

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT **SINCE 1963**

gio60

*linea di cottura modulare • modular cooking line
modul kochlinie • ligne de cuisson modulaire
línea de cocción componible*



Introduzione	4
Introduction • Vorwort	
Introduction • Introducción	
Friggitrici	6
Fryers • Friteusen	
Friteuses • Freidoras	
Scaldapatatine	8
Chips scuttles • Pommes Frites-Wärmer	
Bac de salage • Calientapatatas	
Fry-Top	10
Griddles • Griddleplatten • Grills • Fry-Tops	
Griglie a pietra lavica	12
Lavastone grills • Lavasteingrill	
Grills à pierre de lave • Parillas con piedra volcánica	
Piani di cottura	14
Cooking tops • Kochplatten	
Plaques de cuisson • Planos de cocción	
Piani di cottura in vetroceramica	16
Vitroceramic cooking tops • Cerankocher	
Plaques de cuisson en vitrocéramique • Planos de cocción de vitrocerámica	
Moduli neutri	18
Neutral units • Neutrale Elemente	
Éléments neutres • Modulos neutros	
Cuocipasta	20
Pastacookers • Nudelkocher	
Cuiseurs à pâtes • Cuecepastas	
Bagnomaria	22
Bain-marie • Wasserbad	
Bain marie • Baño maría	
Elementi di supporto	24
Support bases • Unterbaue	
Soubassements • Elementos de apoyo	

Modularità di linea, flessibilità di idee.

Gio60 è la tecnologia delle grandi cucine applicata ad una gamma completa di cottura con modularità 60 cm.

40 modelli base, 10 diverse tipologie di supporto e numerosi accessori per 10 famiglie di prodotto: **friggitrici, scaldapatatine, fry top, griglie a pietra lavica, piani cottura, piani cottura in vetroceramica, elementi neutri, cuocipasta, bagnomaria, elementi di supporto**. Tutti con cruscotti sagomati, struttura esterna in acciaio inox AISI 304, piani superiori con invaso antitraboccamento, giunzioni con coprigiunto.

Le apparecchiature sono di modularità frontale di 40, 60 e 100 cm (per il fry-top) e sono componibili sia in orizzontale che in verticale (su elementi di supporto).



GB Line modularity, thinking flexibility.

Gio60 is the large range technology applied to a comprehensive line of cooking systems with 60 cm modules.

40 base models, 10 different types of supports and several accessories for 10 families of products: **fryers, chips scuttles, griddles, lavastone grills, cooking tops, vitroceramic cooking tops, neutral units, pastacookers, bain-marie, support bases**. Products include ergonomic control panels, AISI 304 stainless steel external structure, raised edges to prevent overflow, covered joints.

The line provide 40, 60 and 100 cm (for fry-tops) front modularity and can be assembled either horizontally or vertically (on support bases).

F Modularité de ligne, flexibilité d'idées.

Gio60 est la technologie des grandes cuisines appliquée à une gamme complète de cuisson avec modularité 60 cm.

40 modèles basiques, 10 différents genres de soubassements et plusieurs accessoires pour 10 familles de produits : **friteuses, bacs de salage, grills, grills à pierre de lave, plaques de cuisson, plaques de cuisson en vitrocéramique, éléments neutres, cuiseurs à pâtes, bain marie, soubassements**. Tous avec bandeaux profilés, structure externe en acier inox AISI 304, plans supérieurs avec rebord anti-débordement, jonctions avec couvre-joints.

Les appareils sont de modularité frontale de 40, 60 et 100 cm (pour le fry-top) et sont modulables aussi bien en sens horizontal qu'en sens vertical (sur éléments de support).

D Zusammensetzbare Küchenzeilen, flexible Ideen.

Gio60 bedeutet Technologie der Großküchen für eine Linie aus 60 cm –Modulen.

40 Basismodelle, 10 unterschiedliche Unterbaumodelle und Geräte der folgenden 10 Produktfamilien: **Friteusen, Pommes Frites-Wärmer, Griddleplatten, Lavasteingrill, Kochplatten, Cerankocher, neutrale Elemente, Nudelkocher, Wasserbad, Unterbaue**. Sie alle haben profilierte Bedienungsleisten, externe Strukturen aus Inox AISI 304, Arbeitsflächen mit Überlaufschutz und Laschenverkleidungen an den Fugen.

Die Geräte haben eine Frontbreite von 40, 60 und 100 cm (für Fry-Tops) und können sowohl übereinander (auf Unterbau), als auch nebeneinander positioniert werden.

ES Modularidad de línea, flexibilidad de ideas.

Gio60 es la tecnología de las grandes cocinas que se ha aplicado a una gama completa de cocción con modularidad de 60 cm.

40 modelos de base, 10 distintas tipologías de apoyo y numerosos accesorios para las 10 familias de productos: **freidoras, calentapatatas, fry tops, parrillas con piedra volcánica, planos de cocción, planos de cocción en vitrocéramica, módulos neutros, cuecepastas, baño maría, elementos de apoyo**. Todos ellos con armazones rematados, estructura exterior en acero inoxidable AISI 304, superficies superiores con contenedor antiderrame, juntas con tapajuntas.

Los aparatos son de modulación frontal de 40, 60 y 100 cm (para el fry-top) y se pueden componer sea en horizontal que en vertical (sobre elementos de apoyo).



Friggitrici

*fryers • friteusen
friteuses • freidoras*

6 modelli top, gas o elettrici, tutti con vasca sagomata a “zona fredda” e coperchio. Rubinetti di scarico con collo asportabile posti sul fronte anteriore e dotati di dispositivo di sicurezza contro aperture accidentali. Resistenze sollevabili per la facile pulizia della vasca su alcuni modelli (1). Tubi di fiamma ad alto rendimento sulle versioni a gas (2).



LFG6720



LFE4783



GB 6 gas or electric countertop models, including die-stamped tanks with cold zone and lid. Drain taps with removable spouts located on front and equipped with safety device to prevent accidental opening. Certain models feature liftable heating elements to facilitate cleaning (1). High performance heating tubes on gas models (2).

D Tischmodelle in 6 Ausführungen, elektrisch oder gasbeheizt, alle mit geformtem Becken mit "kaltem Bereich" und Deckel. An der Vorderseite der Geräte befinden sich Abflaßhähne mit abnehmbarem Verlängerungsstück und einer Hähne zu verhindern. Einige Modelle besitzen aufhebbare Heizwiderstände zum leichteren Reinigen der Becken (1). Die Gasmodelle sind mit hochleistungsstarken Flammrohren ausgestattet (2).



F 6 modèles électriques ou au gaz, tous avec cuve formée, zone froide et couvercle. Robinets d'écoulement huile avec embout extractible placés sur la façade et dotés de dispositif de sécurité contre les ouvertures accidentelles : résistances basculantes pour un nettoyage facile de la cuve sur les modèles électriques (1). Tuyaux de flamme sur les modèles au gaz (2).

ES 6 modelos top eléctricos o a gas, todos ellos con cuba moldeada, con "sector frío" y tapa: grifos de descarga con pico removible, ubicados sobre el frente y equipados con dispositivo de seguridad contra aberturas accidentales. En algunos modelos se prevén resistencias que se pueden levantar para una fácil limpieza de la cuba (1). Tubos calentadores de alto rendimiento en las versiones a gas (2).



codice code • artikelnummer référence • código	LFE4750	LFE6750	LFE4783	LFE6783	LFG4710	LFG6720
alimentazione operation • speisung alimentation • alimentación						
dimensioni esterne overall dimensions • abmessungen dimensions extérieures • dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
tipo di resistenze type of heating elements • heizwiderstände resistances • resistencias	fisse • fixed • fest fermes		sollevabili • liftable aufhebbare • basculantes posibles de levantar		--	--
capacità vasca tank capacity • inhaltsvermögen capacité cuve • capacidad de la cuba l	6	6 + 6	8	8 + 8	8	8 + 8
potenza gas gas power rating • gasleistung puissance gaz • potencia gas kW	--	--	--	--	6,7	13,4
potenza elettrica electric power rating • elektrische leistung puissance électrique • potencia eléctrica kW	3,3	6,6	6,3	12,6	--	--
tensione di alimentazione voltage • spannung tension • tensión v	IN 230	IN 230	3N 400	3N 400	--	--

Scaldapatatine

*chips scuttles • pommes frites-wärmer
bacs de salage • calentapatatas*

Un'apparecchiatura elettrica indispensabile per contenere e mantenere giustamente calde ed asciutte le patate o altri cibi fritti. Collocato preferibilmente a fianco di una o più friggitrici, lo scaldapatatine è la riserva ideale per la distribuzione del prodotto differita nel tempo.

Un falso fondo, opportunamente sagomato (1), facilita lo sgocciolamento ed il prelievo delle patatine, mentre una lampada (2) (fornita a richiesta) contribuisce ad un ulteriore riscaldamento dall'alto e ad una migliore illuminazione/presentazione dell'alimento.



LSE471I+LSR461I



LSE471I



GB Chips scuttles: indispensable for keeping French fries and other fried foods hot and crisp, the chips scuttles enable you to serve your products at their best, even long after they've been cooked. Ideally, it should be located next to or between fryers. The specially designed removable drip tray (1) is designed for optimum results. The optional lamp (2) adds extra heat and highlights the food on display to enhance your presentation.

D Ein Gerät auf das Sie nicht verzichten können, wenn Sie Pommes Frites oder andere frittierte Speisen bei der richtigen Temperatur aufbewahren und trocken halten wollen. Standort vorzugsweise neben einer oder mehreren Friteusen. Ermöglicht eine zeitlich gestaffelte Ausgabe der Speisen. Ein günstig geformter Doppelboden (1) erleichtert das Abtropfen und die Entnahme der Speisen; eine auf Wunsch gelieferte Wärmebrücke (2) erwärmt die Speisen von oben.



F Un appareil électrique indispensable pour contenir et maintenir au juste point de chaleur et sécheresse les pommes frites ou d'autres denrées frites. Placé de préférence à côté d'une ou plusieurs friteuses, le bac de salge est la réserve idéale pour la distribution du produit différée dans le temps. Un faux fond, formé (1) facilite l'égouttement et la prise des pommes frites, tandis qu'une lampe (2) (sur demande) aide à réchauffer du haut et à un meilleur éclairage et présentation du produit.

ES Un aparato eléctrico indispensable para contener y mantener secas y a la temperatura justa patatas y otros alimentos fritos. Colocado de preferencia al lado de una o varias freidoras, el calentapatatas es la reserva que permite la entrega ideal del producto después de su preparación. Un falso fondo moldeado de manera adecuada (1) facilita el goteo y el retiro de la comida mientras una lámpara (2) optativa la calienta aún más desde arriba, al mismo tiempo iluminando y mejorando de tal manera su presentación.



codice code • artikelnummer référence • código	LSE47 I I
alimentazione operation • speisung alimentation • alimentación	
dimensioni esterne overall dimensions • abmessungen dimensions extérieures • dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h
dimensioni vasca dimensions of tank • masse der becken dimensions cuve • dimensiones cuba mm	GN 2/3
potenza elettrica electric power rating • elektrische leistung puissance électrique • potencia eléctrica kW	1,38
potenza lampada lamp power • lampe leistung puissance lampe • potencia lámpara kW	0,40
tensione di alimentazione voltage • spannung tension • tensión V	IN 230

Fry-top

*griddles • griddleplatten
grills • fry-tops*

17 modelli elettrici o a gas, con piastra liscia (1), rigata oppure con parte liscia e parte rigata (2). I modelli contrassegnati con l'asterisco (*) hanno la piastra cromata che ne esalta la qualità di trasmissione del calore ai cibi senza il fastidioso irraggiamento verso l'operatore.



LGG6710



LGE4731



GB 17 electric or gas models, including smooth (1), corrugated or partially corrugated griddle tops (2). The models marked with a star (*) feature chrome-plated griddle tops. Heat transfer is optimized throughout the cooking surface, but doesn't radiate towards the chef.

D 17 Modelle elektrisch oder gas, mit glatter Platte (1), gerillt oder eine Seite halb glatt und eine halb gerillt (2). Modelle die mit dem Sternzeichen (*) angezeichnet sind, haben die Platte aus Chrom, dass die Qualität der Beheizung zu den Speisen unterstreicht ohne das die Hitze den Bedienungsmann bestrahlt.

F 17 modèles électriques ou au gaz avec plaque lisse (1), nervurée ou à moitié lisse et à moitié nervurée (2). Les modèles marqués avec un astérisque (*) ont une plaque chromée qui augmente la qualité de transmission de la chaleur sur les denrées sans radiations vers l'opérateur.

ES 17 modelos eléctricos o a gas con plancha lisa (1), corrugada o parcialmente corrugada (2). Los modelos marcados por el asterisco (*) vienen con plancha cromada que mejora aún más la transmisión del calor a la comida y evita que se irradie fastidiosamente hacia el operador.



codice code • artikelnummer référence • código	LGE470I LGE471I LGE473I*	LGE670I LGE6703	LGE672I LGE6723	LGE673I* LGE6733*	LGE6763	LGG4700 LGG4710 LGG4730*	LGG6700 LGG6710 LGG6730*	LGG6760
alimentazione operation • speisung alimentation • alimentación								
dimensioni esterne overall dimensions abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	1000 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	1000 x 600 x 290 h
dimensioni piastra top plate dimensions grillplatten maße dimensions plaque medidas plancha mm	384 x 515 x 12 h	584 x 515 x 12 h	584 x 515 x 12 h	584 x 515 x 12 h	927 x 475 x 12 h	384 x 515 x 12 h	584 x 515 x 12 h	927 x 475 x 12 h
tipo di piastra top plate version • grillplatten plaque • plancha	 *		1/2	*	2/3	 *	1/2 *	2/3
potenza gas gas power rating • gasleistung puissance gaz • potencia gas kW	--	--	--	--	--	4,6	7,6	13,8
potenza elettrica electric power rating elektrische leistung puissance électrique potencia eléctrica kW	3,6	7,2	7,2	7,2	10,8	--	--	--
tensione di alimentazione voltage • spannung tension • tensión V	IN 230	IN 230 3N 400	IN 230 3N 400	IN 230 3N 400	3N 400	--	--	--

* piastra cromata • chrome-plated • verchromte platten • plaque chromée • plancha cromada

Griglie a pietra lavica

**lavastone grills • lavasteingrills
grills à pierre de lave
parillas con piedra volcánica**

Griglie a pietra lavica: un'apparecchiatura top a gas ideale per la cottura di carni, pesci e verdure. Bruciatori tubolari in acciaio inox; accensione piezoelettrica; telaio supporto pietre in acciaio resistente alle alte temperature; griglia a golosa fornita di serie (1); griglia pesce (2) fornita a richiesta. Un sistema a leva, posizionato lateralmente (2) oppure frontalmente (3), permette di variare l'inclinazione e la distanza delle griglie rispetto alla fonte di calore. Bacinelle raccogli sughì e residui delle pietre (1) facilmente asportabili per la pulizia.



LTG6700 (griglia a golosa)**



LTG6700 (griglia pesce)*

* fish grill • Fischgrillrost • grille poisson • parrilla para pescado
** meat grill • Fleischgrillrost • grille pour viande • parrilla para carnes



GB Countertop gas models that are ideal for grilling meat, fish and vegetables. Stainless-steel tube burners, electric spark ignition, heat resistant stainless steel support for lava stones; meat grill supplied (1); fish grill optional (2). A lever system, placed on the side (2) or on the front (3), allows to vary the inclination and the distance from the source of heat. Optional: removable grease and stone drawers for ease of cleaning (1).

F Un appareil top au gaz idéal pour la cuisson de viandes, poissons et légumes. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable, allumage piézo électrique, châssis de support pierres en acier résistant aux hautes températures ; grille pour viande fournie de série (1), grille poisson (2) sur demande. Un système à levier, placé sur le côté (2) ou bien sur l'avant (3), permet de modifier l'inclinaison et la distance des grilles sur la source de chaleur. Cuvette pour récolter les sauces et résidus des pierres volcaniques (1) facilement extractible pour le nettoyage.

D Gasgerät, ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Rohrförmige Brenner aus rostfreiem Edelstahl; Piezozündung; Rahmen für Lavasteine aus hitzebeständigem Stahl; mitgelieferter Fleischrost (1); auf Wunsch lieferbarer Fischrost (2). Ein Hebelsystem, das seitlich (2) oder frontal (3) angebracht ist, ermöglicht die Änderung der Neigung und der Höhe des Grillrosts. Zum Entleeren und Reinigen leicht herausnehmbare Saftsammelschale und Schublade für Lavasteinabfälle (1).

ES Un aparato top a gas ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. Quemadores tubulares de acero inoxidable; encendido piezoeléctrico; estructura de soporte de las piedras de acero inoxidable resistente a temperaturas elevadas; rejilla para carne de serie (1); rejilla para pescado (2) opcional. Un sistema con palanca, colocado lateralmente (2) o bien frontalmente (3), permite variar la inclinación y la distancia entre la rejilla y la fuente de calor. Opcionalmente, cubetas para recolección de líquidos y residuos de piedras (1), fáciles de retirar para la limpieza del aparato.



codice code • artikelnummer référence • código	LTG6700	LTG8700
alimentazione operation • speisung alimentation • alimentación		
dimensioni esterne overall dimensions • abmessungen dimensions extérieures • dimensiones exteriores	600 x 600 x 290 h	800 x 600 x 290 h
dimensioni piano cottura cooking surface dimensions • maße der grillfläche dimensions surface de cuisson dimensiones superficie de cocción	500 x 410	760 x 420
potenza gas gas power rating • gasleistung puissance gaz • potencia gas	7,3	14

Piani di cottura

*cooking tops • kochplatten
plaques de cuisson • planos de cocción*

5 modelli (3 elettrici e 2 a gas) tutti con piano superiore stampato con invaso antitraboccamento. Piastre elettriche fissate con sistema a tenuta d'acqua (1); bruciatori a gas di elevata potenza in fusione di lega speciale; accensione piezoelettrica; telaio reggipentole in ghisa (2).



LPE6743



LPG6740



GB 3 electric and 2 gas models, all with die-stamped top and raised edges to prevent overflow. The electric plates are fastened with water-tight screws (1); the high-power gas burners are made of a special alloy; electric spark ignition; pan support has a cover-all grate in cast iron (2).

D 5 Ausführungen (3 elektrische und 2 gasbeheizte Modelle) mit preßgeformten Arbeitsflächen und Überlaufschutz. Wasserdicht befestigte Elektroplatten (1); leistungsstarke Gasbrenner aus spezieller Gußlegierung; Piezozündung; durchgehende Kochtopfrost aus Guss-eisern (2).



F 5 modèles (3 électriques et 2 au gaz) tous avec plan supérieur formé et rebord contre les débordements. Les plaques électriques sont à fixation étanche (1); brûleurs au gaz de grande puissance en fusion et alliage spécial; allumage piézo électrique; corps en fonte (2).

ES 5 modelos (3 eléctricos y 2 a gas), todos ellos con superficie estampada y con borde contra derrames. Planchas eléctricas fijadas con sistema impermeable (1); quemadores a gas de potencia elevada realizados en una aleación especial; encendido piezoeléctrico; bastidor de apoyo para ollas con plano continuo de arrabio (2).



codice code • artikelnummer référence • código	LPE472I	LPE674I	LPE6743	LPG4720	LPG6740
alimentazione operation • speisung alimentation • alimentación					
dimensioni esterne overall dimensions • abmessungen dimensions extérieures • dimensiones exteriores	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
numero e dimensione piastra no. and top plate dimension • nr. und grillplatten maße n° et dimensions plaque • n° y medidas plancha	2 ø 180	4 ø 180	4 ø 180	-- --	-- --
potenza elettrica electric power rating • elektrische leistung puissance électrique • potencia eléctrica	4	8	8	--	--
numero e potenza bruciatori nr. and power burners • nr. und leistung brenner n° et puissance brûleurs • n° y potencia quemadores	--	--	--	1 x 3 1 x 3,5	2 x 3 1 x 3,5 1 x 1,75
potenza gas gas power rating • gasleistung puissance gaz • potencia gas	--	--	--	6,5	11,25
tensione di alimentazione voltage • spannung • tension • tensión	IN 230	IN 230	3N 400	--	--

Piani di cottura in vetroceramica

ceramic cooking tops

cerankocher

plaques de cuisson en vitrocéramique

planos de cocción de vitrocerámica

La vetroceramica accresce la capacità di trasmissione del calore di questo piano di cottura, disponibile in 3 modelli (due versioni monofase + una trifase). Sotto la superficie in vetroceramica, fissata con sistema ermetico a tenuta d'acqua per una maggiore pulibilità e a prova di pericolose infiltrazioni, sono posizionate le resistenze concentriche ad infrarosso divise in due zone riscaldanti. La temperatura è modulabile tramite un regolatore di energia. Alla sorprendente velocità di messa a regime dell'apparecchio è abbinata la massima sicurezza: il pericolo di sovratemperature è frenato da un limitatore automatico, mentre una spia luminosa avverte l'operatore in caso di residui di calore sulla superficie del piano, una volta terminato il ciclo di cottura.



LPV4721



LPV6743



GB Ceramic-glass enhances the heat transmission feature of this cooking plate, available in three different models (two single-phase + one three-phase versions). The concentric infrared resistors divided into two heating areas are located under the glass-ceramic surface, that is locked by a tight fitting waterproof system ensuring ease of cleaning and preventing dangerous infiltration. Temperature can be set through a power regulator. A stunning heating speed integrates with highest safety features: overheating is inhibited by a safety thermostat and a led indicates heat presence on the cooking plates at the end of the cooking cycle.

D Glaskeramik verbessert die Wärmeübertragungsfähigkeit der Kochplatte, die in drei verschiedenen Varianten (zwei einphasige Versionen und eine doppelphasige Version) erhältlich ist. Unter der wasserdichten Fläche aus Glaskeramik, die Reinigungskomfort und Infiltrationssicherheit gewährleistet, befinden sich konzentrische Infrarotwiderstände, die in zwei Zonen getrennt sind. Die Temperatur ist durch einen Energieregler einstellbar und flexibel. Die höchste Geschwindigkeit bei der Gerätsinbetriebsetzung ist mit höchster Bedienungssicherheit angepasst: Übererwärmung wird durch einen automatischen Temperaturbegrenzer ausgeschlossen und eine Warnleuchte weist auf Wärmespeicherung auf der Kochplatte am Ende des Kochprozesses hin.

F La vitrocéramique augmente la capacité de transmission de chaleur de ce plan de cuisson, disponible en 3 modèles (deux versions monophasées + une triphasée). Sous la surface en céramique de verre, fixée par un système hermétique étanche pour un meilleur nettoyage et à l'abri d'infiltrations dangereuses, on trouve les résistances concentriques à infrarouges divisées en deux zones chauffantes. La température est modulable grâce à un régulateur d'énergie. La surprenante rapidité à atteindre le plein régime de l'appareil est caractérisée par une très grande sécurité : le danger de surchauffe est écarté par un limiteur automatique, tandis qu'un témoin lumineux avertit l'opérateur en cas de résidus de chaleur sur la surface du plan, une fois le cycle de cuisson terminé.

ES La vitrocerámica aumenta la capacidad de transmisión del calor de esta placa de cocina, que se encuentra disponible en 3 modelos (dos versiones monofásicas + una trifásica). Debajo de la superficie de vitrocerámica, fijada con un sistema hermético al agua para brindar una mayor capacidad de limpieza y a prueba de infiltraciones peligrosas, se encuentran ubicadas las resistencias concéntricas de infrarrojos divididas en dos zonas de calentamiento. La temperatura se puede modular a través de un regulador de energía. La sorprendente velocidad de recuperación térmica del aparato se combina junto con una seguridad máxima: el peligro de recalentamiento por temperaturas excesivas se encuentra frenado por un limitador automático, mientras que, una vez terminado el ciclo de cocción, un indicador luminoso advierte al operador la presencia de residuos de calor sobre la superficie de la placa.

codice code • artikelnummer référence • código	LPV472I	LPV674I	LPV6743
alimentazione operation • speisung alimentation • alimentación			
dimensioni esterne overall dimensions • abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
numero e diametro resistenze nr. and diameter heating elements nr. und durchmesser heizwiderstände n° et diametre resistances n° y diámetro resistencias mm	1 x ø180 2 x ø230	1 x ø180 2 x ø230 1 x ø145	1 x ø180 2 x ø230 1 x ø145
numero e potenza resistenze nr. and power heating elements nr. und leistung heizwiderstände n° et puissance resistances n° y potencia resistencias kW	1 x 1,8 1 x 1,0÷2,5	1 x 1,8 1 x 1,0÷2,5 1 x 1,2	1 x 1,8 1 x 1,0÷2,5 1 x 1,2
potenza elettrica electric power rating • elektrische leistung • puissance électrique potencia eléctrica kW	4,3	8	8
tensione di alimentazione voltage • spannung tension • tensión V	IN 230	IN 230	3N 400



Moduli neutri

**neutral units • neutrale elemente
éléments neutres • modulos neutros**

3 modelli top (2 piani lisci ed un lavello) da comporre con gli elementi funzionali per formare linee di lavoro razionali ed ergonomiche. I piani lisci dotati di ampio cassetto e completabili, a richiesta, con tagliere in polietilene per alimenti (1), risultano molto utili per appoggio, lavoro e deposito di utensili, mentre il lavello (2), accessoriabile con rubinetetto a leva, è un indispensabile elemento complementare.



LEL 6700



LEN 6700



GB 3 countertop models (2 work surfaces and a sink) can be linked to cooking modules to create functional, ergonomic lines. Work surface modules with drawers can be supplied with polyethylene chopping boards for food preparation on request (1), and are also handy areas for setting and working. The sink (2) is a convenient complementary element and can be equipped with mixer taps.

D 3 Ausführungen (2 glatte Arbeitsflächen und 1 Spülbecken) gemeinsam mit den Geräten verwendbar zum Gestalten von rationellen, bedienungsfreundlichen Küchenzeilen. Die glatten Arbeitsplatten mit großen Schubladen können auf Wunsch mit lebensmittelfreundlichen Schneidebrettern aus Polyäthylen (PE) (1) bestückt werden und eignen sich auch besonders als Ablagen. Das Spülbecken (2) (Wasserhahn mit Hebel als Zubehör erhältlich) stellt ein unverzichtbares Element in der Küche dar.

F 3 modèles top (2 plans lisses et un évier) à composer avec les éléments fonctionnels pour former des espaces de travail rationnels et ergonomiques. Les plans lisses sont dotés d'ample tiroir et sur demande, ils peuvent être intégrés par des planches à découper en polyéthylène pour aliments (1) et sont très utiles comme appuis, travail ou dépôt d'ustensiles tandis que l'évier (2) est un élément complémentaire indispensable (sur demande disponible avec robinet à levier).

ES 3 modelos top (2 planos lisos y una pila) para componer juntamente con los elementos funcionales y de tal manera formar líneas de trabajo racionales y ergonómicas. Los planos lisos con grandes cajones se pueden completar, opcionalmente, con tablas de polietileno para alimentos (1) resultando así muy útiles como superficies de apoyo y trabajo, mientras la pila (2), que se puede equipar con grifos monobloc, es un elemento complementario indispensable.



codice code • artikelnummer référence • código	LEN4700	LEN6700	LEL6700
dimensioni esterne overall dimensions außen abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
dimensioni lavello washbasin dimensions spülbecken abmessungen dimensions plonge dimensiones fregadero mm	--	--	400 x 500 x 200 h
capacità vasca tank capacity • inhaltsvermögen capacité cuve capacidad de la cuba l	--	--	34

Cuocipasta

***pastacookers • nudelkocher
cuisseurs à pâtes • cuecepastas***

2 modelli "free-standing" (da terra), uno elettrico ed uno a gas, concepiti con gli stessi criteri progettuali di quelli di maggiori dimensioni: vasca stampata con fondo in AISI 316 (resistente alla corrosione del sale e degli amidi); piano superiore con involucro antitraboccamento; ampia zona di sgocciolamento cestelli (1); rubinetto a snodo di carico acqua in vasca (2).



LCP6713



LCG6700



GB One electric and one gas free-standing model designed with the same rigorous standards as the larger elements: die-stamped tank with AISI 316 grade stainless steel bottom to resist salt and starch; top includes a raised edge to prevent overflow; wide space for bucket drain (1); articulated tap for tank fill (2).

D 2 freistehende Ausführungen (ein elektrisch und ein gasbeheiztes Modell) gleiches Herstellungsverfahren wie bei größeren Geräten: preßgeformtes Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316 (korrosionsbeständig bei Verwendung von Salz und Stärken); Arbeitsfläche mit Überlaufschutz; große Stellfläche zum Abtropfen der Körbe (1); Wasserhahn mit Gelenk zum Füllen des Beckens (2).



F 2 modèles sur meuble, un électrique et un au gaz, conçus avec les mêmes critères de projet utilisés pour les appareils de grandes dimensions : cuve formée avec fond AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et des amidons), plan supérieur avec rebord contre les débordements, ample zone d'égouttement paniers (1) ; robinet de chargement eau dans la cuve (2).

ES 2 modelos "free-standing" (desde el suelo), 1 eléctrico y 1 a gas, concebido con los mismos criterios proyectuales de los de mayores dimensiones: cuba estampada con fondo de AISI 316 (resistente a la corrosión de la sal y del almidón); plano superior con borde contra derrames; amplia zona de goteo de los cestos (1); grifo articulado para el llenado de la cuba (2).



codice code • artikelnummer référence • código	LCP6713	LCG6700
alimentazione operation • speisung alimentation • alimentación		
dimensioni esterne overall dimensions • abmessungen dimensions extérieures • dimensiones exteriores	600 x 600 x 850 h	600 x 600 x 850 h
capacità vasca tank capacity • inhaltsvermögen capacité cuve • capacidad de la cuba	26	26
potenza gas gas power rating • gasleistung puissance gaz • potencia gas	--	10
potenza elettrica electric power rating • elektrische leistung puissance électrique • potencia eléctrica	5,5	--
tensione di alimentazione voltage • spannung tension • tensión	3N 400	--

Bagnomaria

***bain-marie • wasserbad
bain marie • baño maría***

2 modelli top elettrici concepiti per il corretto mantenimento in temperatura dei cibi. Piani superiori stampati con involucro antiribollimento (1); vasche conformi alle GastroNorm con spigoli arrotondati; resistenze elettriche in acciaio inox; rubi netti di scarico con collo asportabile posti sul fronte anteriore e dotati di dispositivo di sicurezza contro aperture accidentali (2).



LBE6711



LBE4711



GB 2 countertop models that maintain food at optimum temperature.

Diestamped top with overflow drain (1); gastronorm dimension tanks with rounded edges; stainless steel heating elements; drain taps with removable spout located on the front and equipped with a safety device to prevent accidental opening (2).

D Tischmodelle in 2 elektrischen Ausführungen zum Warmhalten der Speisen. Preßgeformte Arbeitsflächen mit Überlaufschutz (1); Becken mit abgerundeten Ecken, geeignet für die Verwendung von Gastro-Norm-Behältern; elektrische Heizwiderstände aus rostfreiem Edelstahl; an der Vorderseite der Geräte befinden sich Abflähne mit abnehmbarem Verläsgerungsstück und einer Sicherheitsvorrichtung, um ein versehentliches Öffnen der Hähne zu verhindern (2).



F 2 modèles top électriques conçus pour maintenir la température correcte des denrées. Plans supérieurs formés avec rebord contre les débordements (1), cuve conforme aux dimensions gastronorm avec bords arrondis; résistances électriques en acier inoxydable; robinets écoulement eau avec embouts extractibles placé sur la façade et dotés de dispositif de sécurité contre les ouvertures accidentelles (2).

ES 2 modelos top concebidos para el correcto mantenimiento de la temperatura de las comidas. Planos superiores estampados con borde contra derrames (1); cubas de tamaños conformes a los Gastronorm y con aristas redondeadas; resistencias eléctricas de acero inoxidable; grifos de desagüe con pico removible ubicados sobre el frente y equipados con dispositivo de seguridad contra cualquier abertura accidental (2).



codice code • artikelnummer référence • código	LBE47 I I	LBE67 I I
dimensioni esterne overall dimensions abmessungen • dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
dimensioni vasca tank dimension • maße der becken dimensions cuve • dimensiones cuba	GN ½+ GN ¼	GN ¼ + 2 x GN ¼
potenza elettrica electric power rating • elektrische leistung puissance électrique • potencia eléctrica kW	1,4	2,8
tensione di alimentazione voltage • spannung tension • tensión v	IN 230	IN 230

Elementi di supporto

**support bases • unterbaue
soubassements • elementos de apoyo**

10 modelli adatti per sovrapporvi le varie funzioni top: supporti con fronte aperto oppure chiuso da portine a battente e/o cassetti (1) in diverse combinazioni.

La gamma comprende anche un armadio caldo elettrico ventilato (2) con regolazione termostatica, per il mantenimento in temperatura di stoviglie ed alimenti.



SUL0660



SUL0160



GB 10 available models adapt to all countertop elements. Cupboard can be open or closed, with swivel doors or drawers (1), and many combination possibilities.

The range includes a warming cupboard (2) with fan and thermostat to hold plates and hot food.

D 10 Ausführungen für die verschiedenen Tischmodelle: entweder offen oder geschlossen; mit Flügeltüren und/oder Schubladen (1) in verschiedenen Kombinationen.

Die Serie beinhaltet auch ein elektrisch beheiztes, mit Lüfter und Thermostat ausgestattetes Schrankelement (2) für das Warmhalten von Geschirr oder Speisen.



F 10 modèles aptes à supporter tous les appareils à poser : soubassement ouvert ou avec portes et/ou tiroirs (1) en différentes combinaisons.

La gamme comprend aussi une armoire chaude électrique ventilée (2) avec réglage thermostatique pour maintenir la température des aliments et de la vaisselle.

ES 10 modelos adecuados para colocar encima de ellos las distintas funciones top: contenedor abierto o cerrado con puertas batientes y/o cajones (1) en varias combinaciones. La gama comprende también un armario caliente eléctrico ventilado (2) con ajuste termostático de la temperatura, para el mantenimiento de la temperatura de vajillas y alimentos.



codice code • artikelnummer référence • código	SUL0140	SUL0160	SUL1100	SUL0440	SUL0660	SUL1000	SUL0420	SUL1021	SUL1260	SUL1200
dimensioni esterne overall dimensions außen abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 550 x 580 h	600 x 550 x 580 h	1000 x 550 x 580 h	400 x 550 x 580 h	600 x 550 x 580 h	1000 x 550 x 580 h	400 x 550 x 580 h	1000 x 550 x 580 h	1200 x 550 x 580 h	1200 x 550 x 580 h
portine doors • tüeren portes • puertas	--	--	--	1	1	2	--	1	2	2
cassetti drawers • schubladen tiroirs • cajones	--	--	--	--	--	--	2	2	--	--
potenza elettrica electric power elektrische leistung puissance électrique potencia eléctrica kW	--	--	--	--	--	--	--	--	--	0,9
tensione di alimentazione voltage • spannung tension • tensión V	--	--	--	--	--	--	--	--	--	IN 230



UNI EN ISO 9001

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice
• Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans
préavis du constructeur • La casa se reserva el derecho de aportar a los aparatos las modificaciones que creera oportuno.



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

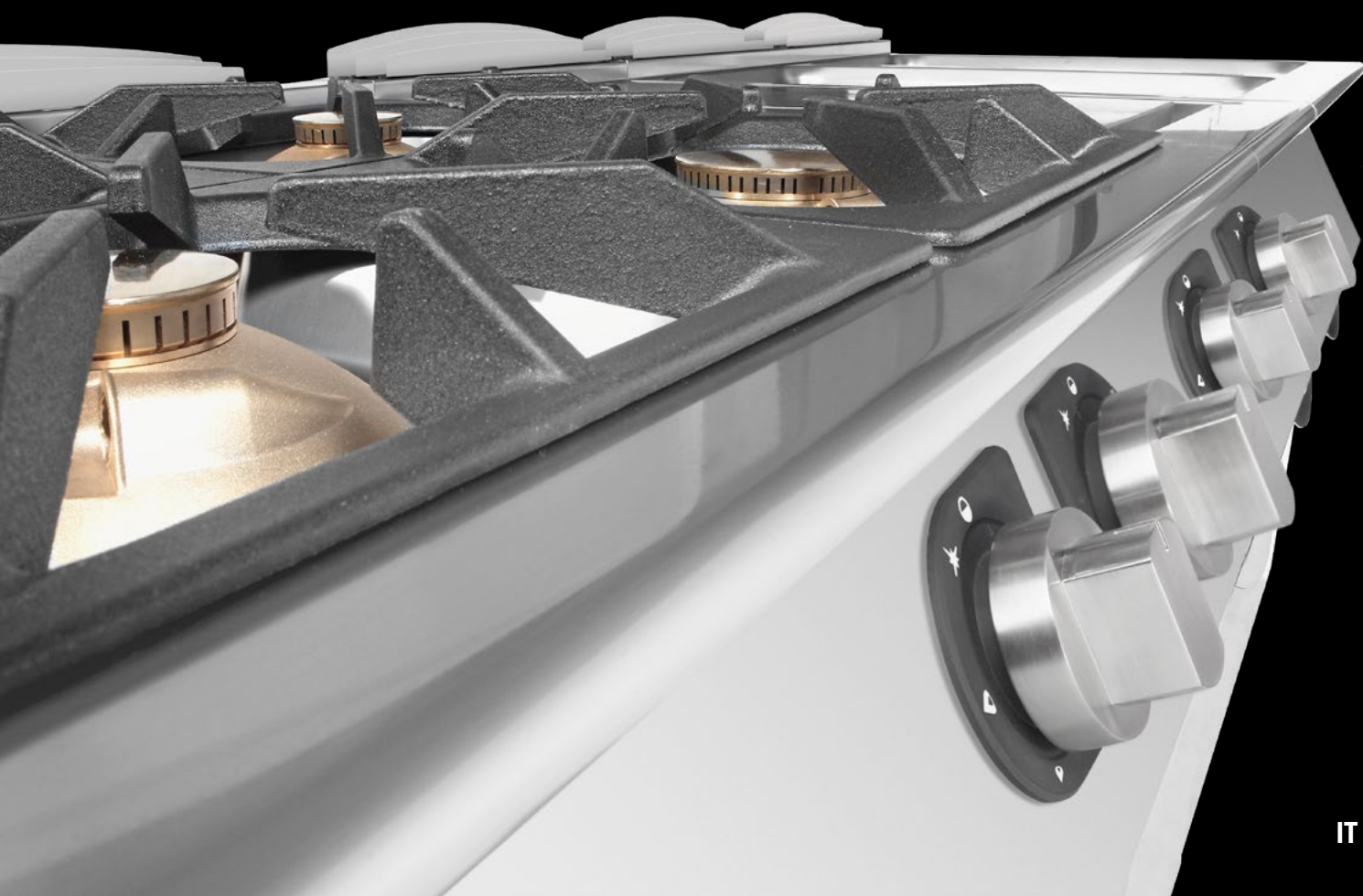


GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

unika700

Tutte le ragioni per essere Unika
All reasons to be Unika



unika700



unika700

IT | TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA

GIORIK, attiva dal 1963 nella produzione di apparecchi di cottura per la Ristorazione Professionale, presenta Unika 700, la nuova linea di cottura orizzontale. La ricerca e l'innovazione sono stati i principi ai quali Giorik si è ispirata nello sviluppo di questa linea che, per le soluzioni adottate, è veramente unica.

Scopriamo insieme il perché.

GB | ALL REASONS TO BE UNIKA

GIORIK, operating in the Professional Cooking Equipment Industry since 1963, presents Unika 700, the new horizontal cooking line. In developing this line, which in terms of solutions adopted is truly one of a kind, research and innovation were Giorik's inspiring principles.

Let's find out why.





1

INTERCAMBIABILITÀ DEI BRUCIATORI
INTER-CHANGEABILITY OF GAS BURNERS



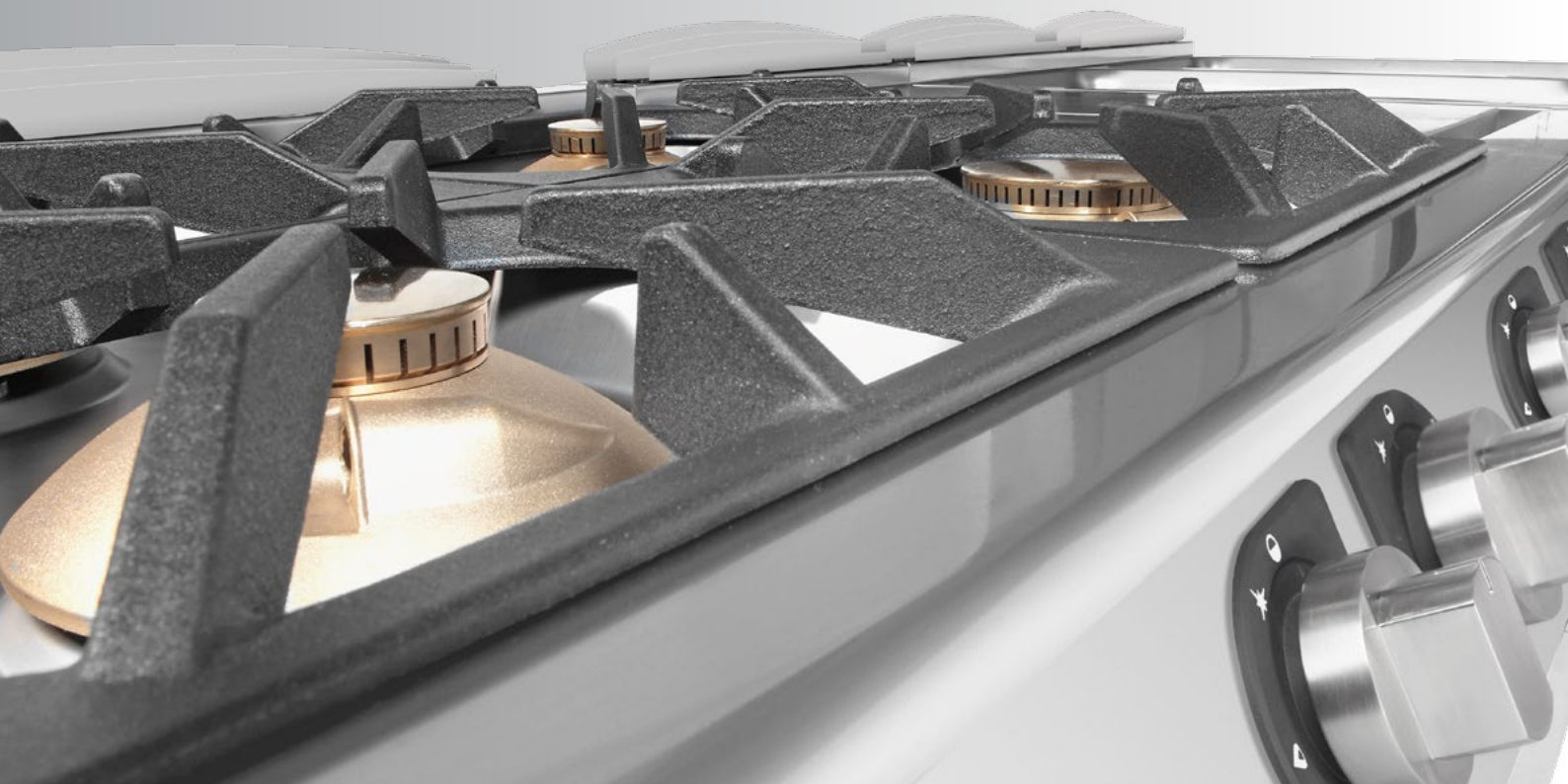
IT | In funzione del tipo di utilizzo, grazie alle condutture in acciaio flessibile, è possibile variare la posizione dei bruciatori ad installazione avvenuta. La certificazione dell'apparecchiatura non viene inficiata da queste modifiche, poiché la stessa è estesa a tutte le configurazioni possibili.

GB | Depending on the type of use, thanks to the flexible stainless steel pipes, the position of the burners can be changed after installation. Appliance certification is not affected by the change, as this covers all possible configurations.



TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA | ALL REASONS TO BE UNIKA





2 PULIBILITÀ DEI FUOCHI APERTI *CLEANING OF THE GAS BURNERS*





IT | Bruciatori in ottone con potenze variabili da 4-8 kW. Il piano di cottura ricavato da profondo stampaggio con bruciatori in ottone fissati ermeticamente al piano stesso, evita la traccimazione di qualsiasi liquido e ne facilita la pulizia.

GB | Brass burners with powers varying between 4-8 kW. The cooktop made by deep pressing with brass burners hermetically fastened to the top itself prevents any liquid overflow and makes for easier cleaning.

3 PIASTRE A ZONE SEPARATE O PIASTRA UNICA *PLATES WITH SEPARATE OR SINGLE AREAS*





IT | Le versioni a doppio modulo sono costruite con due distinte zone di cottura conseguendo molteplici vantaggi:

- Si possono grigliare diversi tipi di pietanze, ad esempio carni, pesce, uova, formaggi, evitando mescolanze di sapori.
- Rispetto alla piastra singola, le zone separate garantiscono una maggiore uniformità di temperatura, poiché le piastre singole, al centro, non hanno elementi riscaldanti.
- Quando si accende solo mezzo modulo, il calore non migra nell'altra porzione di piastra non riscaldata, evitando un notevole dispendio di energia.

GB | *The twin-module versions are made with two distinct cooking areas. This results in numerous benefits:*

- *Different types of foods can be grilled, e.g., meat, fish, eggs, cheese, without mixing flavours.*
- *Compared to single plates, separate areas ensure greater temperature uniformity, because single plates do not have heating elements at centre.*
- *When only half a module is used, the heat does not migrate to the other unheated part of the plate thus ensuring big energy savings.*



4 LA PIÙ AMPIA GAMMA DI FRIGGITRICI *BROAD RANGE OF FRYERS*



TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA | ALL REASONS TO BE UNIKA



IT | Unika 700 dispone di una vastissima gamma di friggitrici a gas ed elettriche. Le vasche delle friggitrici a gas sono disponibili in due versioni: con scambiatori di calore esterni alla vasca, oppure interni. Tutti i modelli sono disponibili anche nella versione melting con controllo elettronico della temperatura.

GB | Unika 700 offers an extremely broad range of gas and electric fryers. The gas-fryer tanks are available in two versions: with heat exchangers outside or inside the tanks. All models are also available in "melting" version with electronic temperature control.



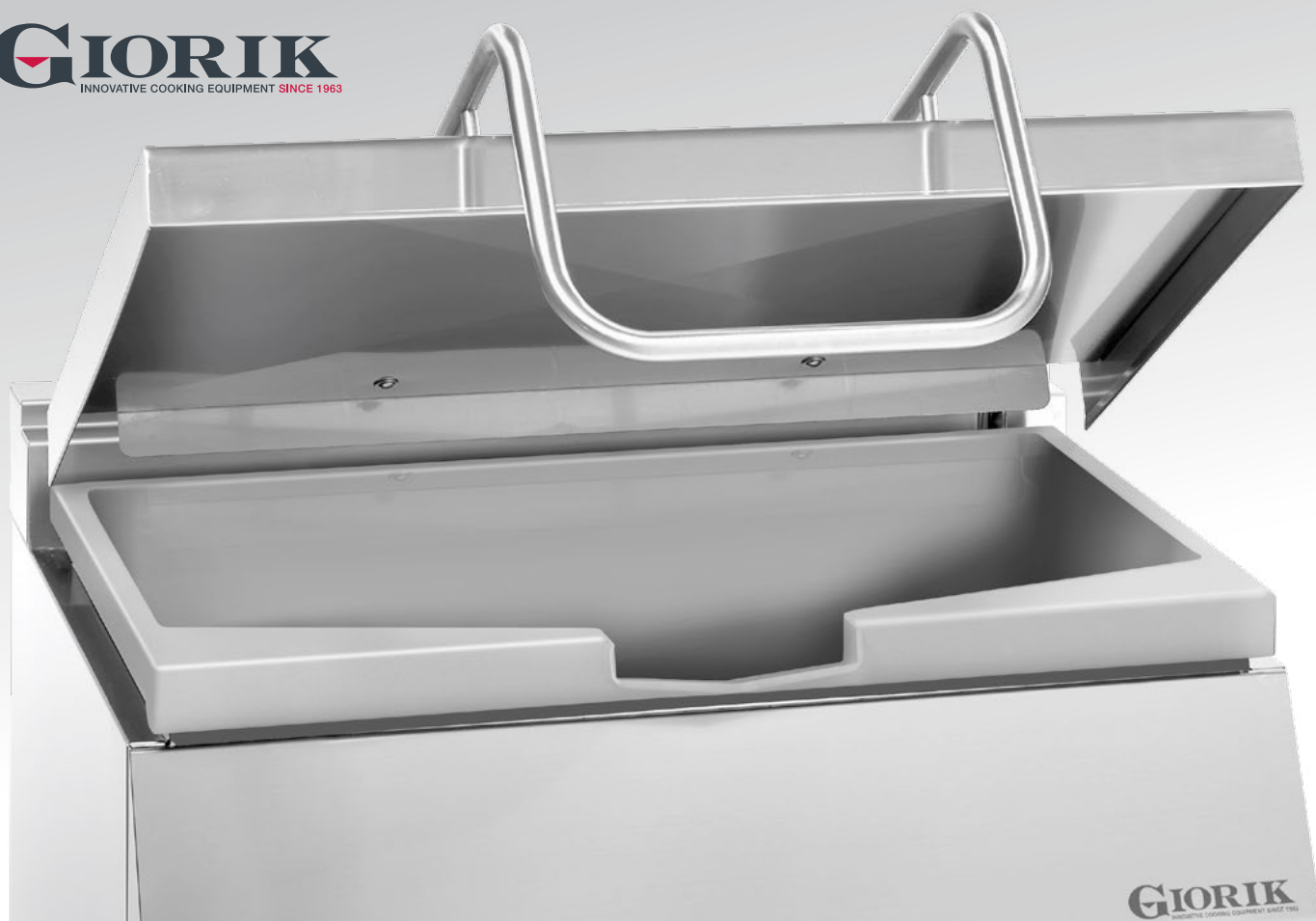
5 RISCALDAMENTO DIRETTO O INDIRETTO *DIRECT OR INDIRECT HEAT*





IT | Le pentole della gamma Unika sono disponibili nelle versioni a riscaldamento diretto o indiretto. Nelle versioni indirette, il controllo pressione intercapedine avviene tramite valvola di sicurezza e manometro analogico. Il riempimento della vasca è effettuato tramite rubinetto a snodo, mentre lo scarico è consentito da un rubinetto in ottone cromato con maniglione. Il sistema autoclave (0,05 bar) è disponibile su richiesta.

GB | Boiling pans from the Unika range are available in versions using either direct or indirect heat. In the indirect versions the jacket cavity pressure is regulated by a safety valve and an analogue gauge. The pan is filled through a swivel tap and emptied through a chrome-plated brass tap with a large handle. A 0.05 bar autoclave system is available on request.



6 ALTA PRODUTTIVITÀ *HIGH PRODUCTIVITY*





IT | Le brasieri della linea Unika Giorik sono disponibili nella versione a ribaltamento manuale o con sollevamento motorizzato. Le vasche sono in acciaio inossidabile AISI 304 e spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. Bruciatori ad elevato rendimento termico e resistenze corazzate di grande potenza per ridurre al minimo il calo di temperatura e velocizzare i tempi di cottura.

GB | Unika bratt pans from Giorik are available with either a manual or motorised tilting mechanism. Tanks are made of 304 AISI stainless steel with rounded corners to help cleaning operations. High performance burners and powerful armoured heating elements to reduce to the minimum temperature drop off and to hasten cooking times.



7 AMPIA VASCA STAMPATA *BIG STAMPED TANK*



TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA | ALL REASONS TO BE UNIKA



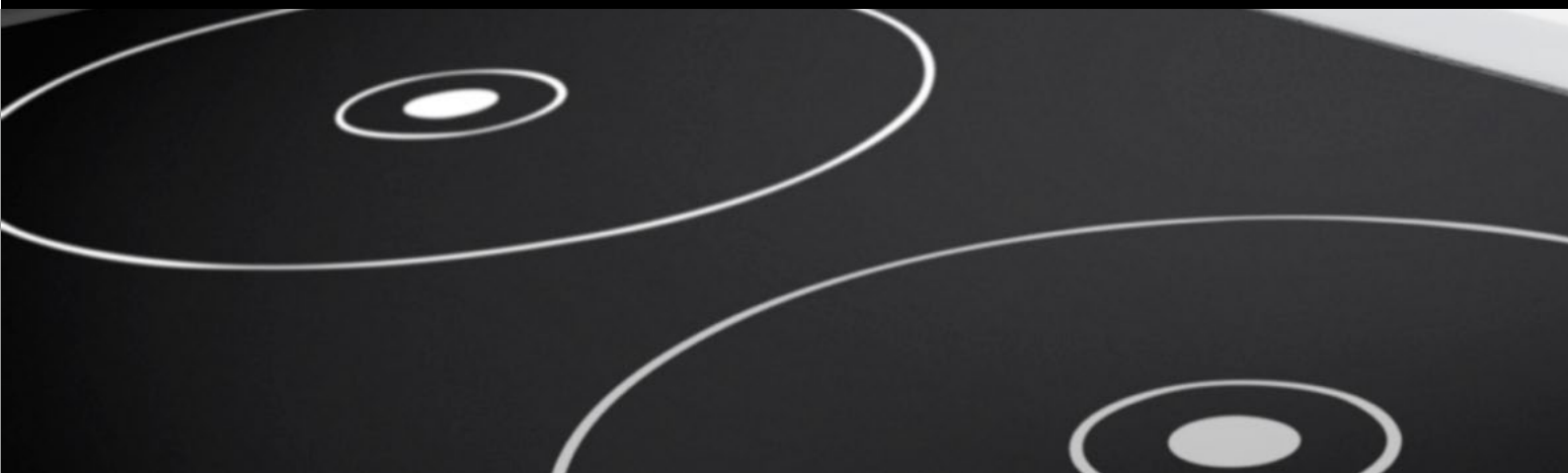
IT | Unika 700 dispone di una vastissima gamma di friggitrici a gas ed elettriche. Le vasche delle friggitrici a gas sono disponibili in due versioni: con scambiatori di calore esterni alla vasca, oppure interni. Tutti i modelli sono disponibili anche nella versione melting con controllo elettronico della temperatura.

GB | Unika 700 offers an extremely broad range of gas and electric fryers. The gas-fryer tanks are available in two versions: with heat exchangers outside or inside the tanks. All models are also available in "melting" version with electronic temperature control.



8 CALORE SENZA DISPERSIONE
NO HEAT LOSS





IT | Le cucine ad induzione della gamma Unika sono dotate di una superficie di cottura in vetroceramica con zone di cottura a controllo indipendente. La generazione del calore avviene per effetto induttivo, attivato dalla presenza di un recipiente in materiale ferromagnetico sul piano di cottura. Grazie alla generazione del calore direttamente nel recipiente di cottura senza la dispersione dovuta al passaggio del calore dal punto caldo al fondo della pentola, i tempi di cottura sono ridotti e c'è un minor surriscaldamento dell'ambiente di lavoro.

GB | Induction hobs from the Unika range have a cooking surface in glass-ceramic with independently controlled cooking zones. The heat is generated by the induction effect provoked by contact between the cooking surface and a pan made of ferromagnetic material. Because the heat is generated directly in the cooking pan there is no heat loss from the transfer of the heat from its source to the bottom of the pan, thus reducing cooking times and keeping the working environment cooler.



9 ZONE TERMICHE DIFFERENZIATE *DIFFERENT TEMPERATURE ZONES*





IT | Le cucine Tuttapiestra della gamma Unika sono disponibili su base d'appoggio con vano a giorno oppure con forno elettrico o a gas. La presenza di un unico elemento riscaldante in posizione centrale permette di ottenere delle zone termiche differenziate sulla piastra di cottura, di modo che la parte centrale, con una maggiore concentrazione di calore, si presti a cotture più aggressive, lasciando quelle più delicate (o il mantenimento dei cibi) alle zone periferiche.

GB | *Unika solid top hobs can be placed on top of an open base unit or a gas or electric oven. The centrally located single heating element produces different temperature zones on the plate, with the greatest concentration of heat in the centre, for more rapid cooking, while the cooler outer parts can be used for gentler cooking or just to keep food warm.*



10 SICURA COMPONENTI
RELIABLE MODULARITY

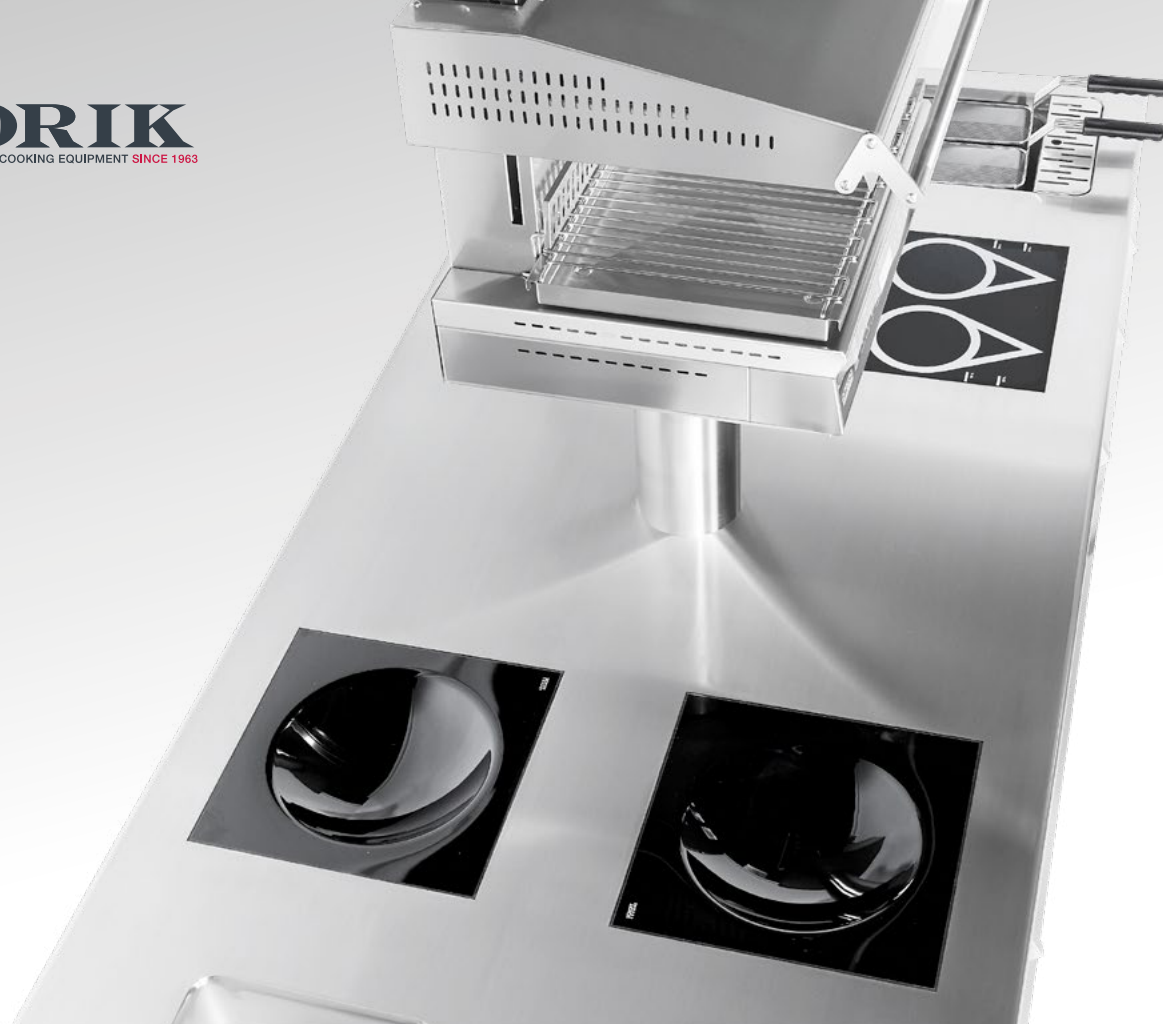




IT | Le apparecchiature di Unika 700 possono essere abbinate a quelle di Unika 900, poiché l'estetica e tutte le soluzioni tecniche sono le medesime.

GB | *Unika 700 appliances can be combined with those of Unika 900, because appearance and technical solutions are the same.*





11 I NOSTRI PIANI IGIENICI *OUR HYGIENIC TOPS*





IT | Per facilitare le operazioni di pulizia, tutti gli elementi della gamma Unika sono disponibili in versione piano igienico. La configurazione delle funzioni è decisa dal cliente in base alle proprie esigenze e può essere completata da accessori quali strutture di appoggio per pentole, piani di porzionamento nonché supporti per salamandre. Il piano di lavoro è disponibile nella versione AISI 304 con spessore 20/10 oppure 30/10.

GB | To make cleaning easier, all elements of Unika range are available in hygienic top version. The configuration of functions is decided by the customer according to his own requirements and can be completed with accessories such as supporting structures for pans, portioning tops as well as salamander supports. The worktop version is available in AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 or 30/10.



TUTTA LA LINEA UNIKA *ALL THE LINE UNIKA*

IT | La gamma si compone di diversi elementi disponibili nelle versioni a gas ed elettriche. Per molti modelli disponibile anche la versione top.

GB | *The range consists of various elements available in gas and electric versions. Top version also available for many models.*

unika700





unika700





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

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

unika900

Tutte le ragioni per essere Unika
All reasons to be Unika



unika900



unika900

IT | TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA

GIORIK, attiva dal 1963 nella produzione di apparecchi di cottura per la Ristorazione Professionale, presenta Unika 900, la nuova linea di cottura orizzontale.

La ricerca e l'innovazione sono stati i principi ai quali Giorik si è ispirata nello sviluppo di questa linea che, per le soluzioni adottate, è veramente unica. Scopriamo insieme il perché.

GB | ALL REASONS TO BE UNIKA

GIORIK, operating in the Professional Cooking Equipment Industry since 1963, presents Unika 900, the new horizontal cooking line.

In developing this line, which in terms of solutions adopted is truly one of a kind, research and innovation were Giorik's inspiring principles.

Let's find out why.





1

PIANO DI COTTURA CON ACQUA
COOKTOPS WITH WATER





IT | Unika 900 prevede una versione di piani di cottura con le griglie a filo-piano, in ghisa o in acciaio, con la possibilità di riempire d'acqua la bacinella sottostante i bruciatori facilitando così, tramite un rubinetto di carico-scarico, la pulizia dei residui di cottura.

GB | Unika 900 includes a version with "flat pan" supports either made of cast iron or stainless steel. As extra optional the basin below can be filled with water to facilitate removing cooking residues by means of an inlet/outlet water tap.



2 INTERCAMBIABILITÀ DEI BRUCIATORI *INTER-CHANGEABILITY OF GAS BURNERS*





IT | In funzione del tipo di utilizzo, grazie alle condutture in acciaio flessibile, è possibile variare la posizione dei bruciatori ad installazione avvenuta.

La certificazione dell'apparecchiatura non viene inficiata da queste modifiche, poiché la stessa è estesa a tutte le configurazioni possibili.

Bruciatori in ottone con potenze variabili da 6-10 kW. Il piano di cottura ricavato da profondo stampaggio con bruciatori in ottone fissati ermeticamente al piano stesso, evita la tracimazione di qualsiasi liquido e ne facilita la pulizia.

GB | Depending on the type of use, thanks to the flexible stainless steel pipes, the position of the burners can be changed after installation. Appliance certification is not affected by the change, as this covers all possible configurations.

Brass burners with powers varying between 6-10 kW. The cooktop made by deep pressing with brass burners hermetically fastened to the top itself prevents any liquid overflow and makes for easier cleaning.



3 GRIGLIARE CON L'ACQUA *GRILLING WITH WATER*





IT | Aquagrill è dotata di una bacinella per il contenimento dell'acqua che viene erogata tramite un rubinetto di carico/scarico incorporato nella macchina. L'acqua, evaporando, garantisce una cottura che mantiene un adeguato grado di umidità dei cibi, preservandone la morbidezza. La presenza dell'acqua riduce sensibilmente il fumo durante la cottura, nonché l'accensione di fiamme indesiderate provenienti dal grasso in scioglimento, facilitandone la pulizia terminato il ciclo di cottura.

GB | Aquagrill features a basin for containing the water. Water is supplied by means of a supply/drain tap integrated in the machine. The water, evaporating, ensures cooking with an adequate degree of humidity of the food, keeping this moist. The presence of water considerably reduces smoke during cooking, as well as undesired flames caused by the melting fat, and makes cleaning easier at the end of the cooking cycle.

4 PIASTRE A ZONE SEPARATE O PIASTRA UNICA *PLATES WITH SEPARATE OR SINGLE AREAS*





IT | Le versioni a doppio modulo sono costruite con due distinte zone di cottura conseguendo molteplici vantaggi:

- Si possono grigliare diversi tipi di pietanze ad esempio carni, pesce, uova, formaggi, evitando mescolanze di sapori.
- Rispetto alla piastra singola, le zone separate garantiscono una maggiore uniformità di temperatura, poiché le piastre singole, al centro, non hanno elementi riscaldanti.
- Quando si accende solo mezzo modulo, il calore non migra nell'altra porzione di piastra non riscaldata, evitando un notevole dispendio di energia.

GB | *The twin-module versions are made with two distinct cooking areas. This results in numerous benefits:*

- *Different types of foods can be grilled, e.g., meat, fish, eggs, cheese, without mixing flavours.*
- *Compared to single plates, separate areas ensure greater temperature uniformity, because single plates do not have heating elements at centre.*
- *When only half a module is used, the heat does not migrate to the other unheated part of the plate thus ensuring big energy savings.*



5 TEMPERATURA MASSIMA 350°C
MAX TEMPERATURE 350 °C





IT | La temperatura massima di esercizio raggiunge i 350 °C. Nelle versioni a gas il riscaldamento è ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata comandati da rubinetto termostato con sicurezza. In quella elettrica il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze corazzate incoloy a diretto contatto della piastra di cottura.

GB | *Max operating temperature reaches 350 °C. Gas models are heated by stabilised flame burners controlled by taps with safety cut-out thermostat. Electric version heated by plated Incoloy elements in direct contact with the cooking plate.*



6 AMPIA GAMMA DI FRIGGITRICI *BROAD RANGE OF FRYERS*





IT | Unika 900 dispone di una vastissima gamma di friggitrici a gas ed elettriche. Le vasche delle friggitrici a gas sono disponibili in due versioni: con scambiatori di calore esterni alla vasca, oppure interni. Tutti i modelli sono disponibili anche nella versione melting con controllo elettronico della temperatura.

GB | Unika 900 offers an extremely broad range of gas and electric fryers. The gas-fryer tanks are available in two versions: with heat exchangers outside or inside the tanks. All models are also available in "melting" version with electronic temperature control.



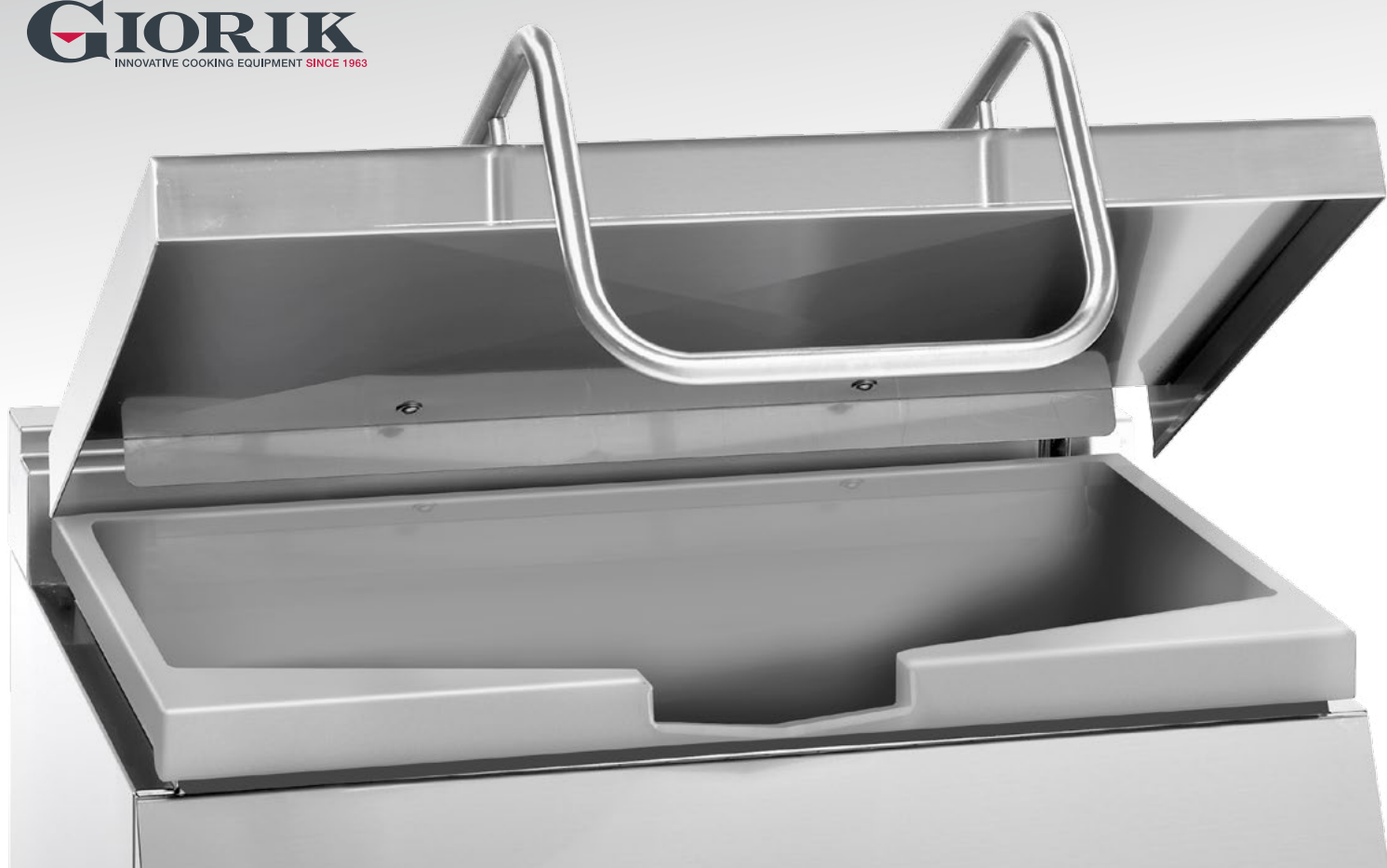
7 RISCALDAMENTO DIRETTO O INDIRETTO *DIRECT OR INDIRECT HEAT*





IT | Le pentole della gamma Unika sono disponibili nelle versioni a riscaldamento diretto o indiretto. Nelle versioni indirette, il controllo pressione intercapedine avviene tramite valvola di sicurezza e manometro analogico. Il riempimento della vasca è effettuato tramite rubinetto a snodo, mentre lo scarico è consentito da un rubinetto in ottone cromato con maniglione. Il sistema autoclave (0,05 bar) è disponibile su richiesta.

GB | Boiling pans from the Unika range are available in versions using either direct or indirect heat. In the indirect versions the jacket cavity pressure is regulated by a safety valve and an analogue gauge. The pan is filled through a swivel tap and emptied through a chrome-plated brass tap with a large handle. A 0.05 bar autoclave system is available on request.



8 ALTA PRODUTTIVITÀ
HIGH PRODUCTIVITY





IT | Le brasier della linea Unika Giorik sono disponibili nella versione a ribaltamento manuale o con sollevamento motorizzato. Le vasche sono in acciaio inossidabile AISI 304 e spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. Bruciatori ad elevato rendimento termico e resistenze corazzate di grande potenza per ridurre al minimo il calo di temperatura e velocizzare i tempi di cottura.

GB | Unika bratt pans from Giorik are available with either a manual or motorised tilting mechanism. Tanks are made of 304 AISI stainless steel with rounded corners to help cleaning operations. High performance burners and powerful armoured heating elements to reduce to the minimum temperature drop off and to hasten cooking times.



9 AMPIA VASCA STAMPATA *BIG STAMPED TANK*





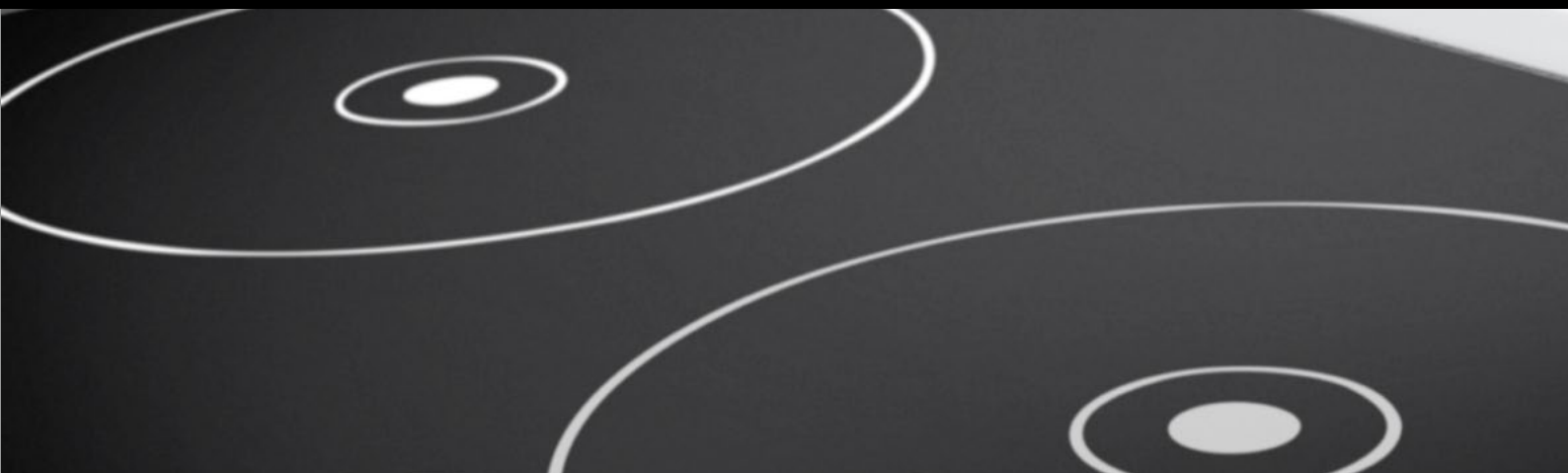
IT | I cuocipasta Unika sono disponibili nelle versioni a vasca singola e con doppia vasca. La vasca di cottura stampata è capace di contenere cesti fino ad 1/1 GN, in acciaio inox AISI 316L al cromo-nichel-molibdeno (specifico per l'utilizzo del sale), e dispone di un'ampia zona di espansione degli amidi ed angoli arrotondati per la massima pulibilità. Il carico dell'acqua è diretto in vasca tramite beccuccio fisso, mentre lo scarico avviene tramite rubinetto a sfera posto nel mobile.

GB | Unika pasta cookers can be supplied with a single or double tank. Each die-stamped tank can hold baskets up to 1/1 GN, and is made of AISI 316L chrome-nickel-molybdenum stainless steel (specifically to resist salt), it has ample room for the starch to expand and has rounded corners for extremely easy cleaning. The tank is filled with water through a fixed spout and it is emptied through a ball valve on the appliance.



10 CALORE SENZA DISPERSIONE
NO HEAT LOSS





IT | Le cucine ad induzione della gamma Unika sono dotate di una superficie di cottura in vetroceramica con zone di cottura a controllo indipendente. La generazione del calore avviene per effetto induttivo, attivato dalla presenza di un recipiente in materiale ferromagnetico sul piano di cottura. Grazie alla generazione del calore direttamente nel recipiente di cottura senza la dispersione dovuta al passaggio del calore dal punto caldo al fondo della pentola, i tempi di cottura sono ridotti e c'è un minor surriscaldamento dell'ambiente di lavoro.

GB | Induction hobs from the Unika range have a cooking surface in glass-ceramic with independently controlled cooking zones. The heat is generated by the induction effect provoked by contact between the cooking surface and a pan made of ferromagnetic material. Because the heat is generated directly in the cooking pan there is no heat loss from the transfer of the heat from its source to the bottom of the pan, thus reducing cooking times and keeping the working environment cooler.



10 ZONE TERMICHE DIFFERENZIATE
DIFFERENT TEMPERATURE ZONES





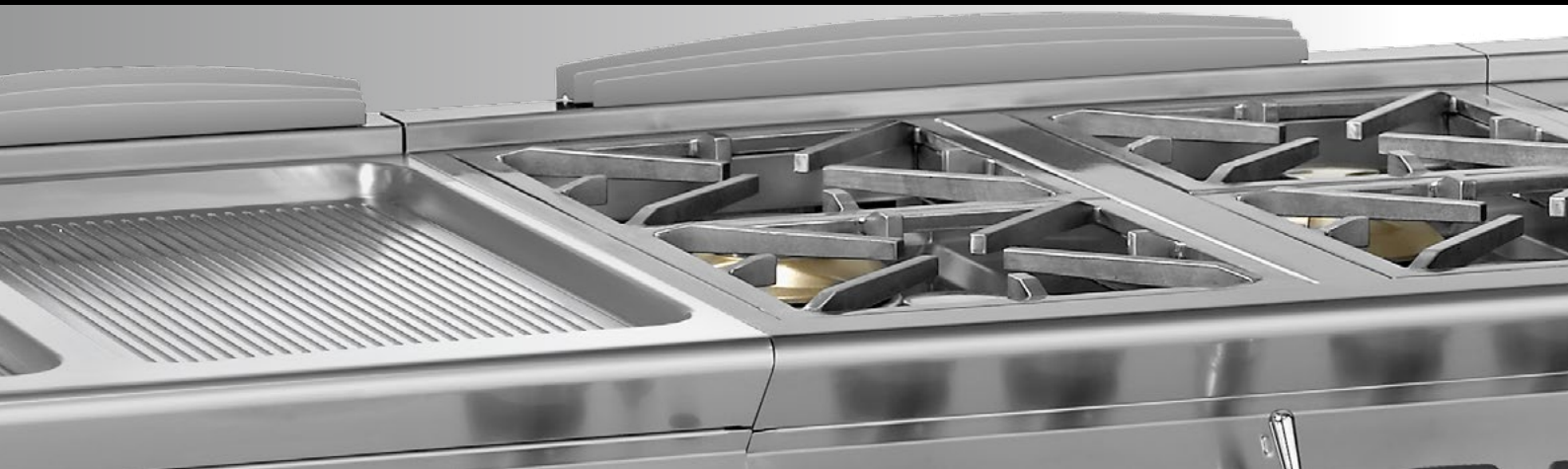
IT | Le cucine Tuttapiastra della gamma Unika sono disponibili su base d'appoggio con vano a giorno oppure con forno elettrico o a gas. La presenza di un unico elemento riscaldante in posizione centrale permette di ottenere delle zone termiche differenziate sulla piastra di cottura, di modo che la parte centrale, con una maggiore concentrazione di calore, si presti a cotture più aggressive, lasciando quelle più delicate (o il mantenimento dei cibi) alle zone periferiche.

GB | *Unika solid top hobs can be placed on top of an open base unit or a gas or electric oven. The centrally located single heating element produces different temperature zones on the plate, with the greatest concentration of heat in the centre, for more rapid cooking, while the cooler outer parts can be used for gentler cooking or just to keep food warm.*



11 SICURA COMPONENTITÀ *RELIABLE MODULARITY*





IT | Le apparecchiature di Unika 900 possono essere abbinate a quelle di Unika 700, poiché l'estetica e tutte le soluzioni tecniche sono le medesime.

GB | *Unika 900 appliances can be combined with those of Unika 700, because appearance and technical solutions are the same.*



12 I NOSTRI PIANI IGIENICI *OUR HYGIENIC TOPS*





IT | Per facilitare le operazioni di pulizia, tutti gli elementi della gamma Unika sono disponibili in versione piano igienico. La configurazione delle funzioni è decisa dal cliente in base alle proprie esigenze e può essere completata da accessori quali strutture di appoggio per pentole, piani di porzionamento nonché supporti per salamandre. Il piano di lavoro è disponibile nella versione AISI 304 con spessore 20/10 oppure 30/10.

GB | To make cleaning easier, all elements of Unika range are available in hygienic top version. The configuration of functions is decided by the customer according to his own requirements and can be completed with accessories such as supporting structures for pans, portioning tops as well as salamander supports. The worktop version is available in AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 or 30/10.



LA LINEA UNIKA *THE LINE UNIKA*

IT | La gamma si compone di diversi elementi disponibili nelle versioni a gas ed elettriche. Per molti modelli disponibile anche la versione top.

GB | *The range consists of various elements available in gas and electric versions. Top version also available for many models.*

unika900





unika900





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

