



GARBIN  [®]
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 pasticceria
Stainless steel ovens for professional pastry baking

pro
bakery line



forno elettrico

electrical oven



distanza
tra le teglie

distance
between trays



motore
con reverse

reverse
system



vaporizzazione

vaporization



umidificazione

humidifier



multifunzione

multifunction



multivelocità

multispeed



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 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
bakery line





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 nelle versioni digitale ed elettromeccanica è disponibile, di serie, la regolazione della velocità della ventola in 3 posizioni: standard, 1/2 e 1/3, essenziale per le cotture con lievitazione a pasta sottile.

Multi-speed. Standard for perfect results.

Attention to detail makes the Garbin PRO Pastry oven an instrument for cooking professionals.

The digital and electro-mechanical versions of the ovens are provided standard with a fan that can be adjusted to three speeds: standard, 1/2 and 1/3, essential for cooking thin leavened doughs.



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

pro
bakery 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
bakery line





Dedicato a... Ad ognuno il suo!

I forni Garbin PRO Gas 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... the Bakery 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.

- **Pasticcerie e Panetterie sia industriali che artigianali**
Patisseries and Bakeries, both industrial and small
- **Ipermercati** Superstores
- **Catene in franchising** Franchising chains
- **Punto caldo** Hot food counters
- **Produttori di surgelati** Frozen food producers

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

pro
bakery line



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



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.*



4

Vaschetta per lo scarico della condensa
Condensate drainage tray

5

Collaudo dei forni
Test and inspection of ovens

6

Certificati di garanzia
Warranty certificate

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

pro
bakery line



4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 43

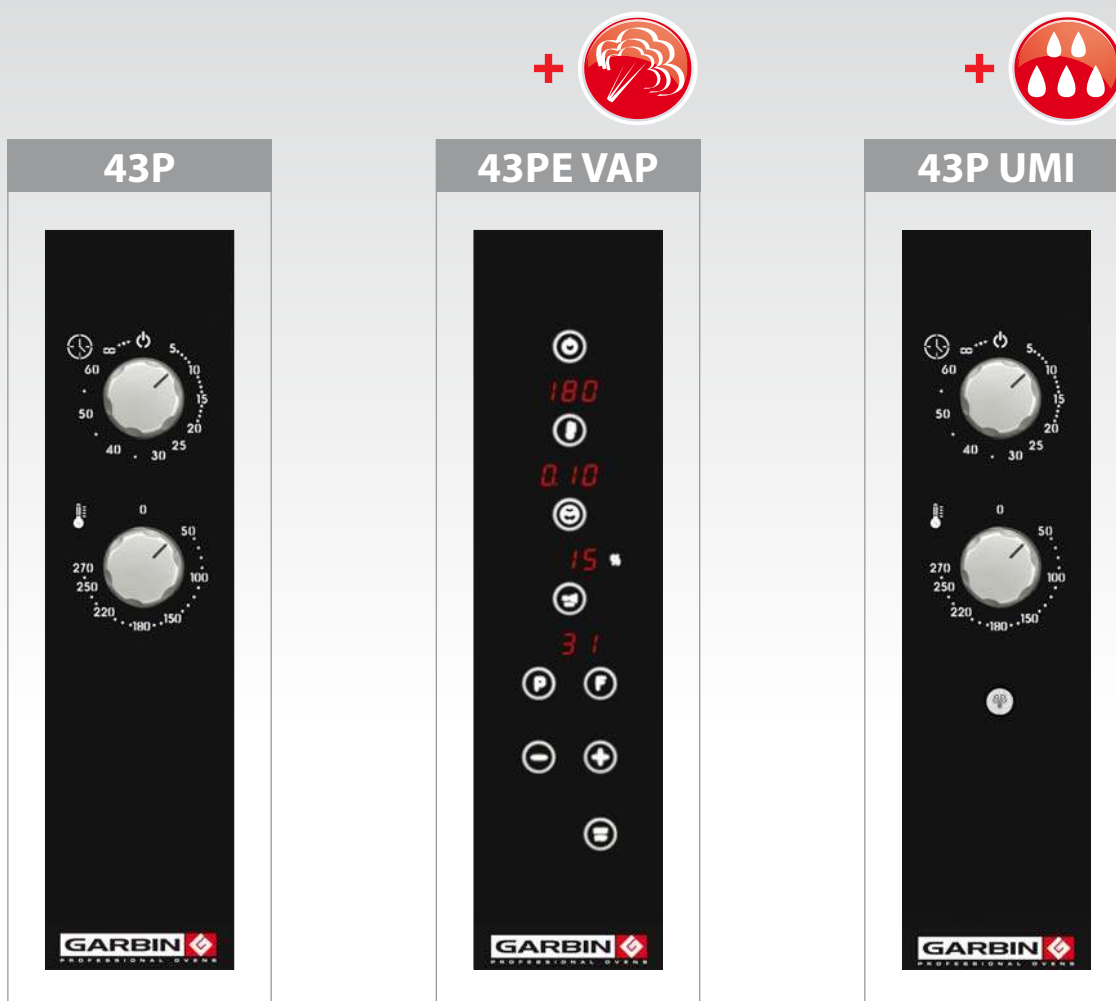
4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 43



| | | |
|--|----|-----------------|
| Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) | mm | 650 x 770 x 500 |
| Peso / Weight | kg | 30 |
| Potenza / Power | W | 3.300 |
| Alimentazione / Power supply | V | 230 |

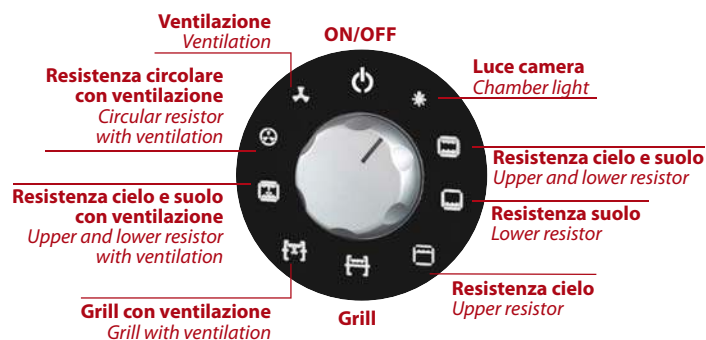
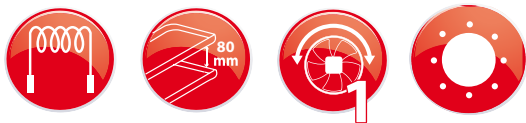


- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 posizioni . 330 x 460 mm ▪ Equipaggiato con 4 teglie ▪ Distanza tra le teglie: 80 mm ▪ Un motore con sistema "reverse" ▪ Versione UMI con umidificazione manuale ▪ Versione VAP con vapore diretto programmabile | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 |
|---|---|



Disponibile nelle versioni / Available versions:

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



4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 43 MULTIFUNZIONE

4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 43 MULTIFUNCTION

43PM



| | | |
|--|----|-----------------|
| Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) | mm | 650 x 770 x 500 |
| Peso / Weight | kg | 30 |
| Potenza / Power | W | 2.500 |
| Alimentazione / Power supply | V | 230 |



- 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**

- 4 positions . 330 x 460 mm
- Equipped with 4 trays
- Distance between trays: 80 mm
- Multifunction with grill
- One motor with reverse system
- **Version UMI with manual humidifier**



43PM UMI



Disponibile nelle versioni / Available versions:

PM Meccanico multifunzione / Mechanical multifunction



3 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 36

3 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 36



36P UMI



| | | |
|--|----|---------------------------|
| Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) | mm | 760 x 955 x 460 |
| Peso / Weight | kg | 40 |
| Potenza / Power | W | 4.000 |
| Alimentazione / Power supply | V | 400 - 3N - 230 on request |



- 3 posizioni . 600 x 400 mm
- Equipaggiato con 3 teglie
- Distanza tra le teglie: 80 mm
- Un motore con sistema "reverse"
- **Versione UMI con umidificazione manuale**
- **Versione VAP con vapore diretto programmabile**

- 3 positions . 600 x 400 mm
- Equipped with 3 trays
- Distance between trays: 80 mm
- One motor with reverse system
- **Version UMI with manual humidifier**
- **Version VAP with programmable direct steam**



36PE VAP



Disponibile nelle versioni / Available versions:

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



4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 44

4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 44



44P UMI



| | | |
|--|----|---------------------------|
| Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) | mm | 760 x 955 x 540 |
| Peso / Weight | kg | 50 |
| Potenza / Power | W | 6.600 |
| Alimentazione / Power supply | V | 400 - 3N - 230 on request |



- 4 posizioni . 600 x 400 mm
- Equipaggiato con 4 teglie
- Distanza tra le teglie: 80 mm
- Due motori con sistema "reverse"
- **Versione UMI con umidificazione manuale**
- **Versione VAP con vapore programmabile**

- 4 positions . 600 x 400 mm
- Equipped with 4 trays
- Distance between trays: 80 mm
- Two motors with reverse system
- **Version UMI with manual humidifier**
- **Version VAP with programmable steam**

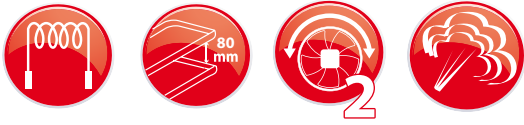


44PE VAP



Disponibile nelle versioni / Available versions:

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



4 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 46

4 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 46



| | | |
|--|----|-----------------|
| 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 |



- | | |
|---|--|
| ▪ 4 posizioni . 600 x 400 mm | ▪ 4 positions . 600 x 400 mm |
| ▪ Equipaggiato con 2 teglie | ▪ Equipped with 2 trays |
| ▪ Distanza tra le teglie: 80 mm | ▪ Distance between trays: 80 mm |
| ▪ Due motori con sistema "reverse" | ▪ Two motors with reverse system |
| ▪ Versioni P/PL VAP con vapore diretto manuale | ▪ Versions P/PL VAP with manual direct steam |
| ▪ Versione PE VAP con vapore diretto programmabile | ▪ Version PE VAP with programmable direct steam |



Disponibile nelle versioni / Available versions:

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



6 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 64

6 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 64



| | | |
|--|----|-----------------|
| Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) | mm | 965 x 830 x 770 |
| Peso / Weight | kg | 70 |
| Potenza / Power | W | 9.400 |
| Alimentazione / Power supply | V | 400 ~3N |

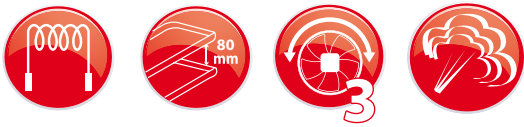


- | | |
|---|--|
| ▪ 6 posizioni . 600 x 400 mm | ▪ 6 positions . 600 x 400 mm |
| ▪ Equipaggiato con 2 teglie | ▪ Equipped with 2 trays |
| ▪ Distanza tra le teglie: 80 mm | ▪ Distance between trays: 80 mm |
| ▪ Due motori con sistema "reverse" | ▪ Two motors with reverse system |
| ▪ Versioni P/PL VAP con vapore diretto manuale | ▪ Versions P/PL VAP with manual direct steam |
| ▪ Versione PE VAP con vapore diretto programmabile | ▪ Version PE VAP with programmable direct steam |



Disponibile nelle versioni / Available versions:

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



10 TEGLIE FORNO ELETTRICO SERIE 104

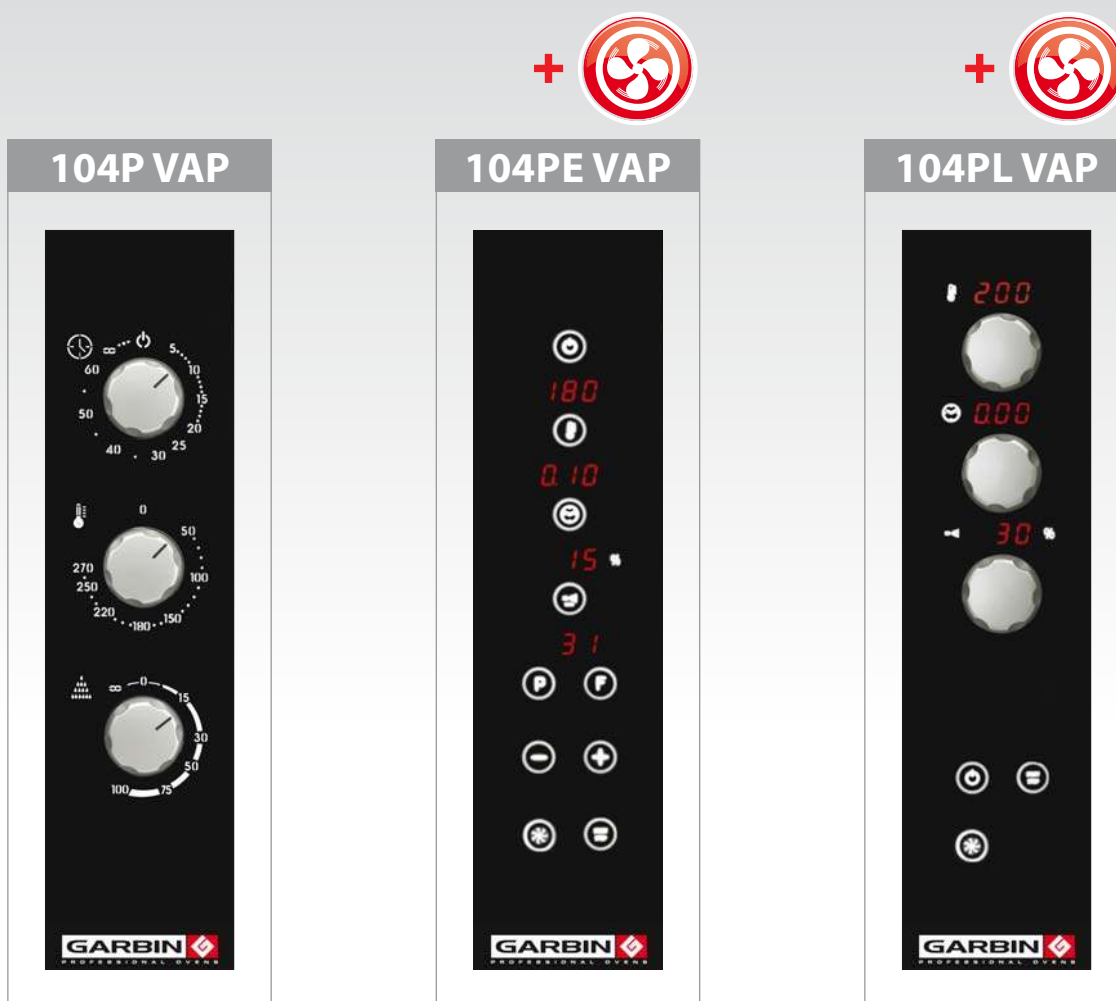
10 TRAYS ELECTRICAL OVEN SERIES 104



| | | |
|--|----|-------------------|
| Dimensioni esterne (LxHxD) / External dimensions (WxHxD) | mm | 965 x 830 x 1.070 |
| Peso / Weight | kg | 110 |
| Potenza / Power | W | 14.200 |
| Alimentazione / Power supply | V | 400 ~3N |



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 positions . 600 x 400 mm ▪ Equipped with 2 trays ▪ Distance between trays: 80 mm ▪ Three motors with reverse system ▪ Versions P/PL VAP with manual direct steam ▪ Version PE VAP with programmable direct steam |
|---|--|



Disponibile nelle versioni / Available versions:

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



- | | |
|---|--|
| ▪ 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 |

8 TEGLIE LIEVITATORE PER FORNI 43

8 TRAYS PROOFES FOR OVENS 43

83P



Disponibile nelle versioni / Available versions: **PE** Digitale / Digital

83PE



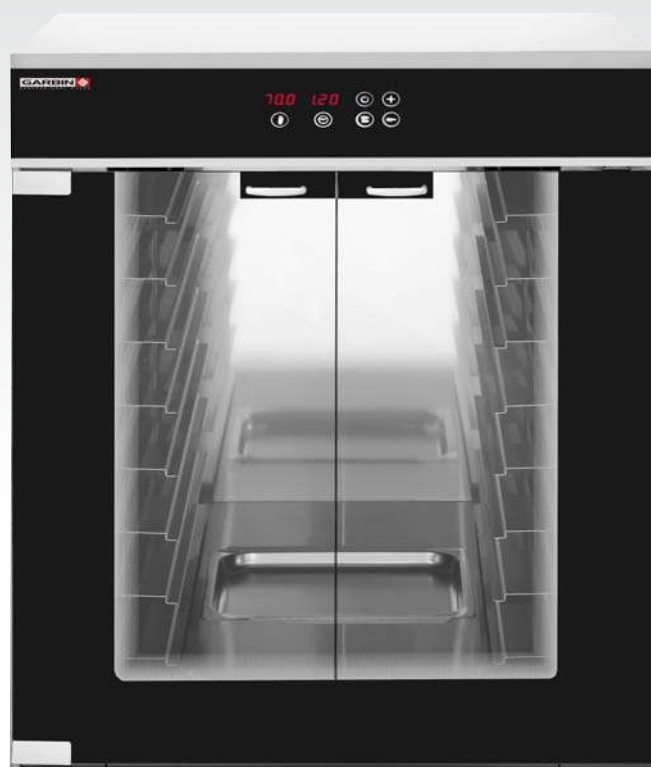


- | | |
|---|--|
| ▪ 8 posizioni . 600 x 400 mm | ▪ 8 positions . 600 x 400 mm |
| ▪ Distanza tra le teglie: 70 mm | ▪ Distance between trays: 70 mm |
| ▪ Temperatura: 0 - 90 °C | ▪ Temperature: 0 - 90 °C |
| ▪ Potenza: 1500 W | ▪ Power: 1500 W |
| ▪ Alimentazione: 230 V | ▪ Power supply: 230 V |
| ▪ Dimensioni esterne (LxPxH): 760 x 935 x 900 | ▪ External dimensions (WxDxH): 760 x 935 x 900 |

8 TEGLIE LIEVITATORE PER FORNI 36/44

8 TRAYS PROOFERS FOR OVENS 36/44

84PE



Disponibile nelle versioni / Available versions: **P** Meccanico / Mechanical

84P





- | | |
|---|---|
| ■ 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 795 x 900 | ■ External dimensions (WxDxH): 965 x 795 x 900 |

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

16 TRAYS PROOFERS FOR OVENS 45/61 - 46/64

94P



Disponibile nelle versioni / Available versions: **PE** Digitale / Digital

94PE





- 10 posizioni . 600 x 400 mm . 1/1 GN - 530 x 325 mm
- Distanza tra le teglie: 70 mm
- Temperatura: 0 - 90 °C
- Potenza: 1500 W
- Alimentazione: 230 V
- Dimensioni esterne (LxPxH): 965 x 795 x 700

- 10 positions . 600 x 400 mm . 1/1 GN - 530 x 325 mm
- Distance between trays: 70 mm
- Temperature: 0 - 90 °C
- Power: 1500 W
- Power supply: 230 V
- External dimensions (WxDxH): 965 x 795 x 700

10 TEGLIE LIEVITATORE PER FORNI 101/104

10 TRAYS PROOFERS FOR OVENS 101/104

95PE



Disponibile nelle versioni / Available versions: **P** Meccanico / Mechanical

95P



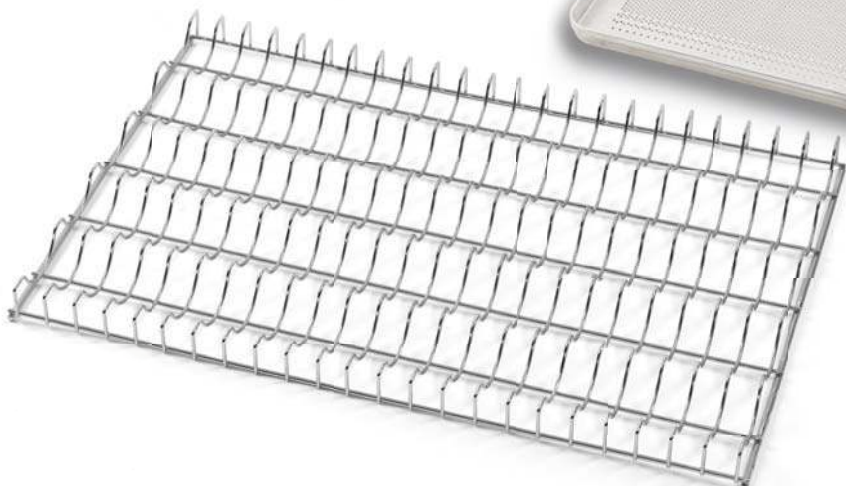
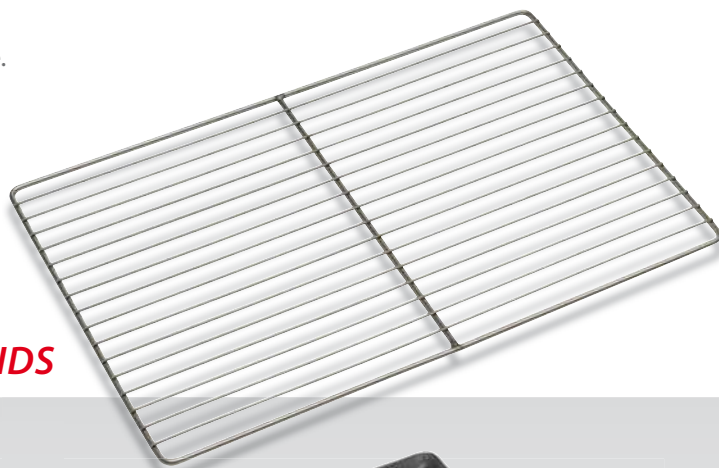
Disponibile nelle versioni / Available versions: **P** Meccanico / Mechanical **PE** Digitale / Digital



Moltissime soluzioni, specifiche per piatti e cotture diverse.

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

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.

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

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

P 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.

PE

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 MULTIVELOCITÀ MULTISPEED

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

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

PL

PANNELLO DIGITALE CON MANOPOLE

DIGITAL BOARD WITH KNOBS



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

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

6 MULTIVELOCITÀ
MULTISPEED

PRO LINE



Gas line

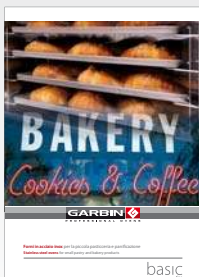


Gastronomy line



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