



A different way of cooking





Una nuova gamma di forni professionali,
combinati e a convezione.

Due linee progettate con la filosofia
di sempre: alta qualità, efficienza,
funzionalità e soprattutto attenzione
alla persona e all'ambiente.

Apparecchiature di lunga durata,
riciclabili al 90%, come punto di partenza
dei nostri progetti.

Rispetto per l'ambiente, basse emissioni
e stop agli sprechi, risparmio di acqua e
di energia fino al 30%.



Risparmio e produttività ad alti livelli.

TI GARANTIAMO GUADAGNI CERTI.

Riduzione dei consumi:

30% in meno di energia elettrica

27% in meno di gas

26% in meno di acqua





CON GLOBE AUMENTI L'EFFICIENZA.

Riduzione dei tempi di cottura e del tempo lavoro dal 15% al 25%.

UNA QUALITÀ SENZA COMPROMESSI.

Ottieni l'alimento perfetto con minor calo peso e senza perdere il patrimonio alimentare durante la cottura.

GLOBE TI REGALA PIÙ SPAZIO PORTATEGLIE 6+1 E 10+1

1 teglia in più aumenta la tua produttività di oltre il 15%.



Dettagli importanti...



PIÙ POTENZA QUANDO VUOI.

A pieno carico puoi contare sulla massima potenza di Globe per arrivare velocemente alla temperatura desiderata.

L'accurata costruzione di Globe e il suo **perfetto isolamento** consentono di mantenere la **temperatura costante** senza dispersione di calore e senza spreco di energia.

Inserimento longitudinale della teglia per uso di contenitori GN 1/3 e GN 2/3.

Elementi riscaldanti ad alta potenza per una produttività ai massimi livelli.



doppio vetro atermico
apribile con
retroventilazione naturale

maniglia ergonomica apribile
anche con le mani occupate

canaline di raccolta condensa
posizionate sulla porta e sulla
facciata del forno



... qualità garantita...



CON LO STESSO SPAZIO UNA CAMERA DAVVERO MAXI!

Dimensioni camera

studiate per l'uso ottimale sia
per teglie GN 1/1 che 600x400.

MASSIMA IGIENE.

Camera ribassata

stampata ad angoli arrotondati
per una circolazione dell'aria più
efficace e per una migliore pulizia.

Portateglie

Con geometria forata per il
passaggio dell'aria e una pulizia
più agevole.



PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.

Ventola di grandi
dimensioni e **deflettore**
appositamente studiati
e progettati per
un'ottimale uniformità
di cottura.



...flessibilità.



CON GLOBE PUOI... MULTIPLICARE IL TUO TEMPO!

Con la **multicottura** puoi gestire contemporaneamente più ricette con tempi diversi di cottura, risparmiando tempo e senza errori.

CON GLOBE PUOI... CUCINARE CON IL CUORE!

La sonda al cuore ti permette di avere il controllo delle tue ricette e quindi di ottenere risultati sempre eccellenti.





La forza del GAS.



LO SCAMBIATORE BREVETTATO.®

L'esclusiva forma dello scambiatore brevettato garantisce il maggior rendimento con minimi ingombri.

Il bruciatore
con controllo di fiamma
assicura la massima
efficienza nella
combustione del gas.

Controllo elettronico per
un risultato sicuro senza
problemi.

PLUS.



“Scelgo globe perchè posso avere due forni in uno.”



A different way of cooking



Con globe si possono alternare
due ambienti di cottura
all'interno della stessa ricetta.

PLUS.

Il top di gamma.



I controlli con tastiera a sfioramento e display* LCD a colori della versione plus offrono **3 differenti modalità** di utilizzo per lo chef.

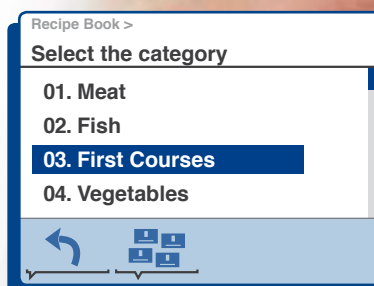
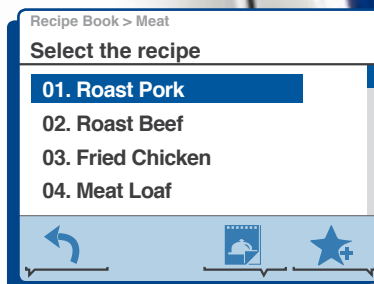
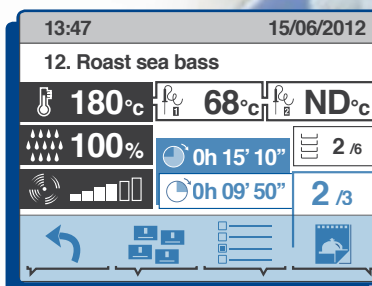
MODALITÀ MANUALE

Con la modalità manuale puoi scegliere in tempo reale tutti i parametri di cottura della ricetta desiderata, impostando fino a **10 fasi di cottura**.

MODALITÀ RICETTARIO

Oltre **200 ricette** con 10 fasi di cottura programmabili dall'utente, divise in 7 categorie di appartenenza.

Con le funzioni "Preferiti" e "Ultimi Utilizzati" l'accesso ai programmi più frequenti diventa rapidissimo e intuitivo, con un semplice tocco della tastiera.



* Multilingua

CLIMABOX

CLIMABOX permette di scegliere quale modalità di cottura utilizzare:

- **il sistema della camera chiusa**
che sfrutta i vantaggi della sovrappressione e del microclima all'interno della camera (maggiore uniformità, minor utilizzo di energia e maggior velocità di cottura)
- **il sistema della camera aperta**
dedicato alle cotture che necessitano di un clima particolarmente secco.

DRYFORCE

DRYFORCE è una funzione esclusiva che abbatta rapidamente l'umidità presente in camera di cottura, creando in pochi secondi un clima secco, anche con la camera chiusa. Si aziona manualmente, all'occorrenza, oppure automaticamente per un controllo preciso dell'umidità in camera.



MultiGlobeSystem

è l'applicazione esclusiva di **GLOBE COMBI OVEN** versione PLUS.

Una modalità di ricetta guidata ti offre la scelta tra oltre 40 tecniche di preparazione e cottura avanzate.

- essiccazione
- pizza
- mantenimento
- panificazione
- rigenerazione su piatto
- cotture saltate
- stufati
- polli allo spiedo
- multicottura
- cottura a bassa temperatura
- sottovuoto
- frittiture
- grigliature
- vasocottura
- lievitazione
- pasticceria



Pulizia accurata senza sprechi.



Wash System è efficace contro ogni tipo di sporco e lavora in totale autonomia senza componenti aggiuntivi.

GLOBE Convezione.

Lavaggio semiautomatico (optional), in cui l'operatore deve solo provvedere all'immissione manuale del detergente.

GLOBE Misto/Combinato.

Lavaggio completamente automatico in **4 differenti modalità**. (Eco, Normal, Soft, Hard)

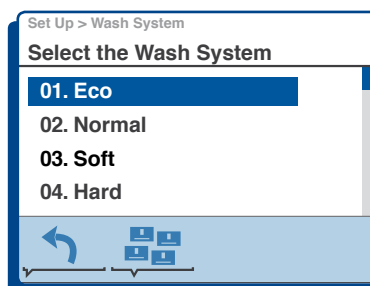
Il nostro detergente a 3 funzioni (Anticalcare, Brillantante e Detergente) viene nebulizzato in camera automaticamente. L'ultima fase del lavaggio pulisce a fondo anche le condutture eliminando ogni residuo di detergente.

Di serie nella versione PLUS e optional nella versione EASY.

erogatore acqua integrato



nebulizzatore detergente





La gamma.











PLUS. Due forni in uno.



-  sonda spillone (4 modalità)
-  sistema timer
-  sistema temperature
-  multicottura
-  umidificazione
-  Climabox
-  riduzione potenza
-  velocità ventola
-  modalità a vapore
-  modalità combinata
-  modalità a convezione



-  tasti funzione display
-  modalità di cottura
-  temperatura
-  timer
-  modalità di funzionamento
-  funzioni avanzate

CARATTERISTICHE PLUS.

- Modalità di cottura **CONVEZIONE 5°-270°**
- Modalità di cottura **VAPORE 5°-130°**
- Modalità di cottura **MISTA 5°-250°**
- 6 velocità della ventola.
- Funzionamento ventola a impulsi.
- Controllo, misurazione e impostazione precise dell'umidità in camera a percentuale.
- Sistema **CLIMA-BOX**: scelta tra camera aperta e camera chiusa per la massima efficienza in ogni ricetta.
- **DRYFORCE**: Abbattimento rapido umidità in camera aperta/chiusa.
- Sonda spillone multipunti.
- Doppia sonda al cuore ad un punto. (optional)
- Sonda sottovuoto. (optional)
- Lavaggio automatico con 4 modalità. (NORMAL, ECO, HARD, SOFT)
- Funzione mantenimento.
- Funzione di preriscaldamento o preraffreddamento della camera inseribile in ogni ricetta.
- **Sistema Multicottura**. Possibilità di impostare un timer diversificato per ogni livello di cottura.
- Tasto aggiunta rapida tempo timer.
- Raffreddamento rapido.
- Funzione potenza ridotta.
- Pannello comandi con controlli a sfioramento e LCD a colori + Encoder.
- Digitale e Programmabile. 200 ricette con 10 fasi di cottura.
- Scarico dati HACCP con chiavetta USB.
- Ricettario con ricette inserite in categorie di appartenenza.
- Area MULTIGLOBESYSTEM. Ricettario guidato di cottura/rigenerazione.



CARATTERISTICHE GENERALI

- Camera di cottura con bordi arrotondati senza fughe
- Rivestimento esterno e camera di cottura in acciaio inox aisi 304 lucido spessore 10/10
- Strutture portateglie estraibili con disegno per migliorare la circolazione dell'aria e la pulizia
- Inserimento teglie longitudinale (adatto anche a GN1/3 e GN 2/3)
- Camera predisposta anche per inserimento di teglie 600x400
- Illuminazione interna alogena in bassa tensione
- Deflettore ventola estraibile per una facile manutenzione e pulizia
- Porta isolata con doppio vetro atermico temprato apribile
- Maniglia ergonomica con apertura facilitata anche a mani occupate (doppio scatto opzionale)
- Guarnizione porta vulcanizzata in silicone ad alta tenuta
- Doppia bacinella raccogli-condensa (porta e facciata) con scarico integrato diretto
- Vano tecnico con raffreddamento in aspirazione e facile accessibilità dal lato destro
- Grado di protezione IPX5
- Piedini regolabili in altezza in acciaio INOX
- Scambiatore di calore ad alta potenza in camera
- Microporta magnetico
- Termico e termostati di sicurezza con relativi allarmi su: motore, camera e schede di controllo
- Sfiato automatico all'apertura della porta per la sicurezza dell'operatore
- Isolamento camera con doppio strato in fibroceramica di elevato spessore



EASY.

Semplice, affidabile e preciso.



-  sonda spillone*
-  sistema timer
-  multicottura
-  umidificazione
-  riduzione potenza
-  velocità ventola
-  raffreddamento rapido
-  avanzamento rapido
-  lavaggio*
-  sfiato camera
-  modalità a vapore
-  modalità combinata
-  modalità a convezione



* = optional

CARATTERISTICHE EASY.

- Modalità di cottura **CONVEZIONE 5°-270°**
- Modalità di cottura **VAPORE 5°-130°**
- Modalità di cottura **MISTA 5°-250°**
- Controllo, misurazione e impostazione precise dell'umidità in camera a 6 step di umidificazione.
- Sonda spillone ad un punto. (optional)
- Lavaggio automatico con 4 modalità: Normal - Eco - Hard - Soft. (optional)
- **Sistema Multicottura.** Possibilità di impostare un timer diversificato per ogni livello di cottura.
- Tasto aggiunta rapida tempo timer.
- Raffreddamento rapido.
- Funzione potenza ridotta.
- Pannello comandi con display analogici ed encoder per scelta parametri.



CARATTERISTICHE GENERALI

- Camera di cottura con bordi arrotondati senza fughe
- Rivestimento esterno e camera di cottura in acciaio inox aisi 304 lucido spessore 10/10
- Strutture portateglie estraibili con disegno per migliorare la circolazione dell'aria e la pulizia
- Inserimento teglie longitudinale (adatto anche a GN1/3 e GN 2/3)
- Camera predisposta anche per inserimento di teglie 600x400
- Illuminazione interna alogena in bassa tensione
- Deflettore ventola estraibile per una facile manutenzione e pulizia
- Porta isolata con doppio vetro atermico temprato apribile
- Maniglia ergonomica con apertura facilitata anche a mani occupate (doppio scatto opzionale)
- Guarnizione porta vulcanizzata in silicone ad alta tenuta
- Doppia bacinella raccoglicondensa (porta e facciata) con scarico integrato diretto
- Vano tecnico con raffreddamento in aspirazione e facile accessibilità dal lato destro
- Grado di protezione IPX5
- Piedini regolabili in altezza in acciaio INOX
- Scambiatore di calore ad alta potenza in camera
- Microporta magnetico
- Termico e termostati di sicurezza con relativi allarmi su: motore, camera e schede di controllo
- Sfiato automatico all'apertura della porta per la sicurezza dell'operatore
- Isolamento camera con doppio strato in fibroceramica di elevato spessore



CONV. Intuitivo, efficiente e versatile.



-  sonda spillone*
-  sistema timer
-  multicottura
-  umidificazione
-  riduzione potenza
-  velocità ventola
-  raffreddamento rapido
-  avanzamento rapido
-  lavaggio*
-  sfiato camera
-  modalità a vapore
-  modalità combinata
-  modalità a convezione



* = optional

- Modalità di cottura **CONVEZIONE 5°-270°**

- Controllo, misurazione e impostazione precise dell'umidità a 6 step di umidificazione.

- Lavaggio semiautomatico con immissione del detergente da parte dell'operatore e sonda spillone ad un punto. (optional)

- **Sistema Multicottura.** Possibilità di impostare un timer diversificato per ogni livello di cottura.

- Tasto aggiunta rapida tempo timer.

- Raffreddamento rapido.

- Funzione potenza ridotta.

- Pannello comandi con display analogici ed encoder per scelta parametri.



CARATTERISTICHE GENERALI

- Camera di cottura con bordi arrotondati senza fughe

- Rivestimento esterno e camera di cottura in acciaio inox aisi 304 lucido spessore 10/10

- Strutture portateglie estraibili con disegno per migliorare la circolazione dell'aria e la pulizia

- Inserimento teglie longitudinale (adatto anche a GN1/3 e GN 2/3)

- Camera predisposta anche per inserimento di teglie 600x400

- Illuminazione interna alogena in bassa tensione

- Deflettore ventola estraibile per una facile manutenzione e pulizia

- Porta isolata con doppio vetro atermico temprato apribile

- Maniglia ergonomica con apertura facilitata anche a mani occupate (doppio scatto opzionale)

- Guarnizione porta vulcanizzata in silicone ad alta tenuta

- Doppia bacinella raccoglicondensa (porta e facciata) con scarico integrato diretto

- Vano tecnico con raffreddamento in aspirazione e facile accessibilità dal lato destro

- Grado di protezione IPX5

- Piedini regolabili in altezza in acciaio INOX

- Scambiatore di calore ad alta potenza in camera

- Microporta magnetico

- Termico e termostati di sicurezza con relativi allarmi su: motore, camera e schede di controllo

- Sfiato automatico all'apertura della porta per la sicurezza dell'operatore

- Isolamento camera con doppio strato in fibroceramica di elevato spessore

Versione elettrica.



6+1



10+1



dimensioni

DIMENSIONI ESTERNE	895x827x974	895x827x1274
DIMENSIONI CAMERA	654x688x589	654x688x889
PASSO TEGLIE GN	72 mm	72 mm
DIMENSIONI IMBALLO	974x997x1094	974x997x1354
PESO	108 kg	128 kg
PESO IMBALLO	120 kg	140 kg

dati acqua

ALIMENTAZIONE ACQUA	3/4"	3/4"
SCARICO ACQUA	50 mm	50 mm
PRESSIONE ACQUA	da 2 a 5 bar	da 2 a 5 bar

dati elettrici

POTENZA MOTORE	0.5 kW	0.5 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	400V-3N	400V-3N
SEZIONE CAVO	4 mmq	6 mmq
POTENZA TERMICA	11,5 kW	21,5 kW



Versione a gas.



6+1



10+1



dimensioni

DIMENSIONI ESTERNE	895x827x974	895x827x1274
DIMENSIONI CAMERA	654x688x589	654x688x889
PASSO TEGLIE GN	72 mm	72 mm
DIMENSIONI IMBALLO	974x997x1094	974x997x1354
PESO	119 kg	146 kg
PESO IMBALLO	140 kg	165 kg

dati acqua

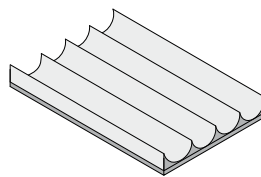
ALIMENTAZIONE ACQUA	3/4"	3/4"
SCARICO ACQUA	50 mm	50 mm
PRESSIONE ACQUA	da 2 a 5 bar	da 2 a 5 bar

dati elettrici

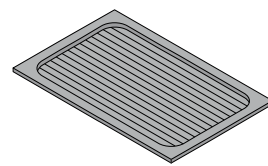
POTENZA MOTORE	0.5 kW	0.5 kW
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230V	230V
SEZIONE CAVO	2.5 mmq	2.5 mmq
POTENZA TERMICA	13 kW	22,5 kW



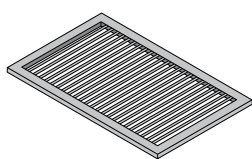
Accessori.



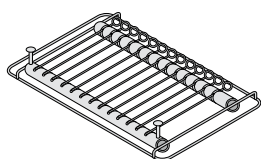
Teglia ondulata per demi-baguette



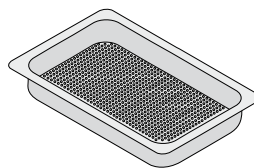
Piastra antiaderente per grigliatura



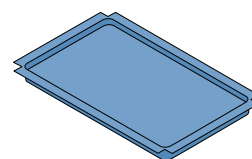
Griglia antiaderente



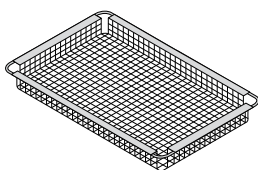
Griglia per spiedini



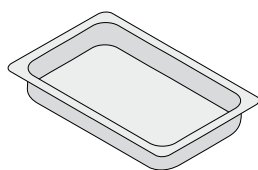
Teglia inox GN 1/1 forata



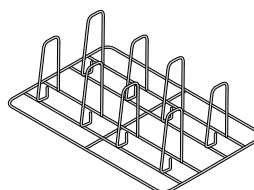
Teglia antiaderente



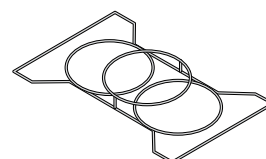
Cesto per frittura



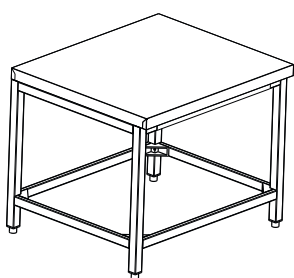
Teglia inox GN 1/1



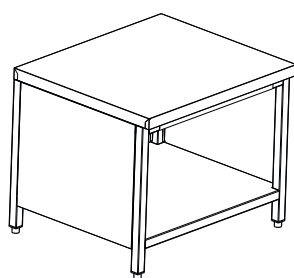
Griglia per polli allo spiedo



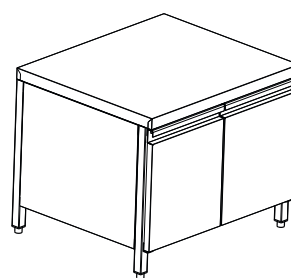
Griglia per rigenerazione



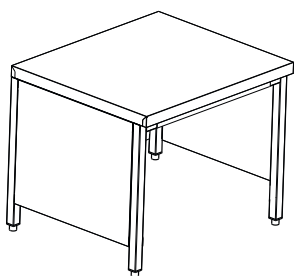
Supporto aperto



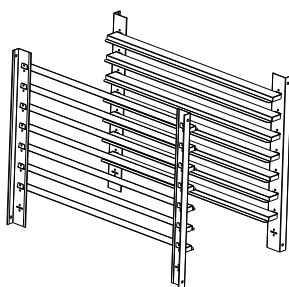
Supporto armadiato a giorno



Supporto armadiato con portina



Reggigriglie per supporto forno



Supporto per abbattitore



GICO spa - Grandi Impianti Cucine
Via IV Novembre, 81 - 31028 Vazzola (TV) Italy
Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444540
info@gico.it - www.gico.it

**COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 =**