



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



2017

MADE IN
ITALY





Garbin - это надежное оборудование,

- с уникальной конструкцией,
- из комплектующих сделанных в Италии,
- с идеальным сочетанием качества и цены.

Команда высококвалифицированных инженеров и дизайнеров постоянно воплощает в жизнь последние инновационные решения и внедряет новейшие технологические разработки.

Сборка и тестирование оборудования Garbin производится на новой производственной площадке Monteviale, где осуществляются технические испытания.

Garbin это бренд с мировым именем, олицетворяющим Италию.

«Garbin - сделано в Италии»

MADE IN
I T A L Y

Two horizontal bars, one green and one red, positioned below the text 'MADE IN ITALY'.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ G|BEST

COKITO	5
COKITO-M	6
ERKOLINO	7
KAMPIONE	8

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЕРИИ G|STARTER

PICCOLO M	9
BRAVO M	10
DELIZIOSO M	11
SUPERIORE M	12

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ G|PRO

G PRO Bakery 4M / 4D	13
G PRO Bakery 6M / 6D	14
G PRO Bakery 10M / 10D	15
G PRO Gastronomy 523M / 523D	16
G PRO Gastronomy 5M / 5D	17
G PRO Gastronomy 7M / 7A / 7D	18
G PRO Gastronomy 12M / 12D	19

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ G|SUPREME

G SUPREME 6S	20
G SUPREME 10S	21
G SUPREME 7S	22
G SUPREME 12S	23

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

L8 / L9 / L12	24
---------------	----

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

B5TG / B5TB	26
B10TG / B10TB	27

АППАРАТ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

MV31X	28
-------	----



Компактные и простые в управлении конвекционные печи серии G|BEST предназначены для разогрева готовых блюд или приготовления из полуфабрикатов, для выпечки замороженных кондитерских изделий, предварительно выдержанных в расстоечном шкафу. Идеально подходят для использования на небольшой кухне.

Модель	COKITO
Размер противня	433x345
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	70
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	220 В, 2.5 кВт
Пароувлажнение	-
Гриль	-
Кол-во вентиляторов в камере	1
Размер, мм	595x545x565
Вес нетто, кг	36
Комплектация	2 противня

G|BEST
COKITO™ M

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



Модель	СОКИТО-М
Размер противня	433x345
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	70
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	220 В, 3,2 кВт
Пароувлажнение	-
Гриль	+
Кол-во вентиляторов в камере	1
Размер, мм	595x545x565
Вес нетто, кг	36
Комплектация	2 противня

MADE IN
ITALY





Модель	ERKOLINO
Размер противня	600x400
Количество уровней	3
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	220 В, 2,6 кВт
Пароувлажнение	-
Гриль	-
Кол-во вентиляторов в камере	1
Размер, мм	860x715x550
Вес нетто, кг	57
Комплектация	2 противня

**G|BEST
KAMPIONE**

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



Модель	KAMPIONE
Размер противня	600x400
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	380 В, 4,2 кВт
Пароувлажнение	-
Гриль	-
Кол-во вентиляторов в камере	1
Размер, мм	860x715x635
Вес нетто, кг	67
Комплектация	2 противня

**MADE IN
ITALY**





Конвекционные печи для выпечки серии G|STARTER - станут идеальным выбором для небольших пекарен, предприятий фаст-фуда, отлично подходят для разогрева пищи, для подготовки закусок и приготовления блюд из замороженных полуфабрикатов.

Модель	PICCOLO M
Размер противня	GN 1/ 2
Количество уровней	3
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	220 В, 2,5 кВт
Пароувлажнение	-
Размер, мм	450x595x535
Вес нетто, кг	31,5
Комплектация	2 решетки
Пруфер	-

G|STARTER

Bravo M

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



Модель	BRAVO M
Размер противня	460x330 или GN 2/3
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	220 В, 2,5 кВт
Пароувлажнение	+
Размер, мм	600x595x610
Вес нетто, кг	39
Комплектация	2 противня или 2 решетки
Пруфер	L8

MADE IN
ITALY





Модель	DELIZIOSO M
Размер противня	600x400 или GN 1/1
Количество уровней	3
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	380 В, 4.2 кВт
Пароувлажнение	+
Размер, мм	780x735x545
Вес нетто, кг	48,5
Комплектация	2 противня или 2 решетки
Пруфер	L9

G|STARTER

Superiore M

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



Модель	SUPERIORE M
Размер противня	600x400 или GN 1/1
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	механическая
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	вниз
Подключение	380 В, 7 кВт
Пароувлажнение	+
Размер, мм	780x735x630
Вес нетто, кг	62,5
Комплектация	2 противня или 2 решетки
Пруфер	L9

MADE IN
ITALY





Конвекционные профессиональные печи для выпечки серии G|PRO Bakery - идеально подойдут для оснащения промышленных кондитерских, булочных, предприятий питания, фаст-фудов, для приготовления блюд из замороженных полуфабрикатов.

Для моделей с электронной панелью управления (D) предусмотрена функция пониженной скорости вентилятора. Она дает возможность готовить деликатные кондитерские изделия безе, суфле и т.д.

Модель	4M	4D
Размер противня	600x400	600x400
Количество уровней	4	4
Расстояние между уровнями	80	80
Панель управления	механическая	электронная
Мак температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 7.1 кВт	380 В, 7.1 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	980x780x600	980x780x600
Вес нетто, кг	81,5	81,5
Комплектация	2 противня	2 противня
Пруфер	L12	L12

G|PRO 6

BAKERY



Модель	6M	6D
Размер противня	600x400	600x400
Количество уровней	6	6
Расстояние между уровнями	80	80
Панель управления	механическая	электронная
Мак температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 9.6 кВт	380 В, 9.6 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	980x780x750	980x780x750
Вес нетто, кг	92	92
Комплектация	2 противня	2 противня
Пруфер	L12	L12

MADE IN
ITALY





Модель	10M	10D
Размер противня	600x400	600x400
Количество уровней	10	10
Расстояние между уровнями	80	80
Панель управления	механическая	электронная
Мак температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 14.1 кВт	380 В, 14.1 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	980x780x1055	980x780x1055
Вес нетто, кг	118	118
Комплектация	2 противня	2 противня
Пруфер	L12	L12

G|PRO 523

GASTRONOMY



Конвекционные профессиональные гастрономические печи серии G|PRO Gastronomy - даже самые требовательные клиенты останутся довольны. Работа печей оценена профессиональными шеф-поварами разных стран.

Печи подходят для ресторанов с различной проходимостью, столовых, кафе и других предприятий питания.

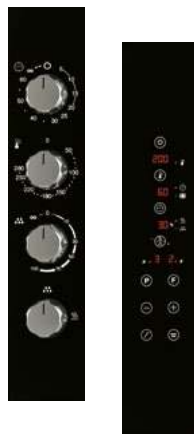
* Температурный зонд (щуп) предусмотрен для моделей с электронной панелью управления (D).



Модель	523M	523D
Размер противня	GN 2/3	GN 2/3
Количество уровней	5	5
Расстояние между уровнями	70	70
Панель управления	механическая	электронная
Мак температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	220 В, 3,5 кВт	220 В, 3,5 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	635x742x695	635x742x695
Вес нетто, кг	81.5	81.5
Комплектация	2 решетки	2 решетки
Пруфер		

MADE IN
ITALY

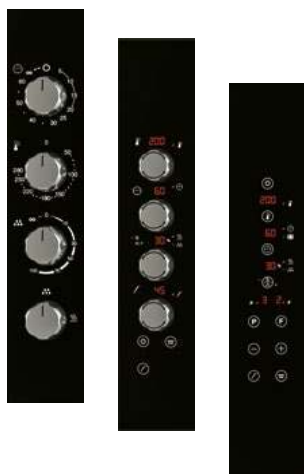




Модель	5M	5D
Размер противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество уровней	5	5
Расстояние между уровнями	70	70
Панель управления	механическая	электронная
Мак температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 7.1 кВт	380 В, 7.1 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	980x780x600	980x780x600
Вес нетто, кг	81.5	81.5
Комплектация	2 решетки	2 решетки
Пруфер	L12	L12

G|PRO 7

GASTRONOMY



Модель	7М	7А	7D
Размер противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество уровней	7	7	7
Расстояние между уровнями	70	70	70
Панель управления	мех.	аналог.	электр.
Мак температура	280 °C	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону	в сторону
Подключение	380В, 9.6кВт	380В, 9.6кВт	380В, 9.6кВт
Пароувлажнение	+	+	+
Размер, мм	980x780x750	980x780x750	980x780x750
Вес нетто, кг	92	92	92
Комплектация	2 решетки	2 решетки	2 решетки
Пруфер	L12	L12	L12

MADE IN
ITALY





Модель	12M	12D
Размер противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество уровней	12	12
Расстояние между уровнями	70	70
Панель управления	механическая	электронная
Мак температура	280 °C	280 °C
Дверца открывается	в сторону	в сторону
Подключение	380 В, 14.1 кВт	380 В, 14.1 кВт
Пароувлажнение	+	+
Размер, мм	980x780x1055	980x780x1055
Вес нетто, кг	118	118
Комплектация	2 решетки	2 решетки
Пруфер	L12	L12

G|SUPREME
6S



Печи НОВОЙ серии G|SUPREME обеспечивают быстрое и легкое приготовление пищи, подходят как для ресторанов, так и для пекарен.

Печи имеют большой 7" сенсорный экран с простым и интуитивно доступным интерфейсом.

Конвекционные профессиональные печи G|SUPREME с множеством режимов приготовления удовлетворяют самых взыскательных поваров и станут для них незаменимым помощником.



Модель	6S
Размер противня	600x400
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	TOUCH SCREEN
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	в сторону
Подключение	380 В, 9,6 кВт
Размер	980x780x750
Пароувлажнение	+
Комплектация	2 противня
Кол-во вентиляторов в камере	2
Пруфер	L12

MADE IN
I T A L Y





Модель	10S
Размер противня	600x400
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80
Панель управления	TOUCH SCREEN
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	в сторону
Подключение	380 В, 14,1 кВт
Размер	980x780x1055
Пароувлажнение	+
Комплектация	2 противня
Кол-во вентиляторов в камере	3
Пруфер	L12

G|SUPREME
7S

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS



Модель	7S
Размер противня	GN1/1
Количество уровней	7
Расстояние между уровнями	70
Панель управления	TOUCH SCREEN
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	в сторону
Подключение	380 В, 9,6 кВт
Размер	980x780x750
Пароувлажнение	+
Комплектация	2 решетки
Кол-во вентиляторов в камере	2
Пруффер	L12

MADE IN
ITALY





Модель	12S
Размер противня	GN1/1
Количество уровней	12
Расстояние между уровнями	70
Панель управления	TOUCH SCREEN
Мак температура	280 °C
Дверца открывается	в сторону
Подключение	380 В, 14,1 кВт
Размер	980x780x1055
Пароувлажнение	+
Комплектация	2 решетки
Кол-во вентиляторов в камере	3
Пруффер	L12

Расстоечные шкафы Garbin.

Плавная регулировка температуры позволяет задать требуемые параметры. Температурные перепады сведены к минимуму. Диапазон поддерживаемой температуры от 0 до 90 градусов.



Модель	L8	L9	L12
Под печи	Bravo	Superiore, Delizioso	G PRO, G SUPREME
Размеры противня, мм	460x330 или 2/3 GN	600x400 или 1/1 GN	600x400 или 1/1 GN
Количество уровней, шт	8	9	6+6
Расстояние между направляющими, мм	70	70	70
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Напряжение, В	220	220	220
Вес, кг	33,5	40,5	49,6
Габаритные размеры, мм	636x580x940	776x695x935	980x740x760

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Аппараты шоковой заморозки Garbin предназначены для быстрого охлаждения и заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов, самостоятельно или в сочетании с печами Garbin при использовании технологии Cook&Chill.

Благодаря шкафу шоковой заморозки Garbin срок хранения продуктов увеличивается. В сравнении со свежеприготовленными блюдами, после правильного восстановления (размораживания), быстрозамороженные пищевые продукты и блюда не меняют свои органолептические, эстетические и питательные свойства.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электронная панель управления с ЖК дисплеем
- Автоматический или программируемый цикл
- Ручная разморозка по таймеру
- Направляющие для установки поддона для сбора воды при оттайке (под гастроремкость GN1/1 H40)
- Камера из нержавеющей стали AISI 304
- Вогнутая форма дна камеры для сбора воды
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Перевешиваемая дверь с утопленной ручкой
- Защищенный от пыли конденсатор
- Подогрев двери

ПО ЗАПРОСУ

- Покрытие из нержавеющей стали по индивидуальным требованиям заказчика (толщина, марка стали)
- Щуп с подогревом
- Система UVC (антибактериальные лампы)



BLAST CHILLERS B5T



Модель	B5TG	B5TB
Вместимость	GN1/1	600x400
Количество уровней	5	
Производительность при охлаждении, кг	15	
Производительность при заморозке, кг	9	
Тип охлаждения	динамика	
Климатический класс	4	
Расстояние между уровнями, мм	65	
Щуп	в комплекте	
Хладагент	R404F	
Мощность, кВт	0,89	
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	800x695x850	
Вес нетто, кг	100	

MADE IN
ITALY





Модель	B10TG	B10TB
Вместимость	GN1/1	600x400
Количество уровней	10	
Производительность при охлаждении, кг	26	
Производительность при заморозке, кг	16	
Тип охлаждения	динамика	
Климатический класс	4	
Расстояние между уровнями, мм	67	
Щуп	в комплекте	
Хладагент	R404F	
Мощность, кВт	1,88	
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	800x825x1625	
Вес нетто, кг	130	

АППАРАТ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Настольный камерный аппарат для вакуумной упаковки Garbin спроектирован и создан с учетом всех потребностей профессиональных пользователей. При этом аппарат прост в использовании и обслуживании.

Электронная панель управления позволяет настроить 10 программ. Мембранное покрытие панели управления предотвращает попадание жидкости внутрь. На дисплее отображается соответствующее сообщение в случае необходимости замены масла.

Электронный датчик измеряет степень вакуума, создаваемого внутри камеры.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь AISI 304
- Вакуумный цикл с остановкой
- Обрезка пакетов
- Сварочная планка из алюминия
- Прозрачная крышка из пластика
- Волюметрический датчик уровня вакуума
- Автокалибровка
- Защита от перегрева сварочной планки
- Световой индикатор уровня масла



Модель	MV31X
Длина сварной планки, мм	310
Размер камеры, мм	325x243,5x158
Мощность помпы, куб.м/ч	8
Мощность, кВт	0,9
Напряжение, В	220
Габаритные размеры без упаковки, мм	390x499x345
Вес нетто, кг	37

Для заметок



*Данные и изображения являются ориентировочными
и могут быть изменены в любое время без предварительного уведомления*



MADE IN
ITALY

The text 'MADE IN ITALY' is centered. Below the word 'ITALY', there is a small horizontal representation of the Italian flag, consisting of three equal-width bands of green, white, and red.

ТЕХНОЛОГИИ, ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ

127018 Москва, ул. Полковая, д.3 стр.1, стр.6 (495) 363 3801, 956 7929
www.bioshop.ru info@bioshop.ru

