪ 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



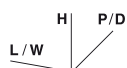
Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) mm	585 x 670 x 420
Peso / Weight	kg 25
Potenza / Power	W 2.500
Alimentazione / Power supply	V 230



## 4 TEGLIE FORNI ELETTRICI SERIE 23

4 TRAYS ELECTRICAL OVENS SERIES 23

23G



Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) mm		650 x 710 x 500
Peso / Weight	kg	30
Potenza / Power	W	2.500
Alimentazione / Power supply	V	230



■ 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**



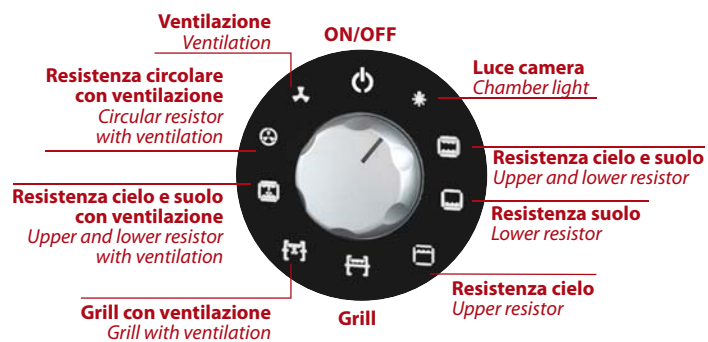
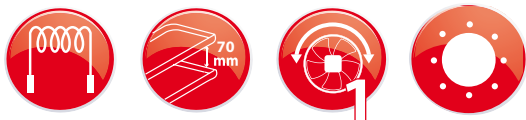
## 23G UMI



Disponibile nelle versioni / Available versions:

**G** Meccanico / Mechanical

**GARBIN**  <sup>®</sup>  
PROFESSIONAL OVENS



## 4 TEGLIE FORNI ELETTRICI SERIE 23 MULTIFUNZIONE

4 TRAYS ELECTRICAL OVENS SERIES 23 MULTIFUNCTION

23GM



Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD)	mm	650 x 710 x 500
Peso / Weight	kg	30
Potenza / Power	W	2.500
Alimentazione / Power supply	V	230

▪ 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**



## 23GM UMI

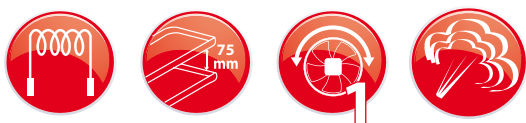


Disponibile nelle versioni / Available versions:

**GM** Meccanico multifunzione / Mechanical multifunction

**GARBIN**   
PROFESSIONAL OVENS





## 5 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 25

5 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 25



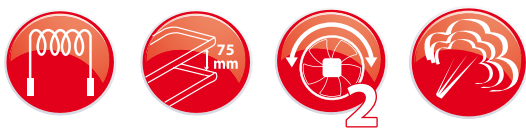
Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD)	mm	635 x 770 x 685
Peso / Weight	kg	50
Potenza / Power	W	3.300
Alimentazione / Power supply	V	230

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5 posizioni . 2/3 GN . 354 x 325 mm</li> <li>▪ Equipaggiato con 2 griglie</li> <li>▪ Distanza tra le teglie: 75 mm</li> <li>▪ Un motore con sistema "reverse"</li> <li>▪ 25GE VAP e 25GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie</li> <li>▪ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale</li> <li>▪ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5 positions . 2/3 GN . 354 x 325 mm</li> <li>▪ Equipped with 2 grids</li> <li>▪ Distance between trays: 75 mm</li> <li>▪ One motor with reverse system</li> <li>▪ 25GE VAP and 25GL VAP equipped with core temperature sensor</li> <li>▪ Versions G/GL VAP with manual direct steam</li> <li>▪ Version GE VAP with programmable direct steam</li> </ul> |
|--|--|



Disponibile nelle versioni / Available versions:

- G** Meccanico / Mechanical
- GE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)  
Digital with 20 programs (6 steps for each program + 1 manual)
- GL** Digitale con manopole / Digital with knobs



## **4 TEGLIE** FORNO ELETTRICO SERIE 45

**4 TRAYS** ELECTRICAL OVEN SERIES 45



Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) mm		965 x 830 x 610
Peso / Weight	kg	60
Potenza / Power	W	7.000
Alimentazione / Power supply	V	400 ~3N

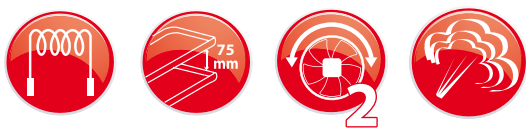


- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 posizioni . 1/1 GN . 530 x 325 mm</li> <li>▪ Equipaggiato con 2 griglie</li> <li>▪ Distanza tra le teglie: 75 mm</li> <li>▪ Due motori con sistema "reverse"</li> <li>▪ 45GE VAP e 45GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie</li> <li>▪ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale</li> <li>▪ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 positions . 1/1 GN . 530 x 325 mm</li> <li>▪ Equipped with 2 grids</li> <li>▪ Distance between trays: 75 mm</li> <li>▪ Two motors with reverse system</li> <li>▪ 45GE VAP and 45GL VAP equipped with core temperature sensor</li> <li>▪ Versions G/GL VAP with manual direct steam</li> <li>▪ Version GE VAP with programmable direct steam</li> </ul> |
|---|---|



Disponibile nelle versioni / Available versions:

- G** Meccanico / Mechanical
- GE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)  
Digital with 20 programs (6 steps for each program + 1 manual)
- GL** Digitale con manopole / Digital with knobs



## 6 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 61

6 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 61



Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) mm		965 x 830 x 770
Peso / Weight	kg	70
Potenza / Power	W	9.200
Alimentazione / Power supply	V	400 ~3N

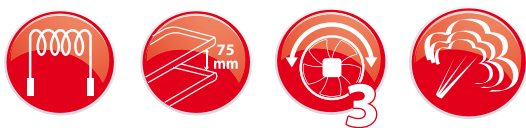
- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6 posizioni . 1/1 GN . 530 x 325 mm</li> <li>▪ Equipaggiato con 2 griglie</li> <li>▪ Distanza tra le teglie: 75 mm</li> <li>▪ Due motori con sistema "reverse"</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6 positions . 1/1 GN . 530 x 325 mm</li> <li>▪ Equipped with 2 grids</li> <li>▪ Distance between trays: 75 mm</li> <li>▪ Two motors with reverse system</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 61GE VAP e 61GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 61GE VAP and 61GL VAP equipped with core temperature sensor</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Versions G/GL VAP with manual direct steam</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Version GE VAP with programmable direct steam</li> </ul>   |



Disponibile nelle versioni / Available versions:

- G** Meccanico / Mechanical
- GE** Digitale con 20 programmi (5 fasi per ogni programma)  
Digital with 20 programs (5 steps for each program)
- GL** Digitale con manopole / Digital with knobs





## 10 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 101

10 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIE 101



Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD)	mm	965 x 830 x 1.070
Peso / Weight	kg	110
Potenza / Power	W	14.000
Alimentazione / Power supply	V	400 ~3N

- |   |   |
|---|---|
| ▪ 10 posizioni . 1/1 GN . 530 x 325 mm                          | ▪ 10 positions . 1/1 GN . 530 x 325 mm                          |
| ▪ Equipaggiato con 2 griglie                                    | ▪ Equipped with 2 grids   |
| ▪ Distanza tra le teglie: 75 mm                                 | ▪ Distance between trays: 75 mm                                 |
| ▪ Tre motori con sistema "reverse"                              | ▪ Three motors with reverse system                              |
| ▪ 101GE VAP e 101GL VAP con sonda temperatura al cuore di serie | ▪ 101GE VAP and 101GL VAP equipped with core temperature sensor |
| ▪ Versioni G/GL VAP con vapore diretto manuale                  | ▪ Versions G/GL VAP with manual direct steam                    |
| ▪ Versione GE VAP con vapore diretto programmabile              | ▪ Version GE VAP with programmable direct steam                 |



Disponibile nelle versioni / Available versions:

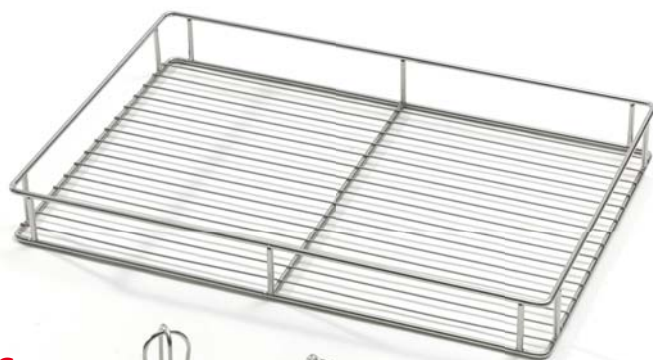
- G** Meccanico / Mechanical
- GE** Digitale con 20 programmi (6 fasi per ogni programma + 1 manuale)  
Digital with 20 programs (6 steps for each program + 1 manual)
- GL** Digitale con manopole / Digital with knobs



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 many different solutions, specific for  
different recipes and cooking methods.*

*The new extra-thick special alloy grids are ideal  
for grilling fish and meat.*



## **TEGLIE E GRIGLIE TRAYS AND GRIDS**



## CAPPA HOOD



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

### 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

Hood in AiSi 430 stainless steel, it is provided with 3 filters, easily removed for complete cleaning.

### 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

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.

*Shower extremely handy optional accessory for cleaning the inside of ovens.*

*The kit comprises a water gun, a 1.5 m hose, a stand for easy positioning of the gun in the operating area and a water supply tap.*





Flessibilità è la parola d'ordine. Con la vasta gamma di accessori, i supporti diventano strumenti indispensabili per la preparazione dei piatti più diversi. Dalla cappa alla griglia, nelle diverse dimensioni e varianti, tutti gli accessori sono facili da inserire, asportare e pulire.

*Flexibility is the password. With the vast range of accessories, the stands become essential instruments for preparing a wide variety of recipes. From the hood to the grid, in different dimensions and variants, all the accessories are easy to fit, remove and clean.*

## SUPPORTI STANDS

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 shelves.*



## RUOTE WHEELS



cod. proofer	capacity tray	extremal dimension	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 PANEL*



### **START:**

inizio del processo di cottura.

**START:** starts the cooking process.

### **TIMER:**

definisce il tempo di cottura.

**TIMER:** defines the cooking time.

### **TERMOSTATO:**

imposta la temperatura all'interno della cella.

**THERMOSTAT:** sets the temperature inside the chamber.

### **VAPORIZZAZIONE:**

imposta la percentuale di vapore durante il processo di cottura.

**VAPORIZATION:** sets the percentage of steam during the cooking process.

# GE

## PANNELLO DIGITALE

### DIGITAL PANEL

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

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

**3 TIMER:** definisce il tempo di cottura.  
*TIMER: defines the cooking time.*

**4 VAPORIZZAZIONE:** imposta la percentuale di vapore durante il processo di cottura.  
*VAPORIZATION: sets the percentage of steam during the cooking process.*

**5 PROGRAMMA PROGRAM**


**6 FASE / PHASE**

**7 DECREMENTA DECREASES**

**8 INCREMENTA INCREASES**

**9 SONDA AL CUORE:** imposta la temperatura della sonda.  
*CORE PROBE: sets the probe temperature.*

**10 START:** inizio del processo di cottura.  
*START: starts the cooking process.*

**GARBIN**   
PROFESSIONAL OVENS



**GL**

## **PANNELLO DIGITALE CON MANOPOLE** **DIGITAL BOARD WITH KNOBS**



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

**SONDA AL CUORE:** seleziona la cottura con la sonda (ed esclude la funzione del timer).  
**CORE PROBE:** selects probe cooking (excluding timer operation).

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

**2 TIMER:** definisce il tempo di cottura.  
**TIMER:** defines the cooking time.

**3 VAPORIZZAZIONE:** imposta la percentuale di vapore durante il processo di cottura.  
**VAPORIZATION:** sets the percentage of steam during the cooking process.

**4 SONDA AL CUORE:** imposta la temperatura della sonda.  
**CORE PROBE:** sets the probe temperature.

**6 START:** inizio del processo di cottura.  
**START:** starts the cooking process.

### PRO LINE



Gas line

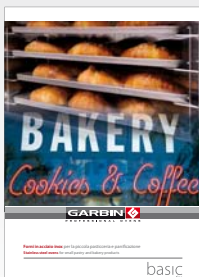


Gastronomy line



Bakery line

### BASIC LINE



Basic line

© 2011 Garbin srl . Edition 10/2011 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



P R O F E S S I O N A L   O V E N S

**Garbin srl**

Via Fontanelle 6  
36050 Monteviale (Vicenza) Italy  
Ph. +39 0444.552221  
Fax +39 0444.952619  
garbin@garbinovens.eu  
www.garbinovens.com