GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

MOVAIR

FROM SIDE TO SIDE



IT | GB

MOVAIR

FROM SIDE TO SIDE

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Gemelli diversi

Different twins



IT | MOVAIR L'UNICO DELLA SUA CATEGORIA DISPONIBILE IN VERSIONE SPECCHIATA.
Può essere richiesto nelle due versioni L (con cerniere a sinistra e pannello a destra) o R (con cerniere a destra e pannello a sinistra).

Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione vapore, con umidificatore e deumidificazione, con spillone e mantenere in temperatura sono alcune funzioni di **MovAir**. **MovAir** risulta essere perfetto per la gastronomia e per la pasticceria, infatti questo forno, grazie alle paratie bivalenti consente di utilizzare sia teglie gastronorm che teglie 600x400 mm ed è disponibile in versione elettrica e a gas.

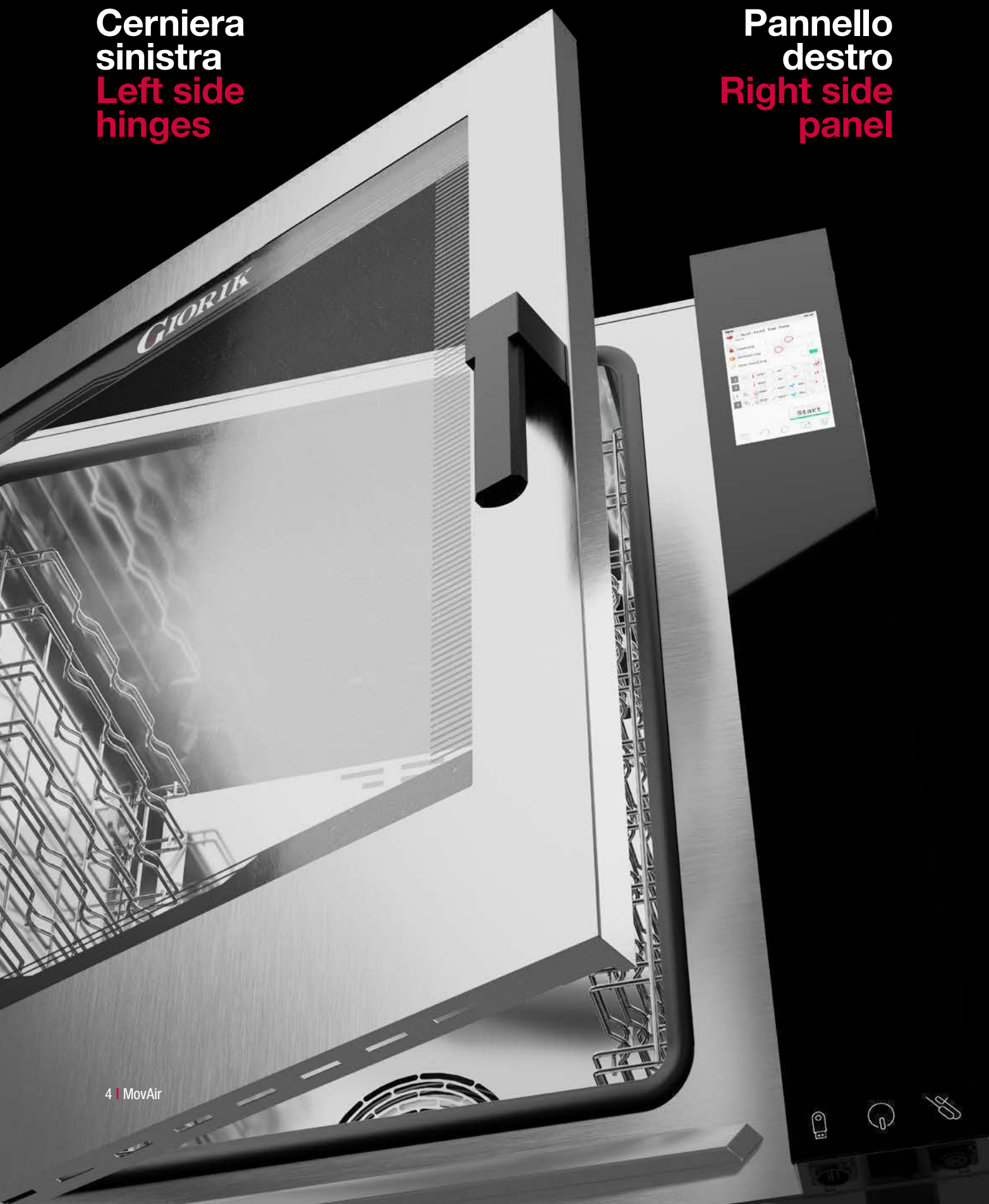
GB | MOVAIR IS THE ONLY ONE OF ITS KIND AVAILABLE IN MIRRORED VERSION.
Indeed it can be ordered in two different versions L model (left side hinges and right side panel) or R model (right side hinges and left side panel).

*Cooking by convection, steam, combined convection/ steam, convection with humidifying and with dehumidifying, with a core probe, temperature holding. These are all **MovAir** functions, available in both gas and electric versions. The sides with double fitments enable use of both Gastronorm size trays and 600x400 patisserie trays.*

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

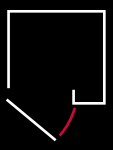
Cerniera sinistra Left side hinges

Pannello destro Right side panel



MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

Cerniera sinistra
Left side hinges



Pannello destro
Right side panel



10 (GN 1/1) - (EN 600x400)



7 (GN 1/1) - (EN 600x400)



5 (GN 1/1) - (EN 600x400)



5 GN 2/3



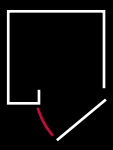
5 GN 2/3



5 (GN 1/1) - (EN 600x400)

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Pannello sinistro
Left side panel



Cerniera destra
Right side hinge



7 (GN 1/1) - (EN 600x400)



10 (GN 1/1) - (EN 600x400)

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Pannello sinistro Left side panel

Cerniera destra Right side hinge



MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

Pasticceria o Gastronomia?
Patisserie or gastronomy?



MOVAIR PER GASTRONOMIA

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

MOVAIR FOR GASTRONOMY

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



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

MOVAIR PER PASTICCERIA

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

MOVAIR FOR PATISSERIE

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





MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

Nuovo pannello in vetro verniciato nero con touch screen capacitivo dal design rinnovato in termini di icone e colori.

New black painted glass panel with capacitive touch screen and renewed design in terms of icons and colours.



Un display tutto nuovo

An all new display

Touch-screen da 7”
7” touch-screen



IT | Con controllo touch da 7”, dalla grafica intuitiva e dal design innovativo, consente l’utilizzo di programmi di cottura precaricati, di ricette caricabili con chiavette USB, programmi con nove fasi di cottura, regolazione dell’umidità relativa in camera, tre diverse velocità di ventilazione, cotture con sonda al cuore e cotture in bassa temperatura con delta T.

GB | *With an intuitive 7” graphic touch-screen with an innovative design it makes possible to use preloaded cooking programs and to upload recipes from a USB key. It can store programs with nine cooking phases, control the relative humidity in the cooking chamber, offering three different fan speeds, cooking with a core probe and low temperature cooking with Delta T setting.*

Con un tocco
In a touch

IT | FUNZIONI

- Controllo della temperatura da 50° a 300 °C;
- Controllo del tempo da 1’ a 99h 59’ e presenza della funzione infinito;
- Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore, raffreddamento in cottura, mantenimento, affumicatura;
- Modalità “One Touch”: partenza immediata del ciclo di cottura con un unico tocco;
- Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma.
- Partenza programmata del forno;
- Cottura con ‘’Rack control”;
- Interfaccia “Recipe Tuner”;
- Modalità di cottura in Delta T;
- Cottura con spillone (sonda multipoint su richiesta);
- Cottura multilivello con “EasyService”;
- Apertura motorizzata valvola di sfiato;
- Pulsante Back;
- Menu Principale;
- Start/stop.

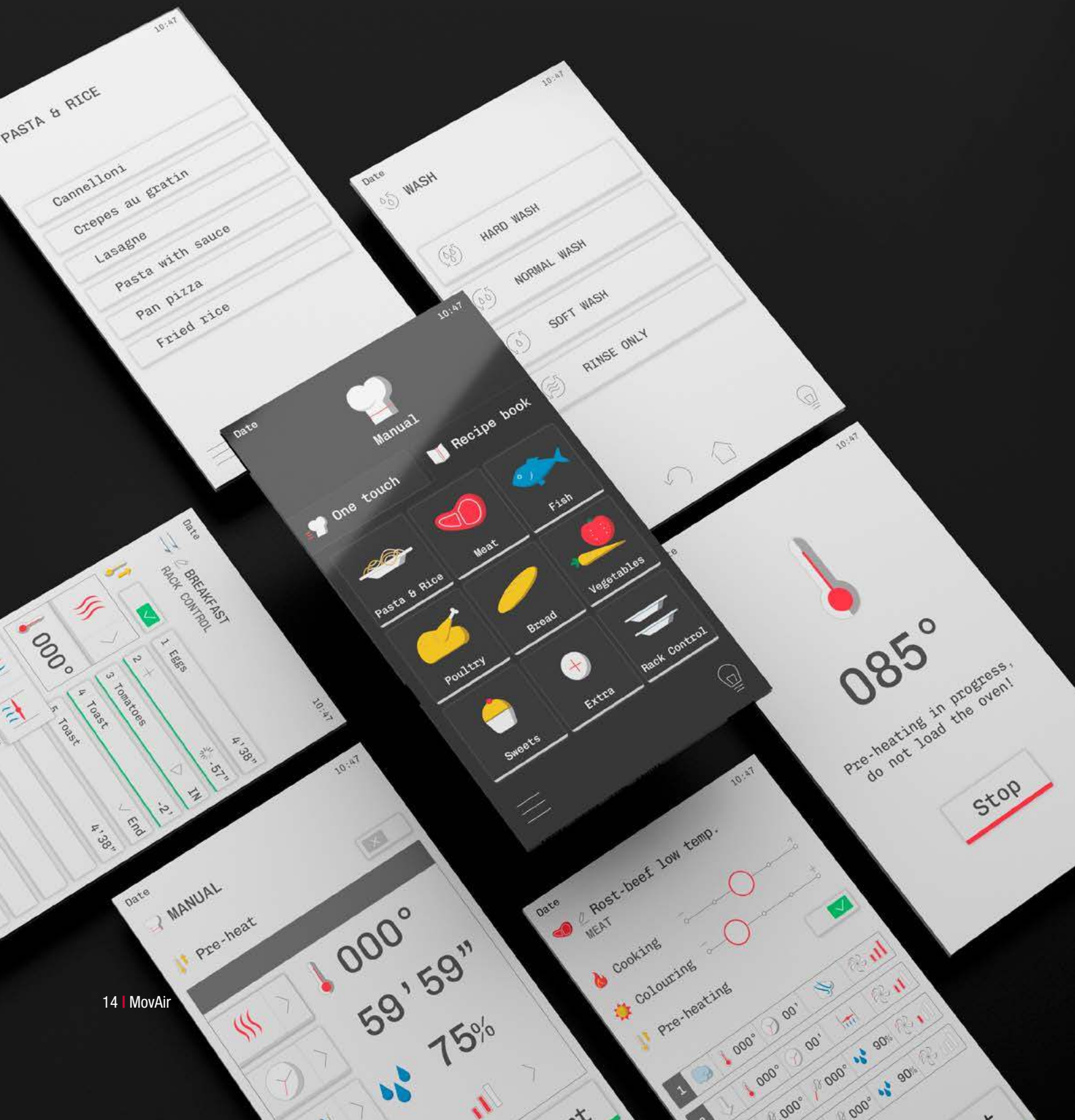
GB | FUNCTIONS

- *Temperature control from 50° to 300 °C;*
- *Time control from 1’ to 99h 59’ and presence of infinite function;*
- *Cooking method: convection, steam, combined convection/steam, cooling during cooking, holding, smoking;*
- *“One Touch” cooking mode: immediate start of the cooking cycle with “One Touch”;*
- *Preset cooking program. Possibility of controlling 9 cooking phases for each program;*
- *Schedule departure of cooking;*
- *Cooking with ‘’Rack control”;*
- *Interface “Recipe Tuner”;*
- *Delta T cooking;*
- *Cooking with probe (multi point probe as optional);*
- *Multi level cooking with “EasyService”;*
- *Motorized opening of the vent valve;*
- *Back key;*
- *Main Menu key;*
- *Key Start/Stop.*

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

Conosci già i nostri programmi?

Do you already know our programs?



EasyService
level control cooking

IT | Rack control 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 | *Rack control 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.*

OneTouch

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

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

RecipeTuner

IT | Con la funzionalità Recipe Tuner è possibile selezionare a piacimento il livello di Cottura, Doratura e Umidità. 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 and moisture level. Once the desired level has been selected, the oven automatically regulates all the necessary cooking parameters.*

CONTROLLO UMIDITÀ

IT | Il sistema unico di controllo dell'umidità 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.

L'evacuazione dell'umidità avviene attraverso una valvola a farfalla che permette di estrarre l'eccedenza in camera in maniera rapida e completa. Questa valvola viene aperta solo quando serve, eliminando così inutili fuoriuscite di calore.

HUMIDITY CONTROL

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

Humidity is evacuated through a butterfly valve that extracts any excess in the cooking chamber quickly and completely. This valve is only opened when needed, thus preventing the unnecessary escape of heat.

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

CON L'ASSISTENZA DA REMOTO I TECNICI GIORIK POSSONO CONTROLLARE E GESTIRE I PRINCIPALI DATI DELLA MACCHINA A DISTANZA.
GIORIK'S TECHNICAL STAFF CAN REMOTELY CONTROL AND MANAGE THE MAIN DATA OF YOUR MACHINE.





Il futuro dell'assistenza tecnica

The future of technical assistance

IT | Tutti i nostri forni sono dotati di serie 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 | *All our ovens are 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.*

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Sempre connessi
Always connected

IT | Semplice da programmare e ancora più semplice da usare: attiva la connessione wi-fi presente di serie nel tuo dispositivo e segui la procedura guidata di registrazione.

GB | *Easy to programme and even easier to use: activate the wi-fi connection supplied as standard with your device and follow the guided registration procedure.*



MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

Lavaggio automatico
Wash system





IT | Disponibile su richiesta, un sistema di lavaggio automatico della camera del forno. Questo sistema prevede 4 programmi di lavaggio in funzione delle specifiche esigenze: soft, normal, hard e risciaquo.
Il lavaggio automatico garantisce la massima igienicità della camera di cottura con il minimo consumo d'acqua.

GB | *Available on request a cooking chamber wash system. This system offers 4 cleaning programs to meet specific needs: soft, normal, hard and rise.*
The automatic cleaning system guarantees maximum hygiene in the cooking chamber with minimum water consuption.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Una nuova camera di cottura

New cooking chamber

IT | La forma della camera di cottura è stata aggiornata con bordi inclinati e angoli ampi tra i lati per incanalare il flusso d'aria e farlo circolare meglio all'interno della camera.
La camera è stampata per una maggiore resistenza alle alte temperature.

GB | The shape of the cooking chamber has been updated with sloping edges and the wide corners between the sides to funnel the airflow and allow it to circulate around the chamber.
The chamber is moulded to improve the resistance to the high temperature.



MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

Studiato nel dettaglio
Attention to detail



LUCI LED

IT | Le nuove luci a led, situate sul lato opposto del pannello di controllo, illuminano uniformemente la camera del forno, consentendo di controllare l'avanzamento della cottura e di sigillare completamente la camera di cottura.
modello L - Led lato sinistro
modello R - Led lato destro

LED LIGHT

GB | *The new LED lights, located on the opposite side of the control panel evenly illuminate the oven chamber allowing you to check on cooking progress and allow the cooking chamber to be completely sealed.*
L models - LED on the left
R models - LED on the right

CONNETTORI

IT | I connettori della sonda al cuore, dell' USB e il tasto di accensione e spegnimento sono posizionati sotto il pannello di controllo per ridurre al minimo le dimensioni complessive. La nuova spina per la sonda al cuore - la stessa dei forni Kore - garantisce prestazioni eccellenti e la forma a T dell'impugnatura impedisce la rottura del filo causata da una rimozione errata.
Disponibile su richiesta la sonda multipoint.

CERNIERE REGOLABILI

IT | Per migliorare la facilità d'uso del forno è ora possibile regolare sul posto le cerniere della porta per aggiustare la pressione della porta sulla guarnizione.

DOOR HINGES

GB | *In order to maximize the easy of use of the oven it is also possible to adjust on site the door hinges to choose the preferred pressure between the door and the gasket.*

CONNECTORS

GB | *The core probe, usb connectors port and the switch-on are positioned under the control panel to minimize the overall size. The new plug for the core probe - same of Kore ovens - ensure excellent performances and the T shape of the grip prevents the breaking of the wire caused by a wrong removal.*
Available on request multipoint coreprobe.



CERNIERA A SINISTRA, PANNELLO A DESTRA
LEFT SIDE HINGES, RIGHT SIDE PANEL

Forni convezione/vapore diretto · *Combined convection/direct steam ovens*



Codice Code			(A x B x C) mm	VAC 230-1N 50Hz kW	VAC 400-3N 50Hz	GAS kW
ϟ	NMTE523_L	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-
ϟ	NMTE523W_L				-	-
ϟ	NMTE523X_L			-	4,8	-
ϟ	NMTE523XW_L			-		-
ϟ	NMTE5_L	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-
ϟ	NMTE5W_L			-		-
ϟ	NMTE5X_L			-	7,7	-
ϟ	NMTE5XW_L					-
🔥	NMTG5_L		907X752X717	0,3	-	9,5
🔥	NMTG5W_L				-	
ϟ	NMTE7_L	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-
ϟ	NMTE7W_L			-		-
ϟ	NMTE7X_L			-	12,6	-
ϟ	NMTE7XW_L			-		-
🔥	NMTG7_L		907X752X897	0,6	-	16
🔥	NMTG7W_L				-	
ϟ	NMTE10_L	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-
ϟ	NMTE10W_L			-		-
ϟ	NMTE10X_L ❁❁❁			-	17,3	-
ϟ	NMTE10XW_L ❁❁❁			-		-
🔥	NMTG10_L		907X752X1097	0,6	-	19
🔥	NMTG10W_L				-	

L - Cerniera a sinistra, pannello a destra / *Left side hinges, right side panel*
W - Lavaggio automatico / *Automatic washing system*
X - Versione potenziata / *Extra power version*
❁❁❁ - Versione potenziata con 3 ventole / *Extra power version with 3 fans*

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE



CERNIERA A DESTRA,
PANNELLO A SINISTRA
RIGHT SIDE HINGES,
LEFT SIDE PANEL



Forni convezione/vapore diretto · *Combined convection/direct steam ovens*

Codice Code		(A x B x C) mm	VAC 230-1N 50Hz kW	VAC 400-3N 50Hz	GAS kW
NMTE523_R	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-
NMTE523W_R				-	-
NMTE523X_R			-	4,8	-
NMTE523XW_R			-		-
NMTE5_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-
NMTE5W_R			-		-
NMTE5X_R			-	7,7	-
NMTE5XW_R					-
NMTG5_R		907X752X717	0,3	-	9,5
NMTG5W_R				-	
NMTE7_R	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-
NMTE7W_R			-		-
NMTE7X_R			-	12,6	-
NMTE7XW_R			-		-
NMTG7_R		907X752X897	0,6	-	16
NMTG7W_R				-	
NMTE10_R	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-
NMTE10W_R			-		-
NMTE10X_R			-	17,3	-
NMTE10XW_R			-		-
NMTG10_R		907X752X1097	0,6	-	19
NMTG10W_R				-	

R - Cerniera a destra, pannello a sinistra / *Right side hinges, left side panel*
W - Lavaggio automatico / *Automatic washing system*
X - Versione potenziata / *Extra power version*
- Versione potenziata con 3 ventole / *Extra power version with 3 fans*

EVIDENZIA IT | 10/2023

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
101 East McBee Avenue
Greenville SC - 29601 | 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

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM
ISO 9001: 2008
CE IMQ
KOREA GAS SAFETY CORPORATION