GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

EASY*air*

INTUITIVE COMBI OVENS

IT | GB | DE | FR | ES | PT

EASY*air*

INTUITIVE COMBI OVENS

CUCINARE NON È MAI STATO COSÌ FACILE

Cooking has never been so easy

IT | ***Cucinare non è mai stato così facile.***
Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione-vapore, convezione con umidificazione e con deumidificazione, con spillone, mantenere in temperatura. Queste sono le funzioni di EasyAir, disponbile nella versione a gas o elettrica, che con le paratie bivalenti, consente di utilizzare sia teglie con dimensioni gastronorm che teglie per pasticceria da 600x400 mm.

GB | ***Cooking has never been so easy.***
Cooking by convection, steam, combined convection/steam, convection with humidifying and with dehumidifying, with a skewer, temperature holding. These are all EasyAir functions, available in both gas and electric versions. The sides with double fitments enable use of both Gastronorm size trays and 600x400 patisserie trays.

DE | ***Kochen war noch nie so einfach.***
Konvektionsgaren, Dampfgaren, Kombigaren Konvektion-Dampf, Konvektionsgaren mit Beschwadung und mit Entschwadung, mit Kerntemperaturfühler, Warmhalten. Das sind die Funktionen von EasyAir, dem Gerät das elektro- oder gasbetrieben angeboten wird und dank bivalenter Wände ermöglicht, GN-Bleche sowie Konditoreibleche (600x400 mm) zu verwenden.

FR | ***Cuisiner n'a jamais été aussi facile.***
Cuir à convection, à vapeur, mixte convection/vapeur, convection avec humidification et avec déshumidification, avec sonde à cœur, maintenir à la bonne température. Celles-ci sont les fonctions d'EasyAir, disponible dans la version à gaz ou électrique, qui, avec les cloisons bivalentes, permet d'utiliser aussi bien les plaques de format Gastro Norm que les plaques pour pâtisserie de 600x400 mm.

ES | ***Cocinar no ha sido nunca tan fácil.*** *Cocinar con convección, con vapor, mixto convección-vapor, convección con humidificación y con deshumidificación, con sonda, mantener a temperatura. Estas son las funciones de EasyAir, disponible en la versión de gas o eléctrica, que, con los separadores bivalentes, permite utilizar tanto bandejas de tamaño Gastronorm como bandejas para pastelería de 600x400 mm.*

PT | ***Cozinhar nunca foi tão fácil.***
Cozinhar com convecção, a vapor, misto convecção-vapor, convecção com humidificação e com desumidificação, com sonda, manter na temperatura. Estas são as funções de EasyAir, disponível na versão a gás ou elétrica, que, com as guias duplas, permitem utilizar quer tabuleiros com tamanhos gastronorm quer tabuleiros para pastelarias de 600x400 mm.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

EASYAIR PER LA PASTICCERIA
EASYAIR FOR PATISSERIE

IT | ***Estrema Versatilità - EasyAir per la pasticceria.*** EasyAir monta paratie bivalenti GN 1/1 e EN 600x400 (con interasse da 74 mm) sostituibili con delle paratie EN 600x400 con interasse da 80 mm, ideali per la pasticceria. L'uniformità di cottura è garantita da una ventola a 3 velocità con inversione automatica della rotazione. La versione touch screen inoltre integra i principali programmi di cottura di pane e pasticceria.

GB | ***Extreme versatility - easyair for patisserie.*** *EasyAir has sides with double fitments for GN 1/1 and EN 600x400 (with a 74mm space between trays) which can be exchanged for EN 600x400 fitments with an 80mm space, which is ideal for patisserie. Even cooking is guaranteed by a 3-speed fan with automatic rotation inversion. What's more, the touch-screen version contains the main cooking programs for bread and patisserie.*

DE | ***Ausserordentliche Vielseitigkeit - EasyAir für die Konditorei.*** *EasyAir bietet bivalente Wände (GN 1/1 und EN 600x400 mit 74 mm Abstand), die gegen EN 600x400 Wände mit einem Abstand von 80 mm und damit ideal für den Konditoreieinsatz ausgewechselt werden können. Das gleichmäßige Garen wird durch einen Ventilator mit 3 Geschwindigkeiten und automatischer Umkehr der Drehung gewährleistet. Ferner integriert die Touchscreen-Ausführung die wichtigsten Garprogramme für Brot und Gebäck.*

FR | ***Polyvalence extrême - EasyAir pour la pâtisserie.*** *EasyAir est équipé de cloisons bivalentes GN 1/1 et EN 600x400 (avec entraxe de 74 mm) remplaçables par des cloisons EN 600x400 avec entraxe de 80 mm, idéales pour la pâtisserie. L'uniformité de cuisson est garantie par un ventilateur à 3 vitesses avec inversion automatique de la rotation. La version tactile intègre également les programmes principaux de cuissons de pain et pâtisserie.*

ES | ***Extrema versatilidad - EasyAir para la pastelería.*** *EasyAir monta separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con intereje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con intereje de 80 mm, ideales para la pastelería. La uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación. La versión touch screen integra, asimismo, los principales programas de cocción de pan y pastelería.*

PT | ***Extrema versatilidade - EasyAir para pastelarias.*** *EasyAir monta guias duplas GN 1/1 e EN 600x400 (com distância entre tabuleiros de 74 mm) que podem ser substituídas com guias EN 600x400 com distância entre tabuleiros de 80 mm, ideais para pastelarias. A uniformidade do cozimento é garantida por uma ventoinha de 3 velocidades com inversão automática da rotação. A versão touch screen também integra os principais programas de cozimento de pães e pastelaria.*

ESTREMA VERSATILITÀ
extreme versatility

EASYAIR PER LA GASTRONOMIA
EASYAIR FOR GASTRONOMY

IT | ***Estrema Versatilità - EasyAir per la gastronomia.*** EasyAir risulta essere perfetto anche per la gastronomia grazie alla possibilità di cucinare a convezione, a vapore e a ciclo misto convezione/vapore oltre che affumicare. Grazie alla funzione mantenimento/maturazione, inoltre, consente la cottura lenta di arrosti di grande pezzatura. L'elevata intuitività del pannello di controllo touch screen consente di avviare rapidamente i programmi di cottura precaricati.

IT | ***Extreme versatility - EasyAir for gastronomy.*** *EasyAir is also perfect for gastronomy offering the choice of cooking by convection, steam and a combined convection/steam system, as well as smoking. The holding/resting function makes possible slow cooking of large roast joints. A large number of cooking programs can be preloaded and accessed using the highly intuitive touch-screen control panel.*

DE | ***Außerordentliche Vielseitigkeit - EasyAir für die Gastronomie.*** *EasyAir bietet verschiedene Garmöglichkeiten - Konvektionsgaren, Dampfgaren und Mischgaren Konvektion/Dampf wie auch Räuchern - und eignet sich daher perfekt für die Gastronomie. Dank der Funktion Warmhalten/Reifen ermöglicht das Gerät überdies das langsame Garen von großem Gargut. Die sehr intuitive Touchscreen-Bedienblende ermöglicht viele voreingestellte Garprogramme.*

FR | ***Polyvalence extrême - EasyAir pour la gastronomie.*** *EasyAir s'avère parfait également pour la gastronomie grâce à la possibilité de cuisiner à convection, à vapeur et à cycle mixte convection/vapeur, ainsi que de fumer. En plus, grâce à la fonction de maintien/maturation, il permet une cuisson lente des gros rôtis. La grande intuitivité du panneau de commande tactile permet d'utiliser de nombreux programmes de cuisson préchargés.*

ES | ***Extrema Versatilidad - EasyAir para la gastronomía.*** *EasyAir es también perfecto para la gastronomía gracias a la posibilidad de cocinar con convección, con vapor y con ciclo mixto convección/vapor además del ahumado. Gracias a la función mantenimiento/maduración, permite además la cocción lenta de asados de gran tamaño. La elevada intuición del panel de control touch screen permite muchos programas de cocción precargados.*

PT | ***Extrema Versatilidade - EasyAir para a gastronomia.*** *EasyAir é perfeito também para a gastronomia graças à possibilidade de cozinhar com convecção, a vapor e com ciclo misto convecção/vapor além da possibilidade de fumar. Graças à função manutenção/maturação permite também o cozimento lento de assados de grandes dimensões. A grande intuitividade do painel de controlo touch screen permite utilizar muitos programas de cozimento pré-carregados.*

VERSIONI TOUCH SCREEN

Touch screen ovens

IT | ***Versioni touch screen.*** EasyAir è disponibile con controllo touch da 5" dalla grafica intuitiva e dal design innovativo. Il controllo touch screen consente l'utilizzo di programmi di cottura precaricati, di ricette caricabili con chiavette USB, programmi con nove fasi di cottura, regolazione dell'umidità relativa in camera, tre diverse velocità di ventilazione, cotture con sonda al cuore e cotture in bassa temperatura con delta T.

GB | ***Touch-screen ovens.*** *EasyAir is available with an intuitive 5" graphic touch-screen with an innovative design. The touch-screen control panel makes it possible to use preloaded cooking programs and to upload recipes from a USB key. It can store programs with nine cooking phases, control the relative humidity in the cooking chamber, offering three different fan speeds, cooking with an inner probe and low temperature cooking with Delta T setting.*

DE | ***Touchscreen-Öfen.*** *EasyAir ist mit einer 5-Zoll-Touchsteuerung mit intuitiver Grafik und innovativem Design erhältlich. Die Touchscreen-Steuerung ermöglicht die Nutzung von voreingestellten Garprogrammen und Rezepten, die von einem USB-Stick geladen werden können, sowie Programme mit neun Garphasen, das Einstellen der relativen Luftfeuchte in der Garkammer, drei verschiedene Lüftergeschwindigkeiten, Garvorgänge mit Kerntemperaturfühler und Garvorgänge mit niedriger Temperatur mit Delta-T.*

10 GN 1/1 - EN 600x400

7 GN 1/1 - EN 600x400

FR | ***Fours tactiles.*** *EasyAir est disponible avec écran tactile de 5" à la graphique intuitive et au design innovant. La commande tactile permet d'utiliser des programmes de cuisson préchargés, des recettes téléchargeables depuis une clé USB, des programmes de neuf phases de cuisson, le réglage de l'humidité relative dans la chambre, trois vitesses différentes de ventilation, des cuissons avec sonde au cœur et des cuissons à basse température avec delta T.*

ES | ***Hornos touch screen.*** *EasyAir se encuentra disponible con control touch de 5" de gráfica intuitiva y diseño innovador. El control touch screen permite utilizar programas de cocción precargados, recetas cargadas mediante llave USB, programas con nueve fases de cocción, regulación de la humedad relativa en cámara, tres distintas velocidades de ventilación, cocción con sonda de aguja y cocción a baja temperatura con delta T.*

PT | ***Fornos touch screen.*** *EasyAir está disponível com controlo touch de 5" com gráfica intuitiva e design inovador. O controlo touch screen permite a utilização de programas de cozimento pré-carregados, de receitas carregáveis com pen drives, programas com nove fases de cozimento, regulação da humidade relativa na câmara de cozimento, três diferentes velocidades de ventilação, cozimentos com sonda de núcleo e cozimentos a baixa temperatura com Delta T.*

5 GN 1/1 - EN 600x400

5 GN 2/3

IT | ***Versioni elettromeccaniche.*** EasyAir è disponibile anche con il tradizionale pannello elettromeccanico in tre diverse versioni: a convezione senza umidificatore, a convezione con umidificatore e due velocità e misto convezione/vapore con umidificatore e due velocità.

GB | ***Electromechanical ovens.*** *EasyAir is also available with a traditional electromechanical control panel in three different versions: convection without humidifier, 2-speed convection with humidifier and combined two-speed convection/steam with humidifier.*

DE | ***Elektromechanische Öfen.*** *EasyAir ist auch mit der herkömmlichen elektromechanischen Bedienblende in drei verschiedenen Ausführungen erhältlich: Konvektion ohne Beschwader, Konvektion mit Beschwader und zwei Geschwindigkeiten sowie Kombifunktion Konvektion/Dampf mit Beschwader und zwei Geschwindigkeiten.*

5 GN 2/3

5 GN 1/1 - EN 600x400

VERSIONI ELETTROMECCANICHE

Electromechanical ovens

FR | ***Fours électromécaniques.*** *EasyAir est disponible aussi avec le panneau électromécanique traditionnel en trois diverses versions : à convection sans humidificateur, à convection avec humidificateur et deux vitesses et mixte convection/vapeur avec humidificateur et deux vitesses.*

ES | ***Hornos electromecánicos.*** *EasyAir se encuentra disponible también con el tradicional panel electromecánico en tres distintas versiones: de convección sin humidificador, de convección con humidificador y dos velocidades y mixto convección/vapor con humidificador y dos velocidades.*

PT | ***Fornos eletromecânicos.*** *EasyAir está disponível também com o tradicional painel eletromecânico em três diferentes versões: com convecção sem humidificador, com convecção com humidificador e duas velocidades e misto convecção/vapor com humidificador e duas velocidades.*

7 GN 1/1 - EN 600x400

10 GN 1/1 - EN 600x400

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

EasyService
level control cooking

IT | 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.

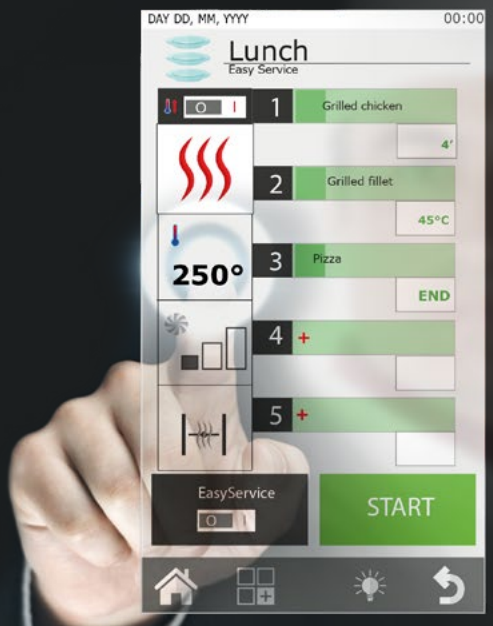
GB | *The new Rack Control enables different dishes to be cooked at the same time at various levels. What's more, with EasyService, a new Rack Control function, all the dishes can be served at the same time.*

DE | *Die neue Rack Control ermöglicht das gleichzeitige Garen von verschiedenen Gerichten auf unterschiedlichen Ebenen. Überdies können mit der neuen Rack Control-Funktion namens EasyService alle Gerichte im gleichen Moment serviert werden.*

FR | *Le nouveau Rack Control permet la cuisson simultanée de plats différents sur plusieurs niveaux. De plus, avec EasyService, une nouvelle fonction du Rack Control, il est possible de servir tous les plats au même moment.*

ES | *El nuevo Rack Control permite la cocción de distintos alimentos al mismo tiempo en diversos niveles. Además, con EasyService, una nueva función del Rack Control, es posible servir todos los platos en el mismo momento.*

PT | *O novo Rack Control permite cozinhar comidas diferentes ao mesmo tempo em vários níveis. Para além disso, com EasyService, uma nova função do Rack Control, é possível servir todos os pratos no mesmo momento.*



TECNOLOGIA INTUITIVA

Intuitive technology

OneTouch

IT | ***Tecnologia intuitiva.*** Permette all'utente di minimizzare i tempi avviando con un solo gesto le sue ricette preferite. Il forno dà la possibilità infatti di memorizzare fino a 9 programmi di cottura (selezionabili tra i predefiniti impostati da Giorik oppure creati ad hoc in utenza inserendo parametri personalizzati), attivabili direttamente dalla schermata OneTouch con un semplice tocco.

GB | ***Intuitive technology.*** *Users are able to save time by starting up their favourite recipe with just one move. The oven is capable of saving up to 9 cooking programs, which can be selected from the existing programs provided by Giorik or created at will during use by entering personalised settings. All these can be activated directly from the OneTouch screen in one simple move.*

DE | ***Intuitive Technologie.*** *Der Benutzer kann so in einem einzigen Handgriff seine bevorzugten Rezepte starten und viel Zeit sparen. Tatsächlich bietet der Ofen die Möglichkeit, bis zu 9 Garprogramme zu hinterlegen (wählbar unter den voreingestellten Programmen von Giorik oder den ad hoc vom Anwender erstellten Programmen mit seinen Parametern), die direkt in der OneTouch-Anzeige mit einem einzigen Antippen aktiviert werden können*

FR | ***Technologie intuitive.*** *Permet à l'utilisateur de minimiser les temps en démarrant d'un seul geste ses recettes préférées. Le four permet, en effet, de mémoriser jusqu'à 9 programmes de cuisson (sélectionnables parmi les programmes prédéfinis configurés par Giorik ou créés ad hoc lors de l'utilisation en saisissant les paramètres personnalisés), actionnables d'un seul geste directement depuis l'afficheur OneTouch.*

ES | ***Tecnología intuitiva.*** *Permite que el usuario minimice los tiempos poniendo en marcha con un único gesto sus recetas preferidas. El horno, en efecto, ofrece la posibilidad de memorizar hasta 9 programas de cocción (que se pueden seleccionar entre los predefinidos configurados por Giorik o creados ad hoc en el horno introduciendo parámetros personalizados), que se activan directamente desde la ventana OneTouch con un simple toque.*

PT | ***Tecnologia intuitiva.*** *Permite ao utilizador minimizar o tempo, preparando com um único gesto as suas receitas preferidas. O forno possibilita memorizar até 9 programas de cozimento (selecionáveis entre os predefinidos por Giorik ou criados especificamente pelo utilizador inserindo parâmetros personalizados), que podem ser ativados diretamente pelo ecrã OneTouch com um simples toque.*

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

30%

IT | *Regolazione dell'umidità.* Il sistema unico di controllo dell'umidità di cui sono stati dotati i forni EasyAir, permette di monitorare costantemente la situazione climatica all'interno della camera di cottura e di intervenire prontamente per mantenere sempre il corretto grado di idratazione.

GB | *Humidity control.* *The unique humidity control system installed in EasyAir ovens enables constant monitoring of the climatic conditions in the cooking chamber and prompt action can be taken to maintain the correct degree of hydration.*

FR | *Réglage de l'humidité.* *Le système unique de contrôle de l'humidité, dont sont dotés les fours EasyAir, permet de surveiller constamment la situation climatique à l'intérieur de la chambre de cuisson et d'intervenir rapidement pour maintenir toujours le degré d'hydratation qui convient.*

DE | *Einstellung der Feuchtigkeit.* *Das einzigartige System zur Feuchtigkeitskontrolle, mit dem die EasyAir-Öfen ausgestattet sind, ermöglicht die Überwachung der klimatischen Bedingungen im Inneren der Garkammer und eine schnelle Nachregulierung des Feuchtegrads.*

ES | *Regulación de la humedad.* *El sistema único de control de la humedad, con el que cuentan los hornos EasyAir, permite monitorizar de forma constante la situación climática dentro de la cámara de cocción e intervenir rápidamente para mantener cada vez el nivel de hidratación correcta.*

PT | *Regulação da humidade.* *Os fornos EasyAir são dotados de um sistema único de controlo da humidade que permite monitorar a situação climática dentro da câmara de cozimento e uma rápida intervenção para manter sempre o correto grau de hidratação.*

IT | *Evacuazione dell'umidità.* L'evacuazione dell'umidità avviene attraverso una valvola a farfalla che permette, grazie ad un sistema di aspirazione dell'aria, di estrarre l'eccedenza in camera in maniera rapida e completa. Questa valvola viene aperta solo quando serve, eliminando così inutili fuoriuscite di calore.

GB | *Humidity evacuation.* *Humidity is evacuated through a butterfly valve that extracts any excess in the cooking chamber quickly and completely thanks to the air suction system. This valve is only opened when needed, thus preventing the unnecessary escape of heat.*

DE | *Ausleitung der Feuchtigkeit.* *Die Feuchtigkeit wird über eine Drosselklappe ausgeleitet, die dank eines Luftansaugsystems die überschüssige Feuchtigkeit in der Kammer schnell und gänzlich entzieht. Dieses Ventil wird tatsächlich nur dann geöffnet, wenn es notwendig ist, was unnötigen Wärmeaustritt vermeidet.*

REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ

Humidity tuner

FR | ***Èvacuation de l'humidité.***
L'évacuation de l'humidité s'effectue au moyen d'une vanne papillon qui permet, grâce à un système d'aspiration de l'air, d'extraire l'excès d'humidité de la chambre de manière rapide et complète. Cette vanne n'est ouverte que le strict nécessaire, en éliminant ainsi les pertes de chaleur inutiles.

ES | ***Evacuación de la humedad.***
La evacuación de la humedad se produce a través de una válvula de mariposa que permite extraer, gracias a un sistema de aspiración del aire, la excedencia de la cámara de forma rápida y completa. Esta válvula se abre sólo cuando es necesario, eliminando de esta forma pérdidas de calor inútiles.

PT | ***Evacuação da humidade.***
A evacuação da humidade é efetuada por meio de uma válvula borboleta que permite a extração rápida e completa da humidade excessiva na câmara de cozimento através de um sistema de aspiração de ar. Esta válvula abre-se somente quando é preciso, evitando assim perdas desnecessárias de calor.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

IT | PANNELLO TOUCH SCREEN

1. On/Off
2. Pannello TOUCH SCREEN:
   - Controllo della 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, raffreddamento in cottura, mantenimento, affumicatura;
   - Modalità "One Touch": partenza immediata del ciclo di cottura con un unico tocco;
   - Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma.
   - Partenza programmata del forno;
   - Cottura con ''Rack control";
   - Interfaccia "Recipe Tuner";
   - Modalità di cottura in Delta T;
   - Cottura con spillone;
   - Cottura multilivello con "EasyService";
   - Apertura motorizzata valvola di sfiato;
   - Pulsante Back;
   - Menu Principale;
   - Start/stop
3. Unico controllo per mezzo di una sola manopola encoder Jog/dial che permette di navigare attraverso tutte le funzioni del forno

GB | *TOUCH SCREEN PANEL*

1. *On/Off switch*
2. *TOUCH SCREEN Panel:*
   - *Temperature control from 50° to 300° C;*
   - *Time control from 1' to 599' presence of infinite function;*
   - *Cooking method: convection, steam, combined convection/ steam, cooling during cooking, holding, smoking;*
   - *"One Touch" cooking mode: immediate start of the cooking cycle with "One Touch";*
   - *Preset cooking program. Possibility of controlling 9 cooking phases for each program;*
   - *Schedule departure of cooking;*
   - *Cooking with ''Rack control";*
   - *Interface "Recipe Tuner";*
   - *Delta T cooking;*
   - *Cooking with probe;*
   - *Multi level cooking with "EasyService";*
   - *Motorized opening of the vent valve;*
   - *Back key;*
   - *Main Menu key;*
   - *Key Start/Stop*
3. *Single control by means of just one jog/dial encoder knob for navigating through all oven operations*

DE | *TOUCHSCREEN-BEDIENBLENDE*

1. *On/Off-Schalter*
2. *TOUCHSCREEN-Bedienblende:*
   - *Temperaturanwahl von 50 bis 300 °C;*
   - *Zeitanwahl von 1 bis 599 min, mit Endlosfunktion;*
   - *Garmodus: Konvektion, Dampf, Kombifunktion Konvektion/Dampf, Kühlen beim Garen, Warmhalten, Räuchern;*
   - *"One Touch"-Modus: Sofortstart des Garzyklus mit einem einzigen Antippen;*
   - *Voreingestellte Garprogramme. Es können 9 Garphasen je Programm verwaltet werden.*
   - *Voreingestellter Programmstart;*
   - *Garen mit „Rack Control";*
   - *Schnittstelle „Recipe Tuner";*
   - *Delta-T-Garmodus;*
   - *Garen mit Kerntemperaturfühler;*
   - *Multilevel-Garen mit „EasyService";*
   - *Motorisiertes Öffnen des Entlüftungsventils;*
   - *Taste Back;*
   - *Hauptmenü;*
   - *Start/Stop*
3. *Einzige Ansteuerung über einen Jog/Dial Encoderknauf für das Durchlaufen aller Ofenfunktionen*

EASY*air*

INTUITIVE COMBI OVENS

VERSIONE TOUCH SCREEN

Touch-screen version

FR | *PANNEAU TACTILE*

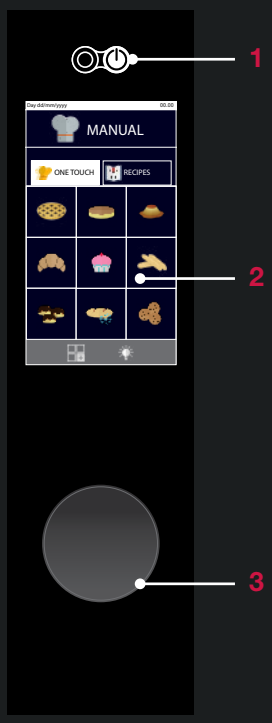
1. *Touche On/Off*
2. *PANNEAU TACTILE :*
   - *Contrôle de la température de 50 °C à 300 °C ;*
   - *Contrôle du temps de 1' à 599' présence de la fonction « infini » ;*
   - *Mode de cuisson : convection, vapeur, mixte convection/vapeur, refroidissement en cuisson, maintien, fumage ;*
   - *Mode « One Touch » : démarrage immédiat du cycle de cuisson en un seul geste ;*
   - *Programmes de cuisson préconfigurés. Possibilité de gérer 9 phases de cuisson pour chaque programme ;*
   - *Démarrage programmé du four ;*
   - *Cuisson avec « Rack control » ;*
   - *Interface « Recipe Tuner » ;*
   - *Mode de cuisson en Delta T ;*
   - *Cuisson avec sonde à cœur ;*
   - *Cuisson multiniveau avec « EasyService » ;*
   - *Ouverture motorisée du purgeur ;*
   - *Bouton Back ;*
   - *Menu principal ;*
   - *Start/stop*
3. *Commande unique à l'aide d'un seul bouton encodeur jog/dial qui permet de naviguer à travers les fonctions du four*

ES | *TOUCH SCREEN PANEL*

1. *Interruptor On/Off*
2. *Panel TOUCH SCREEN:*
   - *Control de la temperatura de 50 a 300 °C;*
   - *Control del tiempo de 1' a 599' con presencia de la función infinito;*
   - *Modalidad de cocción: convección, vapor, mixto convección/ vapor, enfriamiento en cocción, mantenimiento, ahumado;*
   - *Modalidad "One Touch": inicio inmediato del ciclo de cocción con un único toque;*
   - *Programas de cocción preconfigurados. Posibilidad de gestionar 9 fases de cocción para cada programa;*
   - *Inicio programado del horno;*
   - *Cocción con "Rack control";*
   - *Interfaz "Recipe Tuner";*
   - *Modalidad de cocción en Delta T;*
   - *Cocción con sonda;*
   - *Cocción multinivel con "EasyService";*
   - *Apertura motorizada de la válvula de escape;*
   - *Botón Back;*
   - *Menú Principal;*
   - *Start/stop*
3. *Un único mando rotativo codificador jog/dial permite navegar a través de todas las funciones del horno*

PT | *PAINEL TOUCH SCREEN*

1. *Interruptor Liga/Desliga*
2. *Painel TOUCH SCREEN:*
   - *Controlo da temperatura de 50° a 300° C;*
   - *Controlo do tempo de 1' a 599' presença da função infinito;*
   - *Modo de cozimento: convecção, vapor, misto convecção/vapor; arrefecimento durante cozimento, manutenção, fumagem;*
   - *Modo "One Touch": arranque imediato do ciclo de cozimento com um único toque;*
   - *Programas de cozimento predefinidos. Possibilidade de gerir 9 fases de cozimento para cada programa;*
   - *Arranque programado do forno;*
   - *Cozimento com ''Rack control";*
   - *Interface "Recipe Tuner";*
   - *Modo de cozimento em Delta T;*
   - *Cozimento com sonda;*
   - *Cozimento multinível com "EasyService";*
   - *Abertura motorizada da válvula de purga;*
   - *Botão Back;*
   - *Menu Principal;*
   - *Start/stop*
3. *Controlo único apenas por meio do botão rotativo encoder jog/dial para navegar pelas funções do forno*



GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

EASY*air*

INTUITIVE COMBI OVENS

CONTROLLO ELETTROMECCANICO

Electromechanical control

IT | ELETTROMECCANICO

1. Indicatore di presenza alimentazione elettrica
2. Interruttore principale. Selettore modo cottura: convezione - vapore - misto
3. Indicatore riscaldamento in funzione
4. Controllo della temperatura da 50°C a 280° C
5. Interruttore principale. Controllo del tempo da 1' a 120' + posizione infinita
6. Umidificatore
7. Doppia velocità
8. A richiesta versione con sonda al cuore

GB | *ELECTROMECHANICAL CONTROL*

1. *Electric power on indicator*
2. *Main switch. Cooking method selector: convection - steam - combined*
3. *Heating-up on indicator*
4. *Temperature control from 50 °C to 280 °C*
5. *Main switch. Timer control from 1' to 120' (+ non-stop position)*
6. *Humidifier*
7. *Double speed*
8. *Inner probe on request*

DE | *ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG*

1. *Netzanzeige*
2. *Hauptschalter Garmodus-Wahlschalter: Konvektion - Dampf - Kombifunktion*
3. *Anzeige Aufheizen Ein*
4. *Temperaturanwahl von 50 bis 280 °C*
5. *Hauptschalter Zeitanwahl von 1 bis 120 min, mit Endlosfunktion*
6. *Beschwader*
7. *Zweifache Geschwindigkeit*
8. *Auf Anfrage Ausführung mit Kernfühler*

FR | COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

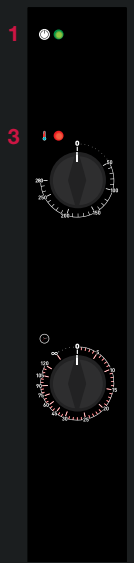
1. *Indicateur d'alimentation électrique*
2. *Interrupteur principal. Sélecteur mode de cuisson : convection - vapeur - mixte*
3. *Indicateur de chauffage en fonction*
4. *Contrôle de la température de 50 °C à 280 °C*
5. *Interrupteur principal. Contrôle du temps de 1' à 120' + position infinie*
6. *Humidificateur*
7. *Double vitesse*
8. *Sur demande, version avec sonde à cœur*

ES | *CONTROL ELECTROMECÁNICO*

1. *Indicador de presencia alimentación eléctrica*
2. *Interruptor principal. Selector modalidad cocción: convección - vapor - mixto*
3. *Indicador calentamiento en función*
4. *Control de la temperatura de 50 a 280 °C*
5. *Interruptor principal. Control del tiempo de 1' a 120 + posición infinito*
6. *Humidificador*
7. *Doble velocidad*
8. *Por encargo, versión con sonda de aguja*

PT | *CONTROLO ELETROMECÂNICO*

1. *Indicador de presença de alimentação elétrica*
2. *Interruptor principal. Seletor modo cozimento: convecção - vapor - misto*
3. *Indicador de aquecimento em funcionamento*
4. *Controlo da temperatura de 50°C a 280° C*
5. *Interruptor principal. Controlo do tempo de 1' a 120' + posição infinita*
6. *Humidificador*
7. *Dupla velocidade*
8. *A pedido, versão com sonda de núcleo*



FORNO A CONVEZIONE

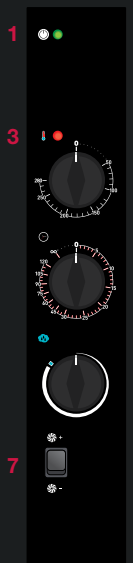
CONVECTION OVEN

KONVEKTIONSOFEN

FOUR À CONVECTION

HORNO DE CONVECCIÓN

FORNO COM CONVECÇÃO



FORNO A CONVEZIONE A 2 VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE

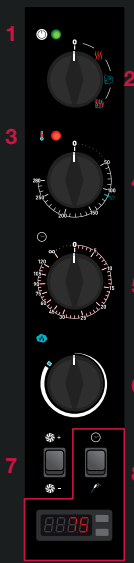
2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWADER

FOUR À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR

HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR

FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR



FORNO MISTO (CONVEZIONE-VAPORE) A 2 VELOCITÀ

COMBINED 2-SPEED OVEN (CONVECTION-STEAM)

KOMBIOFEN (KONVEKTION-DAMPF) MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN

FOUR MIXTE (CONVECTION-VAPEUR) À DEUX VITESSES

HORNO MIXTO (CONVECCIÓN-VAPOR) DE DOS VELOCIDADES

FORNO MISTO (CONVECÇÃO-VAPOR) A DUAS VELOCIDADES

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

IT | *Sistema di lavaggio.* Disponibile su richiesta, solo nella versione Touch, un sistema di lavaggio automatico della camera del forno. Questo sistema prevede tre programmi di lavaggio in funzione delle specifiche esigenze: soft, normal, hard. Il lavaggio automatico garantisce la massima igienicità della camera di cottura con il minimo consumo di acqua.

DE | *Reinigungssystem.* *Nur in der Touch-Ausführung ist der Ofen auf Anfrage mit einem automatischen Garkammer-Reinigungssystem erhältlich. Dieses System bietet drei bedarfsabhängige Reinigungsprogramme: soft, normal, hard. Das automatische Reinigungssystem garantiert maximale Hygiene in der Garkammer bei minimalem Wasserverbrauch.*

ES | *Sistema de lavado.* *Se encuentra disponible si se solicita, sólo en la versión Touch, un sistema de lavado automático de la cámara del horno. Este sistema prevé tres programas de lavado en función de las necesidades específicas: soft, normal y hard. El lavado automático garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.*

GB | *Cleaning system.* *Available on request, only with the Touch version, a cooking chamber automatic cleaning system. This system offers three cleaning programs to meet specific needs: soft, normal, hard. The automatic cleaning system guarantees maximum hygiene in the cooking chamber with minimum water consumption.*

FR | *Système de lavage.* *Disponible sur demande, seulement dans la version Touch, un système de lavage automatique de la chambre du four. Ce système prévoit trois programmes de lavage en fonction des besoins spécifiques : soft, normal, hard. Le lavage automatique garantit le maximum de l'hygiène de la chambre de cuisson avec une consommation d'eau minimale.*

PT | *Sistema de lavagem.* *Disponível a pedido do cliente, somente na versão Touch, um sistema de lavagem automática da câmara de cozimento do forno. Este sistema inclui três programas de lavagem para satisfazer as suas exigências específicas: soft, normal, hard (quer dizer, lavagem suave, normal, intensa). A lavagem automática garante a máxima higiene da câmara de cozimento com o mínimo consumo de água.*

SISTEMA DI LAVAGGIO

Washing system

CONSUMI D'ACQUA RIDOTTI

Reduced water consumption • Reduzierter Wasserverbrauch
Consommations d'eau réduites • Consumos de agua reducidos
Menor consumo de água

- Forno Tradizionale / *Traditional oven / Herkömmlicher Ofen / Four traditionnel / Horno tradicional / Forno tradicional*
- Giorik EasyAir

CONTROLLO TOUCH-SCREEN

Touch-screen control panel • Touchscreen-Steuerung • Commande tactile
Control touch-screen • Controlo touch screen

FORNI A CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO | *DIRECT STEAM-CONVECTION OVENS* | *KONVEKTIONS-/ DIREKTDAMPFÖFEN* | *FOURS À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE* | *HORNOS DE CONVECCIÓN-VAPOR DIRECTO* | *FORNOS COM CONVECÇÃO-VAPOR DIRETO*

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	**Dimensioni** Size • Abmessungen Dimensions • Tamaño Dimensões **LxPxH**	**Capacità** Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		**Gas** Gas Gas Gaz Gas Gás	**Tensione** Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	**Potenza** Power Leistung Puissance Potencia Potência
ϟ 🔥	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
ϟ **ETE523**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ϟ **ETE523W**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ϟ **ETE523X**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ϟ **ETE523XW**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ϟ **ETE5**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
ϟ **ETE5W**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
ϟ **ETE5X**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
ϟ **ETE5XW**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
🔥 **ETG5**	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
🔥 **ETG5W**	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
ϟ **ETE7**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
ϟ **ETE7W**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
ϟ **ETE7X**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
ϟ **ETE7XW**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
🔥 **ETG7**	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
🔥 **ETG7W**	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
ϟ **ETE10**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
ϟ **ETE10W**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
ϟ **ETE10X**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
ϟ **ETE10XW**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
🔥 **ETG10**	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6
🔥 **ETG10W**	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6

X - **Versione potenziata** / *Boosted version / Potenzierte Ausführung / Version améliorée Versión Potenciada / Versão Potencializada*

W - **A richiesta versione con lavaggio automatico** / *Automatic cleaning system on request / Auf Anfrage Ausführung mit automatischem Reinigungssystem / Sur demande, version avec système de lavage automatique / Por encargo, versión con sistema de lavado automático / A pedido, versão disponível com lavagem automática*

CONTROLLO ELETTROMECCANICO

Electromechanical control • Elektromechanische Steuerung • Commande électromécanique • Control electromecánico • Controlo eletromecânico

FORNI A CONVEZIONE SENZA UMIDIFICATORE | *CONVECTION OVENS WITHOUT HUMIDIFIER* | *KONVEKTIONSÖFEN OHNE BESCHWADER* | *FOURS À CONVECTION SANS HUMIDIFICATEUR* | *HORNOS DE CONVECCIÓN SIN HUMIDIFICADOR* | *FORNOS COM CONVECÇÃO SEM HUMIDIFICADOR*

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	**Dimensioni** Size • Abmessungen Dimensions • Tamaño Dimensões **LxPxH**	**Capacità** Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		**Gas** Gas Gas Gaz Gas Gás	**Tensione** Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	**Potenza** Power Leistung Puissance Potencia Potência
ϟ 🔥	*mm*	*GN*	*600x400*	*KW*	*v*	*kW*
ϟ **EME523**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ϟ **EME5**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
🔥 **EMG5**	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
ϟ **EME7**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
🔥 **EMG7**	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
ϟ **EME10**	870x750x1020	10 GN 2/1	10x	-	3N 400	12,6
🔥 **EMG10**	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6

FORNI A CONVEZIONE A DUE VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE | *2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER* | *KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWADER* | *FOUR À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR* | *HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR* | *FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR*

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	**Dimensioni** Size • Abmessungen Dimensions • Tamaño Dimensões **LxPxH**	**Capacità** Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		**Gas** Gas Gas Gaz Gas Gás	**Tensione** Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	**Potenza** Power Leistung Puissance Potencia Potência
ϟ 🔥	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
ϟ **EME5232**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ϟ **EME5232X**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ϟ **EME52**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
ϟ **EME52X**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
🔥 **EMG52**	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
ϟ **EME72**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
ϟ **EME72X**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
🔥 **EMG72**	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
ϟ **EME102**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
ϟ **EME102X**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
🔥 **EMG102**	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6

X - **Versione potenziata** / *Boosted version* / *Potenzierte Ausführung* / *Version améliorée* *Versión Potenciada* / *Versão Potencializada*

CONTROLLO ELETTROMECCANICO

Electromechanical control • Elektromechanische Steuerung • Commande électromécanique • Control electromecánico • Controlo eletromecânico

S

FORNI A CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO A DUE VELOCITÀ | *2 SPEED DIRECT STEAM-CONVECTION OVENS* | *KONVEKTIONS-/DIREKTDAMPFÖFEN MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN* | *FOURS À CONVECTION-VAPEUR DIRECTE À DEUX VITESSES* | *HORNOS DE CONVECCIÓN-VAPOR DIRECTO DE DOS VELOCIDADES* | *FORNOS COM CONVECÇÃO-VAPOR DIRETO A DUAS VELOCIDADES*

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	**Dimensioni** Size • Abmessungen Dimensions • Tamaño Dimensões **LxPxH**	**Capacità** Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		**Gas** Gas Gas Gaz Gas Gás	**Tensione** Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	**Potenza** Power Leistung Puissance Potencia Potência
ϟ 🔥	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
ϟ **ECE5232**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ϟ **ECE5232S**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ϟ **ECE5232X**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ϟ **ECE5232XS**	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ϟ **ECE52**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
ϟ **ECE52S**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
ϟ **ECE52X**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
ϟ **ECE52XS**	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
🔥 **ECG52**	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
🔥 **ECG52S**	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
ϟ **ECE72**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
ϟ **ECE72S**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
ϟ **ECE72X**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
ϟ **ECE72XS**	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
🔥 **ECG72**	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
🔥 **ECG72S**	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
ϟ **ECE102**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
ϟ **ECE102S**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
ϟ **ECE102X**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
ϟ **ECE102XS**	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
🔥 **ECG102**	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6
🔥 **ECG102S**	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6

X - **Versione potenziata** / *Boosted version / Potenzierte Ausführung / Version améliorée Versión Potenciada / Versão Potencializada*

S - **A richiesta versione con sonda al cuore** / *Inner probe on request / Auf Anfrage Ausführung mit Kernfühler Sur demande, version avec sonde à cœur / Por encargo, versión con sonda de aguja / A pedido, versão com sonda de núcleo*

EVIDENZIA.IT | 05/17

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

ISO 9001: 2008