GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

KORE

THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch

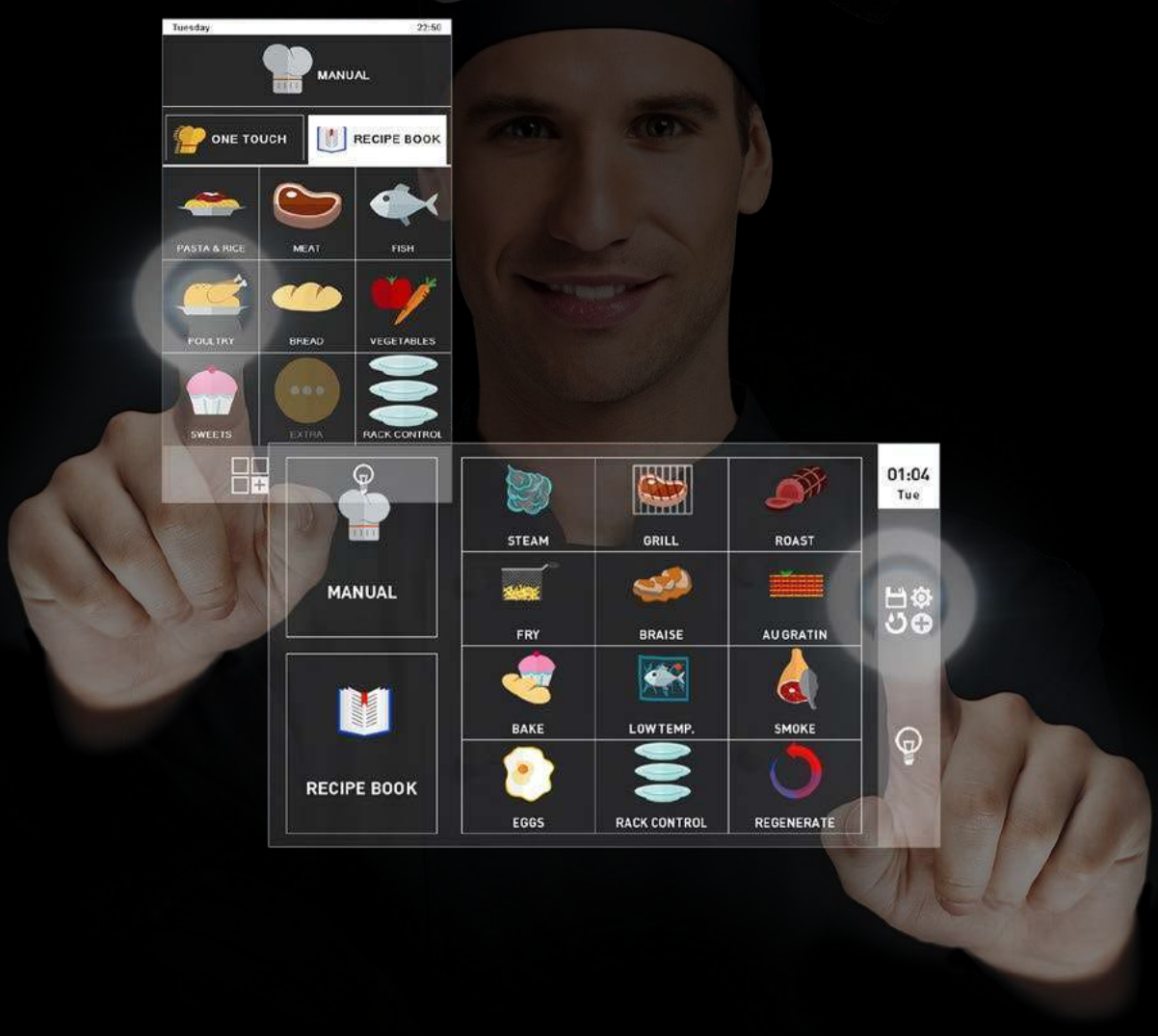
THE SMART WAY OF COOKING



IT | GB

KORE

THE ESSENCE OF COMBI OVENS



mini touch

THE SMART WAY OF COOKING

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



(6 GN 1/1) (10 GN 1/1)

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

Top of the range *b/i*



(6GN 2/3)



(6 GN 1/1)



(10 GN 1/1)

mini touch

THE SMART WAY OF COOKING

Entry level *m*

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



FORNO TRADIZIONALE / TRADITIONAL OVEN

L'essenza di un grande forno

The essence of a great oven

IT - Per le attività commerciali con un'offerta qualitativa molto alta, ma con limitata disponibilità di spazio, il forno deve essere efficiente, multi funzione e con dimensioni compatte e proprio a quest'esigenza rispondono KORE e MINITOUCH, dei forni intuitivi, evoluti e performanti. Inoltre la presenza del boiler ad alta efficienza nella linea KORE - unico nella sua categoria - e le caratteristiche tecniche con cui è stato costruito lo rendono un concentrato di tecnologia che si traduce in alte prestazioni, massima funzionalità e consumi ridotti.

GB - *For businesses with very high qualitative standards but limited space, ovens need to be efficient, multi-function and compact in size. KORE and MINITOUCH, intuitive, evolved and high-performance ovens, meet these very requirements. Moreover the high-efficiency boiler installed in KORE range - one of its kind - and the technical characteristics of its construction make the oven highly technological, delivering high performance, maximum practicality and low energy consumption.*

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING



La teglia adatta per ogni cottura

The right tray for all cooking needs

IT - I forni Kore e Minitouch dispongono di una vasta gamma di teglie specifiche per ogni utilizzo. Caratterizzate dalla massima robustezza e dalla perfetta distribuzione del calore, le teglie Giorik sono accessori indispensabili per una cucina professionale.

GB - *Kore and Minitouch ovens have a wide range of trays and pans specially designed to meet all cooking needs. They are strong and sturdy and guarantee perfect distribution of heat, making Giorik trays a must-have for any professional kitchen.*

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



IT - Nella foto in alto troviamo:
- Cannelloni: teglia in acciaio inox h20 mm;
- Spiedini: kit spiedini (ring + spiedini);
- Uova all'occhio di bue: teglia uova;
- Costate: griglia in alluminio antiderente;
- Galletti: griglia per le cotture allo spiedo (galletto, pollo e anatre);
- Verdure al vapore: teglia in inox forata h40 mm
- Croissant: teglia in alluminio microforata antiaderente.

Scoprite la versatilità degli accessori Giorik e le potenzialità del vostro forno.

GB - *In the photo above we have:*
- *Cannelloni: stainless steel tray 20 mm (h);*
- *Skewers: skewer kit (ring + skewers);*
- *Poached eggs: tray for fried eggs;*
- *Chops: non-stick aluminium grill;*
- *Chickens: tray for grilled chickens (birds, spring chickens, duck);*
- *Steamed vegetables: perforated inox tray 40 mm (h);*
- *Croissants: non-stick micro perforated aluminium tray.*

Discover the versatility of Giorik accessories and the potential of your oven.

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING



Costruito attorno allo Chef

Built around the chef

IT - Facilitare la gestione della cucina è la mission che Giorik si prefigge di raggiungere. Per questo ogni dettaglio è progettato e realizzato pensando all'interazione tra il forno, lo Chef e la sua cucina. I nuovi forni della gamma Kore e Minitouch sono infatti «cuciti» su misura dello Chef, di modo che abbia la possibilità di personalizzare funzionalità e programmi in base alle proprie specifiche abitudini ed esigenze.

GB - *Making kitchen management easy: this is the mission Giorik has set itself. For this reason, every detail has been designed and built with the interaction between the oven, the Chef and the kitchen in mind. The new ovens of the Kore and Minitouch range are in fact "tailored" to the Chef's needs, ensuring he or she has the option of customising functions and programmes according to routine and requirements.*

IT - GIORIK ON-AIR (KORE b/i)
Tutti i forni Kore possono essere dotati di un dispositivo che abilita la connettività del forno e permette all'apparecchiatura di essere riconoscibile e visibile nel Cloud Giorik. Questo consente l'acquisizione delle informazioni necessarie ad analizzare errori e parametri dell'apparecchiatura anche da remoto. Oltre a questo il Cloud permette l'aggiornamento in tempo reale dei software dei nostri forni.

GB - *GIORIK ON-AIR (KORE b/i)*
All our Kore ovens can be fitted with a device which connects them with the Giorik Cloud. This allows information about the oven to be gathered, so equipment errors and parameters can be analysed remotely. Connection to the Cloud also enables the oven software to be updated in real time.



IT - PORTA DESTRA/SINISTRA
Kore e Minitouch prevedono la possibilità di invertire il senso di apertura della porta, anche direttamente in utenza.

DIARIO DI BORDO
Ogni chef ha i propri segreti e il proprio tocco personale, Kore e Minitouch grazie alla gestione della fase a MESSAGGIO permettono al cuoco di inserire annotazioni e promemoria (che verranno recepiti con segnale acustico) tra le varie fasi di cottura per garantire sempre un tocco personale ai piatti.

TUTTO PROGRAMMATO
Kore e Minitouch aiutano lo chef ad ottimizzare e pianificare i cicli di lavoro. Grazie alla funzione PARTENZA RITARDATA possono infatti programmare l'avvio di un ciclo di cottura impostandolo direttamente dal calendario di bordo.

GB - *RIGHT/LEFT DOOR OPENING*
With Kore and Minitouch, the opening direction of the door can easily be inverted, on site.

CHEF'S LOG
Every chef has his secrets and his own personal style. The MESSAGE function in Kore and Minitouch ovens allows chefs to enter notes and reminders (which are confirmed with an acoustic signal) between the various cooking phases to give their food that personal touch.

PERFECT PLANNING
Kore and Minitouch help chefs optimise and plan operating cycles. Thanks to the DELAYED START function, they can set the start time of a cooking cycle directly from the built-in calendar.

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

SYMBIOTIC SYSTEM *(b)*
IT - Rapidità, qualità ed efficienza nella generazione di vapore grazie al sistema simbiotico brevettato Boiler + Instant.

GB - *Speed, quality and efficiency in generating steam thanks to the patented combined Boiler + Instant.*

METEO SYSTEM *(b/i)*
IT - Sistema unico di controllo dell'umidità che, grazie ad un software che analizza i parametri in camera, attua le regolazioni di produzione vapore o scarico dell'umidità.

GB - *A unique moisture control system which, thanks to a software which analyses the parameters in the chamber, adjusts steam production or discharges moisture.*

STEAM TUNER *(b/i)*
IT - Consente di modulare il livello di idratazione del vapore calibrando l'adeguato grado di secchezza o umidità.

GB - *Makes it possible to adjust the moisture level of the steam, gauging just the right amount of dryness or moisture.*

RECIPE TUNER *(b/i/m)*
IT - Autoregolazione del forno in cottura per rispondere ai livelli di cottura, doratura, umidità e lievitazione scelti dallo Chef.

GB - *Auto-regulation of the oven whilst cooking to meet the cooking, browning, moisture and leavening levels selected by the Chef.*

RACK CONTROL *(b/i/m)*
IT - Permette la cottura di pietanze diverse contemporaneamente su vari livelli. Con l'opzione EasyService inoltre è possibile servire tutti i piatti nello stesso momento.

GB - *This enables different dishes to be cooked at the same time at various levels. With the EasyService option, it is also possible to serve all the dishes at the same time.*

BOILER AD ALTA EFFICIENZA *(b)*
IT - Permette di raggiungere prestazioni elevate con tempi e consumi ridotti.

HIGH-EFFICIENCY BOILER (b)
GB - *Reaches outstanding performance levels with reduced time and energy consumption.*





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

TOUCH
IT - Interfaccia utente intuitiva grazie ai nuovi display Touch Screen da 7" (***b/i***) e 5" (***m***).

GB - *Intuitive user interface thanks to the new Touch Screen display, 7" (**b/i**) and 5" (**m**)*

ILLUMINAZIONE LED *(b/i/m)*
IT - Luci LED inserite sulla porta per la massima visibilità in camera.

LED LIGHTING
GB - *LED lights on the door provide the utmost visibility in the chamber.*

LAVAGGIO AUTOMATICO (*b/i/m*)
IT - Lavaggio automatico di serie (Kore) o su richiesta (Minitouch) con 4 livelli di pulizia.

***AUTOMATIC WASH SYSTEM* (*b/i/m*)**
GB - *Automatic wash supplied as standard (Kore) or on request (Minitouch) offering a choice of 4 wash levels.*

LAVAGGIO TABS *(b/i)*
IT - Il nuovo sistema a circuito chiuso permette all'utente di utilizzare anche il detegente solido (tabs).

CLEANING WITH TABS (b/i)
GB - *The new closed circuit system allows the user to use solid detergent (tabs).*

ONE TOUCH *(m)*
IT - Permette all'utente di minimizzare i tempi avviando con un solo gesto le sue ricette preferite.

GB - *Enables users to save time by starting up their favourite recipes in just one action.*

(***b***) Presente nei modelli ***b***
*Available with **b** models*

(***i***) Presente nei modelli ***i***
*Available with **i** models*

(***m***) Presente nei modelli ***m***
*Available with **m** models*

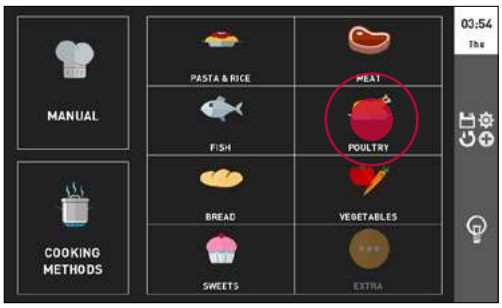
KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

Programmazione intuitiva
Intuitive programming

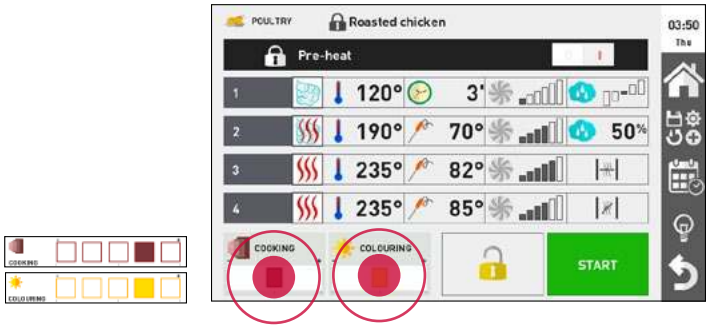
IT - RICETTE PERSONALIZZABILI
Per facilitare il lavoro nelle cucine, centinaia di ricette, create dagli chef Giorik, vengono precaricate nella memoria del forno e sono disponibili per l'utilizzo immediato. Tuttavia ogni ricetta può essere personalizzata e salvata secondo le preferenze di chi usa Kore o Minitouch. Inoltre grazie alla presenza della porta USB è possibile esportare e importare migliaia di ricette in modo facile e veloce.

GB - *PERSONALISED RECIPES*
To make work in the kitchen easier, the Giorik chefs have created hundreds of recipes which are preloaded into the oven's memory and immediately available for use. Each recipe, however, can be personalised and saved according to the preferences of the Kore and Minitouch user. Furthermore, thanks to the USB port, users can also export and import thousands of recipes quickly and easily.



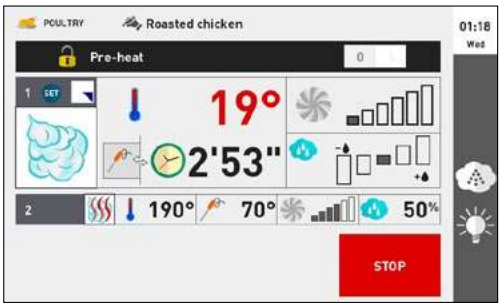
IT - Selezionate la ricetta che volete dal menù "Cottura" attraverso il "Ricettario" e i "Modi di Cottura". Es. categoria "Polli", ricetta "Pollo Arrosto".

GB - *Select the recipe you want from the "Cooking" menu through the "Cookbook" and "Cooking Methods". E.g. "Chicken" category, "Roast chicken" recipe.*



IT - Con la funzionalità Recipe Tuner è possibile selezionare a piacimento il livello di Cottura, Doratura, Umidità e Lievitazione. Una volta selezionato il livello desiderato, il forno regola autonomamente tutti i parametri di cottura necessari.

GB - *The Recipe Tuner function allows users to select the cooking, browning, moisture and leavening level. Once the desired level has been selected, the oven automatically regulates all the necessary cooking parameters.*



IT - Premere START per avviare la ricetta e attendere lo svolgimento del ciclo.

GB - *Press START to start the recipe and wait until the cycle ends.*

IT - A cottura completata il forno emette un segnale acustico e appare sul display il messaggio di completamento Cottura!
È possibile quindi estrarre le teglie e servire!

GB - *A buzzer will signal when cooking is over and a message will appear on the display! Now you can remove the trays and serve!*



KORE

THE ESSENCE OF COMBI OVENS

b

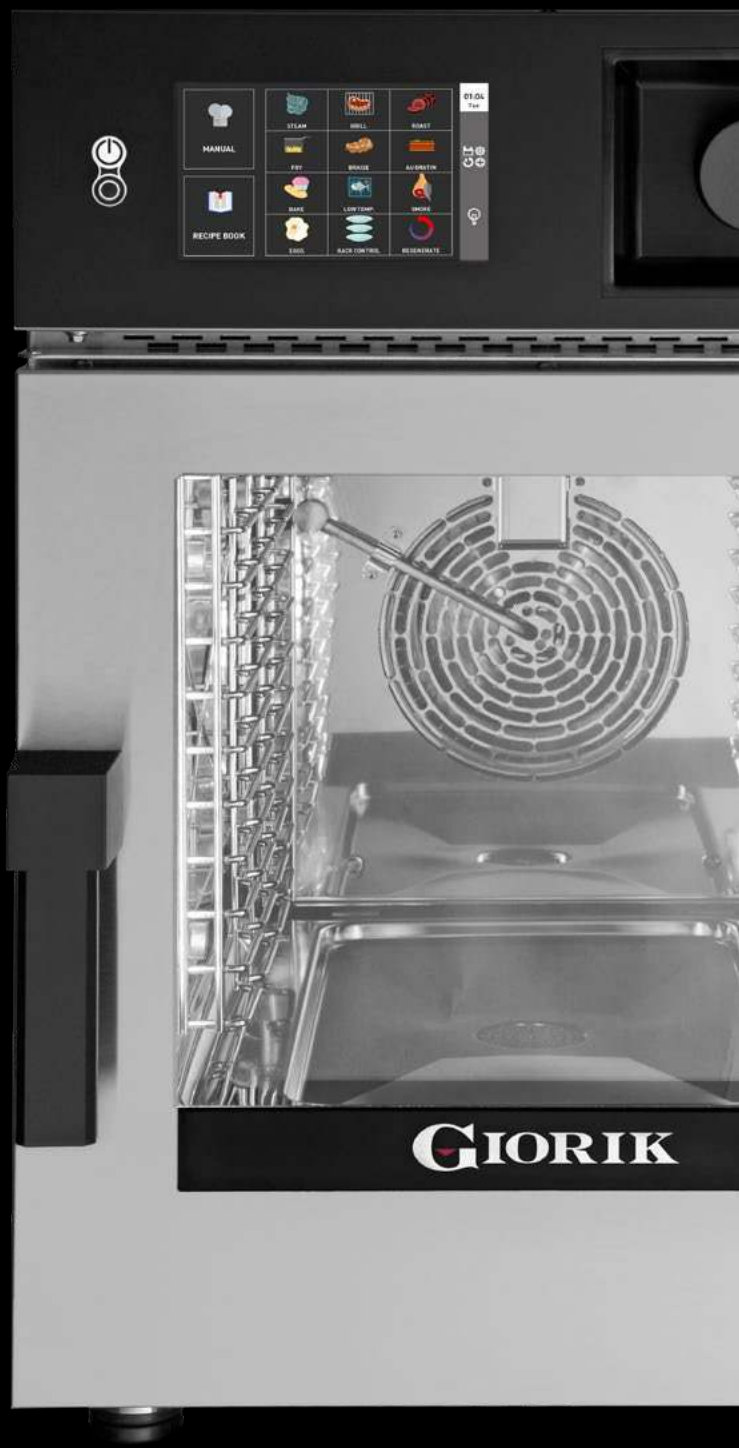
Con generatore di vapore ad alta efficienza, touch screen da 7”.

With high-efficiency steam generator, 7” touch screen.

i

Con vapore diretto, touch screen da 7”.

With direct injection, 7” touch screen.



KORE b/i
THE ESSENCE OF COMBI OVENS



L'unico forno compatto con boiler

The only compact oven with a boiler

IT - Giorik ha brevettato un sistema di produzione del vapore che consente di contenere le dimensioni del generatore di vapore in uno spazio molto ridotto se confrontato con i boiler tradizionali. Questa unicità, associata alle caratteristiche straordinarie del sistema ad Alta Efficienza, permette di ridurre notevolmente i consumi in termini di acqua e potenza assorbita, ottimizzando i tempi di cottura.
Kore monta un generatore di vapore di misure notevolmente ridotte rispetto ai tradizionali forni misti, un micro generatore che riesce a limitare il consumo ad 1 solo kW. Il risparmio energetico è sensibile sia da un punto di vista economico, che ambientale.

GB - *Giorik has patented a steam generation system that makes it possible to ensure the size of the steam generator is much smaller than traditional boilers. This unique feature, combined with the outstanding characteristics of the High-Efficiency system, makes it possible to reduce water and energy consumption considerably, whilst also optimising time.*
The size of the Kore steam generator is considerably smaller than traditional combi ovens, in fact this micro generator keeps consumption down to just 1 kW. This guarantees substantial energy savings from both an economic and an environmental point of view.

Symbiotic System, la generazione del vapore brevettata Giorik

Symbiotic System, steam generation patented by Giorik

IT - BOILER + INSTANT: UNA SINERGIA VINCENTE
Nel Kore convivono due metodi di produzione del vapore: quello generato nel boiler e quello in modalità diretta. Questa sinergia permette di trarre il massimo vantaggio dai 2 singoli sistemi, eliminandone i limiti di ciascuno se utilizzati singolarmente.

VELOCITÀ IMBATTIBILE
Grazie all'utilizzo simbiotico dei due metodi (Boiler + Direct), Kore produce il vapore in tempi decisamente inferiori rispetto ad un sistema tradizionale. Questo sistema consente di stabilizzare il vapore, accelerandone la produzione, nel momento in cui la produzione istantanea decresce per effetto del raffreddamento degli elementi riscaldanti.

VAPORE SEMPRE OTTIMALE
Una qualità non costante del vapore può causare anomalie nella cottura. In presenza di vapore troppo secco, ad esempio, o a temperature troppo elevate, il cibo tenderà ad ossidare o a bruciarsi. Viceversa un vapore troppo umido porterà ad un eccessivo "inzuppamento". Il sistema simbiotico permette invece una saturazione costante della camera di cottura e garantisce una gestione precisa e continua dell'umidità.

GB - BOILER + INSTANT: A WINNING COMBINATION
Two methods of generating steam exist side by side in the Kore oven: one generated by the boiler and one in direct mode. Working in synergy, these two methods make it possible to gain the maximum advantage from the two individual systems, overcoming their limitations when used on their own.

UNBEATABLE SPEED
Thanks to the dual use of the two methods (Boiler + Direct), Kore produces steam in a shorter time than that required by traditional systems. This system stabilises the steam, speeding up production when instant production decreases due to the cooling of the heating elements.

HIGH-QUALITY STEAM AT ALL TIMES
When steam quality is inconstant, perfect results cannot always be guaranteed. When steam is too dry, for instance, or temperatures are too high, food tends to oxidise or burn. Vice versa, when there is too much moisture in the steam, food can be "drenched". The symbiotic system, on the other hand, ensures constant saturation of the cooking chamber and guarantees precise and continuous moisture control.

Disponibile nella versione a gas

Gas version available

IT - Kore è disponibile anche nella versione a gas, in due dimensioni, 6 e 10 GN 1/1 con o senza boiler. La versione a gas monta speciali bruciatori progettati secondo il concetto della premiscelazione di gas e di aria che, grazie ad un sistema/scambiatore ad alta efficienza, garantisce un'ottimizzazione della combustione e del rendimento termico.

GB - *Kore is also available in the gas version, in two sizes, 6 and 10 GN 1/1 with or without boiler. The gas version has special burners designed according to the concept of premixing gas and air and the high-efficiency heat exchanger guarantees optimum combustion and heat yield.*



KORE b/i
THE ESSENCE OF COMBI OVENS



Tutti i vantaggi del top di gamma
All the benefits of the top of the range

IT - Kore è stato progettato partendo dalla tecnologia sviluppata per il top di gamma dei forni Giorik, lo Steambox Evolution. Il software che sta alla base delle funzionalità del forno è quindi lo stesso per entrambe le linee. Avanzato, ma intuitivo e immediato, questo software riduce i tempi di impostazione della cottura e di conseguenza anche i tempi di organizzazione della cucina.

GB - *The starting point for Kore was the technology developed for the Steambox Evolution, Giorik's top oven. The basic software that controls the oven's functions is therefore the same for both ranges. This advanced software is very user-friendly and immediate and reduces the amount of time needed to set the cooking programmes, therefore optimising time in the kitchen.*

IT - UN GRANDE DISPLAY PER UN GRANDE FORNO
Il nuovo touch screen dei modelli ***b*** e ***i*** consente una facile visualizzazione delle funzioni e delle icone racchiudendo tutta la tecnologia e le funzionalità di questo combi in 7".

GB - A GREAT DISPLAY FOR A GREAT OVEN
*The new touch screen in the **b** and **i** models makes it easy to view the functions and icons, containing all the technology and functions of this combi oven in 7".*



- Controllo della temperatura da 30 a 300 °C (***b***);
- Controllo della temperatura da 50 a 300 °C (***i***);
- Rigenerazione;
- Controllo del tempo da 1a 599 min.; presenza della funzione infinito;
- Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore;
- Modalità mantenimento e maturazione, modalità affumicatura a freddo e a caldo, modalità messaggio;
- Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma;
- Modalità di cottura in Delta T;
- Cottura con spillone;
- Cottura multilivello;
- Controllo umidità del clima in camera di cottura (Meteo system);
- Steam tuner: modulazione del vapore (secco-bagnato);
- Ventola controllata da inverter con la possibilità di gestire 6 velocità;
- Apertura motorizzata valvola di sfiato.

- *Temperature control from 30 to 300 °C (**b**);*
- *Temperature control from 50 to 300 °C (**i**);*
- *Regeneration;*
- *Timer from 1 to 599 minutes, with non-stop setting;*
- *Cooking method: convection, steam, combined steam/convection;*
- *Holding and resting function, cold and hot smoking mode, message mode;*
- *Pre-set cooking programmes. 9 cooking phases can be set for each programme;*
- *Delta T cooking mode;*
- *Core probe cooking;*
- *Multilevel cooking;*
- *Cooking chamber humidity control (Meteo System);*
- *Steam tuner: steam adjustment (dry-wet);*
- *Inverter-controlled fan with 6 speed settings;*
- *Motorised vent valve opening.*

IT - TIPOLOGIE DI COTTURA
È possibile scegliere tra 3 modalità di cottura:

MANUALE. Per personalizzare la cottura. Consente di impostare individualmente le varie fasi di cottura variandone la temperatura, il tempo, la velocità di rotazione della ventola ecc.

RICETTARIO. Consente di trovare la propria ricetta tra quelle caricate, suddivise per tipologia di prodotto.

TIPO DI COTTURA. Cottura per funzione. Consente di selezionare la modalità di cottura: al vapore, grigliare, arrostire, friggere, brasare, gratinare, al forno, bassa temperatura, affumicare, RackControl, rigenerazione.

GB - COOKING METHODS
It is possible to choose from 3 cooking methods:

***MANUAL**. To personalise cooking.The different cooking phases can be set individually, varying the temperature, time, fan rotation speed etc.*

***COOKBOOK**. Uploaded recipes, which are divided into different product types, can be selected.*

***COOKING METHODS.** Cooking by function. The cooking method can be selected: steaming, grilling, roasting, frying, braising, au gratin, baking, low temperature, smoking, Rack Control, regeneration.*

KORE b/i
THE ESSENCE OF COMBI OVENS



Vapore intelligente
Smart steam

Meteo SYSTEM

IT - Il sistema unico di controllo dell'umidità (Brevetto Giorik) permette di monitorare la situazione climatica all'interno della camera di cottura e di intervenire prontamente per mantenere sempre l'adeguato 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 e ogni quantità di carico.

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.

CONSUMI CALIBRATI
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.

GB - *The unique moisture control system (Giorik patent) enables monitoring of the climatic conditions in the cooking chamber so prompt action can be taken to maintain the correct degree of hydration. This is achieved by the software which analyses the reference parameters in the chamber, adjusting steam production or discharging moisture in order to ensure ideal conditions for any kind of cooking and any oven load.*

HUMIDITY EVACUATION
Humidity is evacuated through a servo-controlled butterfly valve which extracts any excess moisture in the cooking chamber quickly and completely through the air suction system. This also speeds up cooking times, thanks to the drain on the oven. The valve is only opened when needed, thus preventing the unnecessary escape of heat.

CALIBRATED CONSUMPTION
Meteo System, the special moisture control system, allows the user to calibrate water consumption, optimising steam production to the real cooking needs and thus avoiding pointless waste. The water needed for condensation of the excess steam is used more rationally, keeping consumption even lower.

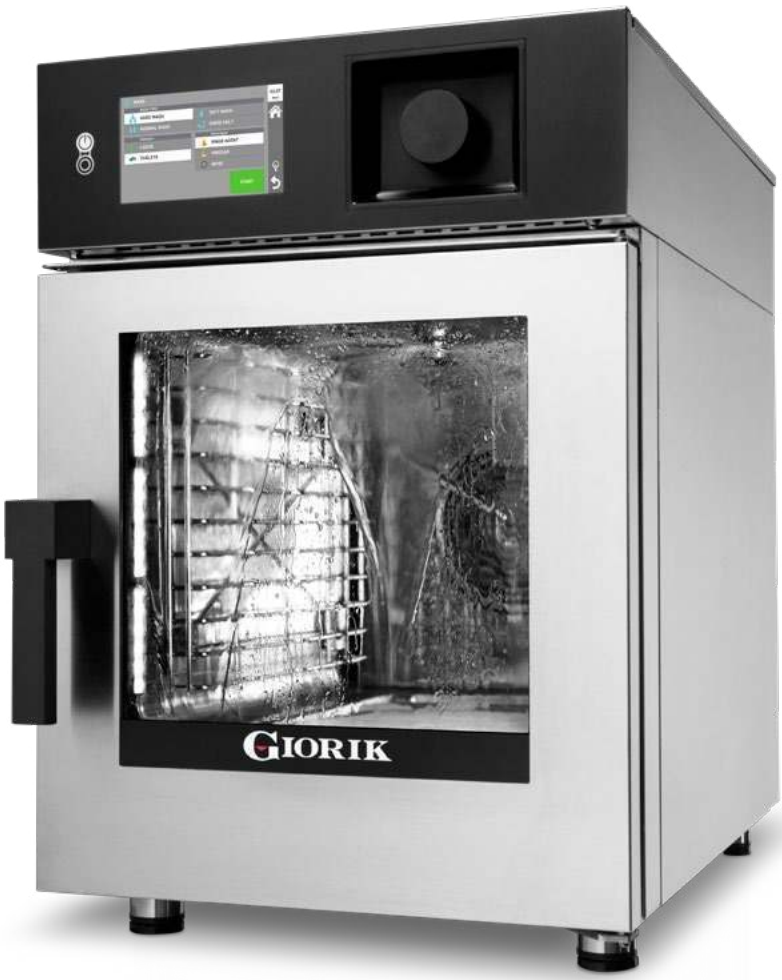


steamtuner

IT - Nei forni Kore 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 che consente di modulare il livello di idratazione del vapore calibrando l'adeguato grado di secchezza o umidità in base alla tipologia di cottura (brevetto Giorik).

GB - *Not only is it possible to calibrate the AMOUNT of steam introduced into the cooking chamber in Kore ovens, it is also possible to control the QUALITY. This is due to a system that makes it possible to adjust the moisture level in the steam, setting it to the right degree of dryness or wetness that the cooking method requires (Giorik patent).*

KORE *b/i*
THE ESSENCE OF COMBI OVENS





Detergente liquido
Liquid detergent



Detergente solido (Tabs)
Solid detergent (tabs)

Al top anche nella pulizia
Top of the range wash system

IT - Tutti i modelli ***b/i*** vengono forniti con il LAVAGGIO AUTOMATICO incluso. L'interfaccia intuitiva permette di avviare rapidamente il lavaggio alla fine del ciclo di cottura o alla fine della giornata, selezionando uno dei 4 programmi di lavaggio disponibili che variano da HARD a solo risciacquo. L'attenta progettazione della camera di cottura ha permesso di sviluppare un esclusivo lavaggio a CIRCUITO CHIUSO. I vantaggi sono molteplici:
- Il nuovo sistema a circuito chiuso consente di minimizzare la quantità di acqua utilizzata con evidenti benefici economici e ambientali.
- Il nuovo sistema a circuito chiuso consente l'utilizzo del detergente liquido o del detergente solido (tabs).

Con una certa frequenza, dettata dall'utilizzo effettivo del boiler, Kore (modello ***b***) esegue la pulizia automatica del boiler, dispensando l'operatore dal farlo manualmente. La pulizia viene effettuata con brillantante organico o con aceto bianco.

GB - *All the **b/i** models are supplied with the AUTOMATIC WASH SYSTEM. The intuitive interface allows users to quickly start cleaning at the end of the cooking cycle or the end of the day by selecting one of the four wash programmes available, from HARD to rinsing only. The cooking chamber has been specially designed with an exclusive CLOSED CIRCUIT wash system. This offers multiple benefits:*
- *The new closed circuit system uses the minimum amount of water necessary, with obvious economic and financial benefits.*
- *Both liquid and solid (tabs) detergent can be used with the new closed circuit system.*

*Kore (model **b**) automatically cleans the boiler on a regular basis, depending on how much the boiler has been used, so the operator is relieved from performing this manually. The boiler is cleaned with an organic rinse aid or with white vinegar.*

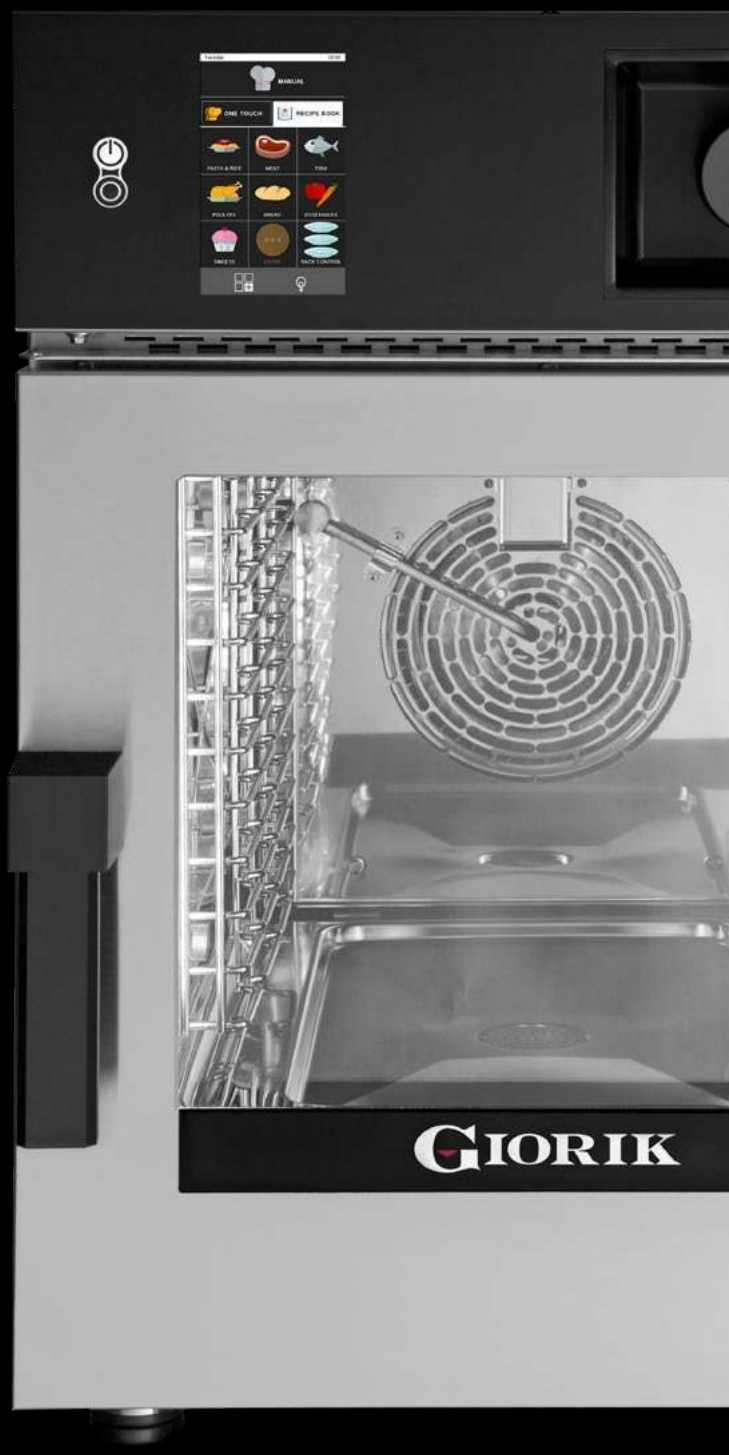
mini touch

THE SMART WAY OF COOKING

m

Con vapore diretto,
touch screen da 5”.

With direct injection,
5” touch screen.



mini touch m
THE SMART WAY OF COOKING



Un entry level rivoluzionario

A revolutionary entry level oven

IT - Anche questa linea è dotata di un controllo touch screen intuitivo e innovativo che consente l'utilizzo di programmi di cottura precaricati, di ricette caricabili con chiavette USB, programmi con più 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. L'abbiamo chiamato "MINI" solo perché ha una misura di 5", un po' più piccolo quindi rispetto al display del Kore.

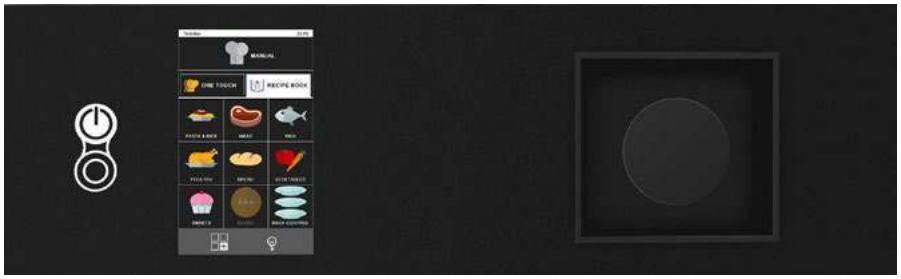
GB - *This range has also been fitted with an intuitive and innovative touch-screen control panel which makes it possible to use preloaded cooking programmes and to upload recipes from a USB key. It can store programmes with several cooking phases, control the relative humidity in the cooking chamber, offering three different fan speeds, cooking with a core probe and low temperature cooking with the Delta T setting. We have called it "MINI" because it is 5", a bit smaller than the Kore display.*

IT - MINI TOUCH, MAXI GAMMA

Rispetto al Kore, il Minitouch presenta un'ampiezza di gamma maggiore. Oltre al 6 e al 10 teglie GN 1/1, questa fascia dispone infatti anche di un 6 teglie con misura Gastronorm 2/3, una dimensione ancora più compatta per soddisfare le esigenze anche delle attività più piccole o come forno aggiuntivo nelle grandi cucine.

GB - *MINI TOUCH, MAXI RANGE*

There are more products in the Minitouch range than the Kore. As well as the 6- and 10-tray GN 1/1, this range has a 6-tray oven in GastroNorm sizes 2/3. This more compact oven meets the needs of smaller businesses or can be used as an additional oven in a large kitchen.



- Controllo della temperatura da 50 a 300 °C;
- Controllo del tempo da 1 a 599 min.; presenza della funzione infinito;
- Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore;
- Modalità mantenimento e maturazione, modalità affumicatura a freddo e caldo.
- Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma;
- Modalità di cottura in Delta T;
- Cottura con spillone;
- Cottura multilivello;
- Controllo umidità;
- Ventola con la possibilità di gestire 3 velocità e autoreverse;
- Apertura motorizzata valvola di sfiato.

- *Temperature control from 50 to 300 °C;*
- *Timer from 1 to 599 minutes, with non-stop setting;*
- *Cooking method: convection, steam, combined steam/convection;*
- *Holding and resting function, cold and hot smoking mode;*
- *Pre-set cooking programmes. 9 cooking phases can be set for each programme;*
- *Delta T cooking mode;*
- *Core probe cooking;*
- *Multilevel cooking;*
- *Humidity control;*
- *Inverter-controlled fan with 3 speed settings;*
- *Motorised vent valve opening.*

IT - TIPOLOGIE DI COTTURA

È possibile scegliere tra 3 modalità di cottura:

MANUALE. Per personalizzare la cottura. Consente di impostare individualmente le varie fasi di cottura variandone la temperatura, il tempo, la velocità di rotazione della ventola ecc.

RICETTARIO. Consente di trovare la propria ricetta tra quelle caricate, suddivise per tipologia di prodotto.

ONE TOUCH. Per ottimizzare al massimo i tempi di impostazione della cottura. Consente di avviare con un solo tocco le ricette preferite dall'utente!

GB - *COOKING METHODS*

It is possible to choose from 3 cooking methods:

***MANUAL**. To personalise cooking.The different cooking phases can be set individually, varying the temperature, time, fan rotation speed etc.*

***COOKBOOK**. Uploaded recipes, which are divided into different product types, can be selected.*

***ONE TOUCH**. Saves time when setting cooking programmes. Users can start up their favourite recipes with just one touch!*

mini touch *m*

THE SMART WAY OF COOKING



Tecnologia intuitiva

Intuitive technology

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

IT - TECNOLOGIA ONE TOUCH
Permette all'utente di minimizzare i tempi avviando con un solo gesto le sue ricette preferite. Il forno dà la possibilità infatti di memorizzare i 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.

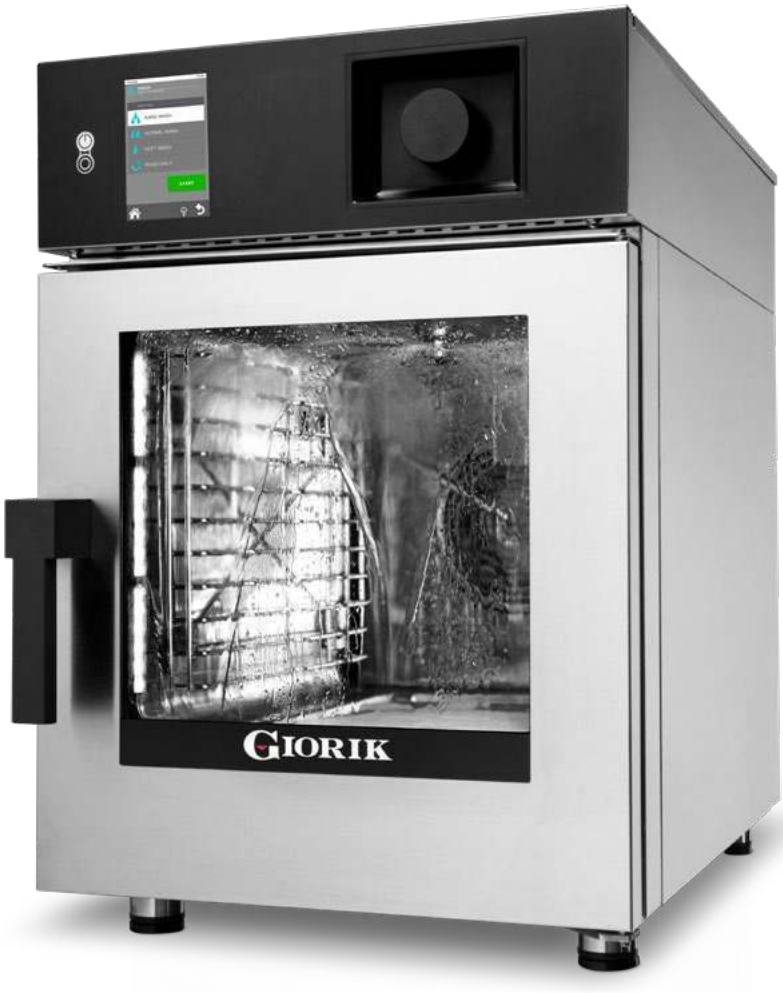
GB - *ONE TOUCH TECHNOLOGY*
Enables users to save time by starting up their favourite recipes in just one action. The oven is capable of saving cooking programmes, which can be selected from the existing programmes provided by Giorik or created at will during use by entering personalised settings. All these can be activated directly from the OneTouch screen in one simple move.

IT - REGOLAZIONE UMIDITÀ
Per garantire il perfetto equilibrio climatico in camera di cottura, Giorik ha adottato un sistema unico di regolazione dell'umidità relativa in camera per avere sempre l'adeguato grado d'idratazione.

GB - *HUMIDITY CONTROL*
To guarantee a perfectly balanced climate inside the cooking chamber, Giorik has adopted a unique relative humidity control system in the chamber to provide the right amount of moisture at all times.



mini touch *m*
THE SMART WAY OF COOKING



Detergente liquido
Liquid detergent

Lavaggio automatico

Automatic wash system

IT - Tutti i modelli ***m*** sono disponibili anche con il LAVAGGIO AUTOMATICO a richiesta. L'interfaccia intuitiva permette di avviare rapidamente il lavaggio alla fine del ciclo di cottura o alla fine della giornata, selezionando uno dei 4 programmi di lavaggio disponibili che variano da HARD a solo risciacquo.

GB - *All the **m** models are available with the AUTOMATIC WASH SYSTEM on request. The intuitive interface allows users to quickly start cleaning at the end of the cooking cycle or the end of the day by selecting one of the four wash programmes available, from HARD to rinsing only.*

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

b/i

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

m

Accessori indispensabili
Essential accessories



IT - SONDA AL CUORE
Per un controllo costante della temperatura al cuore del prodotto.

GB - *CORE PROBE*
For constant control of the core temperature.



IT - CHIAVETTA USB
Memoria esterna di archiviazione ricette.

GB - *USB MEMORY STICK*
External memory with stored recipes.



IT - CAPPA
Per evitare la dispersione del fumo di condensa.

GB - *HOOD*
To prevent dispersion of condensate.



KORE b
THE ESSENCE OF COMBI OVENS



GENERATORE DI VAPORE AD ALTA EFFICIENZA
TOUCH SCREEN 7”

HIGH-EFFICIENCY STEAM GENERATOR
7” TOUCH SCREEN

Modello *Model*	Dimensioni *Size* LxPxH	Capacità *Capacity*	Tensione *Voltage*	Potenza *Power*	Gas *Gas*
ϟ 🔥	*mm*	*GN*	*V (50Hz opz.60Hz)*	*kW*	*kW*
ϟ **KB061W**	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	7,9	-
🔥 **KBG061W**	519x840x770	6 GN 1/1	1N 230	1,3	5,5
ϟ **KB101W**	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	14,8	-
🔥 **KBG101W**	519x840x1010	10GN 1/1	1N 230	1,6	11

KORE i
THE ESSENCE OF COMBI OVENS



VAPORE DIRETTO
TOUCH SCREEN 7”

DIRECT INJECTION
7” TOUCH SCREEN

Modello *Model*	Dimensioni *Size* LxPxH	Capacità *Capacity*	Tensione *Voltage*	Potenza *Power*	Gas *Gas*
ϟ 🔥	*mm*	*GN*	*V (50Hz opz.60Hz)*	*kW*	*kW*
ϟ **KI061W**	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9	-
🔥 **KIG061W**	519x840x770	6 GN 1/1	1N 230	0,3	5,5
ϟ **KI101W**	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8	-
🔥 **KIG101W**	519x840x1010	10 GN 1/1	1N 230	0,6	11

mini touch m
THE SMART WAY OF COOKING



VAPORE DIRETTO
TOUCH SCREEN 5”

DIRECT INJECTION
5” TOUCH SCREEN

Modello *Model*	Dimensioni *Size* LxPxH	Capacità *Capacity*	Tensione *Voltage*	Potenza *Power*	Gas *Gas*
ϟ	*mm*	*GN*	*V (50Hz opz.60Hz)*	*kW*	*kW*
ϟ **KM0623**	519x633x770	6 GN 2/3	3N 400	4,7	-
ϟ **KM0623W**	519x633x770	6 GN 2/3	3N 400	4,7	-
ϟ **KM061**	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9	-
ϟ **KM061W**	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9	-
ϟ **KM101**	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8	-
ϟ **KM101W**	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8	-

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

Funzioni / *Functions*	*b*	*i*	*m*
Symbiotic System-generatore di vapore ad alta efficienza / *Symbiotic System - high-efficiency steam generator*	•	—	—
Meteo system	•	•	—
Steam tuner	•	•	—
Cottura a bassa temperatura da 30°C / *Low temperature cooking from 30 °C*	•	—	—
Cottura a bassa temperatura da 50°C / *Low temperature cooking from 50 °C*	—	•	•
Raffreddamento in cottura / *Cooling during cooking*	•	•	•
Mantenimento / *Holding*	•	•	•
Cottura multilivello / *Multilevel cooking*	•	•	•
Informazioni di sistema / *System information*	•	•	•
One Touch	—	—	•

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. • *The manufacturer reserves the right to modify any products without prior notice.*

EVIDEVIDA.IT | fotoeffepi.com | 03/22

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

Giorik US Corporation
400 Birnie Street, Suite D,
Greenville, South Carolina 29611 | USA

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

www.giorikus.com