GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

EASY*air*

INTUITIVE COMBI OVENS



IT | GB | DE | FR | ES | PT

EASY*air*

EASYAIR PER LA PASTICCERIA

Easyair for patisserie

IT | EasyAir 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.

GB | EasyAir 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.

DE | ***EasyAir für die Konditorei.***
EasyAir bietet bivalente Wände (GN 1/1 und EN 600x400 mit 74 mm Abstand), die gegen EN 600x400 Wände mit einem Abstand von 80 mm und damit ideal für den Konditoreieinsatz ausgewechselt werden können. Das gleichmäßige Garen wird durch einen Ventilator mit 3 Geschwindigkeiten und automatischer Umkehr der Drehung gewährleistet.

FR | ***EasyAir pour la pâtisserie.***
EasyAir est équipé d'échelles polyvalentes GN 1/1 et 600x400 (avec espacement de 74 mm) remplaçables par des échelles 600x400 avec entraxe de 80 mm, idéales pour la pâtisserie. L'uniformité de cuisson est garantie par un ventilateur à 3 vitesses avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur.

ES | ***EasyAir para la pastelería.***
EasyAir monta separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con intereje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con intereje de 80 mm, ideales para la pastelería. La uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación.

PT | ***EasyAir para pastelarias.***
EasyAir monta guias duplas GN 1/1 e EN 600x400 (com distância entre tabuleiros de 74 mm) que podem ser substituídas com guias EN 600x400 com distância entre tabuleiros de 80 mm, ideais para pastelarias. A uniformidade do cozimento é garantida por uma ventoinha de 3 velocidades com inversão automática da rotação.





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

EASYAIR PER LA GASTRONOMIA

Easyair for gastronomy

IT | EasyAir risulta essere perfetto anche 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, consente la cottura lenta di arrosti di grande pezzatura.

GB | EasyAir is also 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.

DE | ***EasyAir für die Gastronomie.***
EasyAir bietet verschiedene Garmöglichkeiten - Konvektionsgaren, Dampfgaren und Mischgaren Konvektion/Dampf wie auch Räuchern - und eignet sich daher perfekt für die Gastronomie. Dank der Funktion Warmhalten/Reifen ermöglicht das Gerät überdies das langsame Garen von großem Gargut.

FR | ***EasyAir pour la gastronomie.***
EasyAir s'avère parfait également pour la gastronomie grâce à la possibilité de cuisiner en convection, en vapeur et en cycle mixte convection/vapeur, ainsi que de fumer. De plus, grâce à la fonction de maintien/maturation, il permet une cuisson lente des grosses pièces de rôtis.

ES | ***EasyAir para la gastronomía.***
EasyAir es también perfecto para la gastronomía gracias a la posibilidad de cocinar con convección, con vapor y con ciclo mixto convección/vapor además del ahumado. Gracias a la función mantenimiento/maduración, permite además la cocción lenta de asados de gran tamaño.

PT | ***EasyAir para a gastronomia.***
EasyAir é perfeito também para a gastronomia graças à possibilidade de cozinhar com convecção, a vapor e com ciclo misto convecção/vapor além da possibilidade de fumar. Graças à função manutenção/maturação permite também o cozimento lento de assados de grandes dimensões.





EASY*air*

CUCINARE NON È MAI STATO COSÌ FACILE

Cooking has never been so easy

IT | Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione-vapore, convezione con umidificazione e con deumidificazione, con spillone, mantenere in temperatura. Queste sono le funzioni di EasyAir, disponbile nella versione a gas o elettrica.

GB | Cooking by convection, steam, combined convection/steam, convection with humidifying and with dehumidifying, with a skewer, temperature holding. These are all EasyAir functions, available in both gas and electric versions.

DE | ***Kochen war noch nie so einfach.*** Konvektionsgaren, Dampfgaren, Kombigaren Konvektion-Dampf, Konvektionsgaren mit Beschwadung und mit Entschwadung, mit Kerntemperaturfühler, Warmhalten. Das sind die Funktionen von EasyAir, dem Gerät das elektro- oder gasbetrieben angeboten wird.

FR | ***Cuisiner n'a jamais été aussi facile.*** Convection, vapeur, mixte convection/vapeur, convection avec humidification et déshumidification, avec sonde à cœur, maintien à température. Telles sont les fonctions d'EasyAir, disponible en version gaz ou électrique.

ES | ***Cocinar no ha sido nunca tan fácil.*** Cocinar con convección, con vapor, mixto convección-vapor, convección con humidificación y con deshumidificación, con sonda, mantener a temperatura. Estas son las funciones de EasyAir, disponible en la versión de gas o eléctrica.

PT | ***Cozinhar nunca foi tão fácil.*** Cozinhar com convecção, a vapor, misto convecção-vapor, convecção com humidificação e com desumidificação, com sonda, manter na temperatura. Estas são as funções de EasyAir, disponível na versão a gás ou elétrica.

5 GN 2/3 | 5 GN 1/1 - EN 600x400 | 7 GN 1/1 - EN 600x400 | 10 GN 1/1 - EN 600x400



CONTROLLO ELETTROMECCANICO

Electromechanical control

IT |

1. Indicatore di presenza alimentazione elettrica
2. Interruttore principale. Selettore modo cottura: convezione - vapore - misto
3. Indicatore riscaldamento in funzione
4. Controllo della temperatura da 50°C a 280° C
5. Interruttore principale. Controllo del tempo da 1' a 120' + posizione infinita
6. Umidificatore
7. Doppia velocità
8. A richiesta versione con sonda al cuore

GB |

1. Electric power on indicator
2. Main switch. Cooking method selector: convection - steam - combined
3. Heating-up on indicator
4. Temperature control from 50 °C to 280 °C
5. Main switch. Timer control from 1' to 120' (+ non-stop position)
6. Humidifier
7. Double speed
8. Inner probe on request

DE | *Elektromechanische Steuerung*

1. Netzanzeige
2. Hauptschalter Garmodus-Wahlschalter: Konvektion - Dampf - Kombifunktion
3. Anzeige Aufheizen Ein
4. Temperaturanwahl von 50 bis 280 °C
5. Hauptschalter Zeitanwahl von 1 bis 120 min, mit Endlosfunktion
6. Beschwader
7. Zweifache Geschwindigkeit
8. Auf Anfrage Ausführung mit Kernfühler

FR | *Commandes électromécaniques*

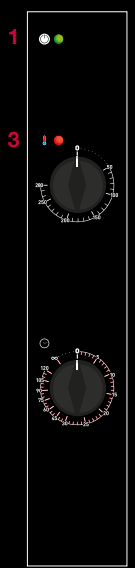
1. Indicateur d'alimentation électrique
2. Interrupteur principal. Sélecteur du mode de cuisson : convection - vapeur - mixte
3. Indicateur de chauffage
4. Réglage de la température de 50 °C à 280 °C
5. Interrupteur principal. Réglage de la durée de 1 à 120 minutes et position infinie
6. Humidificateur
7. Double vitesse
8. En option, version avec sonde à cœur

ES | *Control electromecánico*

1. Indicador de presencia alimentación eléctrica
2. Interruptor principal. Selector modalidad cocción: convección - vapor - mixto
3. Indicador calentamiento en función
4. Control de la temperatura de 50 a 280 °C
5. Interruptor principal. Control del tiempo de 1' a 120 + posición infinito
6. Humidificador
7. Doble velocidad
8. Por encargo, versión con sonda de aguja

PT | *Controlo eletromecânico*

1. Indicador de presença de alimentação elétrica
2. Interruptor principal. Seletor modo cozimento: convecção - vapor - misto
3. Indicador de aquecimento em funcionamento
4. Controlo da temperatura de 50°C a 280° C
5. Interruptor principal. Controlo do tempo de 1' a 120' + posição infinita
6. Humidificador
7. Dupla velocidade
8. A pedido, versão com sonda de núcleo



FORNO A CONVEZIONE

CONVECTION OVEN

KONVEKTIONSOFEN

FOUR À CONVECTION

HORNO DE CONVECCIÓN

FORNO COM CONVECÇÃO



FORNO A CONVEZIONE A 2 VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE

2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWADER

FOUR À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR

HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR

FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR



FORNO MISTO (CONVEZIONE-VAPORE) A 2 VELOCITÀ

COMBINED 2-SPEED OVEN (CONVECTION-STEAM)

KOMBIOFEN (KONVEKTION-DAMPF) MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN

FOUR MIXTE (CONVECTION-VAPEUR) À DEUX VITESSES

HORNO MIXTO (CONVECCIÓN-VAPOR) DE DOS VELOCIDADES

FORNO MISTO (CONVECÇÃO-VAPOR) A DUAS VELOCIDADES

FORNI A CONVEZIONE SENZA UMIDIFICATORE | CONVECTION OVENS WITHOUT HUMIDIFIER | KONVEKTIONSÖFEN OHNE BESCHWADER | FOURS À CONVECTION SANS HUMIDIFICATEUR | HORNOS DE CONVECCIÓN SIN HUMIDIFICADOR | FORNOS COM CONVECÇÃO SEM HUMIDIFICADOR



Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	**Dimensioni** Size Abmessungen Dimensions Tamaño Dimensões	**Capacità** Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		**Gas** Gas Gas Gaz Gas Gás	**Tensione** Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	**Potenza** Power Leistung Puissance Potencia Potência
	LxPxH mm	GN	600x400	KW	v	kW
EME523	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
EME5	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
EMG5	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
EME7	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
EMG7	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
EME10	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
EMG10	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6

FORNI A CONVEZIONE A DUE VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE | 2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER | KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWADER | FOUR À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR | HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR | FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR



Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	**Dimensioni** Size Abmessungen Dimensions Tamaño Dimensões	**Capacità** Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		**Gas** Gas Gas Gaz Gas Gás	**Tensione** Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	**Potenza** Power Leistung Puissance Potencia Potência
	LxPxH mm	GN	600x400	KW	v	kW
EME5232	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
EME5232X	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
EME52	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
EME52X	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
EMG52	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
EME72	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
EME72X	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
EMG72	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
EME102	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
EME102X	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
EMG102	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6

X - **Versione potenziata** / *Boosted version / Potenzierte Ausführung / Version améliorée / Versión Potenciada / Versão Potencializada*

FORNI A CONVEZIONE A DUE VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE | 2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER | KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWADER | FOUR À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR | HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR | FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	**Dimensioni** Size Abmessungen Dimensions Tamaño Dimensões	**Capacità** Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		**Gas** Gas Gas Gaz Gas Gás	**Tensione** Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	**Potenza** Power Leistung Puissance Potencia Potência
	LxPxH mm	GN	600x400	KW	v	kW
ECE5232	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ECE5232S	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ECE5232X	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ECE5232XS	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ECE52	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
ECE52S	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
ECE52X	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
ECE52XS	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
ECG52	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
ECG52S	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
ECE72	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
ECE72S	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
ECE72X	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
ECE72XS	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
ECG72	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
ECG72S	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
ECE102	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
ECE102S	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
ECE102X	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
ECE102XS	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
ECG102	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6
ECG102S	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6





S

X - **Versione potenziata** / *Boosted version / Potenzierte Ausführung / Version améliorée / Versión Potenciada / Versão Potencializada*

S - **A richiesta versione con sonda al cuore** / *Inner probe on request / Auf Anfrage Ausführung mit Kernfühler / Sur demande, version avec sonde à cœur / Por encargo, versión con sonda de aguja / A pedido, versão com sonda de núcleo*

EVIDENZIA.IT | 02/20

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
128 Millport Circle, Ste 200
Greenville, SC 29607 | USA

tel. 1-864-315-1615
e-mail: info@giorikus.com

www.giorikus.com

CE IMQ KOREA GAS SAFETY CORPORATION BELGAQUA INTERTEK ETL LISTED US in compliance with WRAS WATER REGULATIONS ADVISORY SCHEME