HELPAN FORNI

IT EN

HF GASTRO

works the way professionals work

PROFESSIONAL COMBI OVENS



Le cucine professionali sono cambiate.

I ritmi sono più intensi, il personale cambia più spesso e ogni servizio lascia sempre meno spazio agli errori.

Per questo, un forno professionale non deve soltanto offrire prestazioni elevate. Deve essere intuitivo, affidabile e capace di garantire risultati costanti, ogni giorno.

HF Gastro nasce da una filosofia semplice: la tecnologia deve supportare il professionista, non richiedere continuamente la sua attenzione.

Ogni funzione è pensata per semplificare il lavoro, ridurre i tempi di formazione e creare condizioni di cottura stabili e ripetibili.

Il risultato è un forno professionale progettato per adattarsi al modo di lavorare della cucina. Non il contrario.

LA NOSTRA FILOSOFIA
OUR PHILOSOPHY

COTTURA PROFESSIONALE, SENZA COMPLESSITÀ INUTILI

PROFESSIONAL COOKING, WITHOUT UNNECESSARY COMPLEXITY

Professional kitchens have changed.

The pace is faster, staff changes more frequently, and every service leaves less room for error.

A professional oven should therefore do more than deliver high performance. It should be intuitive, dependable and capable of producing consistent results every day.

HF Gastro is built around a simple philosophy: technology should support professionals, not demand their attention.

Every feature is designed to simplify daily work, reduce training time and create stable, repeatable cooking conditions.

The result is a professional oven designed around the way kitchens work. Not the other way around.



CINQUE PROMESSE. UN SOLO OBIETTIVO

FIVE PROMISES. ONE CLEAR PURPOSE.

FIDUCIA
Cucinare senza esitazioni.

Prestazioni stabili e utilizzo intuitivo permettono al professionista di concentrarsi sul servizio, non sul forno.

CONFIDENCE
Cook without second thoughts.

Stable performance and intuitive operation allow professionals to focus on the service, not on the oven.

COSTANZA
Gli stessi risultati. A ogni servizio.

Flusso d'aria controllato, temperatura stabile e programmi ripetibili aiutano a garantire una qualità costante su ogni teglia.

CONSISTENCY
Same results. Every service.

Controlled airflow, stable temperature and repeatable programs help ensure consistent quality on every tray.

CHIAREZZA
Tecnologia intuitiva, fin dal primo utilizzo.

Comandi chiari e flussi logici riducono i tempi di formazione e limitano gli errori operativi.

CLARITY
Technology that feels natural.

Clear controls and logical workflows reduce training time and minimize operating errors.

AFFIDABILITÀ
Costruito per lavorare.
Giorno dopo giorno.

Costruzione robusta, manutenzione pratica e supporto tecnico nel tempo aiutano a mantenere la cucina sempre produttiva.

DEPENDABILITY
Built to perform.
Day after day.

Robust construction, practical maintenance and long-term technical support help keep the kitchen productive.

TECNOLOGIA CON SCOPO
Ogni funzione ha una ragione.

HF Gastro si concentra sulle funzioni che i professionisti utilizzano ogni giorno, evitando complessità inutili.

PURPOSEFUL TECHNOLOGY
Every feature has a reason.

HF Gastro focuses on the functions professionals rely on every day, avoiding unnecessary complexity.

HF GASTRO È PROGETTATO ATTORNO AL MODO IN CUI I PROFESSIONISTI LAVORANO DAVVERO.

HF GASTRO IS DESIGNED AROUND THE WAY PROFESSIONALS REALLY WORK.












COSTANZA.

Gli stessi risultati.
A ogni servizio.

Una cucina professionale non viene giudicata dal suo piatto migliore.
Viene giudicata da ogni piatto.

HF Gastro crea condizioni di cottura stabili e ripetibili, aiutando il professionista a mantenere la stessa qualità anche durante i servizi più intensi, con carichi elevati e operatori diversi.

Stessa cottura.
Stesso colore.
Stessa qualità.

COSA RENDE I RISULTATI RIPETIBILI?

FLUSSO D'ARIA OTTIMIZZATO

La camera di cottura e il sistema di ventilazione sono progettati per distribuire il calore in modo uniforme su ogni livello, riducendo le differenze di temperatura tra le teglie.

TEMPERATURA STABILE

Il rapido recupero della temperatura e la gestione precisa del calore riducono le variazioni durante il servizio, anche quando la porta viene aperta frequentemente.

GEOMETRIA OTTIMIZZATA DELLA CAMERA

La forma trapezoidale della camera non è una scelta estetica. È progettata per migliorare la circolazione dell'aria e favorire una cottura uniforme su ogni teglia.

DISTRIBUZIONE CONTROLLATA DEL VAPORE

La gestione controllata dell'umidità crea condizioni di cottura ripetibili, contribuendo a mantenere costanti consistenza, colore e succosità.

PROGRAMMI DI COTTURA RIPETIBILI

Le ricette utilizzate più frequentemente possono essere salvate e richiamate rapidamente, mantenendo gli stessi parametri di cottura indipendentemente dall'operatore.



CONSISTENCY.

Same results.
Every service.

A professional kitchen is not judged by its best plate.
It is judged by every plate.

HF Gastro creates stable, repeatable cooking conditions, helping professionals maintain the same quality even during the most demanding services, with full loads and different operators.

Same cooking.
Same colour.
Same quality.

WHAT MAKES THE RESULTS REPEATABLE?

OPTIMIZED AIRFLOW

The cooking chamber and ventilation system are designed to distribute heat evenly across every level, reducing temperature differences between trays.

OPTIMIZED CHAMBER GEOMETRY

The trapezoidal shape of the cooking chamber is not an aesthetic choice. It is engineered to improve airflow and promote even cooking on every tray.

STABLE TEMPERATURE CONTROL

Fast temperature recovery and precise heat management reduce fluctuations during service, even when the door is opened frequently.

CONTROLLED STEAM DISTRIBUTION

Controlled humidity management creates repeatable cooking conditions, helping maintain consistent texture, colour and moisture.

REPEATABLE COOKING PROGRAMS

Frequently used recipes can be stored and recalled quickly, maintaining the same cooking parameters regardless of the operator.

CHIAREZZA.
Tecnologia intuitiva.
Fin dal primo utilizzo.

Ogni minuto dedicato a spiegare un forno è un minuto sottratto al servizio.

HF Gastro è progettato per essere intuitivo fin dal primo utilizzo, così ogni operatore può lavorare in autonomia dopo pochi minuti, riducendo i tempi di formazione e gli errori durante il servizio.

CLARITY.
Intuitive technology.
From the very first use.

Every minute spent explaining an oven is a minute taken away from service.

HF Gastro is designed to be intuitive from the very first use, allowing every operator to work confidently almost immediately while reducing training time and operational mistakes.



① Tecnologia che si impara in pochi minuti

Un display touch ampio, un'interfaccia chiara e icone facilmente riconoscibili trasformano anche le operazioni più avanzate in gesti naturali. Meno tempo per imparare, più tempo per lavorare. La diagnostica integrata e il supporto multilingua completano un'esperienza d'uso pensata per semplificare ogni giornata.

② Ripeti il meglio. Ogni volta.

Conserva le tue ricette migliori, accedi ai programmi preferiti in un istante e lascia che il forno gestisca automaticamente ogni ciclo, anche con partenza programmata. Meno impostazioni da ricordare, meno possibilità di errore e la sicurezza di ottenere sempre lo stesso risultato.

③ Parametri sempre visibili

Temperatura, umidità, tempo e ventilazione sono sempre visibili a colpo d'occhio.

① Technology that needs no explanation

A large 7-inch touchscreen, a clear interface, and intuitive icons make even advanced functions feel natural from the very first use. Less time spent learning, more time focused on what really matters. Integrated diagnostics and multilingual support complete a user experience designed to simplify everyday work.

② Repeat your best. Every time.

Save your best recipes, access your favourite programs instantly, and let the oven manage each cooking cycle automatically, including scheduled starts. Fewer settings to remember, fewer opportunities for error, and the confidence of achieving the same result every time.

③ Instant control

Temperature, humidity, time and fan speed are always visible at a glance.





AFFIDABILITÀ.
Costruito per lavorare.
Giorno dopo giorno.

DEPENDABILITY.
Built to perform.
Day after day.

Un forno professionale deve essere pronto a sostenere ritmi intensi, aperture frequenti e cicli di lavoro continui.

La costruzione robusta, i materiali selezionati e le soluzioni pensate per l'uso quotidiano aiutano a mantenere la cucina operativa anche durante i servizi più impegnativi.

Meno interruzioni.
Meno manutenzione imprevista.
Più sicurezza nel lavoro di ogni giorno.

Manutenzione più semplice
Componenti accessibili e soluzioni pratiche facilitano gli interventi e riducono i tempi di fermo macchina.

Prestazioni stabili nel tempo
La qualità costruttiva aiuta il forno a mantenere la stessa affidabilità anche dopo migliaia di cicli di cottura.

Supporto quando serve
Un'assistenza tecnica concreta contribuisce a mantenere il forno efficiente e la cucina sempre produttiva.

A professional oven must be ready to withstand demanding workloads, frequent door openings, and continuous operating cycles.

Robust construction, carefully selected materials, and practical solutions designed for everyday use help keep the kitchen running, even during the most demanding services.

Fewer interruptions.
Less unexpected maintenance.
More confidence in everyday operations.

Easier maintenance
Accessible components and practical solutions simplify servicing and help reduce equipment downtime.

Consistent performance over time
High-quality construction helps the oven maintain the same level of reliability even after thousands of cooking cycles.

Support when you need it
Responsive technical support helps keep the oven operating efficiently and the kitchen consistently productive.

Pensato per il lavoro vero.
Designed for real work.



TECNOLOGIA CON SCOPO
Ogni funzione ha una ragione.

HF Gastro integra funzioni pensate per semplificare il lavoro: prepara il forno al momento giusto, gestisce prodotti diversi, controlla le cotture delicate e automatizza la pulizia.

Pronto quando serve
La partenza programmata organizza il lavoro in anticipo e rende il forno operativo all'ora stabilita.

Più prodotti, nello stesso momento
La gestione dei carichi misti consente di cuocere preparazioni diverse insieme, rispettando i tempi di ciascun prodotto.

Delicatezza sotto controllo
La cottura ΔT adatta progressivamente la temperatura della camera alla temperatura al cuore.

La pulizia lavora in autonomia
Il sistema di lavaggio automatico semplifica la pulizia della camera e riduce gli interventi manuali, con cicli adatti a diversi livelli di sporco.

PURPOSEFUL TECHNOLOGY
Every function has a reason.

HF Gastro integrates functions designed to simplify everyday work: preparing the oven at the right time, managing different products, controlling delicate cooking, and automating cleaning.

Ready when you need it
The scheduled start function helps you plan ahead and ensures the oven is ready to work at the set time.

More products, at the same time
Mixed-load cooking allows different preparations to be cooked together while respecting the time required by each product.

Delicate cooking under control
ΔT cooking progressively adjusts the chamber temperature according to the product's core temperature.

Cleaning works independently
The automatic washing system reduces manual intervention and adapts the cycle to the level of soiling.

Tecnologia che conta.
Technology that matters.

UNA GAMMA.
PIÙ POSSIBILITÀ.

ONE RANGE. MORE POSSIBILITIES.

Tre capacità, accessori professionali e configurazioni pensate per adattarsi a diversi ritmi di lavoro.
Three capacities, professional accessories and configurations designed for different workflows.



GTE 06
6 × GN 1/1

Compatto e versatile
Compact and versatile

Per ristoranti, bistrot, piccoli laboratori e cucine con spazi ridotti.

For restaurants, bistros, small production facilities, and professional kitchens with limited space.

GTE 10
10 × GN 1/1

Più capacità, stessa semplicità
More capacity, the same simplicity

Ideale per ristoranti dinamici, hotel, servizi di catering e produzioni alimentari di medie dimensioni.

Ideal for busy restaurants, hotels, catering operations, and medium-scale food production.

GTE 102
20 × GN 1/1 - 10 × GN 2/1

Progettato per grandi volumi
Designed for high-volume production

Ideale per mense, cucine centralizzate, catering industriale e grandi strutture ricettive.

Ideal for central production kitchens, industrial catering operations, and large hospitality facilities.

ACCESSORI
ACCESSORIES



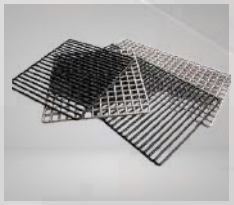
Cappa
Hood



Supporto
Stand



Teglie
Trays



Griglie
Grids

OPZIONI DI CONFIGURAZIONE
CONFIGURATION OPTIONS

Variatore di velocità
Variable-speed fan control

Generatore di vapore
Steam generator

Scegli il tuo HF Gastro

Choose the HF Gastro that best fits your workflow



	GTE 06	GTE 10	GTE 102
Capacità *Capacity*	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	20 × GN 1/1 10 × GN 2/1
Passo teglie *Tray spacing*	65 mm	65 mm	64 mm
Dimensioni (L × P × H) *Dimensions (W × D × H)*	950 × 846 × 830 mm	950 × 846 × 1090 mm	1360 × 980 × 1090 mm
Peso netto *Net weight*	133 kg	168 kg	250 kg
Alimentazione Power supply	400 V 3N~ - **10,8 kW**	400 V 3N~ - **15 kW**	400 V 3N~ - **26,4 kW**
Imballo *Packaging*	100 × 110 × 100 cm	100 × 110 × 125 cm	150 × 110 × 125 cm
Peso lordo *Gross weight*	153 kg	188 kg	280 kg

HF HELPAN FORNI

HF GASTRO

works the way professionals work

PROFESSIONAL COMBI OVENS

HELPAN FORNI SRL
VIA DELL'ELETTRONICA 24
36016 THIENE (VI) ITALY
TEL: +39 0445 37 13 19
+39 0445 377 188
WWW.HELPANFORNI.COM

