

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

RIBOX

MANTENITORI / RIGENERATORI DI TEMPERATURA
HOLDING / REGENERATING OVENS



SISTEMI DI MANTENIMENTO & RIGENERAZIONE





DE | Die Regenerier- und Warmhaltegeräte der Linie **Giorik** sind Systeme für das Warmhalten und Regenerieren von zubereiteten Speisen, die auf die Bedürfnisse der modernen Gastronomie ausgerichtet sind, in der die Qualität der Gerichte mit einer immer höheren Zubereitungsleistung vereint werden muss.

FR | Les appareils de régénération et de maintien en température de la ligne **Giorik** sont des systèmes de maintien de la température et de régénération de plats cuisinés, conçus pour les exigences de la restauration moderne qui doit associer à la qualité des aliments un rendement de production de plus en plus élevé.

SISTEMI DI MANTENIMENTO & RIGENERAZIONE



ES | Los regeneradores y los mantenedores de la línea **Giorik** son sistemas de mantenimiento de la temperatura y de regeneración de platos ya listos, pensados para las necesidades de la restauración moderna que tiene que unir a la calidad de los alimentos un rendimiento productivo siempre mayor.

PT | Os regeneradores e mantedores da linha **Giorik** são sistemas de manutenção da temperatura e de regeneração de pratos prontos, projetados para atender as exigências dos modernos serviços de catering, que devem conjugar a qualidade dos alimentos com uma produtividade cada vez maior.

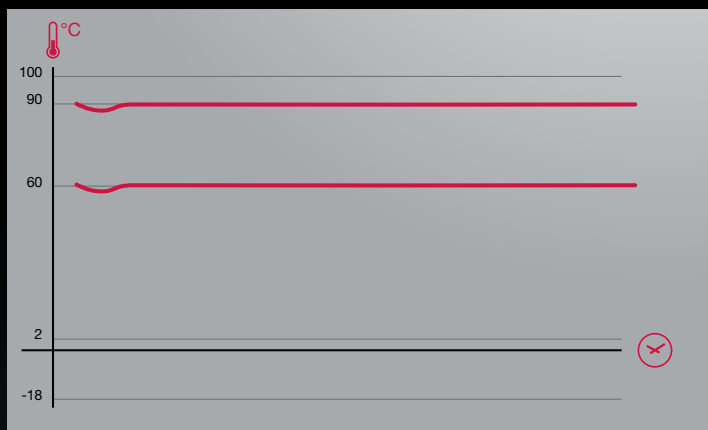
Holding and regeneration systems | Warmhalte-/Regeneriersysteme | Systèmes de maintien et de régénération
Sistemas de mantenimiento y regeneración | Sistemas de mantenimiento e regeneração



IT I rigeneratori e i mantenitori della linea **Giorik** sono dei sistemi di mantenimento della temperatura e di rigenerazione di piatti già pronti, pensati per le esigenze della moderna ristorazione che deve unire alla qualità dei cibi una resa produttiva sempre maggiore.

GB **Giorik** holding and regeneration ovens are systems that regenerate ready-to-eat dishes and keep them at the right temperature, designed to meet today's catering needs for good quality food combined with ever greater productivity.

SISTEMI DI MANTENIMENTO E COTTURA A BASSA TEMPERATURA



IT I mantenitori statici, riscaldati con resistenze elettriche, permettono di mantenere in temperatura di servizio i cibi precedentemente preparati evitando rinsecchimenti o alterazioni della cottura. Grazie alla sonda al cuore i mantenitori consentono la cottura a bassa temperatura.

CARATTERISTICHE:

- Sicurezza igienica HACCP: i mantenitori Giorik garantiscono il mantenimento in temperatura dei cibi da 60°C a 90°C.
- Facile trasportabilità e installazione: i mantenitori Giorik sono leggeri e basta una presa di corrente per metterli in funzione.

VANTAGGI:

- Ottimizzazione del flusso di lavoro: in combinazione con i forni SteamBox è possibile, dopo aver effettuato una cottura notturna, mantenere i cibi in temperatura di servizio.
- Maggiore flessibilità durante la preparazione e il servizio: mantenere i cibi in temperatura pronti per il servizio riduce l'apporto di manodopera necessaria in cucina.

GB Static holding ovens heated by electric elements make it possible to keep pre-prepared food at the correct serving temperature without the risk of drying out or over-cooking. Food can be cooked at a low temperature thanks to the inner probe.

FEATURES:

- HACCP food safety and hygiene: Giorik holding ovens ensure that food is held at a temperature of between 60°C and 90°C.
- Easy to transport and install: Giorik holding ovens are lightweight, just plug them into the power and they're ready to go.

ADVANTAGES:

- Optimised work flow: used in combination with a SteamBox oven, food can be cooked overnight and held at serving temperature.
- Greater flexibility during food preparation and serving: keeping the food at serving temperature reduces labour needs in the kitchen.

DE Die statischen, mit Heizstäben beheizten, Warmhaltegeräte ermöglichen es, die zuvor zubereiteten Speisen auf Serviertemperatur zu halten, ohne dass diese trocken werden oder der Garzustand verändert wird. Dank des Kernfühlers ermöglichen die Warmhaltegeräte das Niedertemperaturgaren.

EIGENSCHAFTEN:

- HACCP-Hygiensicherheit: Die Warmhaltegeräte von Giorik garantieren das Warmhalten der Speisen von 60°C bis 90°C.
- Leicht zu transportieren und zu installieren: Die Warmhaltegeräte von Giorik sind leicht und benötigen nur eine Steckdose, um in Betrieb genommen zu werden.

VORTEILE:

- Optimierung des Arbeitsablaufs: In Kombination zu den SteamBox-Öfen ist es möglich, die Speisen - nach dem nächtlichen Garen - auf Serviertemperatur zu halten.
- Höhere Flexibilität während der Zubereitung und des Servierens: Das Warmhalten der fertigen Speisen, bis sie serviert werden, reduziert den Arbeitskräfteeinsatz in der Küche.

Low-temperature cooking and holding systems | Systeme zum Warmhalten und zum Niedertemperaturgaren
 Systèmes de maintien et de cuisson à basse température | Sistemas de mantenimiento y cocción a baja temperatura
 Sistemas de mantenimiento e cocção a baixa temperatura



FR | Les appareils de maintien en température statiques, chauffés par des résistances électriques, permettent de maintenir à la température de service les aliments préparés au préalable en évitant le dessèchement ou les altérations de la cuisson. Grâce à la sonde à cœur, les appareils de maintien en température permettent la cuisson à basse température.

CARACTÉRISTIQUES :

- Sécurité hygiénique HACCP : les appareils de maintien en température Giorik garantissent le maintien des aliments à une température allant de 60 °C à 90 °C.
- Transport et installation aisés : les appareils de maintien en température Giorik sont légers et il suffit d'une prise de courant pour les mettre en service.

VANTAGGI:

- Optimisation du flux de travail : en combinaison avec les fours SteamBox, il est possible, après avoir effectué une cuisson nocturne, de maintenir les aliments à la température de service.
- Plus grande flexibilité durant la préparation et le service : maintenir les aliments en température prêts pour le service réduit l'apport de main d'œuvre nécessaire en cuisine.

ES | Los mantenedores estáticos, calentados con resistencias eléctricas, permiten mantener a temperatura de servicio los alimentos previamente preparados evitando que se resequen o se produzcan alteraciones de la cocción. Gracias a la sonda al corazón, los mantenedores permiten la cocción a baja temperatura.

CARACTERÍSTICAS:

- Seguridad higiénica HACCP: los mantenedores Giorik garantizan el mantenimiento de los alimentos a una temperatura entre 60°C y 90°C.
- Fácil de desplazar e instalar: los mantenedores Giorik son ligeros y es suficiente una toma de corriente per hacerlos funcionar.

VENTAJAS:

- Optimización del flujo de trabajo: en combinación con los hornos SteamBox, es posible mantener los alimentos a temperatura de servicio después de haber efectuado una cocción nocturna.
- Mayor flexibilidad durante la preparación y el servicio: mantener los alimentos a temperatura listos para servir reduce la aportación de mano de obra necesaria en la cocina.

PT | Os mantedores estáticos, aquecidos com resistências elétricas, mantêm na temperatura de serviço os alimentos precedentemente preparados, evitando ressecamentos ou alterações da cocção. Graças à sonda de núcleo, os mantedores permitem o cozimento a baixa temperatura.

CARACTERÍSTICAS:

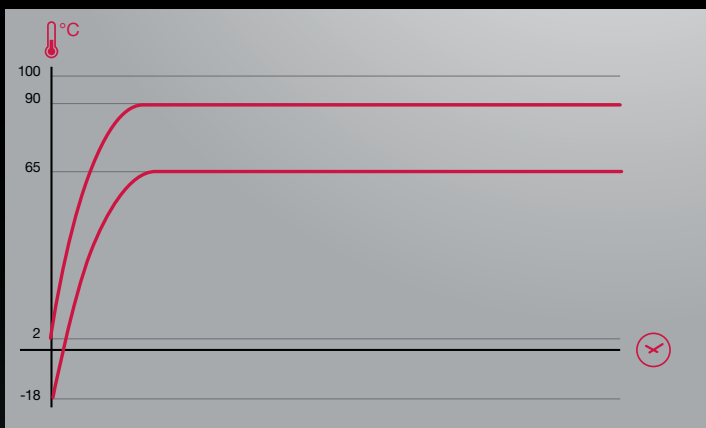
- Segurança higiénica HACCP: os mantedores Giorik garantem a manutenção dos alimentos numa temperatura de 60°C a 90°C.
- Fáceis transportabilidade e instalação: os mantedores Giorik são leves e basta-lhes um ponto de conexão elétrica para entrarem em funcionamento.

VANTAGENS:

- Otimização do fluxo de trabalho: juntamente com os fornos SteamBox, é possível, após uma cocção noturna, manter os alimentos na temperatura de serviço.
- Maior flexibilidade durante a preparação e o serviço: manter os alimentos prontos na temperatura de serviço reduz o trabalho do pessoal de cozinha.

SISTEMI DI RIGENERAZIONE

Regeneration systems | Regeneriersysteme | Systèmes de régénération
Sistemas de regeneración | Sistemas de regeneração



IT | I rigeneratori di temperatura ventilati permettono di riportare a temperatura di servizio i cibi preparati e abbattuti prima della loro somministrazione.

CARATTERISTICHE:

- Rigenerazione da positivo (+2°C) o da negativo (-18°C).
- Sicurezza igienica HACCP: grazie alla sonda al cuore si possono riportare con precisione i prodotti ad una temperatura superiore ai 65°C.
- Possibilità automatica di aggiungere umidità ai cibi da rigenerare.
- Nei rigeneratori a pavimento la camera di rigenerazione è adatta ad ospitare i carrelli che sono utilizzati da abbattitori e forni.
- Programmi memorizzabili con fasi di rigenerazione e mantenimento.
- Velocità della ventola regolabile.

VANTAGGI:

- Grazie al sistema “cook & chill” (cottura, abbattimento, stoccaggio e rigenerazione) è possibile ridurre in maniera significativa l’apporto di manodopera necessaria in cucina e ottimizzare gli acquisti di materia prima riducendone gli sprechi.
- Maggiore flessibilità ed adattabilità del lavoro alle richieste della clientela.

GB | Fan-driven regeneration ovens make it possible to bring food previously cooked and chilled back up to serving temperature.

FEATURES:

- Regeneration from positive (+2°C) or negative (-18°C) temperatures.
- HACCP food safety and hygiene: the inner probe makes it possible to bring food products to a temperature of over 65°C with great precision.
- Automatic system for adding moisture to food to be regenerated.
- The regeneration chamber of floor-standing models can be used in combination with chilling and oven trolleys.
- Programs for regeneration and holding phases can be saved.
- Adjustable fan speed.

ADVANTAGES:

- The “cook & chill” system (cook, chill, storage and regeneration) makes possible a significant reduction in the labour force needed in the kitchen and optimises the purchase of raw materials, thus reducing waste.
- Greater flexibility and adaptability in meeting customer needs.

DE | Die Umluft-Regeneriergeräte ermöglichen es, die zubereiteten und abgekühlten Speisen vor deren Verzehr auf die Serviertemperatur zu erwärmen.

EIGENSCHAFTEN:

- Regenerieren, ausgehend von Plusgraden (+2°C) oder Minusgraden (-18°C).
- HACCP-Hygienesicherheit: Dank des Kernfühlers können die Produkte mit Präzision auf eine Temperatur von über 65°C erwärmt werden.
- Möglichkeit, automatisch den zu regenerierenden Speisen Feuchtigkeit zuzuführen.
- In den auf dem Boden stehenden Regeneriergeräten ist die Regenerierkammer für die Aufnahme der für die Abkühler und Öfen verwendeten Rollwagen konzipiert.
- Erstellen von speicherbaren Programmen mit vorgegebenen Regenerier- und Warmhaltephasen.
- Verstellbare Ventilatorgeschwindigkeit.

VORTEILE:

- Dank des Systems “cook & chill” (Garen, Abkühlen, Lagern und Regenerieren) ist es möglich, den in der Küche erforderlichen Arbeitskräfteeinsatz auf erhebliche Weise zu reduzieren und den Rohstoffeinkauf zu optimieren, wodurch unnötige Ausgaben ausgeschlossen werden.
- Höhere Flexibilität und Anpassbarkeit der Arbeit an die Kundenwünsche.



FR | Les régénérateurs de température ventilés permettent de reporter à la température de service les aliments préparés et refroidis, avant de les servir.

CARACTÉRISTIQUES :

- Régénération à partir d'une température positive (+2 °C) ou à partir d'une température négative (-18 °C).
- Sécurité hygiénique HACCP : grâce à la sonde à cœur, on peut reporter avec précision les produits à une température supérieure à 65 °C.
- Possibilité d'ajouter de manière automatique de l'humidité aux aliments à régénérer.
- Dans les régénérateurs au sol la chambre de régénération est adaptée pour accueillir les chariots qui sont utilisés dans les refroidisseurs et les fours.
- Programmes mémorisables avec phases de régénération et maintien.
- Vitesse du ventilateur réglable.

AVANTAGES :

- Grâce au système « cook & chill » (cuisson, refroidissement, stockage et régénération) il est possible de réduire de manière significative l'apport de main d'œuvre nécessaire en cuisine et d'optimiser les achats de matière première en réduisant les gaspillages.
- Plus grandes flexibilité et adaptabilité du travail aux demandes de la clientèle.

ES | Los regeneradores de temperatura ventilados permiten devolver a temperatura de servicio los alimentos preparados y enfriados rápidamente antes de su administración.

CARACTERÍSTICAS:

- Regeneración desde positivo (+2°C) o desde negativo (-18°C).
- Seguridad higiénica HACCP: gracias a la sonda al corazón se pueden llevar con precisión los productos a una temperatura superior a los 65°C.
- Posibilidad automática de añadir humedad a los alimentos a regenerar.
- En los regeneradores de suelo la cámara de regeneración puede albergar los carros que utilizan los equipos de enfriamiento rápido y los hornos.
- Programas memorizables con fases de regeneración y mantenimiento.
- Velocidad del ventilador ajustable.

VENTAJAS:

- Gracias al sistema "cook & chill" (cocción, enfriamiento rápido, almacenamiento y regeneración) es posible reducir de forma significativa la aportación de mano de obra necesaria en la cocina y optimizar las compras de materia prima reduciendo las pérdidas.
- Mayor flexibilidad y adaptabilidad del trabajo a las demandas de los clientes.

PT | Os regeneradores de temperatura ventilados reconduzem à temperatura de serviço os pratos preparados e abatidos anteriormente.

CARACTERÍSTICAS:

- Regeneração desde positivo (+2°C) e negativo (-18°C).
- Segurança higiénica HACCP: graças à sonda de núcleo, é possível reconduzir com precisão os produtos a uma temperatura superior a 65°C.
- Possibilidade automática de acrescentar umidade aos alimentos a serem regenerados.
- Nos regeneradores em forma de armário, a câmara de regeneração é capaz de receber os carros utilizados por abatedores de temperatura e fornos.
- Programas memorizáveis com fases de regeneração e manutenção.
- Velocidade da ventoinha regulável.

VANTAGENS:

- Graças ao sistema "cook & chill" (coção, abatimento térmico, estocagem e regeneração), é possível reduzir significativamente o trabalho do pessoal de cozinha e otimizar as compras de matéria prima, reduzindo os desperdícios.
- Maior flexibilidade e adaptabilidade do trabalho às exigências da clientela.

LA CUCINA FACILE

Cooking made easy | Die mühelose Küche | La cuisine facile
La cocina fácil | A cozinha fácil

IT | Queste macchine sono funzionali ed indipendenti rispetto agli altri elementi, grazie anche all'opzione disponibile per alcuni modelli di un serbatoio esterno dell'acqua (per le operazioni di umidificazione), che non necessita di essere collegato a rete idrica.

FR | Ces appareils sont fonctionnels et indépendants par rapport aux autres éléments, grâce aussi à la possibilité d'ajouter en option, pour certains modèles, un réservoir extérieur de l'eau (pour les opérations d'humidification) qui n'a pas besoin d'être raccordé à l'arrivée d'eau.

GB | All these appliances function independently from others in the kitchen and some models with an optional external water tank for humidifying do not even need to be connected to the water supply.

ES | Estas máquinas son funcionales e independientes respecto a los demás elementos, gracias también a la opción disponible para algunos modelos de un depósito exterior del agua (para las operaciones de humidificación), que no necesita conectarse a la red hídrica.

DE | Diese Geräte sind funktionell und von anderen Elementen unabhängig, was auch dem für einige Modelle erhältlichen Außenwasserbehälter (für die Beschwängung) zu verdanken ist, der nicht an das Wassernetz angeschlossen werden muss.

PT | Estas máquinas são funcionais e independentes dos outros elementos, graças inclusive à opção, disponível para alguns modelos, de um reservatório externo de água (para as operações de umidificação) que não necessita ser ligado à rede de água.



Chiusura ermetica
 Hermetic seal | Hermetischer Verschluss | Fermeture hermétique
 Cierre hermético | Fechamento hermético



IT | Soluzione votata alla semplicità anche la versione di mantentori dotata di CASSETTI, disponibile in due modelli di piccole dimensioni, facilmente posizionabili sotto il piano di lavoro. I cassetti, atti a contenere bacinelle GN 1/1 per un'altezza massima di 150 mm, sono più facilmente manovrabili rispetto allo sportello, rendendo così più agevoli le movimentazioni del cibo.

FR | Solution misant sur la simplicité également dans la version des appareils de maintien en température avec TIROIRS, disponible en deux modèles de petites dimensions, facilement positionnable sous le plan de travail. Les tiroirs, qui peuvent accueillir des bacs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm, sont plus faciles à manœuvrer que les portes et simplifient ainsi la manipulation des aliments.

GB | User-friendly solutions include holding ovens fitted with DRAWERS, two small-scale models are easy to position below the work surface. The drawers designed to take GN 1/1 trays with a maximum height of 150mm, are easier to manoeuvre than the door, making food handling easier.

ES | La versión de mantenedores con CAJONES es una solución basada en la simplicidad que se encuentra disponible en dos modelos de pequeño tamaño, fáciles de colocar bajo el banco de trabajo. Los cajones, preparados para contener cestos GN 1/1 con una altura máxima de 150 mm, son más fáciles de maniobrar que la puerta facilitando así la manipulación de los alimentos.

DE | Eine praktische Lösung sind auch die Warmhaltegeräte mit SCHUBLADEN, die in zwei kleinen Dimensionen angeboten werden und problemlos unter der Arbeitsfläche positioniert werden können. Die Schubladen, in die 1/1 GN-Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm gestellt werden können, lassen sich leichter handhaben als die Tür und garantieren somit eine bequemere Verlagerung der Speisen.

PT | Disponível em dois modelos de pequenas dimensões, a versão de mantenedores dotada de GAVETAS é uma outra solução caracterizada pela simplicidade. As gavetas, facilmente acomodáveis sob a bancada, podem conter recipientes GN 1/1 até alcançar uma altura máxima de 150 mm e são mais facilmente manobráveis em relação à porta, tornando as movimentações do alimento mais ágeis.

LA CUCINA A DISTANZA

Distance-cooking | Die Fernküche | La cuisine à distance
 La cocina a distancia | A cozinha à distância

IT | Ogni portata può essere cucinata in anticipo e poi rimessa in temperatura, senza il rischio che le caratteristiche organolettiche vengano perse.

FR | Chaque plat peut être cuisiné à l'avance et remis en température, sans risquer de perdre ses caractéristiques organoleptiques.

GB | Each dish can be cooked in advance and then brought back up to temperature without risking the loss of the food's sensory appeal.

ES | Es posible cocinar los platos con antelación y luego recalentarlos, sin el riesgo de que se pierdan sus características organolépticas.

DE | Jedes Gericht kann im Vorhinein zubereitet und später aufgewärmt werden, ohne dass seine organoleptischen Eigenschaften verloren gehen.

PT | Todo prato pode ser cozinhado com antecedência e depois reconduzido à temperatura de serviço, sem o risco de perder suas características organolépticas.



Ventole a rotazione alternata
 Fans with alternate rotation | Ventilator mit abwechselnder Drehrichtung
 Ventilateurs à rotation alternée | Ventiladores de rotación alternada | Ventoinhas com rotação alternada



IT | A differenza dei classici forni, in cui nella fase di rigenerazione è facile incorrere in sovra cotture, rigeneratori e mantenitori conservano a temperatura ottimale i cibi senza che questi si secchino o scuociano, grazie ad un preciso sistema di umidificazione (presente nei modelli elettronici).

FR | À la différence des fours classiques, où dans la phase de régénération il est facile de surcuire les plats, les appareils de maintien en température et les régénérateurs conservent les aliments à la température idéale, sans les dessécher ni les surcuire, grâce à un système précis d'humidification (présent dans les modèles électroniques).

GB | In contrast to conventional ovens, which can easily overcook the food during regeneration, the high-precision humidifying system in electronically controlled holding and regeneration ovens keeps the food at the optimum temperature without drying out or overcooking.

ES | A diferencia de los hornos clásicos, en los que durante la fase de regeneración es fácil incurrir en una cocción excesiva, los regeneradores y mantenedores conservan a temperatura excelente los alimentos sin que se sequen o se pasen, gracias a un sistema de humidificación preciso (presente en los modelos electrónicos).

DE | Im Gegensatz zu den klassischen Öfen, in denen die Speisen beim Regenerieren leicht übergaren, halten die Regenerier- und Warmhaltegeräte die Speisen auf einer optimalen Temperatur, ohne dass diese, dank eines präzisen Beschwadungssystems (in den elektronischen Modellen), trocken werden oder übergaren.

PT | Nos fornos clássicos, é fácil que os alimentos se cozinhem demais durante a regeneração. Diferentemente, regeneradores e mantedores, graças a um preciso sistema de umidificação (presente nos modelos eletrônicos), conservam os alimentos na temperatura ótima, sem ressecá-los nem cozinhá-los em excesso.

LA CUCINA MOBILE

Cooking on the move | Die mobile Küche | La cuisine mobile
La cocina móvil | A cozinha móvel

IT | Le versioni che abbinano le funzioni di rigenerazione e mantenimento sono anche CARRELLABILI, ossia possono essere fornite sia con supporto fisso che con carrello con ruote.

FR | Les versions qui associent les fonctions de régénération et de maintien sont aussi transformables en CHARIOTS : en effet, les appareils peuvent être fournis aussi bien avec support fixe qu'avec chariot à roues.

GB | The models that combine the holding and regeneration functions can also be fitted to TROLLEYS, supplied on either a fixed unit or one on wheels.

ES | Las versiones que combinan las funciones de regeneración y mantenimiento también son MÓVILES, es decir, se pueden suministrar con un soporte fijo o con un carro con ruedas.

DE | Die Ausführungen mit den Funktionen Regenerieren und Warmhalten sind auch ROLLBAR, d.h. sie können auf einem starren Gestell oder mit Rollwagen geliefert werden.

PT | As versões que combinam as funções de regeneração e manutenção são também MÓVEIS, ou seja, podem ser fornecidas em forma de armário ou de carro com rodas.



Maniglioni e scanso per sovrapposizione
Handles and grooves for stacking | Griffe und Mulde für das Übereinanderstellen
Poignées et renforcements pour superposition | Tiradores y predisposición para superponer
otros elementos | Puxadores e baixos relevos para a sobreposição



IT | I rigeneratori e i mantenitori della linea Giorik hanno una struttura stabile e resistente che li protegge dagli urti. Sono dotati di maniglie ergonomiche che favoriscono gli spostamenti e, nelle versioni da appoggio, sono posizionabili su qualsiasi superficie piana.

FR | Les appareils de maintien et de remise en température de la ligne Giorik ont une structure stable et résistante qui les protège des chocs. Ils sont munis de poignées ergonomiques qui favorisent les déplacements et, dans les versions à poser, ils peuvent être placés sur n'importe quelle surface plane.

GB | Giorik holding and regeneration ovens are stable and structurally strong enough to withstand knocks. They are fitted with ergonomic handles making these ovens easy to move and the counter-top models can be placed on any flat surface.

ES | Los regeneradores y los mantenedores de la línea Giorik disponen de una estructura estable y resistente que los protege de los golpes. Disponen de asas ergonómicas que favorecen los desplazamientos y, en las versiones de apoyo, se pueden colocar sobre cualquier superficie plana.

DE | Die Regenerier- und Warmhaltegeräte der Linie Giorik zeichnen sich durch ein stabiles und resistentes Gestell aus, das sie gegen Stöße schützt. Sie verfügen über ergonomische Griffe, die ein leichtes Verlagern garantieren, und können in der Ausführung als Tischgeräte auf jeder ebenen Fläche positioniert werden.

PT | Os regeneradores e mantedores da linha Giorik têm uma estrutura estável e resistente que os protege dos choques. São dotados de puxadores hergonômicos que favorecem os deslocamentos e, nas versões de bancada, podem ser acomodados sobre qualquer superfície plana.

LA CUCINA ACCESSIBILE

Accessible cooking | Die verständliche Küche | La cuisine accessible
La cocina accesible | A cozinha acessível



Pannello comandi a controllo digitale
Digital control panel | Digitale Bedienleiste | Panneau de commande numérique
Panel de mandos con control digital | Painele de comandos de controle digital



IT | Sia nelle versioni elettroniche che in quelle meccaniche ogni comando è impostato in modo semplice e intuitivo per rendere accessibili le macchine a tutto il personale addetto alla cucina.

In questo modo l'intervento dello chef può essere concentrato unicamente nella fase di preparazione del piatto, mentre le operazioni di rimessa in temperatura possono venir gestite da altro personale.

FR | Tant dans les versions électroniques que dans les versions mécaniques, chaque commande est configurée de façon simple et intuitive pour rendre les appareils accessibles à tout le personnel préposé à la cuisine. De cette manière, l'intervention du chef peut être concentrée uniquement sur la phase de préparation du plat tandis que les opérations de remise en température peuvent être gérées par du personnel subalterne.

GB | Both the electronically and mechanically controlled versions have extremely simple, intuitive controls making the appliances accessible to all members of the kitchen staff. This means that the chef is free to concentrate on preparing and cooking each dish because reheating operations can be performed by other personnel.

ES | Tanto en las versiones electrónicas como en las mecánicas, cada comando está configurado de forma sencilla e intuitiva para hacer accesibles las máquinas a todo el personal encargado de la cocina. De esta forma, la intervención del chef se puede concentrar únicamente en la fase de preparación del plato, mientras las operaciones de recalentamiento puede efectuarlas el resto del personal.

DE | Die Bedienelemente der elektronischen wie der mechanischen Ausführungen sind einfach und intuitiv, sodass die Geräte vom gesamten Küchenpersonal verstanden werden und somit benutzt werden können. Dadurch kann sich der Chefkoch allein auf die Zubereitung des Gangs konzentrieren, während die mit dem Aufwärmen verbundenen Arbeiten von anderen übernommen werden.

PT | Tanto nas versões eletrônicas como nas mecânicas, todos os comandos estão configurados de modo simples e intuitivo para que as máquinas sejam acessíveis a todo o pessoal de cozinha. Deste modo, o chef pode se concentrar exclusivamente na preparação do prato, enquanto as operações de recondução à temperatura de serviço podem ser realizadas por terceiros.

LA CUCINA DI QUALITÀ

Quality cooking | Die hochwertige Küche | La cuisine de qualité
La cocina de calidad | A cozinha de qualidade

IT | Rispetto ad un forno normale, il mantenimento del calore all'interno della camera risulta più costante grazie ad una porta coibentata e cieca che riduce sensibilmente la dispersione termica. Un sistema di evacuazione controllata del vapore permette di mantenere e rimettere in temperatura i cibi in modo naturale e uniforme, grazie anche al senso di rotazione alternato delle ventole, programmabile in base al tipo di piatto e alle sue caratteristiche.

FR | Par rapport à un four normal, le maintien de la chaleur à l'intérieur de la chambre s'avère plus constant grâce à une porte isolée et pleine, qui réduit de manière sensible la déperdition de chaleur. Un système d'évacuation contrôlée de la vapeur permet de maintenir et de remettre les aliments en température de manière naturelle et uniforme, grâce également au sens de rotation alterné des ventilateurs, programmable suivant le type de plat et ses caractéristiques.

GB | Compared to a conventional oven, the heat inside the cooking chamber is maintained at a more constant temperature thanks to the insulated blind door producing a notable reduction in heat loss. A controlled stream-emission system makes it possible to hold and reheat food naturally also aided by the programmable alternating fan rotation system, which can be set according to the type of dish and its cooking needs.

ES | Respecto a un horno normal, el mantenimiento del calor dentro de la cámara resulta más constante gracias a una puerta aislada y ciega que reduce sensibilmente la dispersión térmica. Un sistema de evacuación controlada del vapor permite mantener y recalentar los alimentos de forma natural y uniforme, gracias también al sentido de rotación alternado del ventilador, programable según el tipo de plato y sus características.

DE | Im Vergleich zu einem normalen Ofen ist dank der doppelwandigen Blindtür, die deutlich die Wärmedispersion reduziert, eine konstantere Erhaltung der Temperatur in der Kammer gewährleistet. Durch ein System der kontrollierten Dampfevakuierung und auch dank der abwechselnden Drehrichtung des Ventilators, die je nach Gericht und dessen Eigenschaften programmiert werden kann, werden die Speisen auf natürliche und gleichmäßige Weise warm gehalten und erwärmt.

PT | Em comparação a um forno normal, o manutenção do calor no interior da câmara é mais constante, graças a uma porta sólida com isolamento térmico que reduz significativamente a dispersão do calor. O sistema de evacuação controlada do vapor e o senso alternado da rotação das ventoinhas, programável de acordo com o tipo e características do prato, permitem manter e reconduzir, de modo natural e uniforme, os alimentos à temperatura de serviço.



Porta coibentata e cieca
Blind insulated door | Doppelwandige Blindtür | Porte isolée pleine
Puerta aislada ciega | Porta sólida com isolamento térmico



IT | Prodotti che si possono rigenerare e mantenere a temperatura di servizio:

- Vassoi Gastro-Norm con: flan, creme, gratinati (lasagne, crêpes, cannelloni), gnocchi e primi piatti in genere, arrostiti, spezzatino, brasato, scaloppine, stufati, verdure gratinate, verdure trifolate.
- Piatti pronti in vaschette di alluminio, sia monoporzione che in altre misure, per mense e catering in generale.

FR | Produits qui peuvent être régénérés et maintenus à la température de service :

- Plateaux Gastro-Norm avec : flans, crèmes, plats gratinés (lasagnes, crêpes, cannellonis), gnocchis et entrées en général, rôtis, viandes en sauce, viandes braisées, escalopes, plats mijotés, légumes gratinés, légumes sautés.
- Plats cuisinés en barquettes d'aluminium, monoportions ou dans d'autres dimensions, pour restauration collective ou traiteurs en général.

GB | Products that can be regenerated and held at serving temperature:

- Gastro-Norm trays for: flans, creamed dishes, au gratin dishes (lasagne, crêpes, cannelloni), gnocchi and pasta dishes in general, roasts, casseroles, braised dishes, veal escallops, stews, vegetables au gratin, sautéed vegetables.
- Ready-cooked dishes in foil containers in single and other portion sizes, for canteens and general catering.

ES | Productos que se pueden regenerar y mantener a temperatura de servicio:

- Bandejas Gastro-Norm con: flan, cremas, gratinados (lasañas, crêpes, canelones), ñoquis y primeros platos en general, asados, guisos, braseados, escalopines, estufados, verduras gratinadas, verduras salteadas.
- Platos listos en bandejas de aluminio, tanto monoporción como en otras medidas, para comedores y servicio de restauración en general.

DE | Produkte, die regeneriert und auf Serviertemperatur gehalten werden können:

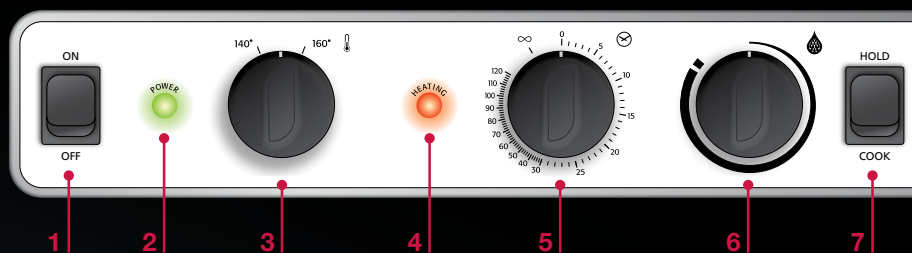
- GN-Behälter mit: Aufläufen, Crèmes, Überbackenem (Lasagne, Crêpes, Cannelloni), Kartoffelgnocchi, Spätzle, Nudel- und Reisgerichten, Braten, Gulasch, Schmorbraten, Medaillons, Geschmortem, gratiniertem Gemüse, Gemüse in Öl und Gewürzen.
- Fertiggerichte in Aluminiumschalen, sowohl Einzelportionen wie andere Größen, für Kantinen und Catering im Allgemeinen.

PT | Produtos que podem ser regenerados e mantidos na temperatura de serviço:

- Bandejas Gastro-Norm com: flãs, cremes, gratinados (lasanhas, crêpes, canelones), nhoques e pratos principais em geral, assados, picadinhos, braseados, escalopinhos, guisados, verduras gratinadas, verduras trifolatas.
- Pratos prontos em recipientes de alumínio, em monoporção e outras medidas, para refeitórios e catering em geral.

Pannello Meccanico

Mechanical control panel | Mechanische Bedienleiste | Panneau mécanique
Panel mecánico | Painel mecânico



IT

- 1 Interruttore generale
- 2 Indicatore di alimentazione elettrica
- 3 Controllo temperatura
- 4 Indicatore di riscaldamento in funzione
- 5 Timer
- 6 Umidificatore
- 7 Selettore mantenimento/rigenerazione

FR

- 1 Interrupteur général
- 2 Indicateur d'alimentation électrique
- 3 Contrôle température
- 4 Indicateur de chauffage en fonction
- 5 Minuterie
- 6 Humidificateur
- 7 Sélecteur maintien/remise en température

GB

- 1 On/Off switch
- 2 Power-on light
- 3 Temperature control
- 4 Heating-on light
- 5 Timer
- 6 Humidifier
- 7 Set holding/regeneration

ES

- 1 Interruptor general
- 2 Indicador de alimentación eléctrica
- 3 Control temperatura
- 4 Indicador de calentamiento en función
- 5 Temporizador
- 6 Humidificador
- 7 Selector mantenimiento/regeneración

DE

- 1 Hauptschalter
- 2 Netzanzeige
- 3 Temperaturanwahl
- 4 Anzeige Aufheizen Ein
- 5 Timer
- 6 Beschwader
- 7 Wdhshalter warmhalte/regenerieren

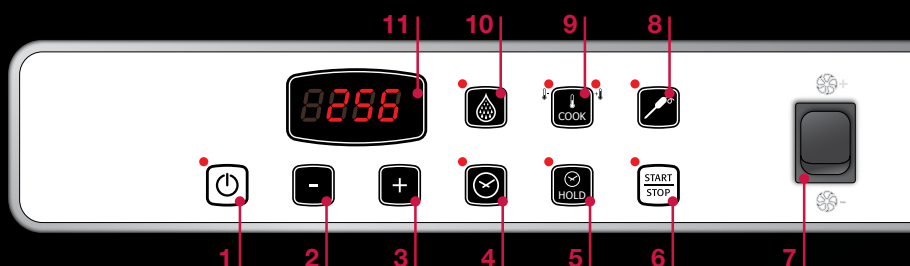
PT

- 1 Liga/Desliga
- 2 Indicador de alimentação elétrica
- 3 Controle temperatura
- 4 Indicador de aquecimento em funcionamento
- 5 Timer
- 6 Umidificador
- 7 Seletor manutenção/regeneração



Pannello Elettronico

Electronic control panel | Elektronische Bedienleiste | Panneau électronique
Panel electrónico | Painel eletrônico



IT

- 1 Interruttore generale
- 2 Decrementa
- 3 Incrementa
- 4 Timer
- 5 Funzione Hold
- 6 Start/stop ciclo
- 7 Selettore velocità
- 8 Funzione spillone
- 9 Settaggio temperatura di rigenerazione
- 10 Umidificatore
- 11 Display

GB

- 1 On/Off switch
- 2 Decrease
- 3 Increase
- 4 Timer
- 5 Hold function
- 6 Start/Stop cycle
- 7 Set speed
- 8 Inner probe function
- 9 Set regeneration temperature
- 10 Humidifier
- 11 Display

DE

- 1 Hauptschalter
- 2 Senken
- 3 Erhöhen
- 4 Timer
- 5 Funktion Hold
- 6 Start/Stop Ablauf
- 7 Wahlschalter Geschwindigkeit
- 8 Funktion Kerntemperaturfühler
- 9 Einstellen der Regeneriertemperatur
- 10 Beschwader
- 11 Display

FR

- 1 Interrupteur général
- 2 Diminution
- 3 Augmentation
- 4 Minuterie
- 5 Fonction maintien
- 6 Démarrage/Arrêt cycle
- 7 Sélecteur vitesse
- 8 Fonction sonde à cœur
- 9 Réglage température de régénération
- 10 Humidificateur
- 11 Afficheur

ES

- 1 Interruptor general
- 2 Disminuir
- 3 Aumentar
- 4 Temporizador
- 5 Función Hold
- 6 Start/stop ciclo
- 7 Selector velocidad
- 8 Función sonda al corazón
- 9 Configuración temperatura de regeneración
- 10 Humidificador
- 11 Display

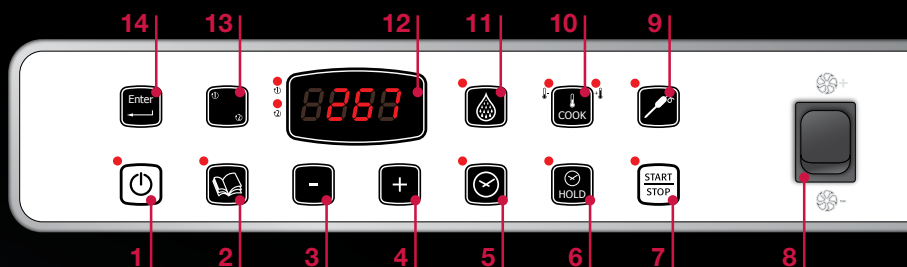
PT

- 1 Liga/Desliga
- 2 Diminui
- 3 Aumenta
- 4 Timer
- 5 Função Hold
- 6 Start/stop ciclo
- 7 Seletor velocidade
- 8 Função sonda de núcleo
- 9 Controle temperatura de regeneração
- 10 Umidificador
- 11 Display

Pannello Elettronico Programmabile

Programmable electronic control panel | Programmierbare elektronische Bedienleiste

Panneau électronique programmable | Panel electrónico programable | Painel eletrônico programável



IT

- 1 Interruttore generale
- 2 Programmi
- 3 Decrementa
- 4 Incrementa
- 5 Timer
- 6 Funzione Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selettore velocità
- 9 Funzione spillone
- 10 Settaggio temperatura di rigenerazione
- 11 Umidificatore
- 12 Display
- 13 Fase
- 14 Enter

GB

- 1 On/off switch
- 2 Programs
- 3 Decrease
- 4 Increase
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display
- 13 Phase
- 14 Enter

DE

- 1 Hauptschalter
- 2 Programme
- 3 Senken
- 4 Erhöhen
- 5 Timer
- 6 Funktion Hold
- 7 Start/Stop Ablauf
- 8 Wahlschalter Geschwindigkeit
- 9 Funktion Kerntemperaturfühler
- 10 Einstellen der Regeneriertemperatur
- 11 Beschwader
- 12 Display
- 13 Phase
- 14 Enter

FR

- 1 Interrupteur général
- 2 Programmes
- 3 Diminution
- 4 Augmentation
- 5 Minuterie
- 6 Fonction maintien
- 7 Démarrage/Arrêt cycle
- 8 Sélecteur vitesse
- 9 Fonction sonde à cœur
- 10 Réglage température de régénération
- 11 Humidificateur
- 12 Afficheur
- 13 Phase
- 14 Validation

ES

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Disminuir
- 4 Aumentar
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display
- 13 Fase
- 14 Enter

PT

- 1 Liga/Desliga
- 2 Programas
- 3 Diminui
- 4 Aumenta
- 5 Timer
- 6 Função Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Seletor velocidade
- 9 Função sonda de núcleo
- 10 Controle temperatura de regeneração
- 11 Umidificador
- 12 Display
- 13 Fase
- 14 Enter

MANTENITORI DI TEMPERATURA

Holding ovens | Warmhaltegeräte | Appareils de maintien en température
 Mantenedores de temperatura | Mantedores de temperatura

ELETTRONICO

Electronic | Elektronisch | Électronique | Electrónico | Eletrônico

Codice Code ⚡	Dimensioni Dimensions mm	GN	600x400	Vol./Peso Vol./Weight m³ / kg	VAC	VAC
					230-1N / 50 Hz kW	400-3N / 50 Hz kW
GM0311E *	445x633x420	3 GN 1/1	-	0,17 / 30	0,75	-
GM0511E *	445x633x570	5 GN 1/1	-	0,22 / 36	1	-
GMC2E **	650x599x510	2 GN 1/1	-	0,19 / 35	0,9	-
GMC3E **	650x599x720	3 GN 1/1	-	0,28 / 40	1	-



ELETTRONICO PROGRAMMABILE

Programmable electronic | Elektronisch programmierbar | Électronique programmable | Electrónico programable | Eletrônico programável

Codice Code ⚡	Dimensioni Dimensions mm	GN	600x400	Vol./Peso Vol./Weight m³ / kg	VAC	VAC
					230-1N / 50 Hz kW	400-3N / 50 Hz kW
GM2011P***	930x1120x2038	car GN 1/1	-	2,74 / 300	-	7,2
GM2021P***	970x1270x2038	car GN 2/1	-	3,2 / 380	-	9,2



* Versioni da appoggio su piano

*Counter-top versions / Ausführungen als Tischgerät / Version à poser sur un plan
 Versiones de apoyo sobre plataforma / Versões de bancada*

** Versioni con cassetto

Versions with drawer / Ausführungen mit Schublade / Version avec tiroir / Versiones con cajón / Versões com gaveta

*** Senza struttura, carrello non fornito

No support unit, trolley not supplied / Ohne Gestell, Rollwagen nicht inbegriffen

Sans structure, chariot non fourni / Sin estructura, carro no suministrado / Sem estrutura, carro não fornecido

RIGENERATORI DI TEMPERATURA

Regeneration ovens | Regeneriergeräte | Régénérateurs de température
 Regeneradores de temperatura | Regeneradores de temperatura

MECCANICO

Mechanical | Mechanisch | Mécanique | Mecánico | Mecânico

Codice Code ⚡	Dimensioni Dimensions mm	GN	600x400	Vol./Peso Vol./Weight m³ / kg	VAC	VAC
					230-1N / 50 Hz kW	400-3N / 50 Hz kW
GR0511M	820x746x728	5 GN 1/1	5	0,64 / 97	-	6,3
GR0711M	820x746x908	7 GN 1/1	7	0,77 / 110	-	9,6
GR1011M	820x746x1108	10 GN 1/1	10	0,9 / 128	-	12,6
GR1411M	820x746x1501	14 GN 1/1	14	1,05 / 160	-	15,9
GR1021M	820x1010x1108	10 GN 2/1	10	1,2 / 153	-	15,9



MANTENITORI - RIGENERATORI

Holding-Regeneration ovens | Warmhalte-/Regeneriergeräte | Appareils de maintien et remise en température
Mantenedores-Regeneradores | Mantedores-Regeneradores

MECCANICO

Mechanical | Mechanisch | Mécanique | Mecánico | Mecânico

Codice Code ⚡	Dimensioni Dimensions mm	GN	600x400	Vol./Peso Vol./Weight m³ / kg	VAC 230-1N / 50 Hz kW	VAC 400-3N / 50 Hz kW
GR0523M	648x608x532	5 GN 2/3	-	0,37 / 45	3,2	-



ELETTRONICO

Electronic | Elektronisch | Électronique | Electrónico | Eletrônico

Codice Code ⚡	Dimensioni Dimensions mm	GN	600x400	Vol./Peso Vol./Weight m³ / kg	VAC 230-1N / 50 Hz kW	VAC 400-3N / 50 Hz kW
GR0511L	820x746x728	5 GN 1/1	5	0,64 / 97	3,3	-
GR0511E	820x746x728	5 GN 1/1	5	0,64 / 97	-	6,3
GR0711E	820x746x908	7 GN 1/1	7	0,77 / 110	-	9,6
GR1011E	820x746x1108	10,1 GN 1/1	10	0,91 / 128	-	12,6
GR1411E	820x746x1501	14,1 GN 1/1	14	1,05 / 160	-	15,9



ELETTRONICO PROGRAMMABILE

Programmable electronic | Elektronisch programmierbar | Électronique programmable | Electrónico programable | Eletrônico programável

Codice Code ⚡	Dimensioni Dimensions mm	GN	600x400	Vol./Peso Vol./Weight m³ / kg	VAC 230-1N / 50 Hz kW	VAC 400-3N / 50 Hz kW
GR0511P	820x746x728	5 GN 1/1	5	0,64 / 97	-	6,3
GR0711P	820x746x908	7 GN 1/1	7	0,77 / 110	-	9,6
GR1011P	820x746x1108	10 GN 1/1	10	0,91 / 128	-	12,6
GR1411P	820x746x1501	14 GN 1/1	14	1,05 / 160	-	15,9
GR1021P	820x1010x1108	10 GN 2/1	10	1,2 / 153	-	15,9
GR2011P	930x1120x2038	car GN 1/1	-	2,74 / 300	-	16,2
GR2021P	970x1270x2038	car GN 2/1	-	3,2 / 380	-	22,2



APPARECCHIATURE SOVRAPPOSTE

Stacked appliances | Gestapelte Geräte | Appareils superposés | Equipos superpuestos
Aparelhagens sobrepostas

KIT

Codice Code ⚡	Rigeneratori sovrapposti Stacking kit version	Dimensioni Dimensions mm	Volume Vol. m³	Peso Weight kg	VAC 400-3N / 50 Hz kW
GRS0550E	GR0511E+GR0511E	820x746x1490	1,1	134	12,6
GRS0550P	GR0511P+GR0511P	820x746x1490	1,1	134	12,6
GRS100510E	GR1011E+GR0511E	820x746x1860	1,5	167	19,9
GRS100510P	GR1011P+GR0511P	820x746x1860	1,5	167	19,9



Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserves the right to modify any products without prior notice • Veränderungen an den Produkten können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers vorgenommen werden • Des modifications peuvent être apportées par le constructeur aux produits sans préavis • El fabricante se reserva la posibilidad de efectuar cambios en el producto sin aviso previo • Os produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio do fabricante

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

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

www.giorik.com

