



CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

- Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze in INCOLOY ad alta efficienza.
- Sistema di ricambio rapido dell'aria.
- Meteo system (patented) per il controllo dell'umidità all'interno della camera di cottura.
- Ventola controllata da inverter con la possibilità di gestire 6 velocità.
- Arresto immediato della ventola all'apertura della porta.
- Generazione del vapore a Iniezione Diretta
- Steam tuner (patented) per la modulazione secco-bagnato del vapore.
- Porta USB per il caricamento ed il salvataggio delle ricette e per l'aggiornamento del firmware.
- Porta con doppio vetro, ventilata ed apribile per la pulizia..
- Illuminazione della camera di cottura a LED.
- Piedini regolabili in altezza.
- Controllo per mezzo di una manopola encoder jog/dial.
- Apertura motorizzata valvola di sfiato.

DOTAZIONI STANDARD:

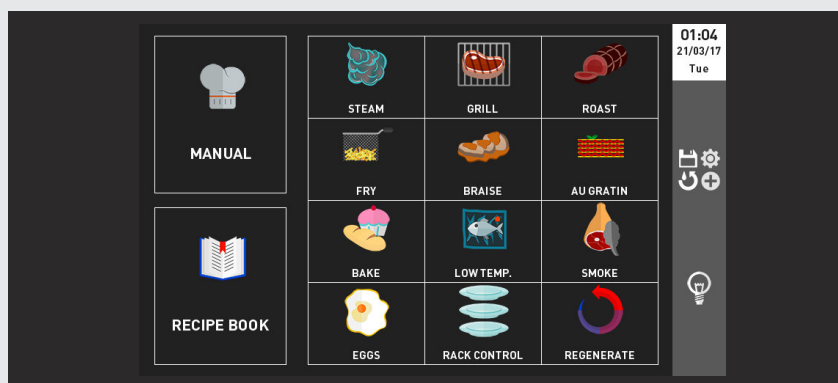
- Sonda al cuore 6000124
- Lavaggio automatico incluso (detergente liquido o solido-tabs) - n.4 programmi
- Wi-Fi incluso

OPTIONAL:

- Porta Reversibile (a richiesta)

INTERFACCIA UTENTE:

PANNELLO TOUCH SCREEN 7"



- Controllo temperatura da 50° a 300°C.
- Controllo del tempo da 1' a 599' presenza della funzione infinito.
- Modalità di cottura: Convezione, Vapore, misto convezione/vapore.
- Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma.
- Modalità di cottura in Delta T.
- Cottura con spillone.
- Cottura multilivello con "Rack Control & Easy service".
- Recipe Tuner
- Controllo umidità del clima in camera di cottura (Meteo system).
- Steam tuner: vapore secco-bagnato.
- Raffreddamento in cottura
- Funzione mantenimento
- Funzione rigenerazione
- Funzione affumicatura a caldo e freddo
- Gestione della fase "a messaggio"
- Cottura notturna
- Partenza ritardata

Meteo SYSTEM

Per garantire il perfetto equilibrio climatico in camera di cottura, Giorik ha adottato un sistema unico di controllo dell'umidità (Meteo System) che, grazie ad un software che analizza i parametri di riferimento in camera, attua le regolazioni di produzione del vapore o di scarico dell'umidità necessarie per garantire le condizioni ideali di cottura.

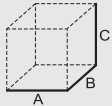
RecipeTuner

Le interfacce RecipeTuner offrono la possibilità di modificare e personalizzare i programmi in modo estremamente facile ed intuitivo. RecipeTuner cambia a seconda della tipologia di cottura impostata e permette di regolare: cottura, doratura, livello di umidità e grado di lievitazione.

EasyService

level control cooking

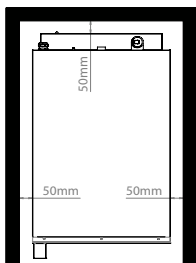
Il nuovo Rack Control permette la cottura di pietanze diverse contemporaneamente su vari livelli. Inoltre con EasyService, una nuova funzione del Rack Control, è possibile servire tutti i piatti nello stesso momento.

 (A x B x C) mm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	VAC 400V-3N 50Hz (60 Hz optional) kW	POTENZA EL. CAMERA Oven cavity el. power kW	DISTANZA TRA LE TEGLIE Distance between the layers mm	DIM. CAMERA Cavity net dimension mm
519x806x1010 10 GN 1/1	0,63 / 110	13,8	13,2	30	380x540x610

ACCESSORI

- Supporto TK1
- Paratie portateglie TK1 cod. 2023000
- Cappa 7080518
- Cappa a condensazione 7080519
- Sonda per sottovuoto 6000115
- Doccetta 7080003

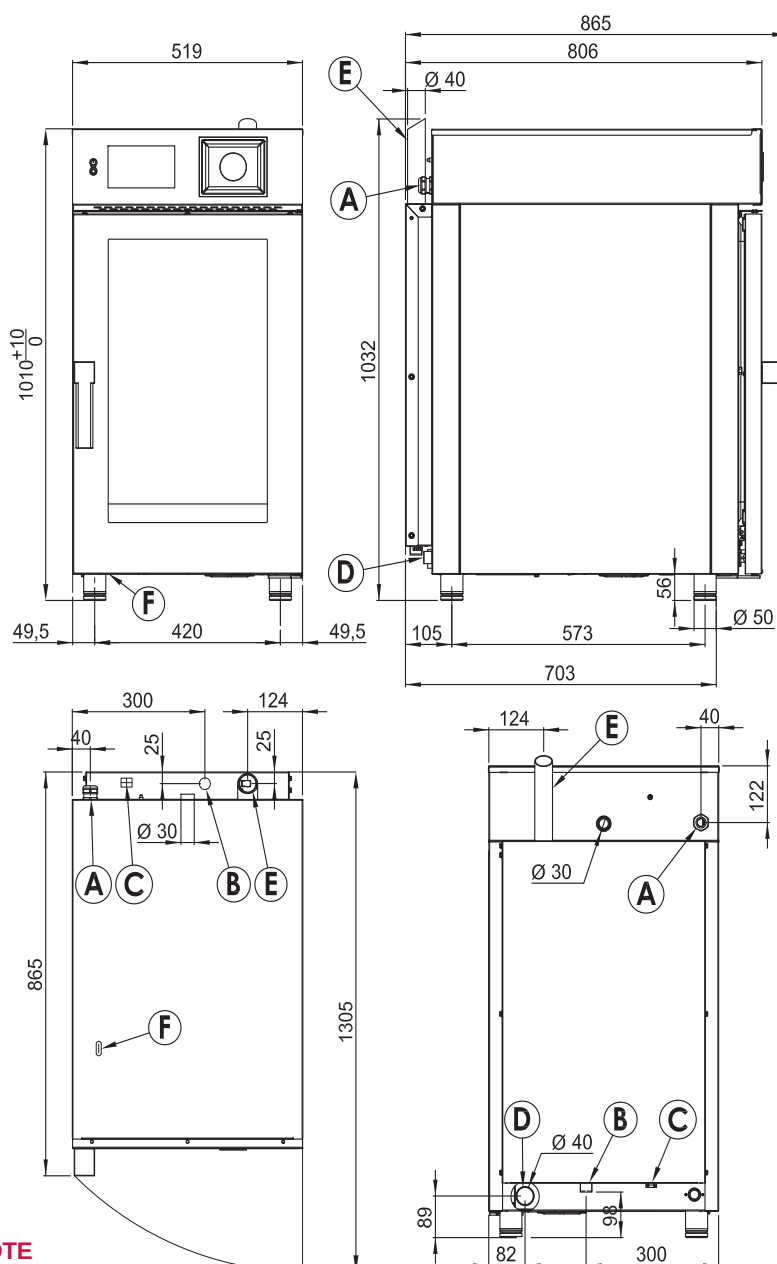
- A Connessione Elettrica
- B Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- C Collegamento Equipotenziale
- D Scarico (Ø40)
- E Scarimo umidità (Ø40)
- F Ingresso detergente/brillantante



* Distanze minime richieste

REQUISITI ACQUA

Durezza	60-100 ppm
TDS.....	<100 mg/L
Valore del PH	7.0-8.0
Cl ₂ Cloro libero.....	<0,5 mg/L
Cl Cloruri.....	<20 mg/L
Alcalinità totale.....	<20 mg/L
SiO ₂ Silice totale.....	<10 mg/L



NOTE

* E' richiesta la presenza di un salto d'aria

Giorik SpA

via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14
32036 Sedico (BL) - ITALY

tel. +39.0437.807200

fax +39.0437.807001

e-mail: info@giorik.com

REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione dei forni a gas richiede l'analisi dei fumi di combustione, pena la nullità della garanzia. Inoltre tutte le installazioni (gas o elettrici) devono sempre essere adeguati agli impianti elettrici locali e alle normative sulla ventilazione e sugli allacciamenti idraulici.

REQUISITI ACQUA e CONNESSIONE IDRICA

Gli indicatori che seguono possono determinare la validità o la nullità della garanzia.

Il mancato rispetto dei requisiti minimi dell'acqua può essere fonte di corrosione e ossidazione o di problemi tecnici che causano poi il rapido degrado delle prestazioni e dell'affidabilità degli apparecchi utilizzati per la cottura degli alimenti .

L'acquirente è responsabile delle procedure di trattamento acqua e deve assicurare che l'acqua in ingresso rispetti i requisiti testati ed approvati da Giorik riportati di seguito.

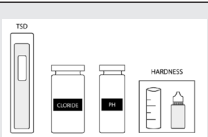
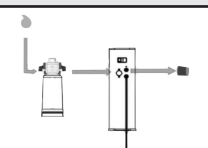

ACQUA IN INGRESSO

Pressione (raccomandata)	1,5-3 bar (150-300 kPa)
PH	7.0-8.5
TDS (residuo fisso)	40-150 mg/L)
Durezza (CaCO3)	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1,5-5°d)
Indice di Langelier	> 0,5

CONTENUTI DI SALI E IONI METALLICI



Cl Cloruri	< 20 mg/L
Solfati + Nitrati	< 20 mg/L
Cl ₂ Cloro libero	< 0,1 mg/L
Clorammine	< 0,5 mg/L
Ferro	< 0,1 mg/L
SiO ₂ Silice totale	< 10 mg/L

ACCESSORI PER LA VERIFICA E IL TRATTAMENTO DELL' ACQUA

	2027717	KIT ANALISI ACQUA Contiene : conducimetro, test per misurare la durezza, 50 strips per la verifica del pH e 40 strips per la verifica dei cloruri
	7080556	SISTEMA COMPLETO OSMOSI INVERSA Sistema a osmosi inversa per l'ottenimento di acqua pura con separazione pressochè completa di minerali sciolti, sali e altre sostanze interferenti. Sono inclusi anche il filtro per il cloro e un serbatoio di accumulo.
	7080558	SISTEMA FILTRAZIONE ANTICALCARE Sistema di filtrazione per l'ottimizzazione dell'acqua potabile per il settore gastronomico. Riduce calcio, magnesio, sapori sgradevoli e cloro. Composto da cartuccia + testa

DETERGENTI

In caso di utilizzo di prodotti per il lavaggio automatico del forno diversi da quelli ufficiali GIORIK o approvati dal produttore la garanzia verrà considerata nulla. I prodotti per la pulizia Giorik infatti sono stati sviluppati e testati per i forni Giorik e solo l'utilizzo di questi garantisce un adeguato livello di pulizia e un ciclo di vita ottimale per il forno e le sue componenti.

	7080542	GIORIK DEGREASE and RINSE 2 in 1 Detergente sgrassante e brillantante 2 in 1 per forni con lavaggio automatico
	7080533	** GIORIK BOILER DESCALER - Solo per Forni con il Boiler
	7080537	DETERGENTE E SGRASSANTE per la pulizia manuale
	7080536	**TABS - Solo per forni con lavaggio a circuito chiuso Evolution H e Kore B-I