



**convection ovens**

*since 1982*

*Passion for Cooking*



Sono trascorsi più di 25 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).

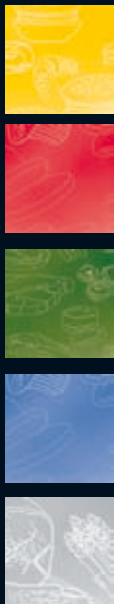
**L'esperienza che abbiamo acquisito in questi anni ci ha confermato il valore dei concetti da cui siamo partiti: tradizione italiana ed innovazione tecnologica che insieme si traducono in passione per la cucina.**

*It was more than 25 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.**

## *Passion for Cooking*



Voilà plus de 25 ans du moment que notre Société, née sous le nom de GIERRE s.r.l., a commencé son activité dans le but de développer des fours convection pour boulangerie-pâtisserie de 5, 10 et 16 niveaux. Comme la fiabilité et la robustesse des premiers modèles initiaient se gagner l'attention et la confiance des marchés européen et mondial, notre recherche s'est étendue à des solutions avancées de cuisson en gastronomie qui nous ont mis à même de compléter une gamme de produits capables de satisfaire en toute flexibilité les nouvelles exigences de la moderne cuisine professionnelle. Suite à l'entrée en 1998 dans le group IK Finanziaria et à l'incorporation dans la société IK-INTERKLIMAT S.p.A., depuis 2004 notre siège, les bureaux commerciaux et la salle de démonstration se trouvent à Milan, tandis que les départements de production, projet et essai sont à Rosà, près de Vicenza.

**L'expérience acquise pendant nombreuses années nous a confirmé la valeur des idées de notre début: tradition italienne et innovation technique qui se traduisent ensemble en cuisine avec passion.**

*Hace más de 25 años que nuestra empresa, nacida como Gierre s.r.l., ha empezado su actividad con el objetivo de desarrollar hornos a convección para panificación-pastelería de 5, 10 y 16 bandejas.*

*Mientras fiabilidad y robustez de los primeros modelos ganaban la atención y la fama del mercado europeo y mundial, nuestra investigación se ha movido hacia soluciones tecnológicas para sistemas de cocción de gastronomía; hemos así completado una gama de productos capaces de satisfacer en manera flexible las exigencias de la cocina profesional moderna.*

*En el 1998 la empresa ha entrado a formar parte del grupo IK Finanziaria y desde el 2004 nuestras oficinas comerciales y administrativas y showroom están en Milano, mientras la producción, oficina de proyectos y desarrollo técnico en la fábrica de Rosà (Vicenza).*

**La experiencia que hemos ganado en estos años nos ha confirmado la importancia de nuestros conceptos iniciales: tradición italiana e innovación tecnológica que junto se traducen en pasión por la cocina.**