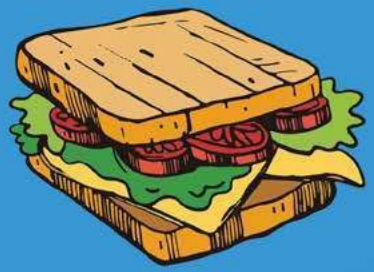
PLUG & COOK SPEED OVEN















Are you ready for PoP baking?

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

PoP
PLUG & COOK SPEED OVEN

Ready steamy go!



Crunchy outside warm to the core

PoP enables the user to prepare paninis, club sandwiches, toasties, pizzas, wraps, Croque Madame and Monsieur, up to 4 pieces per cycle, in less than 2.5 minutes. The controlled steam function, combined with “air impingement technology” (patent pending) allows the user to cook, heat and regenerate fast food in record time with excellent results. Inside the product reaches the ideal temperature of 65 °C, while the outside remains crisp and crunchy, avoiding the “rubber – like finish” of the microwaves.

Croccante fuori fondente dentro

PoP consente la preparazione di panini, toast, pizze, piadine, Croque Madame, Croque Monsieur anche di 4 porzioni per ciclo, in meno di 2,5 minuti. La vaporizzazione di una minima quantità di acqua associata all’elevata velocità dell’aria all’interno della camera di cottura (patent pending) permette di cuocere, riscaldare, rigenerare alimenti tipici della ristorazione veloce con risultati sorprendenti sotto il profilo qualitativo. I cibi, infatti, raggiungono la temperatura ideale di 65 °C al cuore, mantenendo la parte esterna croccante, esaltando la consistenza del prodotto.

Croustillant à l’extérieur, fondant à l’intérieur

Le four PoP permet la préparation de paninis, clubs sandwichs, toasts, pizzas, wraps, Croque-Madame et Croque-Monsieur, jusqu’à 4 pièces par cycle, en moins de 2min30. La fonction vapeur combinée à la technologie air impingement (brevet déposé) permet de cuire, réchauffer et régénérer des aliments typiques de la restauration rapide avec des résultats excellents au niveau de la qualité. En effet, les aliments atteignent la température idéale de 65 °C à cœur, tout en conservant un aspect extérieur croustillant.

Crujiente por fuera, fundido por dentro

PoP permite la preparación de sándwiches, tostadas, pizzas, piadinas, Croque Madame, Croque Monsieur, con capacidad para incluso 4 porciones por ciclo, en menos de 2 minutos y medio. La vaporización de una cantidad mínima de agua combinada con la alta velocidad del aire en el interior de la cámara de cocción (pendiente de patente) permite cocinar, recalentar y regenerar alimentos típicos de la comida rápida con unos resultados de calidad sorprendentes. De hecho, los alimentos alcanzan la temperatura ideal de 65 °C en su núcleo, manteniendo el exterior crujiente y realzando la textura del producto.



Speed & quality

The best combination between speed and quality

Fast, efficient and very easy to use. PoP was created to fulfill specific needs of pubs, bars, wine bars, bistros, which want to provide in short time large amount of quality food. PoP may also be used to warm or regenerate other kind of food such as lasagna, steamed vegetables, hamburgers, cheeseburgers, vegetarian burgers or french fries.

Fast service restaurant

Bar
Beach bar

Wine bar
Beer garden

Bistro
Gas station

Cafe
Bakery

La perfetta combinazione tra velocità e qualità

Veloce, efficiente e semplice da usare. PoP è la soluzione ideale per soddisfare le esigenze della ristorazione veloce, bar, pub, bistrò, che hanno la necessità di somministrare, in un ristretto arco di tempo, notevoli quantità di cibo di qualità. PoP può essere utilizzato anche per riscaldare o rigenerare altri cibi, quali ad esempio una lasagna, verdure al vapore, hamburger, cheeseburger, burger vegetariani o patatine fritte.

La combinaison parfaite entre vitesse et qualité

Rapide, efficace et facile à utiliser. PoP est la solution idéale pour répondre aux besoins de la restauration rapide, des bars, des pubs, des bars à vin et des bistrots qui souhaitent servir de grandes quantités d'aliments de qualité en peu de temps. Le four PoP peut également être utilisé pour réchauffer ou régénérer d'autres aliments, tels que des lasagnes, des légumes cuits à la vapeur, des hamburgers, des cheeseburgers, des hamburgers végétariens ou des frites.

La combinación perfecta de velocidad y calidad

Rápido, eficaz y fácil de usar. PoP es la solución ideal para satisfacer las necesidades de los establecimientos de comida rápida, bares, pubs y bistrós que necesitan servir grandes cantidades de comida de calidad en poco tiempo. PoP también puede utilizarse para recalentar o regenerar otros alimentos, como, por ejemplo, una lasaña, verduras al vapor, hamburguesas, hamburguesas con queso, hamburguesas vegetarianas o patatas fritas.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

PoP tuner technology

PoP, thanks to its combined cooking system (patent pending) makes it possible to obtain multiple food types with an extraordinary internal fragrance and a browning and crispy outside which is difficult to achieve with other type of cooking in such a limited time span. Appliances characterized by cooking speed, such as microwaves, tend to negatively impact on the texture, making food chewy or on the contrary, as with toasters, cold inside and burnt outside.

Tecnologia PoP tuner

Grazie al suo sistema combinato di cottura, (patent pending) PoP consente, per una molteplicità di cibi, di conseguire risultati ineguagliabili in termini di finitura esterna dei prodotti, mantenendone consistente la parte interna. Apparecchiature caratterizzate dalla cottura veloce, come ad esempio il microonde, tendono a rendere il cibo inconsistente e colloso. Al contrario, apparecchiature come il tostapane, tendono a bruciarlo esternamente lasciandone la parte interna fredda.

Technologie PoP Tuner

Grâce à son système de cuisson combiné (brevet déposé), PoP permet, pour une variété d'aliments, d'obtenir des résultats inégalés en termes de finition extérieure des produits tout en conservant le moelleux à l'intérieur. Les appareils de cuisson rapide, tels que les micro-ondes, ont tendance à dégrader la texture des aliments. À l'inverse, les appareils tels que le grille-pain ont tendance à brûler les aliments à l'extérieur et à les laisser froids à l'intérieur.

Tecnología PoP tuner

Gracias a su sistema de cocción combinada (pendiente de patente), PoP permite, para una gran variedad de alimentos, obtener resultados inigualables en cuanto al acabado exterior de los productos manteniendo la consistencia del interior. Los aparatos que se caracterizan por la cocción rápida, como, por ejemplo, el microondas, tienden a hacer que los alimentos queden poco consistentes y pastosos. Por el contrario, aparatos como los tostadores tienden a quemar el exterior del alimento, dejando la parte interior fría.

3 min

Croque Madame





2.45 min

Pizza



2.30 min

Focaccia





Just plug& cook

Thanks to its built-in water tank, PoP can be placed anywhere, as it does not need to be connected to the water mains. It just needs an electrical socket to plug it in.

Collega e cuoci

Grazie ad un serbatoio d'acqua incorporato, non dovendo essere allacciato alla rete idrica, PoP può essere posizionato ovunque all'interno e/o all'esterno del locale. Necessita solo di una presa elettrica a cui collegarlo.

Branchez et cuisinez

Grâce à son réservoir d'eau intégré, le raccordement au réseau d'eau n'est pas nécessaire. Le four PoP peut être placé n'importe où à l'intérieur et/ou à l'extérieur. Il est simplement nécessaire d'avoir une prise électrique pour le brancher.

Conectar y cocinar

Gracias a un depósito de agua incorporado, y sin que sea necesario conectarse a la red de agua, PoP puede colocarse en cualquier lugar dentro y/o fuera del local. Necesita sólo una toma de corriente donde enchufarlo.

The 3 litre capacity water tank allows on average 400 cooking cycles depending on the recipe. The energy cost of each cooked item is extremely low, thanks to high efficiency thermal insulation of the cooking cavity. The use of bottle water prevents the formation of limestone inside the water pipes.

Il serbatoio, con capacità massima di 3 litri, consente mediamente 400 cicli di cottura in funzione della ricetta utilizzata. Il costo energetico per ogni unità prodotta è estremamente contenuto grazie all'efficiente isolamento termico della camera di cottura. L'utilizzo di acqua in bottiglia previene la formazione di calcare nei condotti interni.

Le réservoir, d'une capacité maximale de 3 litres, permet en moyenne 400 cycles de cuisson en fonction de la recette sélectionnée. Le coût énergétique par unité produite est extrêmement limité grâce à l'isolation thermique efficiente de la chambre de cuisson. L'utilisation d'eau traitée ou en bouteille empêche la formation de calcaire dans les tuyaux d'eau.

El depósito, con una capacidad máxima de 3 litros, permite una media de 400 ciclos de cocción en función de la receta que se utilice. El coste energético por cada unidad producida es extremadamente bajo gracias al eficaz aislamiento térmico de la cámara de cocción. El uso de agua embotellada evita la acumulación de cal en los tubos internos.



Unbeatable results

Productivity simulation of a regular toastie

Simulazione produttività per toast standard
Test pour un toast standard
Simulación de productividad por tostadas estándar

Outside Aspetto esterno	**Golden brown, crisp and crunchy both top and bottom** Eccellente tostatura e croccantezza sia della fetta inferiore che superiore
Inside Aspetto interno	**Cheese is soft and melted** Il formaggio risulta sciolto e filante
No. pieces in 30 min Nr. pezzi in 30 min	**40 (4 toasties per use, 10 uses)** 40 (10 cotture di 4 toast per ciclo)
Pieces per hour Produttività oraria	**80 toasties** 80 toast

Energy consumption and cost per regular toastie

Consumo e costo energetico per toast standard
Consommation et cout énergétique pour le toast standard
Consumo y coste de energía por tostadas estándar

30 min test (40 toasties) / Prova di 30 min (40 toast)	**0,684 kWh**
Per toastie made / Per unità prodotta	**0,016 kWh**
Per 300 toasties a day / Per 300 toast al giorno	**4,8 kWh**
To reach ECO mode / Per raggiungere la modalità ECO	**0,18 kWh**
Maintain ECO mode for 2 hours / Mantenimento ECO per 2 ore	**1 kWh**

Changes in consumption/costs with similar cooking times are insignificant.
I consumi/costi con tempi di cottura simili hanno variazioni irrilevanti.
Les consommations/coûts pour des temps de cuisson similaires présentent des variations insignifiantes.
Los consumos/costes con unos tiempos de cocción similares presentan unas variaciones insignificantes.



Easy to use

PoP is extremely easy to use. Its 7” touch screen display allows the user to choose from pre-set recipes or create new ones and store them. The 2/3 GN non stick tray compatible to Food Contact normative, allows the user to place food directly on the tray, avoiding the use of any parchment paper. The tray as well as any other internal components are removable for easy cleaning.

Facile da usare

PoP è facilissimo da usare. Il controllo touchscreen da 7” consente all’utilizzatore di scegliere la ricetta preimpostata, oppure di crearne di nuove memorizzandole all’interno del software. Il vassoio, con dimensioni Gastronorm 2/3 antiaderente e conforme alla normativa MOCA, consente di adagiare le pietanze direttamente sul vassoio evitando l’utilizzo di qualsiasi tipo di carta da forno o simili. Il vassoio e i componenti interni della camera sono rimovibili per una facile pulizia.

Facilité d’utilisation

Le four PoP est très facile à utiliser. Son écran tactile de 7 pouces permet à l’utilisateur de choisir parmi des recettes prédéfinies ou d’en créer de nouvelles en les enregistrant dans le logiciel. La plaque, de format gastronorme GN 2/3 antiadhésive et conforme à la réglementation MOCA, permet de placer les aliments directement sur la plaque, évitant ainsi l’emploi de papier sulfurisé ou similaires. La plaque et les composants internes de la chambre sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Fácil de usar

PoP es muy fácil de usar. La pantalla táctil de 7” permite al usuario elegir la receta preestablecida o crear otras nuevas almacenándolas en el software. La bandeja de tamaño Gastronorm 2/3 antiadherente, conforme con la normativa MOCA, permite colocar los alimentos directamente sobre la bandeja, evitando el uso de papel de horno o similares. La bandeja y los componentes internos de la cámara son extraíbles, lo que facilita su limpieza.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

PLUG & COOK SPEED OVEN

Technology / Tecnologia / Technologie / Tecnología

CONVECTION	CONVEZIONE	CONVECTION	CONVECCIÓN
POP STEAM Air impingement + steam technology to accelerate process	POP STEAM Tecnologia “Air Impingement” + vapore per accelerare la cottura	POP STEAM Injection d’air + vapeur pour accélérer le processus	POP STEAM Impulsión de aire + tecnología de vapor para acelerar el proceso
POP TUNER Automatic adjust of the temperature and humidity as per customer’s desired result	POP TUNER Regolazione automatica di temperatura e livello di umidità in base all’effetto finale desiderato	POP TUNER Réglage automatique de la température et de l’humidité en fonction du résultat souhaité par le client	POP TUNER Ajuste automático de la temperatura y la humedad en función del resultado deseado por el cliente

Function / Funzioni / Fonction / Función

PRELOADED RECIPES	RICETTE PRECARICATE	RECETTES PRÉDÉFINIES	RECETAS PRECARGADAS
COOK BOOK Up to 18 customizable recipes	RICETTARIO Fino a 18 ricette personalizzabili	RÉPERTOIRE DE RECETTE Jusqu’à 18 recettes personnalisables	LIBRO DE COCINA Hasta 18 recetas personalizables
HIGH PERFORMANCE Up to 400 cooking cycles with one water tank (3 Lt)	PERFORMANCE ELEVATE Più di 400 cicli di cottura con un serbatoio d’acqua (da 3 litri)	HAUTE PERFORMANCE Jusqu’à 400 cycles de cuisson avec un seul réservoir d’eau (3 litres)	ALTO RENDIMIENTO Hasta 400 ciclos de cocción con un depósito de agua (3 litros)
ENERGY SAVING MODE	MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO	MODE ÉCONOMIE D’ÉNERGIE	MODO DE AHORRO DE ENERGÍA
EXTRA TIME To add at the end of the cooking cycle 15 or 30 seconds more	TEMPO EXTRA Per prolungare il ciclo di cottura di 15 o 30 secondi	TEMPS SUPPLÉMENTAIRE Pour ajouter à la fin du cycle de cuisson 15 ou 30 secondes supplémentaires	TIEMPO EXTRA Para añadir al final del ciclo de cocción 15 o 30 segundos más



Technical features / Caratteristiche tecniche / Caractéristiques techniques / Características técnicas

7” TOUCH SCREEN Colour display	TOUCH SCREEN DA 7” Display a colori	ÉCRAN TACTILE DE 7 POUCES Affichage en couleur	PANTALLA TÁCTIL DE 7” Pantalla en color
TEMPERED GLASS DOOR	PORTA CON VETRO TEMPERATO	PORTE EN VERRE TREMPÉ	PUERTA DE CRISTAL TEMPLADO
3 LT TANK Water tank for steam production	SERBATOIO DA 3 LT Serbatoio acqua per la generazione di vapore	RÉSERVOIR DE 3 L Réservoir d’eau pour la production de vapeur	DEPÓSITO DE 3 L Depósito de agua para la producción de vapor
USB For firmware upload	PORTA USB Per il caricamento del firmware	USB Import/export des recettes et des données HACCP	USB Para la carga del firmware
NO FILTER Doesn’t need any filter or hood	SENZA FILTRO Non necessita di filtro o cappa	SANS FILTRE Ne nécessite pas de filtre ou de hotte	SIN FILTRO No necesita filtro ni campana
PLUG&COOK No installation required	COLLEGA E CUOCI Non necessita di installazione	BRANCHEZ ET CUISINEZ Aucune installation requise	ENCHUFAR Y COCINAR No requiere instalación
END SIGNAL Acoustic and visual end-of-cooking signal	SEGNALE DI FINE CICLO Segnale acustico e visivo per la fine del ciclo cottura	SIGNAL DE FIN Signal acoustique et visuel de fin de cuisson	SEÑAL DE FIN Señal acústica y visual de fin de cocción

Accessories / Accessori / Accessoires / Accesorios

TRAY Non-stick aluminium tray in accordance with Food Contact regulation	RIPIANO Ripiano in alluminio con trattamento antiaderente MOCA per la cottura diretta	TABLETTE En aluminium avec traitement antiadhésif MOCA pour la cuisson directe	BANDEJA Bandeja de aluminio con tratamiento antiadherente MOCA para cocción directa
BIG OVEN SHOVEL	PALA PER INFORNARE di grandi dimensioni	GRANDE PELLE POUR LA CUISSON	PALA PARA HORNEAR grande



PoP recipes

Ricette PoP / Recettes PoP / Recettes PoP

2.30 min



CLUB SANDWICH
Club sandwich
Club sandwich
Club sandwich

3 min



CROQUE MADAME - MONSIEUR
Croque Madame - Monsieur
Croque-Madame / Monsieur
Croque Madame - Monsieur

2.45 min



PIZZA
Pizza
Pizza
Pizza

3 min



HAM PANINI
Panino al prosciutto
Sandwich au jambon
Bocadillo de jamón

2.30 min



FOCACCIA
Focaccia
Focaccia
Focaccia

2.45 min



WRAP
Piadina
Wrap
Piadina

Discover more recipes on the PoP website
Scopri altre ricette sul sito PoP
Découvrez d'autres recettes sur le site web de PoP
Descubra más recetas en el sitio web de PoP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Ready steamy go!



COD. PoP01

With water tank 3 Lt
Con serbatoio d'acqua 3 Lt
Avec réservoir d'eau 3 L
Con depósito de agua 3 L

Dimensions (width x depth x height) Dimensioni (larghezza x profondià x altezza) Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) Tamaño (anchura x profundidad x altura)	**mm**	**430 x 672 x 513** **1TRAY GN2/3**
Volume - Gross / net weight Volume - Peso lordo / netto Volume - Poids brut / net Volumen - Peso bruto / neto	**m³/Kg**	**0,12** **52 / 43**
VAC 230V 1N 50/60Hz	**kW**	**3,3**
Oven cavity electric power Potenza elettrica camera Puissance électrique Potencia eléctrica	**kW**	**3**
Cavity net dimension Dimensione camera Dimensions nettes chambre Dimensión neta de la cavidad	**mm**	**360 x 360 x 175**

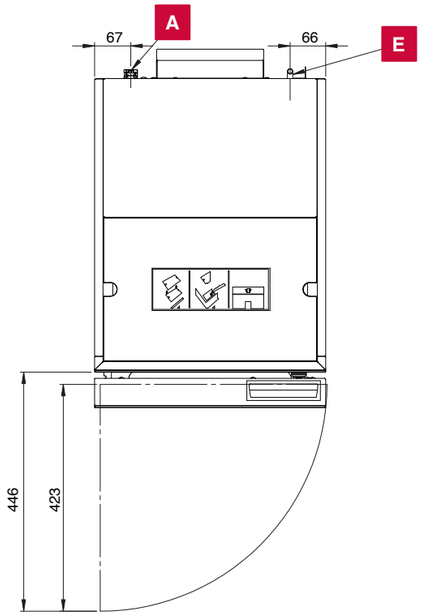
GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

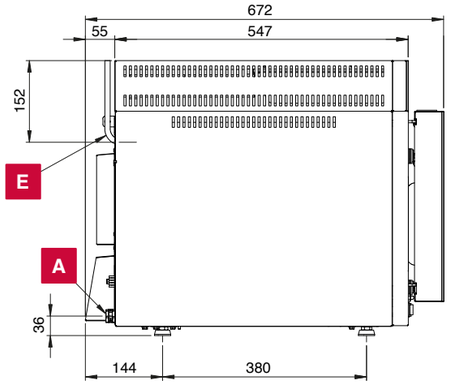
Technical drawings

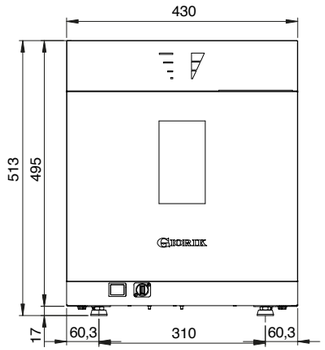
Schema tecnico
Schéma technique
Esquema técnico

A Electrical connection
Alimentazione elettrica
Alimentation électrique
Alimentación eléctrica
(230V 1N 50/60Hz / 3,3 kW)

E Humidity discharge
Scarico umidità
Sortie vapeur
Salida de la humedad
(ø10 mm.)









PLUG & COOK SPEED OVEN

popspeedoven.giorik.com

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Giorik SpA
via Cavalieri di V. Veneto, 14
32036 Sedico (BL) I ITALY

tel. +39.0437.807200 I fax +39.0437.807001
info@giorik.com

www.giorik.com

Giorik US Corporation
101 East McBee Avenue
Greenville SC - 29601 I USA

Tel. 1-833-446-7451
e-mail: info@giorikus.com

www.giorikus.com

Giorik Asia
Unit A, 5th floor,
59 king yip street,
Kwun Tong
HONG KONG
info@giorikasia.com