



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Calentamiento de la cámara de cocción mediante resistencias INCOLOY de alta eficiencia.
- Sistema de recambio rápido del aire.
- Velocidad del ventilador regulable en 6 posiciones.
- Parada inmediata del ventilador con la apertura de la puerta.
- Generación del vapor con inyección directa.
- Super Steam 2 niveles de humedad seleccionables.
- Puerto USB para la carga y la salvaguardia de las recetas y para la actualización del firmware.
- Puerta con doble vidrio, ventilada y se puede abrir para la limpieza.
- Iluminación de la cámara de cocción con lámparas led en la puerta..
- AISI 304 cooking chamber with coved corners.
- Pies regulables en altura.
- Control mediante un mandilote codificador jog/dial.
- Abertura motorizada válvula de ventilación.

## EQUIPAMIENTO ESTANDAR

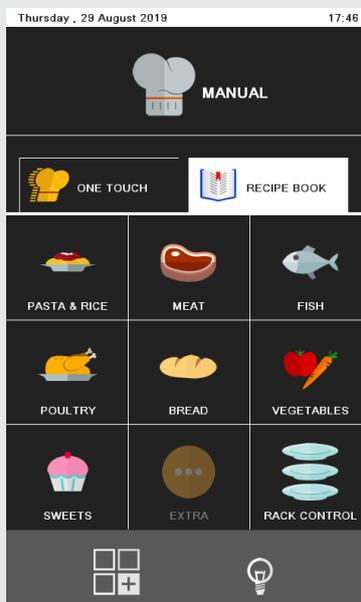
- Lavado automático (detergente líquido)
- Ducha retráctil
- Carros 2025107
- Wi-Fi

## OPCIONES:

- Sonda al corazón 6000124
- Portabandejas 60x40 opcional.

## INTERFAZ DE USUARIO

### PANEL CON PANTALLA TÁCTIL 7"



- Control temperatura de 50° a 300°C.
- Control del tiempo de 1' a 120';
- Modalidad de cocción: convección, Vapor, mixto convección/vapor.
- Programas de cocción preconfigurados. Posibilidad de gestionar 9 fases de cocción para cada programa.
- Modo de cocción OneTouch: inicio inmediato del ciclo de cocción
- Modalidad de cocción en Delta T.
- Cocción con agujón.
- Cocción multinivel con "Easy service".
- Super Steam.
- Enfriamiento en cocción.
- Función mantenimiento.
- Función regeneración.

## OneTouch

Para iniciar con un solo toque las recetas favoritas del usuario almacenadas con el icono y el nombre que prefiera.

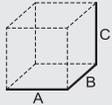
## RecipeTuner

Los interfaces RecipeTuner ofrecen la posibilidad de modificar y personalizar los programas de manera muy simple e intuitiva. RecipeTuner cambia de acuerdo al tipo de cocción configurada y permite regular: cocción, doradura, nivel de humedad y grado de fermento.

## EasyService

level control cooking

El nuevo Rack Control permite la cocción de diferentes comidas al mismo tiempo en distintos niveles. Además con EasyService, una nueva función del Rack Control, se pueden servir todos los platos al mismo tiempo.

 (A x B x C) cm	<b>VOL./PESO</b> Vol./Weight  m <sup>3</sup> /kg	<b>VAC</b> 400-3N 50Hz (60 Hz opcional)  kW	<b>POTENCIA EL. CÁMARA</b> Oven cavity el. power  kW	<b>DISTANCIA ENTRE LAS BANDEJAS</b> Distance between the layers  mm	<b>DIM. CÁMARA</b> Cavity net dimension  mm
120x91x185 <b>20 GN 1/1</b>	2,25 / 370	51,6	50	65	480x660x1430

### ACCESORIOS

- Campana a condensación 7080525
- Filtro de carbón activado para la campana 7080525F

A Alimentación eléctrica

B Entrada agua descalcificada (G3/4)

C Entrada agua no descalcificada (G3/4)

D Salida horno (Ø50)

E Salida humedad (Ø60)

F Entrada tubo detergente

### REQUISITOS DE CALIDAD DEL AGUA

Dureza ..... 60-100 ppm

TDS ..... <100 mg / L

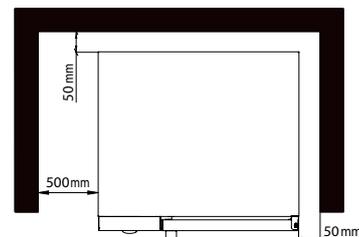
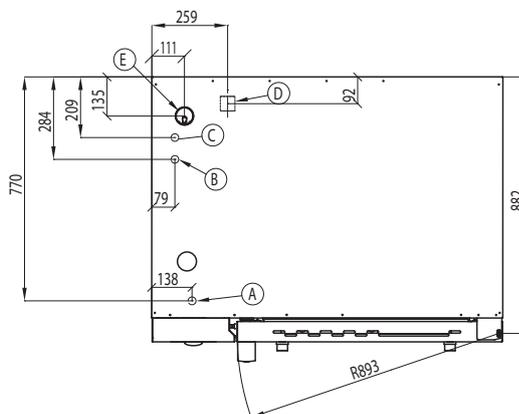
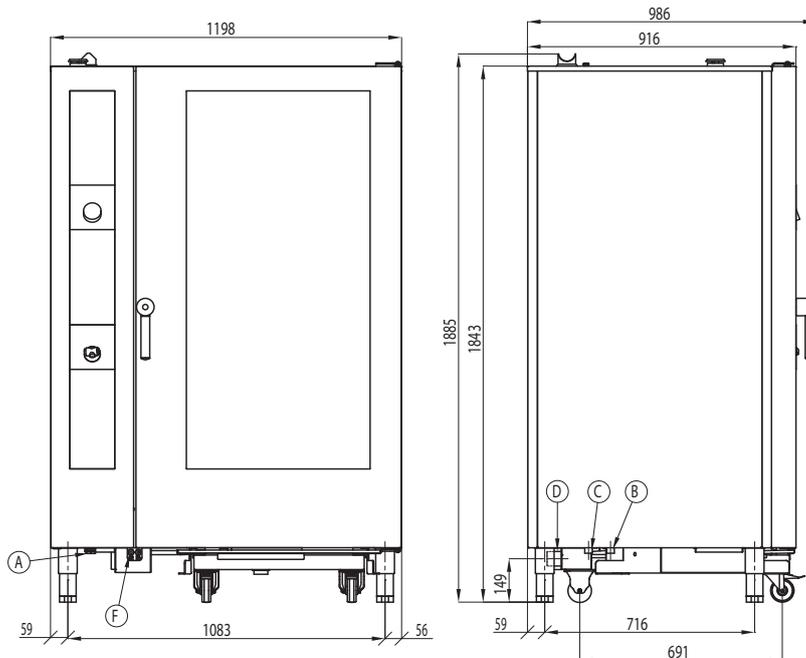
Valor de pH ..... 7,0-8,0

Cl2 Cloro libre ..... <0,5 mg / L

Cl Cloruro ..... <20 mg / L

Alcalinidad ..... <20 mg / L

Sílice SiO<sub>2</sub> ..... <10 mg / L



\* Requisitos de espacio

### NOTAS

\* Línea de drenaje debe ventilarse

## REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

La instalación de hornos de gas requiere el análisis de los humos de combustión, de lo contrario la garantía será nula. Además, todas las instalaciones (gas o eléctricas) deben adaptarse siempre a los sistemas eléctricos locales y a la normativa sobre ventilación y conexiones hidráulicas.

## REQUISITOS DE AGUA y CONEXIÓN DE AGUA

Los siguientes indicadores pueden determinar la validez o invalidez de la garantía.

El incumplimiento de los requisitos mínimos de agua puede causar corrosión y oxidación o problemas técnicos que luego causan la rápida degradación del rendimiento y confiabilidad de los aparatos utilizados para la cocción de los alimentos.

El comprador es responsable de los procedimientos de tratamiento de agua y debe asegurarse de que el agua entrante cumpla con los requisitos probados y aprobados por Giorik a continuación.

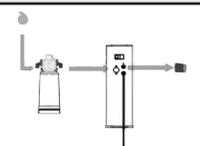
### AGUA ENTRANTE

Presión (recomendada)	1,5-3 bar ( 150-300 kPa)
PH	7,0-8,5
TDS (residuo fijo)	40-150 mg/L)
Dureza (CaCO <sub>3</sub> )	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1,5-5°d)
Índice de Langelier	> 0,5

### CONTENIDO DE SALES E IONES METÁLICOS

Cl Cloruros	< 20 mg/L
Sulfatos + Nitratos	< 20 mg/L
Cl <sub>2</sub> Cloro libre	< 0,1 mg/L
Cloraminas	< 0,5 mg/L
Hierro	< 0,1 mg/L
SiO <sub>2</sub> Sílice total	< 10 mg/L

## ACCESORIOS PARA VERIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DEL AGUA

	<b>2027717</b>	<b>KIT DE ANÁLISIS DE AGUA</b> Contiene: conductímetro, prueba de dureza, 50 tiras para la verificación del pH y 40 tiras para la verificación de los cloruros
	<b>7080556</b>	<b>SISTEMA COMPLETO DE ÓSMOSIS INVERSA</b> Sistema de ósmosis inversa para obtener agua pura con separación casi completa de minerales disueltos, sales y otras sustancias interferentes. El filtro de cloro y un tanque de almacenamiento también están incluidos.
	<b>7080558</b>	<b>SISTEMA DE FILTRACIÓN DESCALCIFICADOR</b> Sistema de filtración para la optimización del agua potable para el sector gastronómico. Reduce el calcio, magnesio, sabores desagradables y cloro. Compuesto de cartucho + cabeza

## DETERGENTES

En caso de uso de productos para el lavado automático del horno distintos de los oficiales de GIORIK o aprobados por el fabricante, la garantía se considerará nula. De hecho, los productos de limpieza Giorik han sido desarrollados y probados para hornos Giorik y solo el uso de estos garantiza un nivel de limpieza adecuado y un ciclo de vida óptimo para el horno y sus componentes.

	<b>7080542</b>	<b>GIORIK DEGREASE and RINSE 2 en 1</b> Detergente desengrasante y abrillantador 2 en 1 para hornos con lavado automático
	<b>7080533</b>	** GIORIK BOILER DESCALER - Solo para hornos con caldera
	<b>7080537</b>	LIMPIADOR Y DESENGRASANTE para la limpieza manual
	<b>7080536</b>	**TABS - Solo hornos de lavado con circuito cerrado Evolution H y Kore B-I