

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

RiBOX

MANTENITORI - RIGENERATORI DI TEMPERATURA
HOLDING - REGENERATING OVENS





Sistemi di mantenimento

Holding systems



GR2021P



GRS100510P



GR1011P

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.

I modelli di consumo, in continuo cambiamento, e i nuovi stili di vita, impongono, soprattutto per la ristorazione collettiva, un'organizzazione dei tempi molto diversa rispetto a quella della ristorazione tradizionale, per far fronte alle esigenze di una clientela numerosa, con gusti e abitudini alimentari in continua evoluzione e con orari che possono variare molto, a seconda del tipo di occupazione lavorativa.

GB • Giorik holding and regenerating ovens are systems that maintain temperature and regenerate ready-to-eat dishes, specially designed to meet today's catering needs in which food quality must be combined with ever greater productivity.

Constantly changing consumption habits and new lifestyles make demands on caterers involving very different time-management strategies from those employed in the traditional restaurant model, in order to meet the needs of an ever-expanding client-base whose tastes and habits are constantly evolving and whose working hours vary enormously according to the type of job they do.



GR0511P

GM0311E+GM0511E



Tutti i vantaggi della linea rigenerazione

All the advantages of the regenerating range

GRS100510P



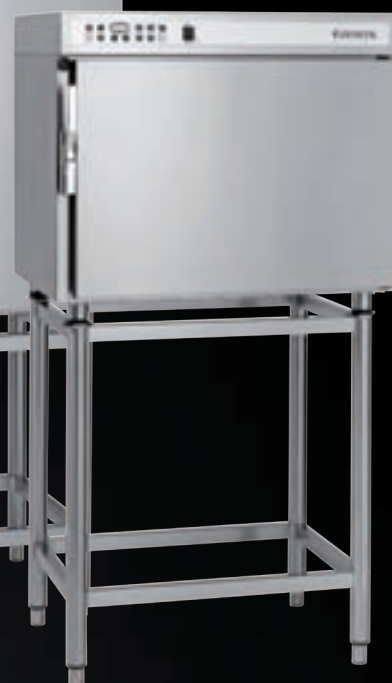
IT • I rigeneratori e i mantenitori rappresentano la soluzione più economica, efficace e pratica per poter organizzare in anticipo la cucina, garantendo alla clientela la sicurezza di consumare in ogni momento della giornata ottimi piatti, freschi e fragranti come appena pronti.

GB • Regenerating and holding ovens are the most economical, effective and practical solution for organising catering in advance, guaranteeing that consumers are able to enjoy excellent dishes with all the freshness and fragrance of just cooked food, at any time of the day and in complete safety.

GR1011P



GR0511P





IT • A differenza dei classici forni, in cui nella fase di rigenerazione è facile incorrere in bruciature o sovracotture, queste macchine conservano a temperatura ottimale i cibi senza che questi si secchino o scuociano, grazie ad un preciso sistema di umidificazione (presente nei modelli elettronici). In questo modo ogni portata può essere cucinata in anticipo e poi rimessa in temperatura, senza il rischio che le caratteristiche organolettiche vengano perse.

La gestione della cucina risulta quindi ampiamente facilitata e resa ancor più flessibile, permettendo una maggiore varietà dell'offerta e un contenimento dei costi.

GB • In contrast to ordinary ovens which, when used for regeneration, can easily burn or overcook the food, these appliances keep the food at the optimum temperature without it drying out or overcooking, thanks to the high-precision humidifying system (fitted to all electronic models). This makes it possible to cook every dish in advance and then bring it back up to the right temperature, without risking any loss of its sensory appeal.

The result is a much easier-to-manage kitchen with even greater flexibility, enabling a broader variety of dishes to be served, while keeping costs down.

PARTICOLARI
CLOSE-UP

1.
Pannello comandi
a controllo digitale
Digital control panel
2.
Camera di cottura.
Cooking chamber
3.
Chiusura ermetica
Hermetic seal



Facilmente trasportabili

Easy to move



GR0523M



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 per un trasporto pratico e sicuro.

GB • The versions that combine holding and regeneration can also be used as TROLLEYS, being supplied with both a fixed stand or one on wheels making the oven practical and safe to move around.

GM0311E



GM0511E





IT • I rigeneratori e i mantenitori della linea Giorik sono progettati per adattarsi a qualsiasi spazio ed essere trasportati facilmente, con una struttura stabile e resistente che li protegge da qualsiasi urto o scossone. Questa caratteristica si rivela indispensabile nei casi in cui sia necessario riprodurre l'ambiente cucina all'esterno dei normali locali, come capita frequentemente per le società di catering. Queste macchine sono funzionali ed indipendenti rispetto agli altri elementi della cucina, 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 alla rete idrica. Sono dotate di maniglie ergonomiche che favoriscono gli spostamenti e, nelle versioni da appoggio, sono posizionabili su qualsiasi superficie piana.

GB • Giorik holding and regenerating ovens have been designed to adapt to any space and to be easy to move, their strong, stable structure well able to withstand knocks and bangs. This is a vital feature whenever it is necessary to recreate the kitchen environment off the normal premises, as catering companies often have to do. These ovens are extremely practical and the option of an external water tank, available for some models and used for the humidifying process, enables them to function independently of other kitchen fittings since they do not need to be connected to the water supply. They are fitted with ergonomic handles to aid moving, and the worktop/counter models can be placed on any flat surface.

PARTICOLARI
CLOSE-UP

1.
Maniglioni laterali
e scanco per la
sovrapposizione
degli elementi.
Inset handles for stacking.
2.
Maniglia ermetica
Hermetic handle
3.
Versione con carrello
Trolley version



Zero dispersioni

Zero heat dispersion

GR2011P



IT • La gamma di rigeneratori e mantenitori firmata Giorik risponde con efficaci soluzioni tecniche alle esigenze degli operatori professionali, attraverso particolari costruttivi che tengono conto del risparmio energetico e della velocità di preparazione di ciascun piatto.

Rispetto ad un forno normale, il mantenimento del calore all'interno della camera risulta più costante grazie alla presenza di una porta coibentata e cieca, che azzeri i problemi di dispersione riscontrabili invece con le porte a vetro. Questo sistema, insieme all'evacuazione controllata del vapore, permette di rimettere i cibi in temperatura in modo uniforme grazie al senso di rotazione alternato delle ventole, programmabile in base al tipo di piatto e alle sue caratteristiche.

GB • The range of holding and regenerating ovens designed by Giorik provides an effective technical response to the needs of cooking professionals with features that take into account energy saving and speed of preparation for different dishes.

Compared to ordinary ovens, the cooking chamber holds the heat at a more constant temperature, thanks to the insulated blind door that eliminates the heat dispersion problems encountered with glass doors. This feature, coupled with the controlled emission of steam and fans that rotate in alternate directions and which can be programmed for different types of dish served in different ways, ensure that the food is brought back to temperature evenly.



Massima flessibilità

Maximum flexibility



1



2



3

IT • L'innovazione di questa gamma è data dalla sua semplicità di utilizzo, che rende assolutamente indipendenti e separate tra loro la fase di cottura da quella di rigenerazione, migliorando l'organizzazione e la flessibilità di ogni cucina professionale.

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

In questo modo l'attività del cuoco può essere concentrata nella fase di preparazione del piatto, quando conoscenze tecniche specifiche sono necessarie per l'impiego corretto dei forni e per la realizzazione di ciascuna pietanza. L'uso dei macchinari di rigenerazione e mantenimento non richiede invece la stessa esperienza, per questo possono essere manovrati e programmati da chiunque in tutta sicurezza.

GB • The innovative feature of this range is that it is so simple to use, keeping the cooking and regenerating stages completely separate, making each and every professional kitchen better organised and more flexible.

In both the electronic and mechanical versions each control has been designed to be intuitive and easy to operate, making the oven accessible to all the kitchen staff.

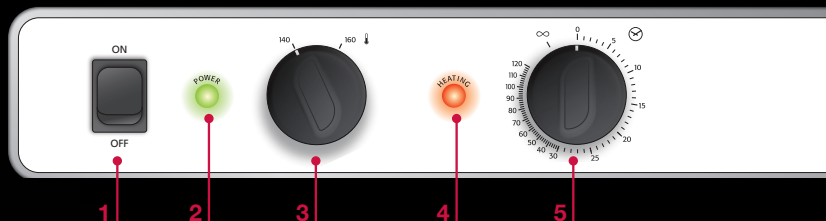
This means that the chef can concentrate on the food preparation stages when precise technical knowledge is required in order to create each dish, including the correct use of ovens. This knowledge and experience is not required for holding and regenerating ovens which can be operated and programmed by any member of staff in total safety.

PARTICOLARI CLOSE-UP

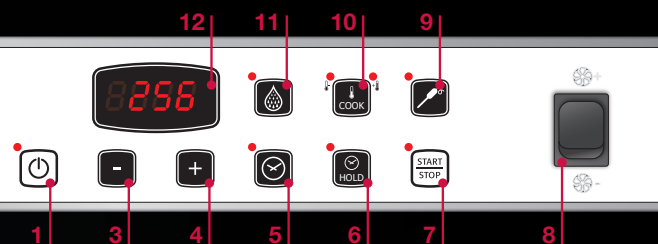
1.
Porta coibentata e cieca
Insulated blind door
2.
Ventole a rotazione
alternata.
Alternated directions fans
3.
Chiusura ermetica
Chiusura ermetica.

- 1 Interruttore generale
- 2 Indicatore di alimentazione elettrica
- 3 Controllo temperatura
- 4 Indicatore di riscaldamento in funzione
- 5 Timer

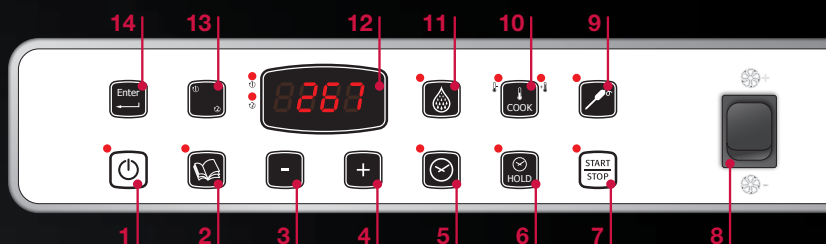
- 1 On/Off switch
- 2 Power-on light
- 3 Temperature control
- 4 Heating-on light
- 5 Timer



MECCANICO
MECHANICAL



ELETTRONICO
ELECTRONIC



ELETTRONICO PROGRAMMABILE
ELECTRONIC-PROGRAMMABLE

- 1 Interruttore generale
- 2 Programmi
- 3 Incrementa
- 4 Decrementa
- 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

- 1 On/Off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/stop cycle
- 8 Select speed
- 9 Core-probe function
- 10 Set regenerating temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display
- 13 Phase
- 14 Enter

MANTENITORI DI TEMPERATURA • HOLDING OVENS

Versioni Versions	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
Elettronica <i>Electronic</i>	GM0311E *	⚡	450x630x420	3 GN 1/1	-	0,14 / 15	0,7
	GM0511E *	⚡	450x630x570	5 GN 1/1	-	0,18 / 25	1
Elettronica programmabile <i>Programmable electronic</i>	GM2011P**	⚡	930x1117x2040	20 GN 1/1	-	2,5 / 310	-
	GR2021P**	⚡	970x1267x2040	20 GN 2/1	-	3 / 350	-

RIGENERATORI DI TEMPERATURA • REGENERATING OVENS

Versioni Versions	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
Meccanica <i>Mechanical</i>	GR0511M	⚡	820x726x740	5 GN 1/1	5	0,6 / 65	-
	GR0711M	⚡	820x726x890	7 GN 1/1	7	0,8 / 78	-
	GR1011M	⚡	820x726x1120	10 GN 1/1	10	0,91 / 100	-
	GR1411M	⚡	820x726x1420	14 GN 1/1	14	1,1 / 125	-

MANTENITORI - RIGENERATORI DI TEMPERATURA • HOLDING - REGENERATING OVENS

Versioni Versions	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
Meccanica <i>Mechanical</i>	GR0523M	⚡	630x570x520	5 GN 2/3	-	0,37 / 24	3,2
Elettronica <i>Electronic version</i>	GR0511L	⚡	820x726x740	5 GN 1/1	5	0,6 / 65	3,2
	GR0511E	⚡	820x726x740	5 GN 1/1	5	0,6 / 65	-
	GR0711E	⚡	820x726x890	7 GN 1/1	7	0,8 / 78	-
	GR1011E	⚡	820x726x1120	10,1 GN 1/1	10	0,91 / 100	-
	GR1411E	⚡	820x726x1420	14,1 GN 1/1	14	1,1 / 125	-
Elettronica programmabile <i>Programmable electronic</i>	GR0511P	⚡	820x726x740	5 GN 1/1	5	0,6 / 65	-
	GR0711P	⚡	820x726x890	7 GN 1/1	7	0,8 / 78	-
	GR1011P	⚡	820x726x1120	10 GN 1/1	10	0,91 / 100	-
	GR1411P	⚡	820x726x1420	14 GN 1/1	14	1,1 / 125	-
	GM2011P	⚡	930x1117x2040	20 GN 1/1	-	2,5 / 310	-
	GM2021P	⚡	970x1267x2040	20 GN 2/1	-	3 / 350	-

* Versioni da appoggio su piano / Counter version

** Senza struttura, carrello non fornito / Without structure and cart

APPARECCHIATURE SOVRAPPOSTE • STACKING KIT VERSION

Codice Code	Forni sovrapposti Stacking kit version	Dimensioni Dimension mm	Volume Vol. m³	Peso Weight kg	VAC 400-3N / 50 Hz kW
GRS0550E	⚡	GR0511E+GR0511E	820x720x1490	1,1	134
GRS0550P	⚡	GR0511P+GR0511P	820x720x1490	1,1	134
GRS100510E	⚡	GR1011E+GR0511E	820x720x1860	1,5	167
GRS100510P	⚡	GR0511P+GR0511P	820x720x1860	1,5	167



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

