



G|PRO

MADE IN
ITALY





Meccanico
Mechanical
Mechanisch
Mécanique
Mecánico
Механический



Chiusura porta ermetica a bandiera
Side-hinged airtight doors
Dicht schließende Schwenktür
Fermeture porte hermétique sur le côté
Puerta de apertura lateral con cierre hermético
Герметичная поворотно-распашная дверца



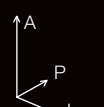
Vapore a iniezione diretta
Direct steam injection
Direkte Dampfeinspritzung
Vapeur à injection directe
Vapor de inyección directa
Прямой впрыск пара



Analogico
Analog
Analog
Analogique
Analógico
Аналоговый



Interasse piedini (L x P)
Feet spacing (W x D)
Fußabstand (B x T)
Entraxe pieds (L x P)
Separación entre patas (L x P)
Расстояние между ножками (Ш x Г)



Dimensioni (L x P x A)
Dimensions (W x D x H)
Maße (B x T x H)
Dimensions (L x P x H)
Dimensiones (L x P x A)
Размеры (Ш x Г x В)



Digitale
Digital
Digital
Numérique
Digital
Цифровой



Distanza tra le teglie/griglie
Distance between the trays/grills
Abstand zwischen den Blechen/Rosten
Distance entre les plaques/grilles
Distancia entre bandejas/rejillas
Расстояние между противнями/решетками



Peso
Weight
Gewicht
Poids
Peso
Вес



Per max n. teglie/griglie
Max No. trays/grills
Für max. Nr. Bleche/Roste
Pour un max de x plaques/grilles
Para máximo nº bandejas/rejillas
Макс. кол-во противней/решеток



Motore con funzione reverse
Motor with reverse function
Reversierender Motorlauf
Moteur avec fonction reverse
Motor con función reverse
Реверсивный вентилятор



Voltaggio
Voltage
Spannung
Voltage
Tensión
Напряжение



Timer
Timer
Timer
Timer
Temporizador
Таймер



Motore a doppia velocità
Double speed motor
Zwei-Gang-Motor
Moteur à deux vitesses
Motor de doble velocidad
Двухскоростной вентилятор



Potenza elettrica
Electric power
Elektrische Leistung
Puissance électrique
Potencia eléctrica
Электрическая мощность



Sonda al cuore di serie
Core temperature probe included
Serienmäßig mit Kerntemperaturfühler
Sonde au cœur de série
Sonda en el corazón de serie
Термозонд в комплекте



Programmi
Programmes
Programme
Programmes
Programas
Программы



Frequenza
Frequency
Frequenz
Fréquence
Frecuencia
Частота



IT

Robusti, di componentistica esclusivamente italiana e sotto stretto controllo qualitativo della casa madre, i forni Garbin si riconoscono per la loro estetica moderna, la cura nei dettagli e uno stile indiscutibilmente Made in Italy.

Uno staff di tecnici specializzati con esperienza decennale nel campo dei forni a convezione è sempre impegnato nella ricerca di soluzioni innovative per anticipare le esigenze del mercato, perché un risultato di alta qualità nasce solo da un'attenta selezione di materiali.

EN

Garbin ovens are robust, fitted with entirely Made in Italy components under the strict quality control of the parent company, and are recognised for their modern design, the attention to detail and their undisputed Italian design.

A team of R&D technical specialists with decades of experience in the field of convection ovens is constantly committed to searching for innovative solutions to anticipate market demands, because a superior quality product is the result of careful selection of materials.

DE

Für die soliden Öfen von Garbin, die sich durch eine moderne Ästhetik, Liebe zum Detail und einen unverkennbaren italienischen Stil auszeichnen, werden ausschließlich italienische Bauteile verwendet, die der strengen Qualitätskontrolle des Mutterunternehmens unterliegen.

Unser technisches Fachpersonal mit langjähriger Erfahrung auf dem Gebiet der Konvektionsöfen strebt stets innovative Lösungen an, um die Marktanforderungen zu antizipieren, denn eine sorgfältige Auswahl der Materialien ist die Voraussetzung für ein qualitativ hochwertiges Produkt.

FR

Robustes, faits exclusivement de composants italiens et sous stricte contrôle qualitatif de la maison mère, les fours Garbin se reconnaissent par leur esthétique moderne, le soin des détails et leur style indiscutablement Made in Italy.

Une équipe de techniciens spécialisés ayant une expérience décennale dans le domaine des fours à convection est toujours engagée dans la recherche de solutions innovantes pour anticiper les exigences du marché, parce qu'un résultat de haute qualité naît seulement d'une sélection attentive de matériaux.

ES

Robustos, con componentes exclusivamente italianos y realizados con un estricto control de calidad de la casa madre, los hornos Garbin se reconocen por su estética moderna, el cuidado de los detalles y un estilo indiscutiblemente Made in Italy.

Un equipo de técnicos especializados con una amplia experiencia en el campo de los hornos de convección trabaja de manera permanente en la búsqueda de soluciones innovadoras para anticiparse a las solicitudes del mercado, ya que un resultado de alta calidad nace solo de una atenta selección de los materiales.

RU

Печи Garbin отличаются надежностью, поскольку в них используются только изготовленные в Италии комплектующие, а также современным дизайном, вниманием к деталям и неукоснительной приверженности стилю «Made in Italy».

Команда квалифицированных специалистов с многолетним опытом в сфере производства конвекционных печей постоянно ищет новаторские решения, способные предвосхитить потребности рынка, поскольку высокое качество возможно только при тщательном отборе материалов, из которых изготавливается продукция.

G|PRO



IT ASSENZA DI ANGOLI TAGLIENTI E VITI NON A VISTA

DE KEINE SCHARFEN KANTEN UND KEINE SICHTBAREN SCHRAUBEN

ES SIN ESQUINAS CORTANTES, TORNILLOS NO A LA VISTA

EN NO SHARP EDGES AND CONCEALED SCREWS

FR ABSENCE D'ANGLES COUPANTS ET DE VIS NON APPARENTES

RU ОТСУТСТВИЕ ВНЕШНИХ ОСТРЫХ КРАЕВ



IT BOMBATURA ANTIDEFORMAZIONE

DE FORMSTABIL DURCH BOMBIERUNG

ES DISEÑO CURVADO PARA EVITAR DEFORMACIONES

EN ROUNDED DESIGN TO PREVENT DEFORMATION

FR BOMBAGE ANTI-DÉFORMATION

RU АРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ, ПОЗВОЛЯЮЩАЯ
ИЗБЕЖАТЬ ДЕФОРМАЦИЙ

G|PRO



IT CHIUSURA PORTA ERMETICA A BANDIERA

DE DICHT SCHLIESSENDE SCHWENKTÜR

ES PUERTA DE APERTURA LATERAL CON CIERRE HERMÉTICO

EN SIDE-HINGED AIRTIGHT DOORS

FR FERMETURE PORTE HERMÉTIQUE SUR LE CÔTÉ

RU ГЕРМЕТИЧНАЯ ПОВОРОТНО-РАСПАШНАЯ ДВЕРЦА



IT SCORRIGRIGLIA IN ACCIAIO
VASCHETTA STAMPATA A SCOMPARSA

EN STEEL GRID SLIDE
CONCEALED FORGED DRIP TRAY

DE EINSCHUBLEISTEN AUS STAHL
VERDECKTE FORMSCHALE

FR GLISSIÈRE POUR GRILLE EN ACIER
BAC MOULÉ ESCAMOTABLE

ES GUÍA PARA REJILLA DE ACERO
CUBETA IMPRESA ESCAMOTEABLE

RU СТАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ
СКРЫТЫЙ ШТАМПОВАННЫЙ ЛОТОК

G|PRO GASTRONOMY





IT FORNI TRIVALENTI

La linea GIPRO soddisfa anche i clienti più esigenti. La cura nel dettaglio e una componentistica di elevata affidabilità rendono il forno GIPRO Gastronomy uno strumento al servizio dei professionisti della cottura. Compagno di lavoro estremamente funzionale ed affidabile, è protagonista nelle attività altamente professionali per soddisfare a pieno le richieste degli Chef più esigenti. Cottura a vapore e sonda al cuore per garantire il miglior risultato per ogni tipologia di prodotto, chiusura porta ermetica e due vaschette raccogli condensato sono alcune delle caratteristiche che rendono i forni della linea GIPRO Gastronomy indispensabili per il cuoco professionale. Dedicato a: grandi e piccoli ristoranti, mense, gastronomie, caffè con ristorazione.

EN COMBI OVENS

The GIPRO line satisfies even the most demanding customers. Attention to detail and high reliability components make the GIPRO Gastronomy oven the ideal choice for cooking professionals. It is an exceptionally functional and reliable work companion for top quality professional use that fully satisfies the needs of the most demanding Chefs. Steam cooking and core probe to guarantee the best possible results for each type of product, airtight door closure and two drip trays are just some of the features that make the GIPRO Gastronomy line a complete must-have for all professional chefs. Dedicated to: small and large restaurants, canteens, delicatessens, coffee bars serving food.

DE KOMBIÖFEN

Die Produktlinie GIPRO stellt auch die anspruchsvollsten Kunden zufrieden. Die Liebe zum Detail und die äußerst zuverlässigen Bauteile machen den Ofen GIPRO Gastronomy zu einem unentbehrlichen Gerät für professionelles Garen. Er ist eine extrem praktische und zuverlässige Unterstützung bei hochprofessionellen Abläufen und erfüllt die Anforderungen der anspruchsvollsten Chefköche. Eine dicht schließende Tür und zwei Kondensatwannen, das Dampfgaren und der Kerntemperaturfühler, die für jede Art von Produkt ein optimales Ergebnis gewährleisten, sind einige der Eigenschaften, welche die Produkte der Linie GIPRO Gastronomy zu unverzichtbaren Öfen für professionelle Köche machen. Speziell für: große und kleine Restaurants, Kantinen, Gastronomiebetriebe, Restaurantcafés.

FR FOURS COMBINÉS

La ligne GIPRO répond également aux besoins des clients les plus exigeants. Le soin porté aux détails et des composants d'une grande fiabilité font du four GIPRO Gastronomy un instrument au service des professionnels de la cuisson. Compagnon de travail très fonctionnel et efficace, cet acteur des activités hautement professionnelles saura parfaitement satisfaire les demandes des chefs les plus exigeants. La cuisson à la vapeur et la sonde au cœur pour garantir le meilleur résultat pour chaque type de produit, la fermeture de porte hermétique et deux bacs de récupération du condensat sont quelques-unes des caractéristiques qui rendent les fours de la gamme GIPRO Gastronomy indispensables pour un professionnel de la cuisine. Pour les petits et les grands restaurants, les cantines, les restaurants gastronomiques, les cafés avec restauration.

ES HORNOS COMBINADOS

La línea GIPRO satisface incluso a los clientes más exigentes. El cuidado de los detalles y unos componentes de elevada fiabilidad convierten el horno GIPRO Gastronomy en un instrumento al servicio de los profesionales de la cocina. Compañero de trabajo extremadamente funcional y fiable, es protagonista de actividades altamente profesionales para satisfacer plenamente las necesidades de los chef más exigentes. Cocción al vapor y sonda en el centro para garantizar el mejor resultado con cualquier tipo de producto, cierre de puerta hermético y dos bandejas de recogida de condensados: estas son algunas de las características que hacen que los hornos de la línea GIPRO Gastronomy sean indispensables para el cocinero profesional. Dedicado a: restaurantes grandes y pequeños, comedores, locales gastronómicos, cafés con restauración.

RU ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Серия GIPRO способна удовлетворить потребности даже самых требовательных клиентов. Внимание к деталям и использование компонентов повышенной надёжности делают печь GIPRO Gastronomy незаменимым помощником всех профессиональных поваров. Чрезвычайно трудолюбивый напарник, на которого всегда можно положиться, наиболее ярко проявляет свои способности при решении самых сложных задач, которым восхищаются лучшие шеф-повара. Приготовление на пару и термозонд гарантируют наилучший результат при приготовлении любых продуктов, герметичная дверца и два лотка для сбора конденсата являются только некоторыми характеристиками, которые делают печи GIPRO Gastronomy незаменимыми для профессиональных поваров. Они предназначены как для крупных, так и небольших ресторанов, столовых, гастрономов и кафе.

G|PRO GASTRONOMY



IT SONDA AL CUORE DI SERIE

DE KERNTemperaturFÜHLER

ES SONDA EN EL CORAZÓN DE SERIE

EN CORE TEMPERATURE PROBE INCLUDED

FR SONDE AU CŒUR DE SÉRIE

RU ТЕРМОЗОНД В КОМПЛЕКТЕ

IT CARATTERISTICHE

Equipaggiato con 2 griglie
Temperatura 0-280 °C
2 vaschette raccogli-gocce
Motore tangenziale per raffreddamento
Camino di sfiato vapore motorizzato
Camino uscita umidità (solo 523)

EN CHARACTERISTICS

2 grids included
Oven temperature 0-280 °C
2 drip trays
Cooling fan motor
Powered steam exhaust vent
Humidity vent (523 only)

DE EIGENSCHAFTEN

Inklusive 2 Roste
Temperaturbereich 0-280 °C
2 Tropfschalen
Tangentiallüfter
Dampfabzug mit Motorantrieb
Dampfabzug (nur 523)

FR CARACTÉRISTIQUES

Équipé de 2 grilles
Température 0-280 °C
2 bacs de collecte des gouttes
Moteur tangenciel pour le refroidissement
Conduit d'évacuation de la vapeur motorisé
Conduit d'évacuation de l'humidité (523 uniquement)

ES CARACTERÍSTICAS

Equipado de 2 rejillas
Temperatura 0-280 °C
2 cubetas de recogida de condensados
Motor tangencial para enfriamiento
Chimenea de purga de vapor motorizada
Chimenea de salida de humedad (solo 523)

RU ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 решетки в комплекте
Температура 0-280 °C
2 каплесборных лотка
Тангенциальный охлаждающий вентилятор
Канал принудительной вытяжки пара
Канал выхода влаги (только 523)





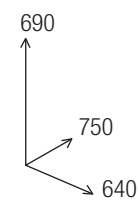
G|PRO 523 D



5 grids

Digital timer
0-10 hCore temperature
probe included20 Programmes
(6 cycles per
programme)

CODE: 523D



Side-hinged airtight doors



1 motor with reverse system



Direct steam injection



70 mm



465 x 455 mm



54,5 kg



3,5 kW



230 V ~ 1N ↓



50/60 Hz



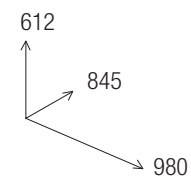
G|PRO 5 D



5 grids

Digital timer
0-10 hCore temperature
probe included20 Programmes
(6 cycles per
programme)

CODE: 5D



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



81,5 kg



7 kW



400 V ~ 3N ↓ / upon request 220 V ~ 3F ↓



50/60 Hz



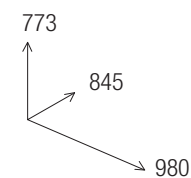
G|PRO 7 D



7 grids

Digital timer
0-10 hCore temperature
probe included20 Programmes
(6 cycles per
programme)

CODE: 7D



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



92 kg



9,5 kW

400 V ~ 3N \perp / upon request 220 V ~ 3F \perp 

50/60 Hz




G|PRO 12 D





12 grids



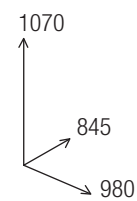
Digital timer
0-10 h



Core temperature
probe included



20 Programmes
(6 cycles per
programme)



CODE: 12D



Side-hinged airtight doors



3 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm




800 x 560 mm



118 kg



14 kW



400 V ~ 3N ↓ / upon request 220 V ~ 3F ↓



50/60 Hz



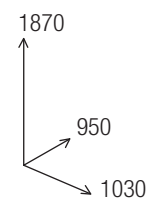
G|PRO 20 DC



CODE: 20DC



20 grids

Digital timer
0-10 hCore temperature
probe included20 Programmes
(6 cycles per
programme)

Side-hinged airtight doors



5 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



840 x 620 mm



210 kg



24 kW



400 V - 3N ↓



50/60 Hz



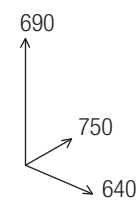
G|PRO 523 A



5 grids

Analog timer
0-10 hCore temperature
probe included

CODE: 523A



Side-hinged airtight doors



1 motor with reverse system



Direct steam injection



70 mm



465 x 455 mm



54,5 kg



3,5 kW



230 V ~ 1N±



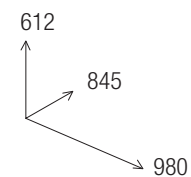
50/60 Hz




5 grids

Analog timer
0-10 hCore temperature
probe included

CODE: 5A



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



81,5 kg



7 kW



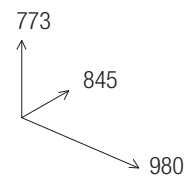
400 V ~ 3N ⊥ / upon request 220 V ~ 3F ⊥



50/60 Hz




7 grids

Analog timer
0-10 hCore temperature
probe included

CODE: 7A



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



92 kg



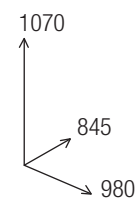
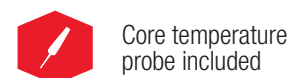
9,5 kW

400 V ~ 3N \pm / upon request 220 V ~ 3F \pm 

50/60 Hz



G|PRO 12 A



CODE: 12A



Side-hinged airtight doors



3 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



118 kg



14 kW



400 V ~ 3N \downarrow / upon request 220 V ~ 3F \downarrow



50/60 Hz



G|PRO 20 AC



CODE: 20AC



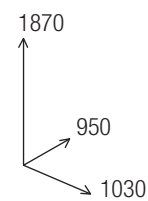
20 grids



Analog timer
0-10 h



Core temperature
probe included



Side-hinged airtight doors



5 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



840 x 620 mm



210 kg



24 kW



400 V ~ 3N ~



50/60 Hz



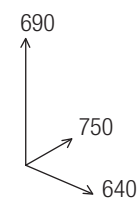
G|PRO 523 M



5 grids

Mechanical timer
0-60 min

CODE: 523M



Side-hinged airtight doors



1 motor with reverse system



Direct steam injection



70 mm



465 x 455 mm



54,5 kg



3,5 kW



230 V ~ 1N



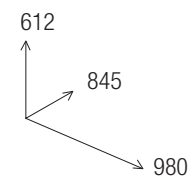
50/60 Hz



G|PRO 5 M



5 grids

Mechanical timer
0-60 min**CODE: 5M**

Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



81,5 kg



7 kW

400 V ~ 3N \pm / upon request 220 V ~ 3F \pm 

50/60 Hz



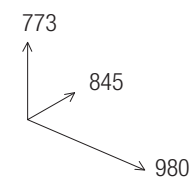
G|PRO 7 M



7 grids

Mechanical timer
0-60 min

CODE: 7M



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



92 kg



9,5 kW

400 V ~ 3N \perp / upon request 220 V ~ 3F \perp 

50/60 Hz



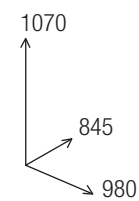
G|PRO 12 M



12 grids

Mechanical timer
0-60 min

CODE: 12M



Side-hinged airtight doors



3 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



800 x 560 mm



118 kg



14 kW

400 V ~ 3N \pm / upon request 220 V ~ 3F \pm 

50/60 Hz



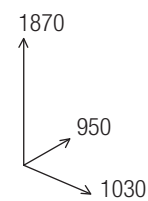
G|PRO 20 MC



20 grids

Mechanical timer
0-60 min

CODE: 20MC



Side-hinged airtight doors



5 motors with reverse system



Direct steam injection



70 mm



840 x 620 mm



210 kg



24 kW



400 V ~ 3N ~



50/60 Hz



CONTROL PANEL

TIMER
TIMER
TIMER
TIMER
TEMPORIZADOR
ТАЙМЕР

PROGRAMMA
PROGRAMME
PROGRAMM
PROGRAMME
PROGRAMA
ПРОГРАММА

DECREMENTA
DECREASES
REDUZIEREN
DÉCRÉMENTER
DISMINUCIÓN
УМЕНЬШЕНИЕ

SONDA AL CUORE
seleziona la cottura con la sonda
(ed esclude la funzione del timer)
CORE TEMPERATURE PROBE
selects the cook with probe option
(and excludes the time function)
KERNTEMPERATURFÜHLER
Einstellung auf Garen mit Fühler
(und Ausschließen der Timerfunktion)
SONDE AU CŒUR
sélectionne la cuisson avec la sonde
(et exclut la fonction du timer)
SONDA EN EL CORAZÓN
selecciona la cocción con la sonda
(y excluye la función del temporizador)
ТЕРМОЗОНД
включает режим приготовления с использованием
термозонда (и отключает таймер)



ON/OFF
ВКЛ/ВЫКЛ

TERMOSTATO
THERMOSTAT
THERMOSTAT
THERMOSTAT
TERMÓSTATO
ТЕРМОСТАТ

VAPORIZZAZIONE/ESSICCAZIONE
STEAM/DRYING
DAMPF/TROCKNUNG
VAPORISATION/SÉCHAGE
VAPORIZACIÓN/SECADO
ПАР/СУШКА

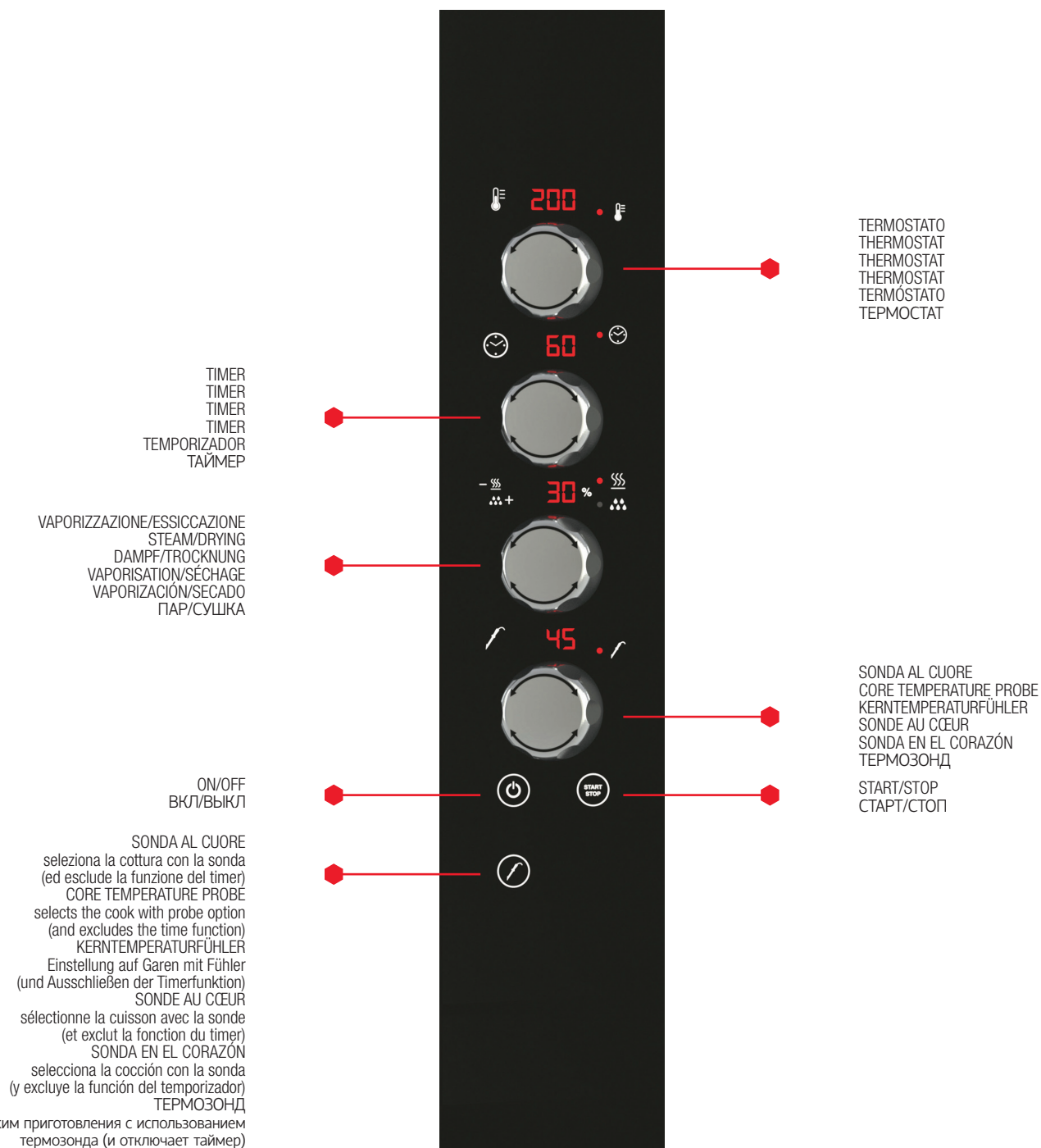
FASE
PHASE
PHASE
PHASE
FASE
ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

INCREMENTA
INCREASES
ERHÖHEN
INCRÉMENTER
AUMENTO
УВЕЛИЧЕНИЕ

START/STOP
СТАРТ/СТОП



CONTROL PANEL



CONTROL PANEL



START/TIMER
START/TIMER
START/TIMER
START/TIMER
START/TEMPORIZADOR
СТАРТ/ТАЙМЕР

TERMOSTATO
THERMOSTAT
THERMOSTAT
THERMOSTAT
TERMÓSTATO
ТЕРМОСТАТ

VAPORIZZAZIONE
STEAM
DAMPF
VAPORISATION
VAPORIZACIÓN
ПАР

APERTURA/CHIUSURA CAMINO DI SFIATO
OPEN/CLOSE EXHAUST VENT
ABZUG SCHLIESSEN/ÖFFNEN
OUVERTURE/FERMETURE CONDUIT D'ÉVACUATION
APERTURA/CIERRE DE LA CHIMENEA DE PURGA
ОТКРЫТИЕ/ЗАКРЫТИЕ КАНАЛА ВЫТЯЖКИ

G|PRO BAKERY



∞

60

50

40

3



0

280

250

220

180

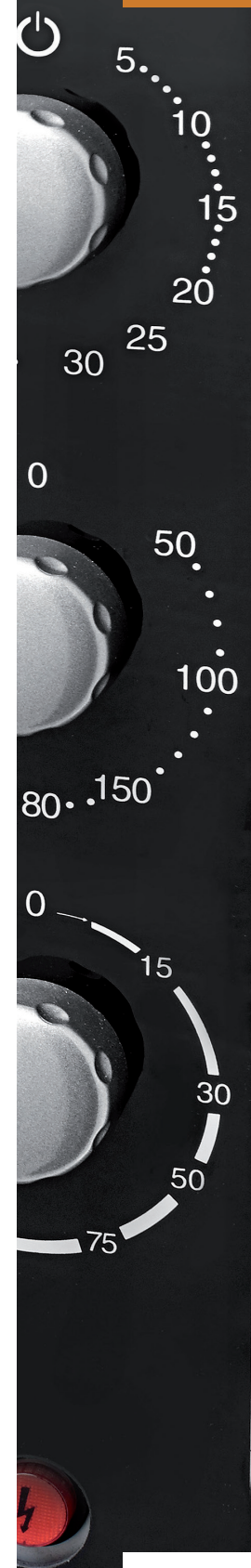


∞

0

100





IT FORNI TRIVALENTI

La linea GIPRO soddisfa anche i clienti più esigenti. La cura nel dettaglio e una componentistica di elevata affidabilità rendono il forno GIPRO Pastry/Bakery uno strumento al servizio dei professionisti della cottura. Compagno di lavoro estremamente funzionale ed affidabile, è protagonista nelle attività altamente professionali per soddisfare a pieno le richieste dei pasticceri più esigenti. Controllo automatico del grado dell'umidità/vapore all'interno della camera di cottura e ventola a due velocità per garantire il miglior risultato per ogni tipologia di prodotto, chiusura porta ermetica e due vaschette raccogli condensato sono alcune delle caratteristiche che rendono i forni della linea GIPRO Pastry/Bakery indispensabili per il pasticciare professionale. Dedicato a: pasticcerie e panetterie sia industriali che artigianali, ipermercati, catene in franchising, punti caldi, prodotti precotti surgelati.

EN COMBI OVENS

The GIPRO line satisfies even the most demanding customers. Attention to detail and high reliability components make the GIPRO Pastry/Bakery oven the ideal choice for cooking professionals. It is an exceptionally functional and reliable work companion for top quality professional use that fully satisfies the needs of the most demanding Pastry Chefs. Automatic control of the level of humidity/steam inside the oven and a double speed fan to guarantee the best possible results for each type of product, airtight door closure and two drip trays are just some of the features that make the GIPRO Pastry/Bakery line a complete must-have for all professional pastry chefs. Dedicated to: industrial and artisan confectioners and bakers, supermarkets, franchise chains, street food stores, frozen precooked products.

DE KOMBIÖFEN

Die Produktlinie GIPRO stellt auch die anspruchsvollsten Kunden zufrieden. Die Liebe zum Detail und die äußerst zuverlässigen Bauteile machen den Ofen GIPRO Pastry/Bakery zu einem unentbehrlichen Gerät für professionelles Garen. Er ist eine extrem praktische und zuverlässige Unterstützung bei hochprofessionellen Abläufen und erfüllt die Anforderungen der anspruchsvollsten Konditoren. Eine dicht schließende Tür und zwei Kondensatwannen, die automatische Regelung von Feuchtigkeit/Dampf im Garraum und das Gebläse mit zwei Geschwindigkeiten, die für jede Art von Produkt ein optimales Ergebnis gewährleisten, sind einige der Eigenschaften, welche die Produkte der Linie GIPRO Pastry/Bakery zu unverzichtbaren Öfen für professionelle Konditoren machen. Speziell für: industrielle und handwerkliche Konditoreien und Bäckereien, Verbrauchermärkte, Franchiseketten, Cafés, Tiefkühlfertiggerichte.

FR FOURS COMBINÉS

La ligne GIPRO répond également aux besoins des clients les plus exigeants. Le soin porté aux détails et des composants d'une grande fiabilité font du four GIPRO Pastry/Bakery un instrument au service des professionnels de la cuisson. Compagnon de travail très fonctionnel et efficace, cet acteur des activités hautement professionnelles saura parfaitement satisfaire les demandes des pâtisseries les plus exigeants. Le contrôle automatique du degré de l'humidité/de la vapeur dans la chambre de cuisson et le ventilateur à deux vitesses pour garantir le meilleur résultat pour chaque type de produit, la fermeture de porte hermétique et deux bacs de récupération du condensat sont quelques-unes des caractéristiques qui rendent les fours de la gamme GIPRO Pastry/Bakery indispensables pour un professionnel de la pâtisserie. Pour les pâtisseries et les boulangeries industrielles et artisanales, les hypermarchés, les chaînes en franchise, les points chauds, les produits précuits surgelés.

ES HORNOS COMBINADOS

La línea GIPRO satisface incluso a los clientes más exigentes. El cuidado de los detalles y unos componentes de elevada fiabilidad convierten el horno GIPRO Pastry/Bakery en un instrumento al servicio de los profesionales de la cocina. Compañero de trabajo extremadamente funcional y fiable, es protagonista de actividades altamente profesionales para satisfacer plenamente las necesidades de los chef más exigentes. Control automático del grado de humedad/vapor en el interior de la cámara de cocción y ventilador de dos velocidades para garantizar el mejor resultado con cualquier tipo de producto, cierre hermético de puerta y dos bandejas de recogida de condensados: estas son algunas de las características que hacen que los hornos de la línea GIPRO Pastry/Bakery sean indispensables para el cocinero profesional. Dedicado a: pastelerías y panaderías tanto industriales como artesanales, hipermercados, franquicias, bares, productos precocinados ultracongelados.

RU ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Серия GIPRO способна удовлетворить потребности даже самых требовательных клиентов. Внимание к деталям и использование компонентов повышенной надёжности делают печь GIPRO Pastry/Bakery незаменимым помощником всех профессиональных поваров. Чрезвычайно трудолюбивый напарник, на которого всегда можно положиться, наиболее ярко проявляет свои способности при решении самых сложных задач, которым восхищаются лучшие кондитеры. Автоматическая регулировка уровня влажности/пара в варочной камере и двухскоростной вентилятор гарантируют наилучший результат при приготовлении любых продуктов, герметичная дверца и два лотка для сбора конденсата являются только некоторыми характеристиками, которые делают печи GIPRO Pastry/Bakery незаменимыми для профессиональных кондитеров. Они предназначены как для оптовых, так и небольших кондитерских и пекарен, супермаркетов, франшиз кафе и ресторанов, фаст-фуда, замороженных полуфабрикатов.

G|PRO BAKERY



IT MOTORE A DOPPIA VELOCITÀ

DE ZWEI-GANG-MOTOR

ES MOTOR DE DOBLE VELOCIDAD

EN DOUBLE SPEED MOTOR

FR MOTEUR À DEUX VITESSES

RU ДВУХСКОРОСТНОЙ ВЕНТИЛЯТОР

IT CARATTERISTICHE

Equipaggiato con 2 teglie
Temperatura 0-280 °C
2 vaschette raccogli-gocce
Motore tangenziale per raffreddamento
Camino di sfiato vapore motorizzato

EN CHARACTERISTICS

2 trays included
Oven temperature 0-280 °C
2 drip trays
Cooling fan motor
Powered steam exhaust vent

DE EIGENSCHAFTEN

Inklusive 2 Bleche
Temperaturbereich 0-280 °C
2 Tropfschalen
Tangentiallüfter
Dampfabzug mit Motorantrieb

FR CARACTÉRISTIQUES

Équipé de 2 plaques
Température 0-280 °C
2 bacs de collecte des gouttes
Moteur tangentiel pour le refroidissement
Conduit d'évacuation de la vapeur motorisé

ES CARACTERÍSTICAS

Equipado de 2 bandejas
Temperatura 0-280 °C
2 cubetas de recogida de condensados
Motor tangencial para enfriamiento
Chimenea de purga de vapor motorizada

RU ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 противня в комплекте
Температура 0-280 °C
2 каплесборных лотка
Тангенциальный охлаждающий вентилятор
Канал принудительной вытяжки пара





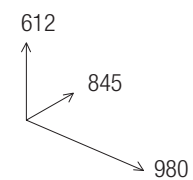
G|PRO 4 D



4 trays

Digital timer
0-10 hDouble speed
motor20 Programmes
(6 cycles per
programme)

CODE: 4D



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



81,5 kg



7 kW

400 V ~ 3N \downarrow / upon request 220 V ~ 3F \downarrow 

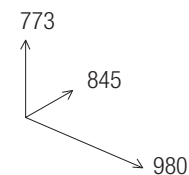
50/60 Hz



G|PRO 6 D



6 trays

Digital timer
0-10 hDouble speed
motor20 Programmes
(6 cycles per
programme)

CODE: 6D



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



92 kg



9,5 kW

400 V ~ 3N \pm / upon request 220 V ~ 3F \pm 

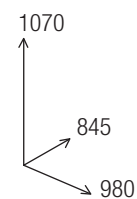
50/60 Hz



G|PRO 10 D



10 trays

Digital timer
0-10 hDouble speed
motor20 Programmes
(6 cycles per
programme)

CODE: 10D



Side-hinged airtight doors



3 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



118 kg



14 kW



400 V ~ 3N ~ / upon request 220 V ~ 3F ~







50/60 Hz

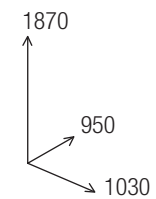


G|PRO 16 DC



CODE: 16DC

-  16 trays
-  Digital timer
0-10 h
-  Double speed
motor
-  20 Programmes
(6 cycles per
programme)




 Side-hinged airtight doors

 5 motors with reverse system

 Direct steam injection

 80 mm

 840 x 620 mm

 210 kg

 24 kW

 400 V ~ 3N ↓

 50/60 Hz



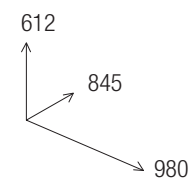
G|PRO 4 A



4 trays

Analog timer
0-10 hDouble speed
motor

CODE: 4A



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



81,5 kg



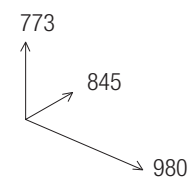
7 kW

400 V ~ 3N \downarrow / upon request 220 V ~ 3F \downarrow 

50/60 Hz




6 trays

Analog timer
0-10 hDouble speed
motor

CODE: 6A



Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



92 kg



9,5 kW

400 V ~ 3N \pm / upon request 220 V ~ 3F \pm 

50/60 Hz



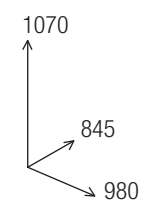
G|PRO 10 A



10 trays

Analog timer
0-10 hDouble speed
motor

CODE: 10A



Side-hinged airtight doors



3 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



118 kg



14 kW



400 V ~ 3N ~ / upon request 220 V ~ 3F ~



50/60 Hz



G|PRO 16 AC



CODE: 16AC



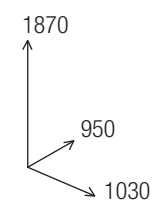
16 trays



Analog timer
0-10 h



Double speed
motor



Side-hinged airtight doors



5 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



840 x 620 mm



210 kg



24 kW



400 V ~ 3N ↓



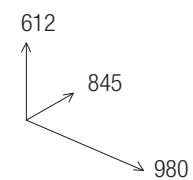
50/60 Hz



G|PRO 4 M



4 trays

Mechanical timer
0-60 min**CODE: 4M**

Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



81,5 kg



7 kW

400 V ~ 3N \downarrow / upon request 220 V ~ 3F \downarrow 

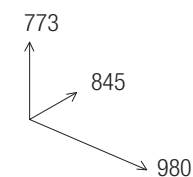
50/60 Hz



G|PRO 6 M



6 trays

Mechanical timer
0-60 min**CODE: 6M**

Side-hinged airtight doors



2 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



92 kg



9,5 kW

400 V ~ 3N \downarrow / upon request 220 V ~ 3F \downarrow 

50/60 Hz



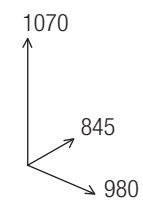
G|PRO 10 M



10 trays

Mechanical timer
0-60 min

CODE: 10M



Side-hinged airtight doors



3 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



800 x 560 mm



118 kg



14 kW

400 V ~ 3N \perp / upon request 220 V ~ 3F \perp 

50/60 Hz



G|PRO 16 MC



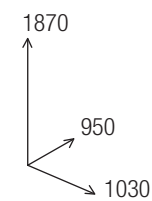
CODE: 16MC



16 trays



Mechanical timer
0-60 min



Side-hinged airtight doors



5 motors with reverse system



Direct steam injection



80 mm



840 x 620 mm



210 kg



24 kW



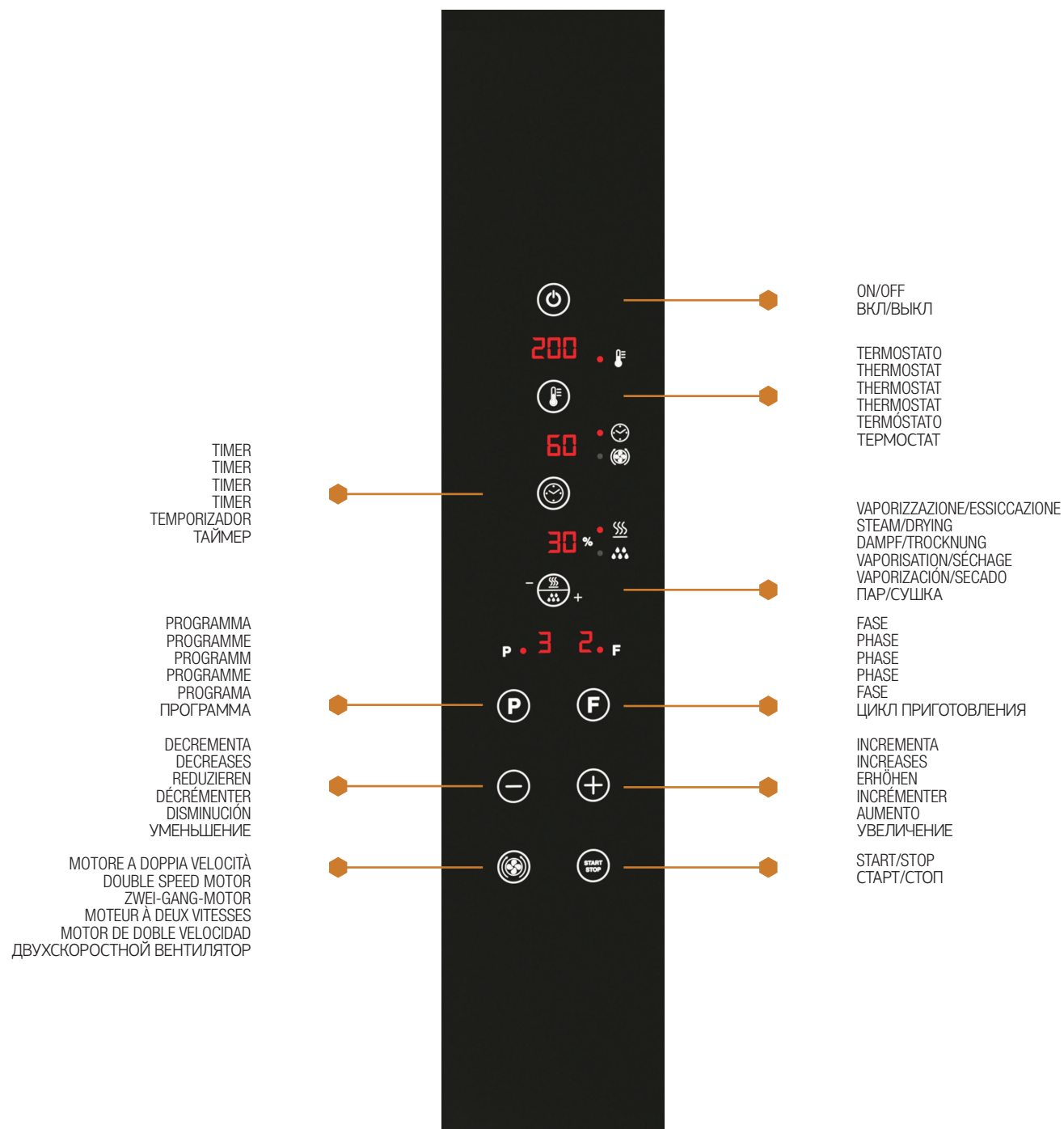
400 V ~ 3N ↓



50/60 Hz

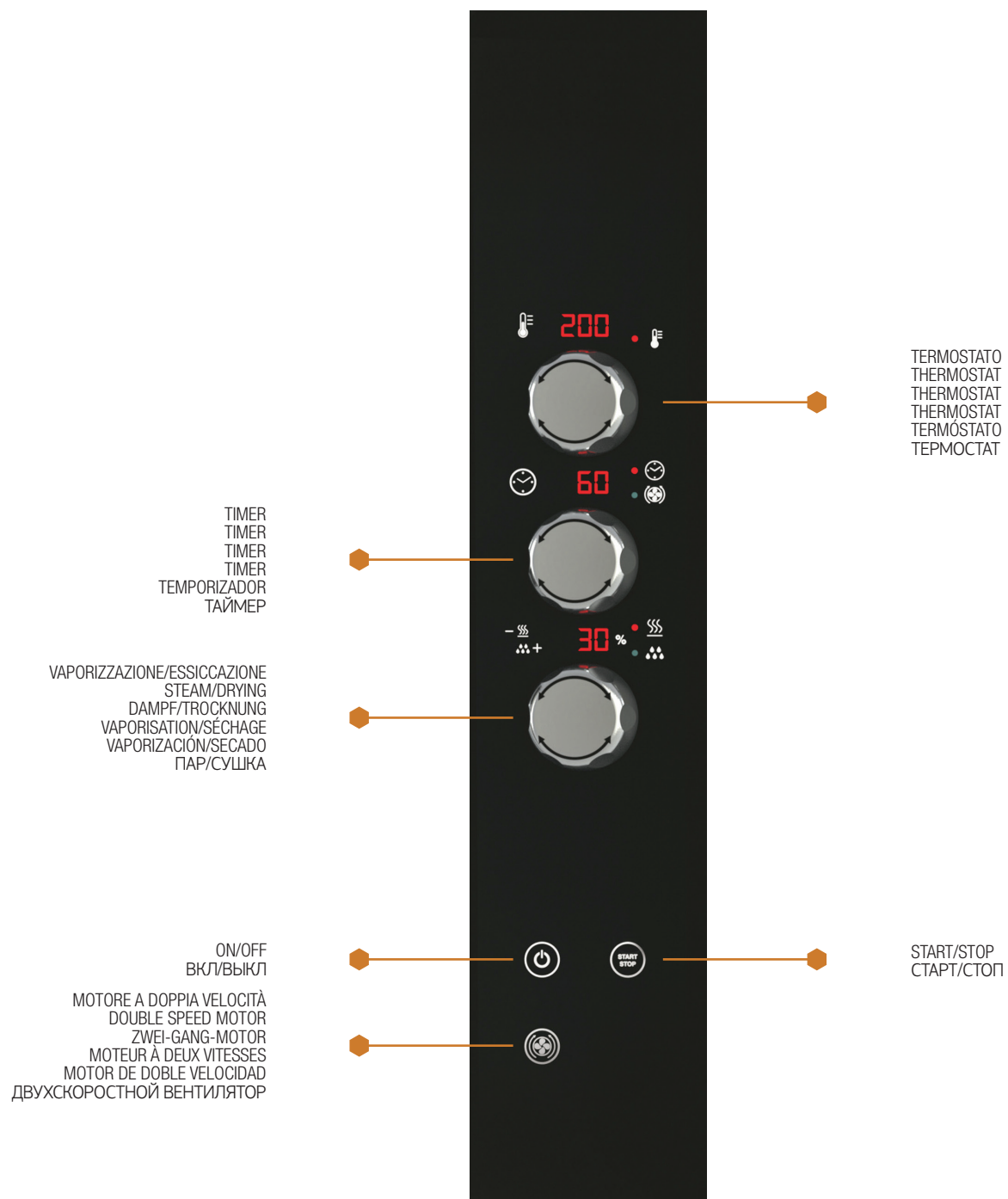


CONTROL PANEL





CONTROL PANEL



CONTROL PANEL



START/TIMER
START/TIMER
START/TIMER
START/TIMER
START/TEMPORIZADOR
СТАРТ/ТАЙМЕР

TERMOSTATO
THERMOSTAT
THERMOSTAT
THERMOSTAT
TERMÓSTATO
ТЕРМОСТАТ

VAPORIZZAZIONE
STEAM
DAMPF
VAPORISATION
VAPORIZACIÓN
ПАР

APERTURA/CHIUSURA CAMINO DI SFIATO
OPEN/CLOSE EXHAUST VENT
ABZUG SCHLIESSEN/ÖFFNEN
OUVERTURE/FERMETURE CONDUIT D'ÉVACUATION
APERTURA/CIERRE DE LA CHIMENEA DE PURGA
ОТКРЫТИЕ/ЗАКРЫТИЕ КАНАЛА ВЫТЯЖКИ

BLAST CHILLERS

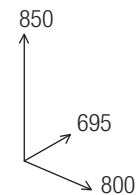
B5T

CODE: B5TG



Capacità congelamento 9 kg
Freezing capacity 9 kg
Gefrierleistung 9 kg
Capacité de congélation 9 kg
Capacidad de congelación 9 kg
Мощность замораживания 9 кг

Capacità di abbattimento 15 kg
Blast chilling capacity 15 kg
Schnellkühlleistung 15 kg
Capacité d'abattement 15 kg
Capacidad de abatimiento 15 kg
Мощность шокового охлаждения 15 кг



5 trays 1/1 GN
or 600 x 400 mm



100 kg



65 mm



50 Hz



230 V ~ 1N ↓



0,9 kW

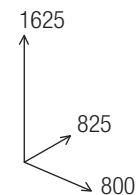
B10T

CODE: B10TG



Capacità congelamento 16 kg
Freezing capacity 16 kg
Gefrierleistung 16 kg
Capacité de congélation 16 kg
Capacidad de congelación 16 kg
Мощность замораживания 16 кг

Capacità di abbattimento 26 kg
Blast chilling capacity 26 kg
Schnellkühlleistung 26 kg
Capacité d'abattement 26 kg
Capacidad de abatimiento 26 kg
Мощность шокового охлаждения 26 кг



10 trays 1/1 GN
or 600 x 400 mm



130 kg



67 mm



50 Hz



230 V ~ 1N ↓



1,9 kW

VACUUM 31

CODE: MV31X



Dimensione utile vasca
325 x 243,5 x 184 mm (L x P x A)
Dip tank dimensions
325 x 243,5 x 184 mm (W x D x H)
Nutzgröße der Wanne
325 x 243,5 x 184 mm (B x T x H)
Dimension utile du bac
325 x 243,5 x 184 mm (L x P x H)
Dimensión útil cuba
325 x 243,5 x 184 mm (L x P x A)
Полезный размер лотка
325 x 243,5 x 184 мм (Ш x Г x В)



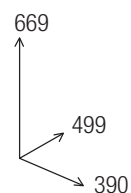
0,9 kW



120/230 V ~ 1N±



37 kg



PROOFERS L12

CODE: L12



12 trays
1/1 GN or 600 x 400 mm



50 kg



70 mm



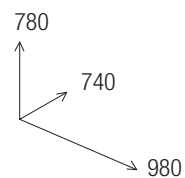
50/60 Hz



230 V ~ 1N±

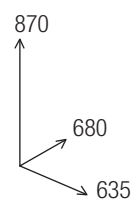


1,5 kW



STAND - GIPRO 523

CODE: SUP054



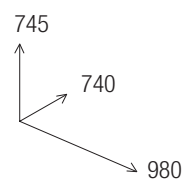
7 trays



80 mm

STAND - GIPRO

CODE: SUP061



6 trays



75 mm

HAND SHOWER KIT

CODE: DOC000



IT-Comodissimo accessorio, a richiesta, ideato per la pulizia interna dei forni.

Il kit è composto dalla pistola ad acqua, un tubo di 1500 mm, un supporto per il posizionamento agevole della pistola nella zona di lavoro e un rubinetto per l'erogazione dell'acqua.

EN-An extremely handy optional accessory, designed for cleaning the oven chamber.

The kit includes a water gun, a 1500 mm hose, a small stand for easier positioning of the gun in the work area and a water supply tap.

DE-Praktisches Zubehör für die Innenreinigung der Öfen; auf Anfrage.

Das Set besteht aus einer Wasserpistole, einem 1500 mm-Schlauch, einer Halterung für die bequeme Positionierung der Pistole im Arbeitsbereich und einem Wasserhahn.

FR-Accessoire très pratique, sur demande, pensé pour le nettoyage intérieur des fours.

Le kit est composé du pistolet à eau, d'un tuyau de 1500 mm, d'un support pour le positionnement aisé du pistolet dans la zone de travail et d'un robinet pour la distribution de l'eau.

ES-Comodísimo accesorio, bajo solicitud, ideado para la limpieza interna de los hornos.

El kit se compone de la pistola de agua, un tubo de 1500 mm, un soporte para la colocación fácil de la pistola en la zona de trabajo y un grifo para el suministro de agua.

RU-Чрезвычайно удобное приспособление, доступное по заказу, предназначено для чистки внутренней части печей.

В комплект входит водяной пистолет, шланг длиной 1500 мм, опора для удобного размещения пистолета в рабочей зоне, а также кран подачи воды.

CASTOR KIT FOR STANDS

CODE: RU0004



- 1 ruota senza freno
- 1 castor with no brake
- 1 Rolle ohne Bremse
- 1 roue sans frein
- 1 rueda sin freno
- 1 колесо без тормоза

CODE: RU0005

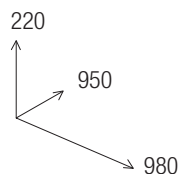


- 1 ruota con freno
- 1 castor with brake
- 1 Rolle mit Bremse
- 1 roue avec frein
- 1 rueda con freno
- 1 колесо с тормозом

HOODS

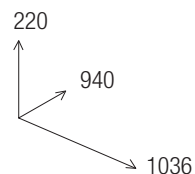


CODE: CAP006



FOR MODELS:
GIPRO 4 - GIPRO 5 - GIPRO 6
GIPRO 7 - GIPRO 10 - GIPRO 12

CODE: CAP009



FOR MODELS:
GIPRO 16 C - GIPRO 20 C

IT-Cappa in acciaio dotata di filtro anticondensa e filtro a carboni attivi facilmente asportabili per una pulizia completa.

Capacità di estrazione dell'aria: 370 m³/h.

Motore elettrico: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

EN-Stainless steel hood fitted with an anti-condensation filter and activated carbon filter, all easily removable to ensure thorough cleaning.

Air exhaust capacity: 370 m³/h.

Electric motor: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

DE-Dunstabzugshaube aus Stahl mit Anti-Kondensationsfilter und Aktivkohlefilter, die für eine gründliche Reinigung leicht entfernt werden können.

Abluftleistung: 370 m³/h.

Elektromotor: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

FR-Hotte en acier équipée de filtre anti-condensation et de filtre a charbons actifs facilement amovibles pour un nettoyage complet.

Capacité d'extraction de l'air: 370 m³/h.

Moteur électrique: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

ES-Campana de acero dotada de filtro anticondensación y filtro de carbón activo fácilmente extraíbles para una limpieza completa.

Capacidad de extracción del aire: 370 m³/h.

Motor eléctrico: 230 V - 0,18 kW - 50/60 Hz.

RU-Вытяжка из нержавеющей стали, оснащена антиконденсатным фильтром и фильтром с активированным углем, которые можно легко снять и полностью очистить.

Производительность вытяжной вентиляции: 370 м³/ч.

Электродвигатель: 230 В - 0,18 кВт - 50/60 Гц.

OVEN STACKING KIT

CODE: KIT040



Kit sovrapposizione forni

Superposition kit for ovens

Öfen-Stapelset

Kit de superposition des fours

Kit superposición hornos

Комплект для вертикального монтажа

HANGING RACKS



Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GIPRO 4
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GIPRO 4

CODE: SUP045
CODE: SUP046

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GIPRO 5
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GIPRO 5

CODE: SUP118
CODE: SUP119

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GIPRO 6
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GIPRO 6

CODE: SUP041
CODE: SUP042

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GIPRO 7
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GIPRO 7

CODE: SUP116
CODE: SUP117

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GIPRO 10
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GIPRO 10

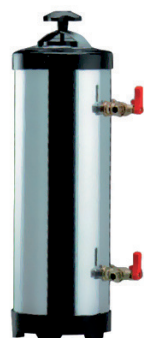
CODE: SUP036
CODE: SUP037

Destro, right, rechts, droite, derecho, правый GIPRO 12
Sinistro, left, links, gauche, izquierdo, левый GIPRO 12

CODE: SUP087
CODE: SUP088

WATER SOFTENER

CODE: ADD000



Addolcitore
Water softener
Wasserenthärter
Adoucisseur
Descalcificador
Умягчитель воды

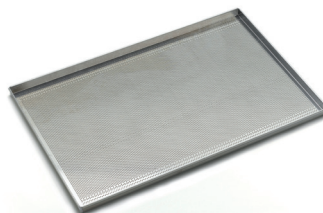
BAKERY 600 X 400 mm

CODE: TEG022



Teglia alluminio
600 x 400 mm H20
Aluminium tray
600 x 400 mm H20
Aluminiumblech
600 x 400 mm H20
Plaque aluminium
600 x 400 mm H20
Bandeja aluminio
600 x 400 mm H20
Алюминиевый противень
600 x 400 мм H20

CODE: TEG003



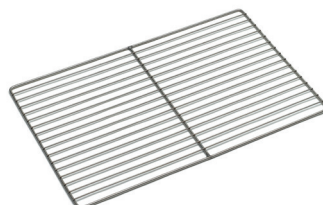
Teglia alluminio forata
600 x 400 mm
Perforated aluminium tray
600 x 400 mm
Aluminiumlochblech
600 x 400 mm
Plaque aluminium perforée
600 x 400 mm
Bandeja aluminio perforada
600 x 400 mm
Перфорированный алюминиевый
противень 600 x 400 мм

CODE: TEG031



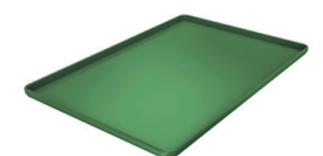
Teglia alluminio
600 x 400 mm H40
Aluminium tray
600 x 400 mm H40
Aluminiumblech
600 x 400 mm H40
Plaque aluminium
600 x 400 mm H40
Bandeja aluminio
600 x 400 mm H40
Алюминиевый противень
600 x 400 мм H40

CODE: GRI013



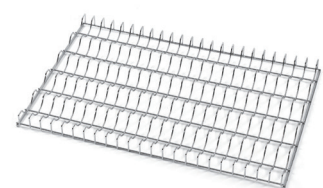
Griglia cromata
600 x 400 mm
Chrome finish grid
600 x 400 mm
Verchromter Rost
600 x 400 mm
Grille chromée
600 x 400 mm
Rejilla cromada
600 x 400 mm
Хромированная решетка
600 x 400 мм

CODE: TEG027



Teglia teflonata
600 x 400 mm
Teflon coated tray
600 x 400 mm
Teflonbeschichtetes Blech
600 x 400 mm
Plaque recouverte de téflon
600 x 400 mm
Bandeja teflonada
600 x 400 mm
Тефлоновый противень
600 x 400 мм

CODE: GRI015



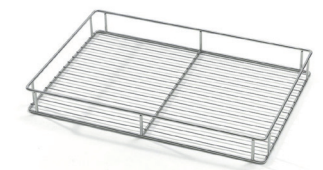
Griglia ondulata cromata
600 x 400 mm
Chrome finish wavy grid
600 x 400 mm
Verchromter Wellenrost
600 x 400 mm
Grille ondulée chromée
600 x 400 mm
Rejilla ondulada cromada
600 x 400 mm
Хромированная волнистая решетка
600 x 400 мм

CODE: TEG002



Teglia alluminio forata ondulata
600 x 400 mm
Wavy perforated aluminium tray
600 x 400 mm
Gewelltes Aluminiumlochblech
600 x 400 mm
Plaque aluminium perforée ondulée
600 x 400 mm
Bandeja aluminio perforada ondulada
600 x 400 mm
Перфорированный алюминиевый
волнистый противень 600 x 400 мм

CODE: GRI019



Griglia 600 x 400 mm
cromata a cestino
Chrome finish basket grid
600 x 400 mm
Verchromter Korbrost
600 x 400 mm
Grille 600 x 400 mm
chromée en corbeille
Rejilla 600 x 400 mm
cromada con cesta
Хромированная жарочная корзина
600 x 400 мм

2/3 GN

CODE: TEG009



Teglia 2/3 GN H20
Tray 2/3 GN H20
Blech 2/3 GN H20
Plaque 2/3 GN H20
Bandeja 2/3 GN H20
Противень 2/3 GN H20

CODE: TEG017



Teglia 2/3 GN H40 forata
Perforated tray 2/3 GN H40
Lochblech 2/3 GN H40
Plaque 2/3 GN H40 perforée
Bandeja 2/3 GN H40 perforada
Перфорированный противень 2/3 GN H40

CODE: TEG004



Teglia 2/3 GN H40
Tray 2/3 GN H40
Blech 2/3 GN H40
Plaque 2/3 GN H40
Bandeja 2/3 GN H40
Противень 2/3 GN H40

CODE: TEG018



Teglia 2/3 GN H65 forata
Perforated tray 2/3 GN H65
Lochblech 2/3 GN H65
Plaque 2/3 GN H65 perforée
Bandeja 2/3 GN H65 perforada
Перфорированный противень 2/3 GN H65

CODE: TEG008



Teglia 2/3 GN H65
Tray 2/3 GN H65
Blech 2/3 GN H65
Plaque 2/3 GN H65
Bandeja 2/3 GN H65
Противень 2/3 GN H65

CODE: GRI010



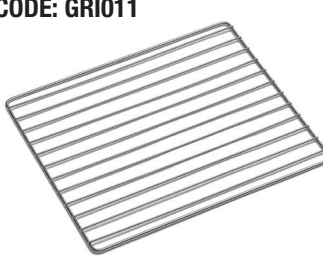
Griglia cromata 2/3 GN
Chrome finish grid 2/3 GN
Verchromter Rost 2/3 GN
Grille chromée 2/3 GN
Rejilla cromada 2/3 GN
Хромированная решетка 2/3 GN

CODE: TEG016



Teglia 2/3 GN H20 forata
Perforated tray 2/3 GN H20
Lochblech 2/3 GN H20
Plaque 2/3 GN H20 perforée
Bandeja 2/3 GN H20 perforada
Перфорированный противень 2/3 GN H20

CODE: GRI011



Griglia inox 2/3 GN
Stainless steel grid 2/3 GN
Edelstahlrost 2/3 GN
Grille inox 2/3 GN
Rejilla inoxidable 2/3 GN
Решетка 2/3 GN из нержавеющей стали

1/1 GN

CODE: TEG005



Teglia 1/1 GN H20
Tray 1/1 GN H20
Blech 1/1 GN H20
Plaque 1/1 GN H20
Bandeja 1/1 GN H20
Противень 1/1 GN H20

CODE: TEG014



Teglia 1/1 GN H40 forata
Perforated tray 1/1 GN H40
Lochblech 1/1 GN H40
Plaque 1/1 GN H40 perforée
Bandeja 1/1 GN H40 perforada
Перфорированный противень 1/1 GN H40

CODE: TEG007



Teglia 1/1 GN H40
Tray 1/1 GN H40
Blech 1/1 GN H40
Plaque 1/1 GN H40
Bandeja 1/1 GN H40
Противень 1/1 GN H40

CODE: TEG015



Teglia 1/1 GN H65 forata
Perforated tray 1/1 GN H65
Lochblech 1/1 GN H65
Plaque 1/1 GN H65 perforée
Bandeja 1/1 GN H65 perforada
Перфорированный противень 1/1 GN H65

CODE: TEG006



Teglia 1/1 GN H65
Tray 1/1 GN H65
Blech 1/1 GN H65
Plaque 1/1 GN H65
Bandeja 1/1 GN H65
Противень 1/1 GN H65

CODE: TEG030



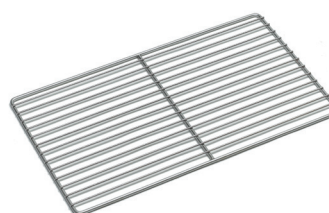
Teglia 1/1 GN BBQ
Tray 1/1 GN BBQ
Blech 1/1 GN BBQ
Plaque 1/1 GN BBQ
Bandeja 1/1 GN BBQ
Противень 1/1 GN BBQ

CODE: TEG013



Teglia 1/1 GN H20 forata
Perforated tray 1/1 GN H20
Lochblech 1/1 GN H20
Plaque 1/1 GN H20 perforée
Bandeja 1/1 GN H20 perforada
Перфорированный противень 1/1 GN H20

CODE: GRI007



Griglia inox 1/1 GN
Stainless steel grid 1/1 GN
Edelstahlrost 1/1 GN
Grille inox 1/1 GN
Rejilla inoxidable 1/1 GN
Решетка 1/1 GN из нержавеющей стали

1/1 GN

CODE: GRI020



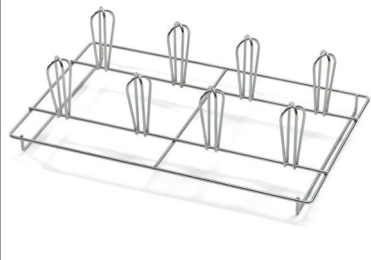
Griglia 1/1 GN con piano
rigato e liscio
Grilling and roasting
grid 1/1 GN
Rost 1/1 GN mit gerillter und
glatter Oberfläche
Grille 1/1 GN avec plateau
à rayures et lisse
Rejilla 1/1 GN con superficie
rayada y lisa
Решетка 1/1 GN с рифлёной
и ровной поверхностью

CODE: GRI021



Griglia 1/1 GN per cottura grill
Griddle grid 1/1 GN
Grillrost 1/1 GN
Grille 1/1 GN pour cuisson au grill
Rejilla 1/1 GN para cocción grill
Решетка 1/1 GN для гриля

CODE: GRI023



Griglia cuocipollo 1/1 GN
Chicken grid 1/1 GN
Hähnchenrost 1/1 GN
Grille pour cuisson du poulet 1/1 GN
Rejilla para pollo 1/1 GN
Решетка 1/1 GN для приготовления курицы



Valid as of 01.01.2017

© 2017 Garbin Industries Srl - Edizione 01/2017 - I dati e le immagini sono indicativi e possono essere variati in ogni momento senza preavviso.

© 2017 Garbin Industries Srl - Edition 01/2017 - The information and images are provided for information purposes only, and may be changed at any time without notice.

© 2017 Garbin Industries Srl - Ausgabe 01/2017 - Daten und Bilder dienen ausschließlich Informationszwecken und können jederzeit ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

© 2017 Garbin Industries Srl - Édition 01/2017 - Les données et les images sont indicatives et peuvent être changées à tout moment sans préavis.

© 2017 Garbin Industries Srl - Edición 01/2017 - Los datos y las imágenes son indicativos y pueden variar en cualquier momento sin aviso previo.

© 2017 Garbin Industries Srl - Издание 01/2017 - Данные и изображения являются ориентировочными и могут быть изменены в любое время без предварительного уведомления.



Garbin Industries Srl
Via Fontanelle, 6 - 36050 Monteviale (Vicenza) - Italy
T. +39 0444 552221 - F. +39 0444 952619
www.garbinovens.com - garbin@garbinovens.eu
VAT Reg. No. IT02846550248