GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Steam box EVOLUTION



IT | GB

Steam box
EVOLUTION



6 GN 1/1 - 5 EN (600X400 mm)

10 GN 1/1 - 8 EN (600X400 mm)

20 GN 1/1 - 16 EN (600X400 mm)



6 GN 2/1 - 6 US (18X26 in)



10 GN 2/1 - 10 US (18X26 in)

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963





20 GN 2/1 - 20 EN (600X400 mm)

Versioni sovrapposte - Stacked version



20 GN 2/1 - 20 EN (600X400 mm)



20 GN 1/1 - 16 EN (600X400 mm)

THE EVOLUTION

La gamma STEAMBOX ha segnato l'ingresso di Giorik in una nuova era, in cui la ricerca tecnologica orienta la definizione dei prodotti. Ora la linea si presenta in una versione del tutto aggiornata. Evoluta come non mai.

THE EVOLUTION

The STEAMBOX range sets a new era for Giorik, where technological research defines new products. The range has been completely updated, as evolved as never before.

Steam BOX EVOLUTION

SISTEMA SIMBIOTICO

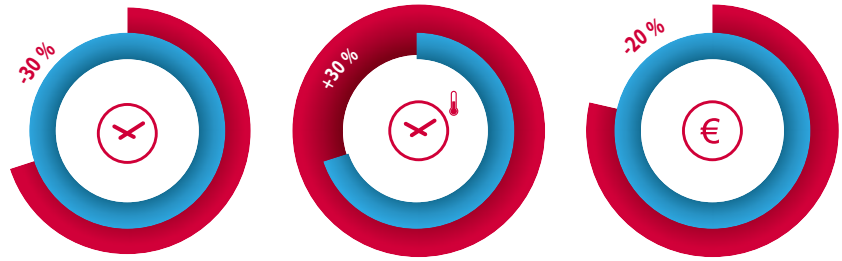
Grazie ad un brevetto Giorik, nel forno STEAMBOX convivono due metodi di produzione del vapore che uniscono la qualità del vapore generato in boiler alla velocità ed economicità del vapore generato in modo INSTANT. I vantaggi che questo sistema comporta sono facilmente misurabili in termini di RAPIDITÀ, QUALITÀ, EFFICIENZA e RISPARMIO

SYMBOTIC SYSTEM

A patented system from Giorik now makes it possible for STEAMBOX ovens to generate steam in two different ways. These combine the quality of boiler-generated steam with the speed and economy of steam generated in INSTANT mode. The advantages of this system are easy to measure in terms of SPEED, QUALITY, EFFICIENCY and SAVING.

TUTTI I VANTAGGI *ALL BENEFITS*

STEAMBOX
Sistema tradizionale / *Traditional system*



Velocità messa in temperatura
Heating time

Velocità di recupero temperatura
Temperature recovery

Risparmio energetico
Energy saving



GENEROSO

Cambiando i porta teglie la capacità può variare da GN 1/1 a EN 600x400 mm.

SPACIOUS - *Just change the shelves to vary the capacity from GN 1/1 to EN (600x400mm).*

LUMINOSO

Grazie all'Illuminazione estesa della camera di cottura con barra a led.

LIT-UP - *By the plentiful LED lighting in the cooking chamber.*

APERTURA PORTA

Su richiesta, il forno può essere costruito con la porta incernierata sul lato sinistro. In questa versione, la larghezza del forno aumenta di 3 cm.

LEFT DOOR OPENING - *On request, the oven can be manufactured with left hinged door. This version is 3 cm wider and it is made to custom.*

CONNESSO

Grazie al modulo WiFi (optional) per gestire da remoto l'operatività del forno

CONNECTED - *The optional Wi-Fi module enables the oven to be operated remotely.*

INTUITIVO

Il nuovo controllo elettronico presenta uno schermo Touch da 9" per consentire una migliore navigazione attraverso le funzioni del forno.

INTUITIVE - *The new electronic control panel with a 9" touch screen makes it easier to navigate the oven functions.*

EVOLUTO

Nuovo software che gestisce le cotture per modo-cottura (grigliare, arrostire, brasare, gratinare, friggere, affumicare, cotture pane e pasticceria, cotture a vapore).

HIGH-TECH - *New software manages the various cooking methods: grill, roast, braise, au gratin, fry, smoke, bread and pastry cooking, steam cooking.*

COLLABORATIVO

Con tools di auto diagnosi per verifiche funzionali automatiche.

FEED-BACK - *Self-diagnosis tools for automatic functional checks.*



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

sistema simbiotico
symbiotic system

RecipeTuner

Le interfacce RecipeTuner offrono la possiblità di modificare e personalizzare i programmi in modo estremamente facile ed intuitivo. RecipeTuner cambia a seconda della tipologia di cottura impostata e permette di regolare: cottura, doratura, livello di umidità e grado di lievitazione.
Le interfacce funzionano sia con i programmi preimpostati che con quelli creati dallo chef.

The RecipeTuner interface makes it possible to modify and personalise the various programs simply and intuitively. RecipeTuner changes according to the type of cooking set, to regulate cooking, browning, degree of humidity and of leavening. The interfaces work with both pre-set programs and those created by the chef.

EasyService
level control cooking

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

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.

Steam BOX EVOLUTION

Meteo SYSTEM

METEO SYSTEM, IL PERFETTO HABITAT CLIMATICO

Il sistema unico di controllo dell'umidità (Giorik patent) di cui sono dotati i forni STEAMBOX, 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. Questo grazie ad un software che analizza i parametri di riferimento in camera, attuando le regolazioni di produzione del vapore o di scarico dell'umidità necessarie per garantire le condizioni ideali per ogni tipo di cottura.



METEO SYSTEM, THE PERFECT CLIMATIC HABITAT

The single humidity control system, covered by Giorik patent, fitted to STEAMBOX ovens, makes it possible to constantly monitor the climatic situation inside the cooking chamber and to quickly take action to always maintain the right degree of humidity. This thanks to a software that analyses the reference parameters in the cooking chamber, implementing the steam production or release adjustments needed to ensure ideal conditions for any kind of cooking.

EXCESS HUMIDITY

Humidity is released through a servo-controlled butterfly valve which, by means of an air suction system, permits extracting excess humidity from the chamber, quickly and completely.
Thanks to a drain trap fitted on-board the oven, cooking times are speeded up. The valve is in fact only opened when necessary, without any pointless waste of heat.

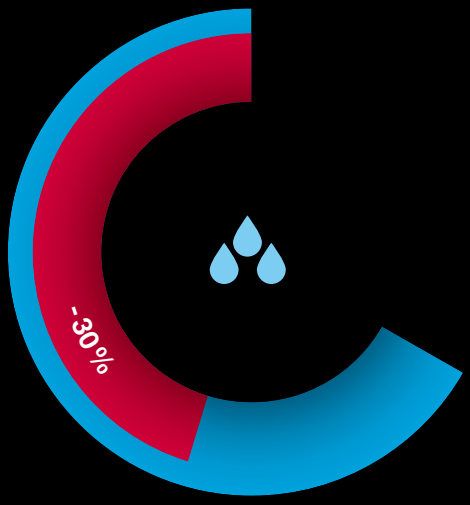
EVACUAZIONE DELL'UMIDITÀ

L'evacuazione dell'umidità avviene tramite una valvola a farfalla servo-comandata che permette, attraverso un sistema di aspirazione dell'aria, di estrarre l'eccedenza in camera in maniera rapida e completa. Questo consente inoltre, grazie anche alla presenza di un sifone montato a bordo del forno, di accelerare i tempi di cottura. La valvola, infatti, viene aperta solo quando serve, eliminando così inutili fuoriuscite di calore.



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

controllo umidità
humidity control



CONSUMI D'ACQUA RIDOTTI
REDUCED WATER CONSUMPTION

STEAMBOX
Sistema tradizionale / *Traditional system*

IL GIUSTO CONSUMO D'ACQUA

Lo speciale sistema di controllo dell'umidità Meteo System permette di calibrare il consumo dell'acqua, in quanto la produzione di vapore è ottimizzata in base alle reali esigenze di cottura, evitando così inutili sprechi. Inoltre l'acqua necessaria alla condensazione del vapore in eccesso viene utilizzata in modo più razionale, abbattendone ulteriormente il consumo. La presenza di 2 ingressi separati per l'acqua di rete e per quella addolcita contribuisce a limitare il costo di esercizio.

CORRECT WATER CONSUMPTION

The special Meteo System humidity control system allows calibrating water consumption, because steam production is optimised according to real cooking needs, thus avoiding pointless waste. What is more, the water needed for excess-steam condensation is used in a more rational way, reducing consumption even further. The presence of 2 separate inlets for mains water and softened water helps limit running costs.

Steam box EVOLUTION

steam tuner

STEAM TUNER, LA MODULAZIONE DEL VAPORE

Nei forni STEAMBOX non solo è possibile calibrare la QUANTITÀ di vapore che viene immessa in camera di cottura, ma è anche possibile intervenire sulla QUALITÀ. Questo grazie all'utilizzo di un sistema brevettato, che consente di modulare il livello di idratazione del vapore calibrando il giusto grado di secchezza o umidità in base alla tipologia di cottura. Pur essendo ritenuto di qualità superiore, non sempre il vapore "secco" si addice al cibo e all'effetto che si vuole ottenere. Nel caso di cotture di alimenti di grossa pezzatura o di fibra particolarmente consistente, è infatti più indicato utilizzare vapore con il giusto grado di idratazione che, avendo un potere di penetrazione superiore rispetto al vapore secco, cuocerà il cibo in tempi più rapidi preservandone la morbidezza.



modulazione del vapore
quality steam tuning



steamtuner

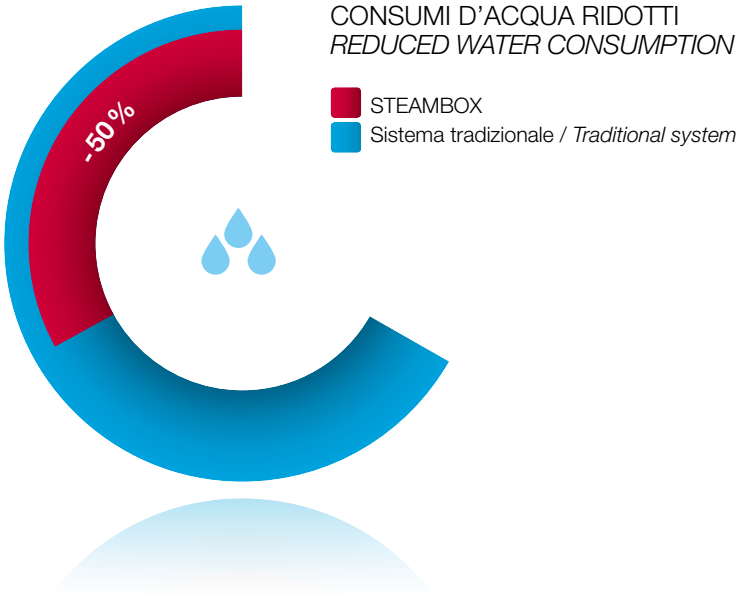
STEAM TUNER, QUALITY STEAM TUNING

STEAMBOX ovens allow you to determine both the QUANTITY and the QUALITY of the steam in the cooking chamber. This is thanks to a patent system that allows the user to adjust the degree of steam hydration by setting the right degree of dryness or humidity according to the type of cooking. Although considered to be of superior quality, "dry" steam is not always suited to the food and desired effect. When cooking food-stuffs that are large in size or have particularly dense fibres, it is in fact advisable to use steam with the right degree of hydration which, having a higher degree of penetration than dry steam, can cook the food more quickly while preserving its tenderness.

SISTEMA DI LAVAGGIO

STEAMBOX ha un innovativo sistema di lavaggio e risciacquo. L'operatore deve soltanto decidere il livello di pulizia in base allo sporco accomulatosi in camera di cottura. Il lavaggio automatico è di serie su tutti i modelli con touch screen.

CLEANING SYSTEM - *STEAMBOX has an innovative cleaning and rinsing system. All the operator has to do is choose the degree of cleaning required depending on the amount of grease in the cooking chamber. The automatic cleaning function is supplied as standard with all touch screen models.*



ECOLOGICO

Grazie al sistema completamente automatico a ciclo chiuso, che garantisce la massima igienicità della camera di cottura con il minimo consumo di acqua.

ECO-FRIENDLY - *The completely automatic closed-cycle system guarantees maximum hygiene in the cooking chamber with minimum water consumption.*

BRILLANTATURA GREEN

Disponibile un innovativo brillantante organico ecologico.

GREEN RINSING SYSTEM - *Innovative eco-friendly, organic rinse-aid available.*

BOILER AUTOPULENTE

Con una certa frequenza (a seconda dell'uso effettivo del boiler) STEAMBOX eseguirà la pulizia automatica del boiler (solo modello H), così che l'operatore non debba farla manualmente. La pulizia del boiler verrà fatta con il brillantante organico o con l'aceto bianco.

SELF-CLEANING BOILER - *At particular intervals, depending on the amount the boiler is used, STEAMBOX cleans the boiler automatically (model H only), with no need for the operator to do this manually. The boiler is cleaned with the organic rinse-aid or with white vinegar.*

POLIVALENTE

Il lavaggio può essere eseguito con detergente liquido o con pastiglie contenenti anche il sanificante. La fase di risciacquo invece può essere eseguita con brillantante organico o con aceto bianco. Il sistema funziona in totale autonomia e non è necessaria la presenza dell'operatore. La pulizia ad esempio può essere avviata la sera e, al rientro degli operatori la mattina seguente, il forno sarà pulito.

CLEANING OPTIONS - *Either liquid detergent or special sanitising tablets can be used. Rinsing can be performed with an organic rinse-aid or white vinegar. The system functions completely independently with no need for an operator. For example, cleaning can be done overnight, presenting the operator with a clean oven the following morning.*

Steam BOX EVOLUTION

(1) **PORTA** - La porta ha un sistema di raffreddamento naturale che evita potenziali rischi di bruciature. Monta inoltre la doppia bacinella (sulla facciata del forno e sulla porta).

DOOR - *The door has a natural cooling system avoiding any risk of burns. It also has a double collector on the front of the oven and on the door.*

(2) **LUCI** - Le luci a led inserite sulla porta consentono una visibilità in camera nettamente superiore rispetto ai sistemi tradizionali.

LIGHTING - *The LED lights fitted to the door provide much greater visibility inside the cooking chamber than traditional systems.*

(3) **ENCODER** - Completamente incassato nella macchina, per ridurre l'ingombro e la possibilità di rotture.

ENCODER - *Completely built into the appliance to reduce bulk and the risk of breakage.*

(4) **PANNELLO TOUCH SCREEN**

- Schermo touch da 9".
- Possibilità per l'utente di programmare e registrare le diverse fasi di cottura necessarie alla preparazione di una ricetta. Una prima selezione di ricette viene impostata e memorizzata nella scheda direttamente dall'azienda. Una volta in utenza, l'operatore potrà modificare e personalizzare le impostazioni a proprio piacimento, oppure lavorare in modalità manuale. In alternativa la gestione delle cotture può avvenire anche per MODO-COTTURA.
- La connessione USB permette il collegamento con il mondo esterno per il salvataggio ed il caricamento delle ricette, per l'aggiornamento del firmware, per la gestione dei dati di HACCP.
- Possibilità di collegamento a modulo Wi-Fi.

TOUCH SCREEN PANEL

- *9" touch screen.*
- *Enables the operator to programme and record the different cooking phases needed for a recipe. An initial selection of recipes is set and stored in the control board by the company. Once in use, operators can modify and personalise the settings to suit their preference or work in manual mode. Alternatively, COOKING-MODE can be used.*
- *The USB connection enables the oven to be linked to the outside world for saving and uploading recipes, for updating firmware and for managing HACCP data.*
- *Wi-Fi connection possible.*

(5) **STEAM TUNER** - Nelle versioni H e T, STEAMBOX dispone di un sistema brevettato che consente di modulare il livello di idratazione del vapore calibrando il giusto grado di secchezza o umidità in base alla tipologia di cottura, intervenendo così sulla QUALITÀ del vapore stesso.

STEAM TUNER - *In H and T models, STEAMBOX is fitted with a patented system that makes it possible to adjust the moisture level in the steam, setting this to the right degree of dryness or wetness that the cooking method requires, thus controlling the QUALITY of the steam.*

(6) **VANO TECNICO** - Il vano tecnico è ventilato e protetto da filtro anti-polvere. È accessibile direttamente dal frontale del forno con un sistema di apertura "a libro" del pannello comandi.

INSTRUMENT COMPARTMENT - *The instrument compartment is ventilated and protected by a dust filter and it is directly accessible from the front of the oven with a practical book-style control panel opening system.*





(1)

(2)

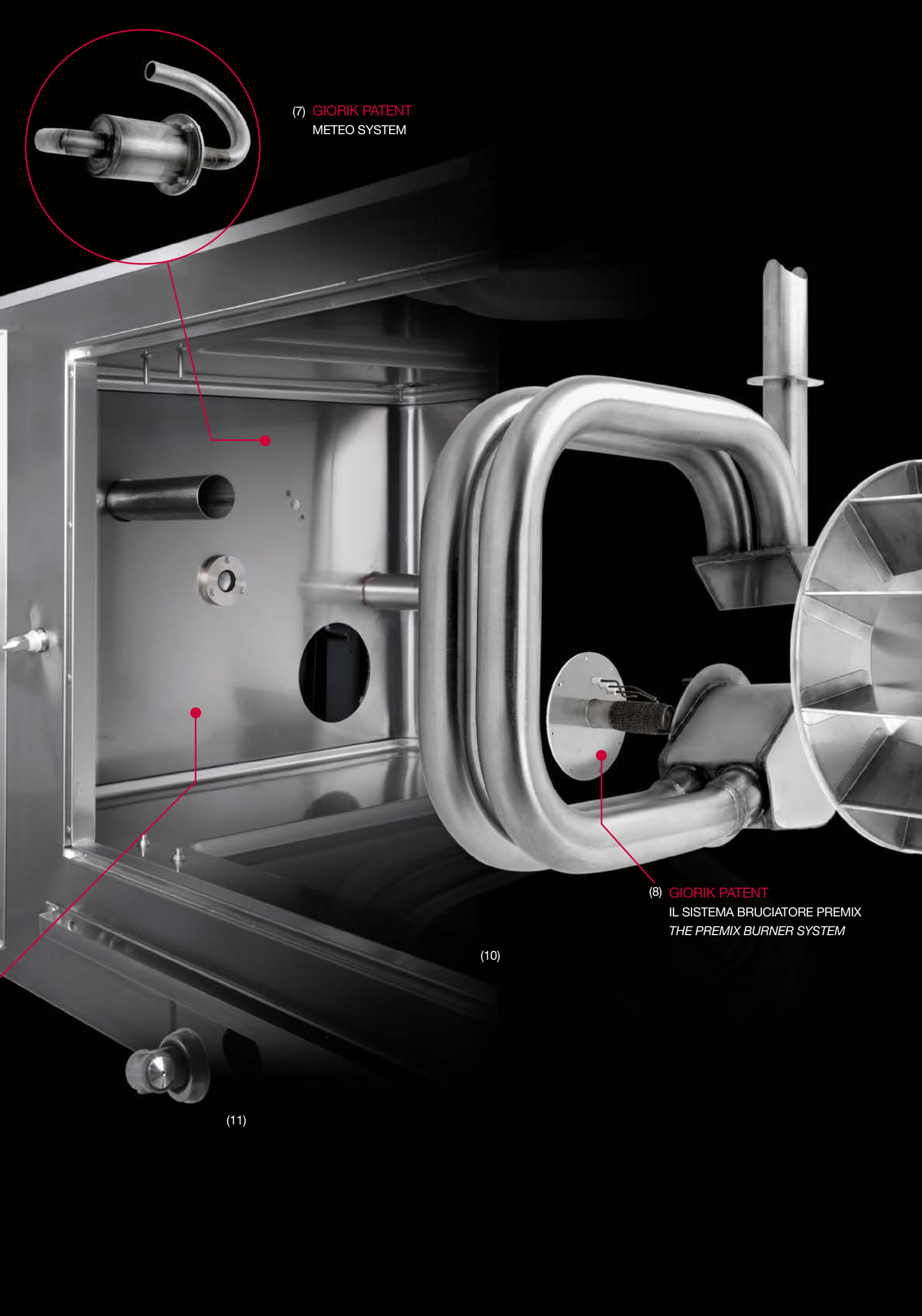
(3)

(4)

(5) GIORIK PATENT
STEAM TUNER

(6)

GIORIK PATENT (10)
SISTEMA COMBINATO DI PRODUZIONE DEL VAPORE
STEAM PRODUCTION COMBINED SYSTEM



(7) GIORIK PATENT
METEO SYSTEM

(8) GIORIK PATENT
IL SISTEMA BRUCIATORE PREMIX
THE PREMIX BURNER SYSTEM

(10)

(11)

(7) **CONTROLLO UMIDITÀ** - Per garantire il perfetto equilibrio climatico in camera di cottura, Giorik ha brevettato un sistema unico di controllo dell'umidità (Meteo System) che, grazie ad un software che analizza i parametri di riferimento in camera, attua le regolazioni di produzione del vapore o di scarico dell'umidità.

HUMIDITY CONTROL - *To guarantee a perfectly balanced climate inside the cooking chamber, Giorik has patented a unique humidity control system (Meteo System) using software that analyses the relevant parameters in the cooking chamber and then regulates the production of steam or discharges excess humidity.*

(8) **IL SISTEMA BRUCIATORE PREMIX**
Nelle versioni a GAS, STEAMBOX monta speciali bruciatori (Giorik patent), progettati secondo il concetto della premiscelazione di gas e aria che, grazie ad un sistema/scambiatore ad alta efficienza, garantisce un'ottimizzazione della combustione e della resa.

THE PREMIX BURNER SYSTEM - *The STEAMBOX GAS versions have special burners fitted (a Giorik patent), designed according to the concept of premixing gas and air and the high-efficiency heat exchanger guarantees optimum combustion and heat yield.*



(9)

(9) **TURBINA / VENTOLA CONVEZIONE**
STEAMBOX dispone di 6 velocità della ventola (con la possibilità di utilizzare la sesta anche per il raffreddamento a porta aperta). La presenza di un inverter elettronico permette di azzerare i tempi di inversione della ventola. Il software che controlla le rotazioni decide i tempi di alternanza in base al ciclo di cottura. Nella fase di apertura della porta, la turbina viene arrestata in tempi brevissimi.

TURBINE / CONVECTION FAN - *STEAMBOX has a 6-speed fan. The sixth can also be used for cooling with the door open. An electronic inverter makes it possible to set the fan inversion time to zero. The software that controls the rotation also sets the alternation times on the basis of the cooking cycle. When the door is open the turbine stops almost immediately.*

(10) **CAMERA** - La camera è priva di fughe per evitare il deposito di sporco, le strutture porta-teglie e il deflettore sono facilmente asportabili per la pulizia senza l'ausilio di alcuno strumento o attrezzo. La nuova guarnizione è a doppio labbro di facile sostituibilità.

COOKING CHAMBER - *The cooking chamber has no joints to avoid the build-up of dirt, the pan racks and deflector are easy to remove for cleaning without the aid of any special tools or equipment. The new double-flap seal is easy to replace.*

(11) **DOCCETTA** - Doccetta retraibile per una facile pulizia della camera di cottura.

SPRAY NOZZLE - *Retractable spray nozzle makes it easy to clean the cooking chamber.*

(12) **BOILER AD ALTA EFFICIENZA** - In STEAMBOX convivono due metodi di produzione del vapore: quello generato in boiler e quello in modalità instant. Questa sinergia permette di trarre il massimo vantaggio dai 2 singoli sistemi, superandone i limiti. I vantaggi sono facilmente misurabili in termini di rapidità, efficienza, risparmio energetico e qualità del vapore.

HIGH-EFFICIENCY BOILER - *STEAMBOX offers two methods of generating steam: boiler-generated and instant mode. Working in synergy, these two methods make it possible to gain the maximum advantage from the two individual systems and overcome their limitations. These advantages are easy to measure in terms of speed, efficiency, energy-saving and steam quality.*

sistema di lavaggio
washing system



PRODOTTI RACCOMANDATI

Al fine di evitare danni alle superfici della camera di cottura, abbiamo sviluppato una serie di prodotti caratterizzati dalle proprietà sgrassanti e anti-abrasive.
Come per le altre caratteristiche del forno, anche il lavaggio è stato ottimizzato per ridurre i consumi energetici e di prodotto.

RECOMMENDED PRODUCTS - *In order to avoid damage to the cooking chamber surfaces, we have developed a series of non-abrasive de-greasing products. Just like all the other features of the oven, the cleaning function has been optimised to reduce energy and product consumption.*



Steam BOX EVOLUTION

LO SPECIALISTA DEI POLLI

Rooster Booster rappresenta l'evoluzione del forno STEAMBOX pensata per la cottura dei polli. La macchina sfrutta tutta la potenza e velocità del sistema combinato di produzione del vapore (Giorik patent) garantendo, con tempi di cottura molto ridotti e minimo calo di peso, un prodotto cotto perfettamente.
La presenza del boiler ad alta efficienza, (Giorik patent) che riesce a limitare il consumo a 1 kW, consente tempi di messa a punto e di ripresa inferiori alla media, garantendo la cottura dei polli in soli 30 minuti. Con una cottura più breve, il risultato sarà un minor calo di peso della carne, che rimarrà quindi più morbida e succosa. Oltre ad una maggior resa della cucina, sarà anche sufficiente un minor utilizzo di condimenti, necessari per le cotture più lunghe, ottenendo un cibo più salubre e leggero.

the Rooster Booster

the chicken performer

THE CHICKEN PERFORMER - *Rooster Booster represents the evolution of the STEAMBOX oven designed for cooking chickens. The machine harnesses all the power and speed of the steam generation combined system (Giorik patent), guaranteeing short cooking times, minimal loss in weight and a perfectly cooked product.*
The Giorik patented micro-boiler, which manages to limit consumption to 1 kW, permits lower than average adjustment and resumption times, guaranteeing cooked chickens in just 30 minutes. With shorter cooking times, the outcome will be a lower weight loss of the meat, which will therefore remain soft and succulent. In addition to a greater yield in the kitchen, fewer condiments will be needed, required for longer cooking times, to obtain healthier and lighter food.

FAT SEPARATOR

Nella versione Rooster Booster, il forno viene accessoriato con un vassoio di raccolta dei grassi che vengono convogliati in un raccoglitore posto sotto la camera di cottura. Questo riduce la loro evaporazione o bruciatura durante la cottura e quindi l'inquinamento dell'aria all'interno del forno. A fine servizio il vassoio può essere rimosso, assieme alle griglie, e messo in lavastoviglie. A questo punto il forno può essere pulito attraverso uno dei cicli automatici di auto lavaggio ed i grassi raccolti nella vasca sotto al forno possono essere smaltiti adeguatamente dagli operatori.

FAT SEPARATOR

In the Rooster Booster version, the oven will be supplied with a fat collection tray. Fats will be channelled into a collector beneath the cooking chamber. This reduces their evaporation or burning during cooking, hence air pollution inside the oven. At the end of service, the tray can be removed, together with the grid, and placed in the dishwasher.
The oven can then be cleaned using one of the automatic self-washing cycles and the fats gathered in the tank beneath the oven may be appropriately disposed of by the staff.





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

rooster booster
the chicken performer



PORTA PASSANTE

Rooster Booster può essere fornito in versione PASSANTE, con una porta al posto del pannello posteriore. L'utilità di questa soluzione è evidente nel mercato retail nel quale la zona di preparazione può essere posta dalla parte opposta rispetto alla zona di servizio degli operatori.

PORTA PASSANTE

Rooster Booster can also be supplied in a PASS-THROUGH version, with a door instead of the rear panel. The usefulness of this solution on the retail market is clear, whereby the preparation area may be positioned opposite the staff service area.



Steam BOX EVOLUTION

H

SISTEMA COMBINATO DI PRODUZIONE VAPORE
(GENERATORE PIÙ MODALITÀ INSTANT)

T

PRODUZIONE DI VAPORE
IN MODALITÀ INSTANT

La versione Touch screen dei forni STEAMBOX si compone di 2 varianti, che si differenziano per tipologia di produzione del vapore:

H • La versione H dispone di un sistema combinato di produzione del vapore (Giorik patent) che integra un innovativo generatore ad alta efficienza al vapore generato in modalità INSTANT, ossia mediante la nebulizzazione dell'acqua sugli elementi riscaldanti. In questo modo si abbatte drasticamente il costo di esercizio e si evitano i limiti dei due singoli sistemi.

T • Nella versione T il vapore viene invece generato in modalità INSTANT, cioè mediante la nebulizzazione dell'acqua sugli elementi riscaldanti.



COMBINED STEAM PRODUCTION SYSTEM
(HIGH EFFICIENCY BOILER PLUS INSTANT MODE)



STEAM PRODUCTION IN INSTANT MODE

The touch screen version of STEAMBOX ovens consists of two variations, which differ due to the type of steam production.

H • *H version features a combined steam production system, covered by Giorik patent, which integrates an innovative steam generator with INSTANT mode, i.e. by means of water nebulisation on the heating elements. This system considerably reduces running costs and overcomes the limits of the two individual systems.*

T • *In the T version steam is generated in INSTANT mode, i.e. by nebulising water on the heating elements.*





versioni touch screen
touch screen version

VERSIONE TOUCH SCREEN

1 On/Off.
2 Pannello touch screen:
- Modi cottura: convezione, misto, vapore, raffreddamento, mantenimento, affumicatura.
- Cottura a tempo, sonda o Delta-T.
- SteamTuner su 5 livelli.
- Programmi per modo-cottura (grigliare, arrostire, brasare, gratinare, friggere, affumicare, cotture pane e pasticceria, cotture a vapore).
- Recipe Tuner.
- Cottura notturna.
- RackControl con EasyService.
- Rigenerazione.
- Lavaggio automatico con pulizia del boiler (di serie).

3 Controllo per mezzo di una manopola encoder jog/dial per navigare attraverso le funzioni del forno. Funzione "push-to-set" per la rapida impostazione di tutti i parametri di cottura.

TOUCH SCREEN VERSION

1 On/Off.
2 Touch-screen panel:
- *Cooking modes: convection, mixed, steam, cooling, holding, smoking.*
- *Timed, probe or Delta-T cooking.*
- *5-level SteamTuner.*
- *Cooking method programs (grill, roast, braise, au gratin, fry, smoke, bread and pastry cooking, steam cooking).*
- *Recipe Tuner.*
- *Overnight cooking.*
- *RackControl with EasyService.*
- *Regeneration.*
- *Automatic cleaning with boiler cleaning (standard).*

3 Jog/dial encoder knob to navigate the oven functions. Push-to-set function to quick set all the cooking parameters.

Steam box EVOLUTION

M

SISTEMA COMBINATO DI PRODUZIONE VAPORE
(GENERATORE PIÙ MODALITÀ INSTANT)



COMBINED STEAM PRODUCTION SYSTEM
(HIGH EFFICIENCY BOILER PLUS INSTANT MODE)

P

PRODUZIONE DI VAPORE
IN MODALITÀ INSTANT



STEAM PRODUCTION IN INSTANT MODE

La versione Programmabile dei forni STEAMBOX si compone di 2 varianti, che si differenziano per tipologia di produzione del vapore:

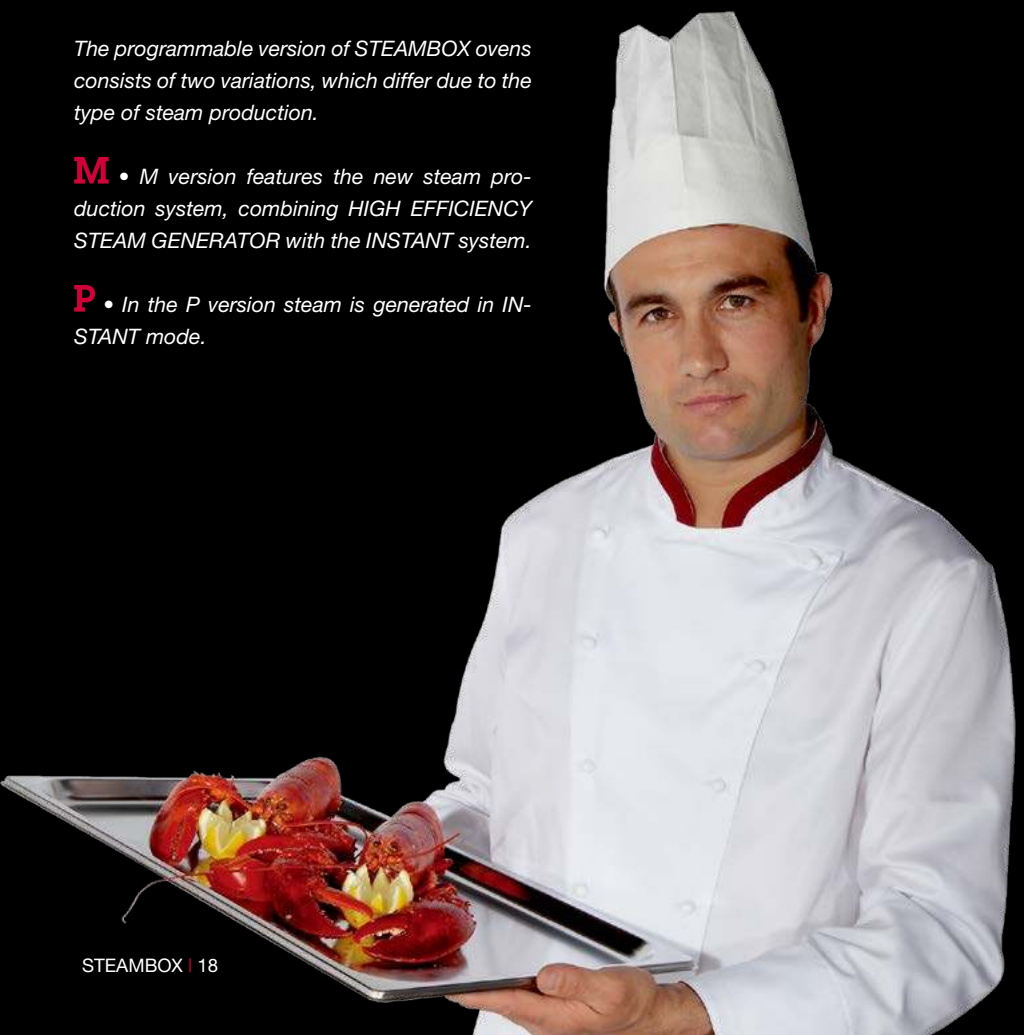
M • Nella versione M il vapore viene generato in modalità combinata INSTANT + BOILER AD ALTA EFFICIENZA.

P • Nella versione P il vapore viene generato in modalità INSTANT.

The programmable version of STEAMBOX ovens consists of two variations, which differ due to the type of steam production.

M • *M version features the new steam production system, combining HIGH EFFICIENCY STEAM GENERATOR with the INSTANT system.*

P • *In the P version steam is generated in INSTANT mode.*



VERSIONE PROGRAMMABILE

1 On/Off.
2 Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore.
3 Cottura in Delta T.
4 Controllo della temperatura.
5 Cottura con spillone.
6 Controllo del tempo.
7 Ventola controllata da inverter con la possibilità di gestire 6 velocità.
8 Controllo di umidità del clima in camera di cottura (Meteo system).
9 Selezione fasi di cottura.
10 Selezione dei programmi.
11 Impostazione lavaggio (optional).
12 Tasto luce temporizzato, per l'illuminazione a led inserita nella porta.
13 Tasto apertura motorizzata valvola di sfiato.
14 Unico controllo per mezzo di una sola manopola encoder jog/dial che permette di navigare attraverso tutte le funzioni del forno. Funzione "push-to-set" per la rapida impostazione di tutti i parametri di cottura.

versioni programmabili
programmable version



PROGRAMMABLE VERSION

1 *On/Off.*
2 *Cooking modes: convection, steam, mixed convection/steam.*
3 *Delta T cooking.*
4 *Temperature control.*
5 *Cooking with probe.*
6 *Time control.*
7 *Inverter-controlled fan with possibility of controlling 6 different speeds.*
8 *Cooking chamber humidity control.*
9 *Cooking phases selection.*
10 *Programme selection.*
11 *Washing set up (optional).*
12 *Time light key, for led lighting, fitted in the door.*
13 *Motorised air-valve opening.*
14 *Single control by means of just one jog/dial encoder knob for navigating through all oven operations. "Push-to-set" function for quickly setting all cooking parameters.*





FORNI CON
PANNELLO TOUCH SCREEN
OVEN WITH
TOUCH SCREEN PANEL

H — VERSIONI CON BOILER AD ALTA EFFICIENZA / TOUCH SCREEN | *VERSIONS WITH HIGH EFFICIENCY BOILER / TOUCH SCREEN*

Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power
ϟ	*mm*	*GN*	*v*	*kW*	🔥	*mm*	*GN*	*v*	*kW*
ϟ **SEHE061W**	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	11,4	🔥 **SEHG061W**	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 1,4 ϟ
ϟ **SEHE101W**	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	16,7	🔥 **SEHG101W**	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 1,7 ϟ
ϟ **SEHE062W**	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	21,4	🔥 **SEHG062W**	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 1,4 ϟ
ϟ **SEHE102W**	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	28,3	🔥 **SEHG102W**	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 3,3 ϟ
ϟ **SEHE201W**	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	33,3	🔥 **SEHG201W**	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 3,3 ϟ
ϟ **SEHE202W**	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	54,1	🔥 **SEHG202W**	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 4,1 ϟ

T — VERSIONI CON VAPORE INSTANT / TOUCH SCREEN | *VERSIONS WITH INSTANT STEAM / TOUCH SCREEN*

Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power
ϟ	*mm*	*GN*	*v*	*kW*	🔥	*mm*	*GN*	*v*	*kW*
ϟ **SETE061W**	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	10,4	🔥 **SETG061W**	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 0,4 ϟ
ϟ **SETE101W**	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	15,7	🔥 **SETG101W**	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 0,7 ϟ
ϟ **SETE062W**	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	20,4	🔥 **SETG062W**	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 0,4 ϟ
ϟ **SETE102W**	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	25,8	🔥 **SETG102W**	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 0,8 ϟ
ϟ **SETE201W**	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	30,8	🔥 **SETG201W**	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 0,8 ϟ
ϟ **SETE202W**	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	51,6	🔥 **SETG202W**	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 1,6 ϟ

ϟ **Elettrico** / *Electric*

🔥 **Gas**



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

FORNI CON
PANNELLO PROGRAMMABILE
OVEN WITH
PROGRAMMABLE PANEL

M — VERSIONI CON BOILER AD ALTA EFFICIENZA / PROGRAMMABILE | *VERSIONS WITH HIGH EFFICIENCY BOILER / PROGRAMMABLE*

Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power
ϟ	*mm*	*GN*	*v*	*kW*	🔥	*mm*	*GN*	*v*	*kW*
ϟ **SEME061**	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	11,4	🔥 **SEMG061**	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 10,4 ϟ
ϟ **SEME101**	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	16,7	🔥 **SEMG101**	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 1,7 ϟ
ϟ **SEME062**	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	21,4	🔥 **SEMG062**	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 1,4 ϟ
ϟ **SEME102**	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	28,3	🔥 **SEMG102**	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 3,3 ϟ
ϟ **SEME201**	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	33,3	🔥 **SEMG201**	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 3,3 ϟ
ϟ **SEME202**	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	54,1	🔥 **SEMG202**	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 4,1 ϟ

P — VERSIONI CON VAPORE INSTANT / PROGRAMMABILE | *VERSION WITH INSTANT STEAM / PROGRAMMABLE*

Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions LxPxH	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power
ϟ	*mm*	*GN*	*v*	*kW*	🔥	*mm*	*GN*	*v*	*kW*
ϟ **SEPE061**	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	10,4	🔥 **SEPG061**	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 0,4 ϟ
ϟ **SEPE101**	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	15,7	🔥 **SEPG101**	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 0,7 ϟ
ϟ **SEPE062**	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	20,4	🔥 **SEPG062**	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 0,4 ϟ
ϟ **SEPE102**	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	25,8	🔥 **SEPG102**	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 0,8 ϟ
ϟ **SEPE201**	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	30,8	🔥 **SEPG201**	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 0,8 ϟ
ϟ **SEPE202**	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	51,6	🔥 **SEPG202**	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 1,6 ϟ

SINTESI DELLE DIFFERENZE TRA LE VERSIONI | *SUMMARY OF THE DIFFERENCES BETWEEN THE VERSIONS*

Funzioni / *Functions*	**Steambox H**	**Steambox T**	**Steambox M**	**Steambox P**
Generazione vapore combinata (pp) / *Combined steam production system (pp)*	•	—	•	—
Meteo system (pp)	•	•	•	•
Steam tuner (pp)	•	•	—	—
Cottura a bassa temperatura da 30°C / *Low temperature cooking at 30°C*	•	—	•	—
Cottura a bassa temperatura da 50°C / *Low temperature cooking at 50°C*	•	•	•	•
Raffreddamento in cottura / *Cooling during cooking*	•	•	—	—
Mantenimento / *Maintenance*	•	•	—	—
Rack Control	•	•	—	—
Informazioni di sistema / *Info system*	•	•	—	—
Sistema di lavaggio / *Washing system*	•	•	—	—
Lavaggio automatio del boiler / *Automatic boiler discaling*	•	—	—	—

EVIDENZIA.IT | fotoeffepi.com | 03/16

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

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM
CSQ ISO 9001: 2008
IMQ CSQ
CE 0051
INTERTEK ETL LISTED US
in compliance with WRAS Water Regulations Advisory Scheme