



Forni Professionali per Gastronomia
Professional Ovens for Gastronomy

GIERRE

La giusta scelta

Sono trascorsi più di 30 anni da quando la nostra Azienda, nata come GIERRE s.r.l., ha iniziato la sua attività con l'obiettivo di sviluppare forni a convezione per panificazione-pasticceria da 5, 10 e 16 teglie. Mentre l'affidabilità e la robustezza dei primi modelli guadagnavano l'attenzione ed il favore del mercato europeo e mondiale, la nostra ricerca si è spostata verso soluzioni avanzate per i sistemi di cottura in gastronomia, permettendoci di completare una gamma di prodotti capaci di soddisfare con la massima flessibilità le esigenze della moderna cucina professionale.

Entrati nel 1998 a far parte del gruppo IK Finanziaria e a seguito dell'incorporazione in IK-INTERKLIMAT S.p.A., dal 2004 la nostra sede, gli uffici commerciali ed amministrativi e lo show-room si trovano a Milano, mentre costruiamo, progettiamo e collaudiamo nello stabilimento di Rosà (VI).

L'esperienza che abbiamo acquisito in questi anni ci ha confermato il valore dei concetti da cui siamo partiti: tradizione italiana ed innovazione tecnologica che insieme si traducono in passione per la cucina.

The right choice

It was more than 30 years ago when our Company, born by the name of GIERRE s.r.l., started its activity with the goal to develop convection ovens for bakery-pastry with 5, 10 and 16 trays.

While the reliability and strong construction of the early models were earning attention and fame on the European market and worldwide, our research has moved on to the study of advanced solutions for gastronomy cooking systems; we therefore completed our product range with equipments capable to respond in the most flexible way to the modern requirements of professional culinary practice.

In 1998 we became part of IK Finanziaria group and since 2004 – when we were incorporated in IK-INTERKLIMAT S.p.A. – our headquarters, commercial and financial departments and show-room are located in Milano, while production, engineering and testing are carried out in Rosà (Vicenza) factory.

The experience we acquired during these years has reconfirmed the value of our starting concept: Italian tradition and technological innovation joining together in passion for cooking.

Gastrotek

Line 2012

La linea **Gastrotek** si compone di forni a convezione destinati alla gastronomia professionale con possibilità di scelta tra diversi sistemi di cottura: convezione umidificata, vapore, combinata convezione/vapore.

I modelli Gastro - a generazione di vapore istantanea o boiler - consentono all'operatore la massima flessibilità di impiego per ottenere risultati sempre ottimali senza rinunciare a semplicità d'uso e ridotti tempi di manutenzione. Tutte le versioni sono dotate di sonda al cuore di serie.

Gastrotek line features convection ovens designed for professional gastronomy offering the option of three different cooking procedures: convection with humidification, steam, convection/steam combined.

Gastro ovens models - with direct steam or boiler generation - enable their user to work with great flexibility and achieve the best cooking results coupled with equipment easiness of use and maintenance. All versions are equipped with core probe.





Versione E / Version E



Versione EB* / Version EB

Pulsante accensione/ spegnimento luce cella

On/off light button

Pulsante gas reset
Gas reset button

Regolazione temperatura

Temperature setting

Regolazione tempo e temperatura sonda al cuore

Timer and core probe temperature setting

Display gestione vapore con indicazioni metodo di cottura

Steam and cooking display with cooking method indications

Regolazione vapore
Steam setting

Regolazione velocità ventole

Fan speed setting

Pulsante on/off

On/off button

Pulsante start/stop

Start/stop cooking

Pulsante selezione cottura sonda al cuore

Core probe functions

Pulsante scarico boiler
Boiler water drainage

Display temperatura

Temperature display

Display tempo, funzione cottura sonda al cuore e funzione preriscaldamento automatico

Timer, core probe function and automatic pre-heating display

Display gestione vapore con indicazioni metodo di cottura e boiler

Steam and cooking display with cooking method and boiler indications

Display velocità ventole e funzione raffreddamento rapido

Fan speed and fast cool down display

*EB con Boiler / with Boiler



Versione P / Version P

Gastro 600 EL

Forno elettrico 6 teglie / Electrical oven 6 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 935x925x767 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



GASTRO 600M



GASTRO 600E



GASTRO 600P

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	7,9 KW
Vapore / Steam	Istantaneo / Direct
Sonda al cuore / Core probe	Inclusa / Included
Finitura Esterna / External finishing	Acciaio inox / Stainless steel
Finitura interna / Internal finishing	Inox AISI304 / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile / 1 Adjustable speed
Dimensioni teglie / Tray sizes	GN 1/1 530x325 mm
Distanza teglie / Tray interval	60 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	100 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	980x980x980 mm • 112 Kg

Gastro 620 GAS

Forno gas 6 teglie / Gas oven 6 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 935x925x845 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



GASTRO 620M



GASTRO 620E



GASTRO 620P

Alimentazione / Voltage	230V 50 Hz / 230V 60 Hz
Potenza / Power	11,6/13,5 Kcal/KWatt
Portata gas / Gas consumption	metano=G20 1,460 mc/h - GPL=G30 1,088 Kg/h
Vapore / Steam	Istantaneo / Direct
Sonda al cuore / Core probe	Inclusa / Included
Finitura Esterna / Esternal finishing	Acciaio inox / Stainless steel
Finitura interna / Internal finishing	Inox AISI304 / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile / 1 Adjustable speed
Dimensioni teglie / Tray sizes	GN 1/1 530x325 mm
Distanza teglie / Tray interval	60 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	115 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	980x980x980 mm • 127 Kg

Gastro 640 EL Boiler

Forno elettrico 6 teglie / Electrical oven 6 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 935x925x767 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



GASTRO 640MB

GASTRO 640EB

GASTRO 640PB

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	7,9 KW
Vapore / Steam	Boiler
Sonda al cuore / Core probe	Inclusa / Included
Finitura Esterna / External finishing	Acciaio inox / Stainless steel
Finitura interna / Internal finishing	Inox AISI304 / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile / 1 Adjustable speed
Dimensioni teglie / Tray sizes	GN 1/1 530x325 mm
Distanza teglie / Tray interval	60 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	104 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	980x980x900 mm • 116 Kg

Gastro 1200 EL

Forno elettrico 12 teglie / Electrical oven 12 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 935x925x1167 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



GASTRO 1200M

GASTRO 1200E

GASTRO 1200P

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	15,8 KW
Vapore / Steam	Istantaneo / Direct
Sonda al cuore / Core probe	Inclusa / Included
Finitura Esterna / External finishing	Acciaio inox / Stainless steel
Finitura interna / Internal finishing	Inox AISI304 / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile / 1 Adjustable speed
Dimensioni teglie / Tray sizes	GN 1/1 530x325 mm
Distanza teglie / Tray interval	60 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	142 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	980x980x1340 mm • 156 Kg

Gastro 1220 GAS

Forno gas 12 teglie / Gas oven 12 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 935x925x1245 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



GASTRO 1220M



GASTRO 1220E



GASTRO 1220P

Alimentazione / Voltage	230V 50 Hz / 230V 60 Hz
Potenza / Power	13,7/16 Kcal/KWatt
Portata gas / Gas consumption	metano=G20 1,693 mc/h - GPL=G30 1,262 Kg/h
Vapore / Steam	Istantaneo / Direct
Sonda al cuore / Core probe	Inclusa / Included
Finitura Esterna / External finishing	Acciaio inox / Stainless steel
Finitura interna / Internal finishing	Inox AISI304 / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile / 1 Adjustable speed
Dimensioni teglie / Tray sizes	GN 1/1 530x325 mm
Distanza teglie / Tray interval	60 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	163 Kg
Dimensioni e peso imballo / Packed sizes and weight	980x980x1400 mm • 177 Kg

Gastro 1240 EL Boiler

Forno elettrico 12 teglie / Electrical oven 12 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 935x925x1167 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



GASTRO 1240MB



GASTRO 1240EB



GASTRO 1240PB

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	15,8 KW
Vapore / Steam	Boiler
Sonda al cuore / Core probe	Inclusa / Included
Finitura Esterna / External finishing	Acciaio inox / Stainless steel
Finitura interna / Internal finishing	Inox AISI304 / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile / 1 Adjustable speed
Dimensioni teglie / Tray sizes	GN 1/1 530x325 mm
Distanza teglie / Tray interval	60 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	148 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	980x980x1340 mm • 162 Kg

Gastro 10U

Armadio Caldo* / Warming Chamber



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x1040x760 mm

Capacità / Capacity	10 Teglie / 10 Trays
Potenza / Power	1,4 KW - 230 V
Dimensioni teglie / Tray sizes	GN 1/1
Distanza teglie / Tray interval	90 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	30-90 °C
Peso netto / Net weight	68 Kg
Umidificazione / Humidification	Manuale / Manual
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1030x1110x860 mm • 87 Kg

* Armadio Caldo per modelli Gastrotek 6-12 teglie / Warming Chamber for Gastrotek 6-12 trays models

Disponibile nelle versioni / Available versions:

Gastro 10UG



Gastro 10UX



Gastro 10UG	Esterno in acciaio inox e porte vetro / External in stainless steel and glass doors
Gastro 10UX	Esterno e porte in acciaio inox / External and doors in stainless steel

Sup 804

Supporto* / Oven Stand



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 940x830x880 mm

Capacità / Capacity	7 Teglie / 7 Trays
Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm + GN1/1
Peso netto / Net weight	30 Kg
Materiale / Material	Acciaio inox / Stainless steel
Dimensioni imballo / Packed sizes	1000x980x290 mm

* Supporto per modelli Gastrotek 6 teglie / Oven Stand for Gastrotek 6 trays models

Sup 805

Supporto* / Oven Stand



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 940x830x730 mm

Capacità / Capacity	5 Teglie / 5 Trays
Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm + GN1/1
Peso netto / Net weight	27 Kg
Materiale / Material	Acciaio inox / Stainless steel
Dimensioni imballo / Packed sizes	1000x980x290 mm

* Supporto per modelli Gastrotek 12 teglie / Oven Stand for Gastrotek 12 trays models

Gastrotek Extra

Teglie e Griglie / Trays and Grids



Teglie e griglie in moltissime soluzioni, per piatti e cotture diverse.
Trays and grids in many different solutions, for different recipes and cooking methods.



DVA 001
Addolcitore
Water softener



FIL 200
Filtro antigrasso per forno 6 teglie
Grease filter for 6 levels ovens

FIL 210
Filtro antigrasso per forno 12 teglie
Grease filter for 12 levels ovens



DOC 100
Doccia lavaggio
Shower

LINEE FORNI GIERRE

GIERRE OVEN LINES

BRIOTEK

Linea Forni Snack
Snack Oven Line

BAKETEK

Linea Forni Professionali per Pasticceria
e Panificazione
Bakery and Pastry Professional Ovens

GASTROTEK

Linea Forni Professionali per Gastronomia
Gastronomy Professional Ovens

I-TEK

Linea Forni Professionali per Gastronomia
Gastronomy Professional Ovens

RICHIEDI I CATALOGHI 2012
ASK FOR CATALOGUES 2012

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

I prezzi si intendono franco ns. deposito di Rosà (VI), IVA esclusa.

IMBALLO STANDARD: compreso nel prezzo (dove non diversamente specificato).

GARANZIA: 12 mesi dalla data di fatturazione o dalla data di installazione (se documentata).

Le condizioni generali di garanzia sono a disposizione su richiesta.

TEMPI DI CONSEGNA: da confermare al momento dell'ordine.

IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e prezzi senza obbligo di preavviso.

GENERAL SALE CONDITIONS

Prices quoted are in Euro, ex-works our warehouse in Rosà (Vicenza) - Italy.

STANDARD PACKING: included in price (if not otherwise specified).

WARRANTY: 12 months from invoice date or from installation date (if documented).

General conditions of warranty are available on request.

DELIVERY TIME: to be confirmed at order receipt.

Part numbers, models, descriptions and prices may be modified by **IK-INTERKLIMAT S.p.A.** without prior notification.



IK-Interklimat S.p.A.

Via Remigio Paone, 2
20153 - Milano - Italy
Tel. +39.02.4528171
Fax +39.02.48202850
ovens@ikinterklimat.com