

GARBIN 

PROFESSIONAL OVENS

 ПРАКТИКА

сайт: www.luko.ru
т./факс: (495) 921-39-86

Gastronomia *Gastronomy*



Конвективные печи **Garbin** для гастрономии - идеальный инструмент профессионального шеф-повара. Новая серия печей с гастронормированными размерами. Полностью обновленная конструкция печей гарантирует равномерное приготовление, сокращение расходов электроэнергии на 30%, сокращение времени приготовления на 20%. Приготовление всей гаммы продуктов в ресторане, кафе, бистро. Низкая стоимость инвестиций. Конвектоматы Garbin прошли тестирование и одобрены Ассоциацией шеф-поваров провинции Венето, Италия. Предлагается три серии печей:

- **digital** с полностью цифровой сенсорной панелью управления с функцией программирования;
- **electro – mechanical** наиболее популярная с комбинированной с точной цифровой индикацией параметров приготовления и механическим выбором параметров;
- **mechanical** простая с механической панелью управления и аналоговой индикацией параметров приготовления. Гарантия максимально упрощенного использования.

В конструкции печей использованы последние технологические достижения производства конвектоматов, используются качественные европейские комплектующие и материалы. Легко узнаваемый современный дизайн – стиль Made in Italy. Полное соответствие нормам гигиены и безопасности ЕЭС и Российской Федерации.

GARBIN 

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



сайт: www.luko.ru
т./факс: (495) 921-39-86

Gastronomia Gastronomy



КОНВЕКТОМАТ **12G**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **23GM**
с электрическим нагревом



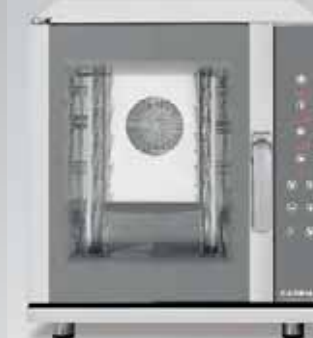
КОНВЕКТОМАТ **23GM-UMI**
с электрическим нагревом



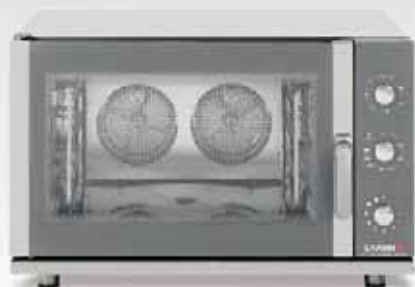
КОНВЕКТОМАТ **25G-VAP**
с электрическим нагревом



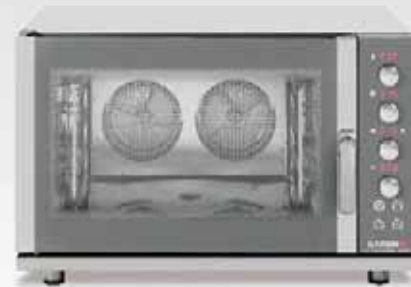
КОНВЕКТОМАТ **25EM-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **25GE-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **45G-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **45EM-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **45GE-VAP**
с электрическим нагревом



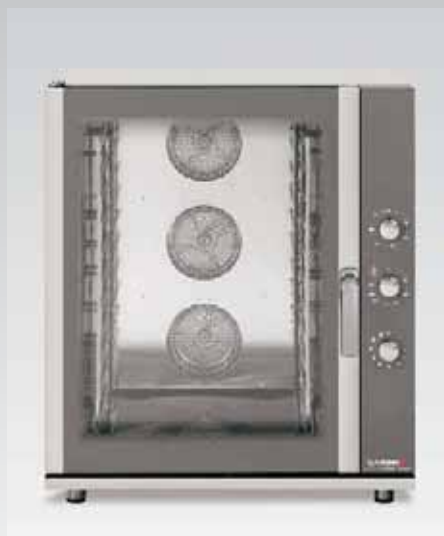
КОНВЕКТОМАТ **61G-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **61EM-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **61GE-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **101G-VAP**
с электрическим нагревом



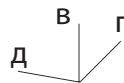
КОНВЕКТОМАТ **101EM-VAP**
с электрическим нагревом



КОНВЕКТОМАТ **101GE-VAP**
с электрическим нагревом



Технические данные:



Модель	Габариты (Д x Г x В)	Мощность	Напряжение	Вместимость противней	Расстояние между противнями	Размер противня
	мм	Вт	В ~			
12G	535 x 605 x 450	2500	230	3	70	1/2 GN
23GM	600 x 635 x 530	3200	230	4	70	2/3 GN
23GM-UMI	600 x 635 x 530	3200	230	4	70	2/3 GN
25G-VAP	630 x 720 x 700	3300	230	5	70	2/3 GN
25EM-VAP	630 x 720 x 700	3300	230	5	70	2/3 GN
25GE-VAP	630 x 720 x 700	3300	230	5	70	2/3 GN
45G-VAP	945 x 795 x 635	6600	400-2N	4	70	1/1 GN
45EM-VAP	945 x 795 x 635	6600	400-2N	4	70	1/1 GN
45GE-VAP	945 x 795 x 635	6600	400-2N	4	70	1/1 GN
61G-VAP	945 x 795 x 795	8000	400-2N	6	70	1/1 GN
61EM-VAP	945 x 795 x 795	8000	400-2N	6	70	1/1 GN
61GE-VAP	945 x 795 x 795	8000	400-2N	6	70	1/1 GN
101G-VAP	945 x 795 x 1115	12000	400-3N	10	70	1/1 GN
101EM-VAP	945 x 795 x 1115	12000	400-3N	10	70	1/1 GN
101GE-VAP	945 x 795 x 1115	12000	400-3N	10	70	1/1 GN

СТЕНД



Линейка конвектоматов GARBIN дополнена широким ассортиментом дополнительных аксессуаров

ПРОТИВНИ



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ **94G**

10 Pos. 1/1 GN

Copyright © 2009 Garbin s.r.l. All rights reserved. Printed in Europe 10 09.
Garbin s.r.l. reserves the right to modify any of its products without notice.
The company is the registered owner of all trademarks, patents and models.

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

Via Fontanelle 6 - 36050 Monteviale (Vicenza) Italy
Ph. +39 0444.552221 - Fax +39 0444.952619
garbin@garbinovens.eu www.garbinovens.com
Registro Imprese di Vicenza 02708680240
Capitale sociale 10.000,00 i.v.

 **ПРАКТИКА**®

сайт: www.luko.ru
т./факс: (495) 921-39-86