



BBQ REVOLUTION

La nuova definizione di griglia

CARATTERISTICHE TECNICHE



PERCHE' BarberiX

6 buoni motivi per scegliere il sistema di cottura a gas più innovativo del momento



NO FUMO E ODORI

Certificato per interni
Cottura dall'alto
per irraggiamento



DESIGN E QUALITA'

Made in Italy
Acciaio alimentare inox 18/10
Sportello in vetro temperato



VELOCE A BASSO CONSUMO

290°C in soli 10 minuti
Alimentazione a GAS
(metano o GPL)



PULITO

Non sporca
esternamente e si
lava in lavastoviglie



COTTURA SALUTARE

Senza grassi e
sostanze nocive



PRATICO

Occupa poco spazio
E' facilmente trasportabile in
vacanza o cucine itineranti



PERCHE' BarberiX

TABELLA COMPARATIVA BarberiX vs Barbecue



CHE LA SFIDA ABBA INIZIO!

| | BARBERIX GAS / ELETTRICO | BARBECUE ELETTRICO | BARBECUE CARBONE |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Non fa fumo ne odori, quindi utilizzabile anche in ambienti chiusi | ✓ | ✗ | ✗ |
| Griglia come un barbecue | ✓ | ✓ | ✓ |
| Utilizzabile anche come forno | ✓ | ✗ | ✗ |
| Non necessita di canna fumaria | ✓ | ✓ | ✗ |
| Si possono preparare pizza e pane | ✓ | ✗ | ✗ |
| Cucina sana e senza grassi, grazie alla cottura dall'alto per irraggiamento | ✓ | ✗ | ✗ |
| Realizzato in acciaio inox alimentare 18/10 | ✓ | ✗ | ✗ |
| Lo si può posizionare ovunque, anche sopra piani cottura | ✓ | ✗ | ✗ |
| Dotato di ripiano superiore riscaldato per tenere in caldo le vivande | ✓ | ✗ | ✗ |
| Basso consumo | ✓* | ✗ | ✗ |

* Per il modello elettrico la potenza è di 5,6 KW

ORA A TE LA SCELTA!

www.BarberiX.com
MADE IN ITALY



5 ANNI DI GARANZIA

sull'acquisto di
BarberiX Professional e BarberiX Family

SPEDIZIONE GRATUITA IN TUTTA ITALIA

Valida sull'acquisto di
BarberiX Family o BarberiX Professional
Sono esclusi gli accessori



BarberiX fa la differenza!

PASSIONE ed ESPERIENZA sono la nostra garanzia



BARBERIX®

BarberiX nasce da un'idea dei soci Giuseppe Remonato e Claudio Gobbi. Per gioco e per sfida decidono di provare a realizzare un sistema di cottura che possa essere una valida alternativa ai tradizionali barbecue che si trovano in commercio. Nasce così BarberiX, il primo [barbecue a gas](#) con cottura ad irraggiamento dall'alto. Il primo modello nasce nel 2008 e diventa fin da subito il fiore all'occhiello dell'azienda Gorex: un sistema di cottura unico, dalla tecnologia innovativa, brevettato e certificato.



L'azienda, fondata nel 2001, basa la propria attività nel settore della carpenteria. Ad oggi Gorex è una realtà consolidata e in continua crescita che opera nella lavorazione dei metalli per prodotti utilizzati in ambito edilizio, industriale, arredamento e design. Ogni pezzo, interamente realizzato e collaudato presso Gorex, è espressione di artigianalità, qualità e garanzia.

GOREX
CARPENTERIA METALLICA

Gorex srl
Via Madonna
Pellegrina, 28
San Bonifacio (VR)



BBQ REVOLUTION

4 MODELLI infinite opportunità

BarberiX è l'innovativo sistema di COTTURA AD IRRAGGIAMENTO DALL'ALTO che, attraverso dei bruciatori in ceramica a gas, consente una cottura sana delle pietanze. Il grasso non viene combusto, cola nella vaschetta di raccoglimento contenente acqua, senza fare fumo e odori.

BarberiX è la soluzione ideale che risponde alle esigenze di uno stile di vita dinamico e moderno, per cucinare velocemente senza rinunciare ad una alimentazione varia e sana. Con BarberiX è possibile grigliare e cucinare carne, pesce, verdure, pizza e molto altro in modo pratico e veloce.



X FAMILY

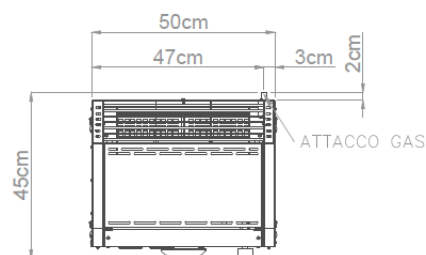
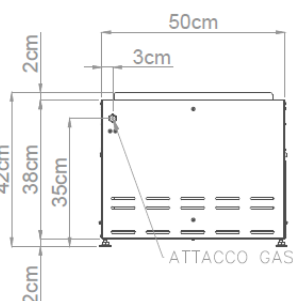
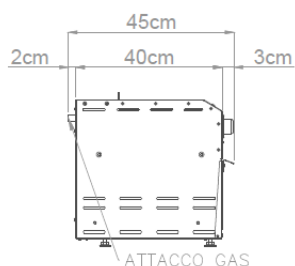
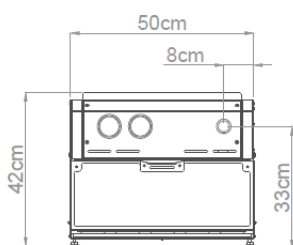


VISTA ANTERIORE

VISTA LATERALE

VISTA POSTERIORE

VISTA SUPERIORE



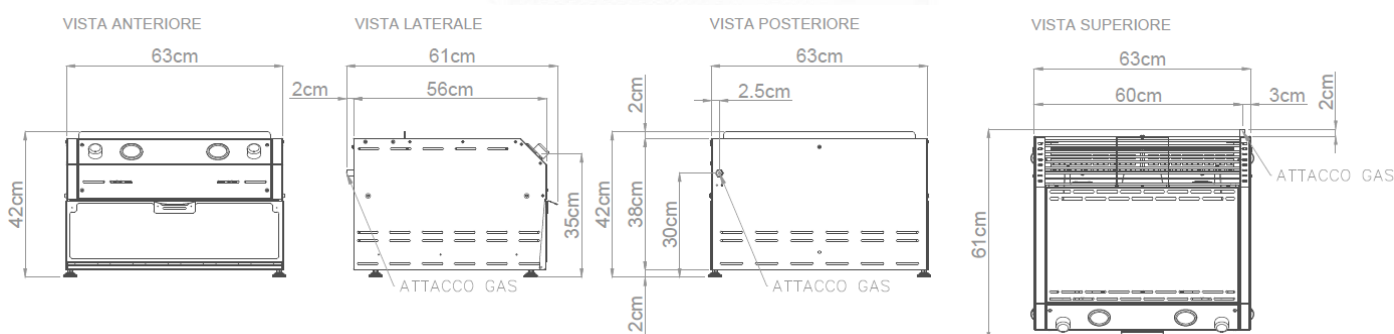
INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|-----------------------------------|---|
| PESO | 22,50 kg (griglie comprese) |
| DIMENSIONI | 50 x 45 x 42 cm (LxPxH) |
| DIMENSIONI AREA DI COTTURA | 45 x 35 cm (LxP) |
| MATERIALE | Acciaio alimentare INOX 18/10 Finitura scotch brite |
| CONSUMI | GPL 0,404 kg/h – METANO 0,550 m³/h |
| TEMPERATURA | 290°C dopo 10 minuti dall'accensione (Temperatura indicativa. Temperatura a vuoto con 1 L di acqua nel cassetto raccogliatore. I dati possono variare a seconda della temperatura ambientale.) |
| POTENZA | 4,5 Kw |
| CALORIE/ORA | 3,870 |



BarberiX è un prodotto certificato

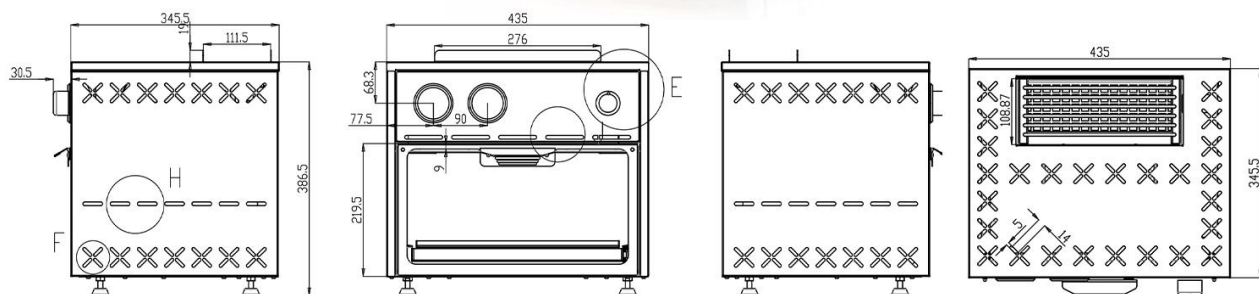




INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|-----------------------------------|---|
| PESO | 38,50 kg (griglie comprese) |
| DIMENSIONI | 63 x 61 x 42 cm (LxPxH) |
| DIMENSIONI AREA DI COTTURA | 58 x 51 cm (LxP) |
| MATERIALE | Acciaio alimentare INOX 18/10 Finitura scotch brite |
| CONSUMI | GPL 0,504 kg/h – METANO 0,678 m³/h |
| TEMPERATURA | 290°C dopo 10 minuti dall'accensione (Temperatura indicativa. Temperatura a vuoto con 1 L di acqua nel cassetto raccogliatore. I dati possono variare a seconda della temperatura ambientale.) |
| POTENZA | 6,4 Kw |
| CALORIE/ORA | 5,540 |

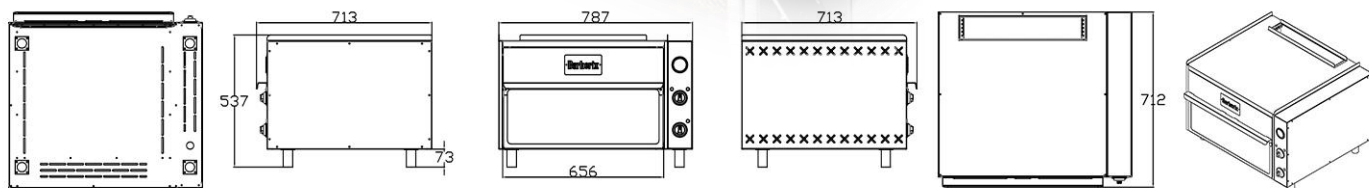




INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|-----------------------------------|--|
| PESO | 17,80 kg (griglie comprese) |
| DIMENSIONI | 43 x 34 x 38 cm (LxPxH) |
| DIMENSIONI AREA DI COTTURA | 34 x 30 cm (LxP) |
| MATERIALE | Acciaio alimentare INOX 18/10 Finitura scotch brite |
| CONSUMI | GPL 0,237 kg/h – METANO 0,317 m ³ /h |
| TEMPERATURA | 290°C dopo 10 minuti dall'accensione (Temperatura indicativa. Temperatura a vuoto con 1 L di acqua nel cassetto raccogliitore. I dati possono variare a seconda della temperatura ambientale.) |
| POTENZA | 3,0 Kw |
| CALORIE/ORA | 2.580 |





INFORMAZIONI TECNICHE

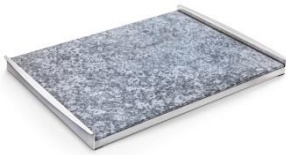
| | |
|-----------------------------------|--|
| PESO | 60 kg (griglie comprese) |
| DIMENSIONI | 79 x 72 x 54 cm (LxPxH) |
| DIMENSIONI AREA DI COTTURA | 51 x 58 cm (LxP) |
| MATERIALE | Acciaio alimentare INOX 18/10 Finitura scotch brite |
| TEMPERATURA | 290°C dopo 10 minuti dall'accensione (Temperatura indicativa. Temperatura a vuoto con 1 L di acqua nel cassetto raccogliatore. I dati possono variare a seconda della temperatura ambientale.) |
| POTENZA | 2,8 / 5,6 Kw-400V-230V |
| CALORIE/ORA | 2.408 / 4.816 |



ACCESSORI



| GRIGLIA INOX | | |
|---------------------|------------|-------------------------------|
| FAMILY | Peso | 0,80 kg |
| | Dimensioni | L 22,50 x P 35 x H 1 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 1,60 kg |
| | Dimensioni | L 28,80 x P 50,80 x H 1,20 cm |



| PIETRA OLLARE CON SUPPORTO INOX | | |
|---------------------------------|------------|----------------------------|
| FAMILY | Peso | 3,60 kg |
| | Dimensioni | L 45 x P 35 x H 1,20 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 3,50 kg |
| | Dimensioni | L 28,80 x P 50,80 x H 1 cm |



| ALZATE PIANO COTTURA CON DOPPIA CORSIA | | |
|--|------------|--------------------------------|
| FAMILY | Peso | 700 g |
| | Dimensioni | L 45,40 x P 35,70 x H 13,10 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 900 g |
| | Dimensioni | L 58 x P 51,90 x H 12,60 cm |



| MENSOLA LATERALE INOX | | |
|-----------------------|------------|----------------------|
| FAMILY | Peso | 80 g |
| | Dimensioni | L 36 x P 25 x H 6 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 1,05 kg |
| | Dimensioni | L 45 x P 25 x H 6 cm |



| CARRELLO INOX | | |
|---------------------|------------|--------------------------|
| FAMILY | Peso | 11,50 kg |
| | Dimensioni | L 67,50 x P 52 x H 85 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 14,00 kg |
| | Dimensioni | L 80 x P 68,50 x H 85 cm |





| TELO PROTEZIONE | | |
|------------------------|------------|-----------------------|
| FAMILY | Dimensioni | L 50 x P 45 x H 42 cm |
| PROFESSIONAL | Dimensioni | L 63 x P 61 x H 42 cm |
| ECO | Dimensioni | L 43 x P 34 x H 38 cm |



| GIRARROSTO | | |
|---------------------|------------|-------------------------|
| FAMILY | Peso | 1,00 kg |
| | Dimensioni | L 43,2 x P 15 x H 14 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 1,00 kg |
| | Dimensioni | L 62 x P 15 x H 14 cm |



| GIRA ARROSTICINI | |
|-------------------------|----------------------------|
| Peso | 700 g |
| Dimensioni | L 42 x P 19,50 x H 4,50 cm |



| AFFUMICATORE | |
|---------------------|-------------------------------|
| Peso | 200 g |
| Dimensioni | L 16,20 x P 9.98 x H 15,50 cm |



| DEFLETTORE ARIA CALDA | | |
|------------------------------|------------|--------------------------------|
| FAMILY | Peso | 3,50 kg |
| | Dimensioni | L 49 x P 30,20 x H 11,10 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 5,30 kg |
| | Dimensioni | L 61,60 x P 40,40 x H 11,10 cm |





PENTOLA RETTANGOLARE CON COPERCHIO IN ACCIAIO

| | |
|------------|----------------|
| Dimensioni | L 35 x P 27 cm |
|------------|----------------|



PENTOLA RETTANGOLARE CON COPERCHIO IN VETRO

| | |
|------------|----------------|
| Dimensioni | L 36 x P 25 cm |
|------------|----------------|



COPERTURA VIVANDE PER PIANO RISCALDATO

| | | |
|---------------------|------------|-----------------------------|
| FAMILY | Peso | 4,1 Kg |
| | Dimensioni | L 50,5 x P 38,5 x H 14,5 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 6 kg |
| | Dimensioni | L 63 x P 52 x H 16,5 cm |



RIALZO PIANO RISCALDATO

| | | |
|---------------------|------------|---------------------------|
| FAMILY | Peso | 0,6 Kg |
| | Dimensioni | L 50,5 x P 15,5 x H 12 cm |
| PROFESSIONAL | Peso | 1 Kg |
| | Dimensioni | L 63 x P 19 x H 14,5 cm |



PALA PIZZA BarberiX

| | |
|------------|-------------------------|
| Peso | 481 g |
| Dimensioni | L 43 x P 25,40 x H 8 cm |





TERMOMETRO PER VIVANDE

| | |
|------------|------------------------------|
| Dimensioni | L 35,70 x P 4,50 x H 3,50 cm |
|------------|------------------------------|



ACCENDINO BarberiX



RICETTARIO BarberiX



Ventilazione e Aerazione dei luoghi di installazione

VENTILAZIONE

Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

Ventilazione naturale

La ventilazione naturale si può realizzare tramite una o più aperture permanenti su pareti/finestre/infissi o attraverso condotti di ventilazione. La superficie netta delle aperture di ventilazione deve essere non minore di $6 \text{ cm}^2/\text{kW}$ con un minimo di 100 cm^2 , mentre in presenza di condotti di ventilazione, gli stessi devono avere una sezione non minore di $9 \text{ cm}^2/\text{kW}$, con un minimo di 150 cm^2 .

Le aperture di ventilazione possono essere realizzate nella muratura, sulle porte o sugli elementi finestrati di pareti del locale d'installazione o del locale per l'aria comburente rivolte verso l'esterno, possono essere ricavate maggiorando la fessura tra porte rivolte verso l'esterno e il pavimento del locale di installazione o del locale per l'aria comburente, oppure possono essere realizzate su serramenti rivolti verso l'esterno, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

La ventilazione del locale di installazione può essere altresì assicurata da un condotto di ventilazione singolo o condotti collettivi, purché tale canalizzazione sia impermeabile ai fumi e ai gas oltre che priva di cambi di direzione a spigoli vivi.

Nel caso di ventilazione indiretta del locale di installazione di apparecchi utilizzatori a gas, la circolazione dell'aria tra locali comunicanti può essere assicurata mediante più aperture di transito dell'aria, purché ognuna di esse abbia sezione netta non minore di 100 cm^2 e purché la somma delle sezioni nette di tali aperture sia non minore della sezione utile netta calcolata $6 \text{ cm}^2/\text{kW}$. Tali aperture possono essere realizzate nella muratura o nelle porte delle pareti comuni ai locali interessati, oppure possono essere ricavate maggiorando la fessura tra le porte interne e il pavimento dei locali medesimi, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.



Ventilazione forzata

La ventilazione forzata può essere ottenuta tramite sistemi dotati di elettroventilatore.

La portata effettiva deve essere non minore di 1,72 m³/h per ogni kW.

La velocità dell'aria in prossimità degli apparecchi installati non deve recare disturbo agli operatori ed in particolare deve avere le seguenti caratteristiche:

- Velocità dell'aria a bordo cappa deve essere compresa tra 0,25 m/s e 0,50 m/s;
- Velocità dell'aria di reintegro minore o uguale a 0,15 m/s fino a 2 m dal piano di calpestio.

Le aperture per afflusso dell'aria nei locali, ricavate verso l'esterno, devono avere le caratteristiche seguenti:

- a) Essere situate in posizione tale da non creare cortocircuiti nel flusso d'aria;
- b) Essere protette con griglie;
- c) Per gli impianti GPL, almeno 1/5 della superficie d'aerazione naturale, con un minimo di 100 cm², deve essere ricavato a quota pavimento.

AERAZIONE

L'aerazione necessaria può essere ottenuta mediante la realizzazione di uno dei sistemi descritti ai paragrafi successivi.

Sistemi di aerazione forzata

La portata oraria del sistema deve essere almeno pari a 1,72 m³/h per ogni kW riferito alla portata termica nominale complessiva degli apparecchi utilizzatori presenti nel locale di installazione, ferma restando la possibilità di dimensionare il ricambio di aria del locale di installazione per altri fini non esclusivamente legati alla sicurezza degli impianti alimentati a combustibile gassoso.

L'erogazione del gas alle apparecchiature deve essere direttamente asservita ai sistemi stessi e deve interrompersi nel caso in cui la portata di aria scenda al di sotto del valore sopra prescritto. La riammissione del gas deve essere consentita solo manualmente.

Sistemi di aerazione naturale

Portata termica nominale complessiva non maggiore di 15 kW tramite aperture permanenti, rivolte verso l'esterno, nel locale d'installazione degli apparecchi. La superficie netta delle aperture o della sezione non minore di 100 cm².



PAROLA DI CHEF!

MACELLERIA GARZON

La grigliata perfetta esiste, la preparo ogni giorno nella mia Macelleria Garzon di Cologna Veneta!

Il segreto? Carne di ottima qualità e cottura con Barberix.

Mi sono affezionato così tanto a Barberix che attualmente ne possiedo 10 e prevedo di arrivare in breve tempo a 15!



Barberix per la mia attività è stata la vera svolta! Le mie grigliate precotte arrivano ovunque, cotte alla perfezione basta un secondo a casa per sentire il gusto vero della carne senza l'aggiunta di nient'altro! Una Meraviglia! Grazie Barberix!

LOCANDA COLLA

LA TESTIMONIANZA DI MIMMO BARBUTO, CHEF E PATRON DI "LOCANDA COLLA". A Villanova di San Bonifacio, in provincia di Verona località conosciuta per l'imponente abazia romanica di grande rilevanza storica, andiamo a trovare Mimmo presso la sua Locanda Colla.

Ristorante elegante, rinomato per una cucina raffinata e di altissimo livello, è conosciuto e apprezzato soprattutto per i piatti di pesce, sia crudo che preparato sapientemente secondo ricette ricercate e originali.



Come poteva mancare Barberix? A Mimmo non piace farsi fotografare, ma ci accoglie con immensa ospitalità e ci racconta così la sua scelta: «Ne avevo sentito parlare di questo sistema, che non facesse fumo mi interessava particolarmente,

poi ho scoperto anche come cucina! Devo dire che sono rimasto sbalordito quando l'ho provato. E' velocissimo e pratico da usare e riesco davvero a realizzare i piatti come dico io.

Ho deciso addirittura di eliminare il caminetto e al suo posto ho creato la postazione Barberix! I tempi di preparazione sono dimezzati, sia per il pesce che per le carni, a pieno regime supera i 300 gradi, è incredibile! Inoltre è maggiore anche la pulizia in cucina: prima, con il caminetto per cucinare alla brace, tra legna e fumo era una guerra...ora è tutta un'altra cosa!»



RIFUGIO BOSCHETTO

Il nostro rifugio si trova nella foresta del Carega, ai piedi della Lessinia, dopo anni di esperienza prepariamo ogni giorno piatti tipici, con prodotti freschi e di stagione e facciamo del loro meglio per non far mancare le vere specialità della zona.

Utilizziamo BarberiX per velocizzare la cottura di alcuni prodotti tipici (carne salà, polenta, verdure) e per valorizzare il vero sapore delle pietanze che serviamo ai nostri clienti.

Ottimo acquisto!



TRATTORIA MÀ

Non siamo solo un foodtruck, nella nostra attività ci mettiamo amore, passione e qualità per offrire un prodotto unico e veramente eccezionale, tutto anche grazie all'incontro con Barberix , l'abbiamo inserito nel loro foodtruck e ci ha accompagnati nella maggior parte dei loro successi.



LA FINCA RISTORANTE COLOMBIANO TORINO

Definirei il mio ristorante Specialità un viaggio culinario che vi porterà direttamente in Colombia!

Da quando ho scoperto BarberiX ha trovato la soluzione per il poco spazio

all'interno della mia cucina e la possibilità di cucinare senza fare fumo né odori. Ottima scelta, la consiglio a tutti!



LOCANDA CAPOLAGO COLICO

Ho scelto di inserire BarberiX nella mia cucina per creare un connubio fra tradizione e innovazione, valorizzando i sapori del territorio in chiave sempre nuova e stimolante.

La mia locanda è fuori dai soliti schemi, intima e curata nei minimi particolari, dove ti senti coccolato e sempre a tuo agio.



DE GUSTIBUS CARNIS

Nel 2018 Barberix ha iniziato una collaborazione con l'Istituto Nazionale Assaggiatori Carni De Gustibus Carnis, un gruppo di professionisti nella lavorazione e nella vendita delle carni che dal 2011 svolgono Panel Test completi e certificati per definire il livello di qualità della carne.

Nei loro corsi di formazione insegnano anche come cuocere al meglio la carne per esaltarne ogni qualità e questo è quello che affermano dopo aver provato la cottura con Barberix:



“Barberix permette di grigliare e cucinare tutti i tipi di carne esaltandone al massimo i sapori e mantenendone inalterate le proprietà! Inoltre con il suo sistema di cottura dall'alto ci permette di offrire ai nostri clienti prodotti preparati con la massima attenzione alla loro salute e all'ambiente. Un innovativo sistema di grigliare e cucinare!”

DEEP DI MILANO

Scegliere di utilizzare Barberix in cucina è una presa di consapevolezza, offrire menù con prodotti eccellenti ha più valore se la cottura permette di esaltare le pietanze senza coprirne le caratteristiche con alterazioni da fumo o combustioni. Questo è quanto conferma Massimiliano, uno dei gestori del prestigioso locale “Deep” che si trova nel cuore pulsante di Milano.



Nell'intervista rilasciata ad una rivista di settore dice: “Siamo i primi a Milano ad averlo. Si chiama Barberix e permette di cuocere la carne alla griglia ma senza che vi rimanga all'interno alcun elemento cancerogeno perché, pur essendo alla griglia, non brucia ed il grasso scende nelle vasche di raccolta poste sotto di essa”....“Se si ha una carne di tale qualità, non la si può sciupare con una cottura mediocre. Puntiamo al meglio.”





EL CAMINO FOOD TRUCK

BARBERIX
CONQUISTA ANCHE
LO STREET FOOD!

«Da quando uso
Barberix è migliorata
nettamente la
situazione nel nostro
truck perché non c'è



più fumo e, considerato lo spazio ristretto in cui lavoriamo, questo è un fattore
ESSENZIALE! E' molto pratico, raggiunge alte temperature molto in fretta e
cuoce rapidamente con consumi estremamente ridotti. Facile da pulire e da
trasportare, ha davvero rivoluzionato il nostro modo di cuocere!»

Questo è quello che afferma Vittorio che dal 2016 con El Camino Food Truck
percorre il paese in lungo e in largo conquistando tutti con le sue inimitabili
specialità.



MOÈ

«La cottura innovativa di Barberix ci ha
entusiasmato.

Piatti tradizionali della cucina salentina
come salsiccia di cavallo, gnummareddi,
bombette, pitta di patate, focaccia e tanto
altro si cuociono perfettamente.

Barberix realizzato con materiali di alta
qualità, in particolare l'acciaio di facile
pulizia.»

Vedano al lambro (Monza e Brianza)



EFESTO RISTORANTE STEAKHOUSE

«Ottimo per cuocere, gratinare e conferire un'appetitosa crosticina a carni e pesce. Eccezionale per ribs e galletti! Comodo anche per scaldare e tenere in caldo.»

Noto (Siracusa)



ALESSIO BOTTIN

«Con Barberix ogni piatto è un successo! L'unico Barbecue che mantiene inalterati sapori e profumi! Io lo sto usando con soddisfazione nella mia Food Boutique di San Giovanni Lupatoto e devo dire che non riuscirei più farne a meno.»

Il 2018 si è aperto con una novità importante: la collaborazione con lo Chef Alessio Bottin. Veneziano di origine, Chef Executive, consulente specializzato e ideatore del concept "Food Boutique", servizio di alta ristorazione "takeaway" aperto e gestito da lui stesso nel veronese.

L'incontro fortuito ad un evento ha fatto scattare la scintilla, e Barberix è entrato nella cucina di Alessio che ci ha fatto sorprendere sempre di più: grazie alla maestria dello chef infatti, sono scaturite nuove potenzialità che sono state pubblicate sul sito www.barberix.com in versione ricette, consigli e curiosità firmate Alessio Bottin.



CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. **51CN4281**

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II,
PUNTO 1, DELLA DIRETTIVA 2009/142/CE,
SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

*On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1,
of the Directive 2009/142/EC we hereby certify that the following products (model/type):*

Salamandre per uso collettivo
Commercial salamanders

**Modelli / Models BARBERIX 12; BARBERIX JUNIOR;
BARBERIX FAMILY; BARBERIX PROFESSIONAL**

(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)

FABBRICANTE:
Manufacturer:

GOREX SRL
VIA MADONNA PELLEGRINA 28
37047 SAN BONIFACIO VR
IT - Italy

SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DELLA SUDETTA DIRETTIVA.
Meet the requirements of the aforementioned Directive.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ QUALE
ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 2009/142/CE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**
*This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ as Notified Body for the Directive 2009/142/EC.
Notified Body notified to European Commission under number: 0051*

2017-04-07

DATA/DATE

Giorgio Belussi
casign

IMQ

VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL **2014-03-11**
This Certificate cancels and replaces the previous one of

Il presente certificato è soggetto alle condizioni previste dall'IMQ nel "Regolamento relativo al rilascio di Certificati di esame di tipo e all'utilizzo della Marcatura CE
su apparecchi a gas e dell'attestato per i relativi dispositivi di sicurezza, in base alla Direttiva 2009/142/CE".

This Certificate is subjected to the provisions laid down in the "Rules concerning the issuing of EC Type Examination Certificates and the use of CE marking on gas appliances and the certificate for gas fittings, following the provisions of the Directive 2009/142/EC."

**Allegato al Certificato di Esame CE di Tipo
Annex to EC Type Examination Certificate**

Emesso il / Issued on 2012-11-27
Data di aggiornamento / Updated on 2017-04-07
Sostituisce / Replaces 2014-03-11

Prodotto | Product

**Salamandre per uso collettivo
Commercial salamanders**

Fabbricante | Manufacturer

**GOREX SRL
VIA MADONNA PELLEGRINA 28
37047 SAN BONIFACIO VR
IT - Italy**

Marcatura | Marking



CE

Costruito presso (sito produttivo) | Manufactured at (factory location)

VIA MADONNA PELLEGRINA 28 37047 SAN BONIFACIO VR Italy

Norme

EN 203-1:2014
EN 203-1:2014/AC:2016
EN 203-2-7:2014

Standards

EN 203-1:2014
EN 203-1:2014/AC:2016
EN 203-2-7:2014

Rapporti | Test Reports

06AM00202/M02

Caratteristiche tecniche | Technical characteristics

Installazione / Installation **Tipo A1 / Type A1**


IMQ S.p.A.

Articoli (con dettagli) | Articles (with details)

AR.00015W

Marca / Trade mark **GOREX**
Modello / Model **BARBERIX JUNIOR**
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **4,5kW**
Bruciatori / Burners **1**

AR.00015X

Marca / Trade mark **GOREX**
Modello / Model **BARBERIX 12**
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **6,4kW**
Bruciatori / Burners **2**

AR.R003EH

Marca / Trade mark **GOREX**
Modello / Model **BARBERIX FAMILY**
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **5,2kW**
Bruciatori / Burners **1**

AR.R003ET

Marca / Trade mark **GOREX**
Modello / Model **BARBERIX PROFESSIONAL**
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **6,4kW**
Bruciatori / Burners **2**

**Allegato al Certificato di Esame CE di Tipo
Annex to EC Type Examination Certificate**

Emesso il / Issued on 2012-11-27

Data di aggiornamento / Updated on 2017-04-07

Sostituisce / Replaces 2014-03-11

Ulteriori informazioni | Additional Information

Per la lista dei disegni vedere sezione ED del rapporto di valutazione n. 06AM00202./ For drawing list see section ED of the evaluation report no. 06AM00202.

Paesi di destinazione | Countries of destination

| <i>Paesi di destinazione/Countries of destination</i> | <i>Sigla/Code</i> | <i>Categorie/Categories</i> | <i>Gas e pressioni/Gas and supply pressures</i> |
|---|-------------------|-----------------------------|---|
| ALBANIA/ALBANIA | AL | I2H | G20=20mbar |
| ALBANIA/ALBANIA | AL | I3B/P | G30/G31=30mbar |
| ALBANIA/ALBANIA | AL | I3+ | G30/G31=28-30/37mbar |
| AUSTRIA/AUSTRIA | AT | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=50mbar |
| BELGIO/BELGIUM | BE | II2E+3+ | G20/G25=20/25mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| BULGARIA/BULGARIA | BG | I2H | G20=20mbar |
| BULGARIA/BULGARIA | BG | I3B/P | G30/G31=30mbar |
| CIPRO/CYPRUS | CY | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| CIPRO/CYPRUS | CY | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| CROAZIA/CROATIA | HR | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| DANIMARCA/DENMARK | DK | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| ESTONIA/ESTONIA | EE | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| FINLANDIA/FINLAND | FI | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| FRANCIA/FRANCE | FR | II2E+3+ | G20/G25=20/25mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| GERMANIA/GERMANY | DE | II2ELL3B/P | G20=20mbar G25=20mbar G30/G31=50mbar |
| GRECIA/GREECE | GR | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| GRECIA/GREECE | GR | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| IRLANDA/IRELAND | IE | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| ISLANDA/ICELAND | IS | I3B/P | G30/G31=30mbar |
| ITALIA/ITALY | IT | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| LETTONIA/LATVIA | LV | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| LITUANIA/LITHUANIA | LT | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| LITUANIA/LITHUANIA | LT | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| LUSSEMBURGO/LUXEMBURG | LU | I2E | G20=20mbar |

**Allegato al Certificato di Esame CE di Tipo
Annex to EC Type Examination Certificate**

Emesso il / Issued on 2012-11-27

Data di aggiornamento / Updated on 2017-04-07

Sostituisce / Replaces 2014-03-11

| | | | |
|---------------------------------|----|-----------|--|
| MACEDONIA/REPUBLIC OF MACEDONIA | MK | I3+ | G30/G31=28-30/37mbar |
| MACEDONIA/REPUBLIC OF MACEDONIA | MK | I3B/P | G30/G31=30mbar |
| MACEDONIA/REPUBLIC OF MACEDONIA | MK | I2H | G20=20mbar |
| MALTA/MALTA | MT | I3B/P | G30/G31=30mbar |
| NORVEGIA/NORWAY | NO | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| PAESI BASSI/NETHERLANDS | NL | II2EK3B/P | G20=20mbar G25.3=25mbar G30/G31=30mbar |
| PAESI BASSI/NETHERLANDS | NL | II2L3B/P | G25=25mbar G30/G31=30mbar |
| POLONIA/POLAND | PL | I2E | G20=20mbar |
| PORTOGALLO/PORTUGAL | PT | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| REGNO UNITO/UNITED KINGDOM | GB | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| REPUBBLICA CECA/CZECH REPUBLIC | CZ | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| ROMANIA/ROMANIA | RO | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| ROMANIA/ROMANIA | RO | II2E3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| ROMANIA/ROMANIA | RO | II2L3B/P | G25=20mbar G30/G31=30mbar |
| SLOVACCHIA/SLOVAKIA | SK | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| SLOVACCHIA/SLOVAKIA | SK | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=50mbar |
| SLOVACCHIA/SLOVAKIA | SK | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| SLOVENIA/SLOVENIA | SI | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| SLOVENIA/SLOVENIA | SI | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| SPAGNA/SPAIN | ES | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| SVEZIA/SWEDEN | SE | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| SVIZZERA/SWITZERLAND | CH | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| SVIZZERA/SWITZERLAND | CH | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=50mbar |
| TURCHIA/TURKEY | TR | II2H3+ | G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar |
| TURCHIA/TURKEY | TR | II2H3B/P | G20=20mbar G30/G31=30mbar |
| UNGHERIA/HUNGARY | HU | I3B/P | G30/G31=30mbar |