



HORNOS GIORIK

GAMA MOVAIR - 10 GN 1/1 - 600x400

 VERSIONES CON BISAGRA LADO DERECHO

GRAN VERSATILIDAD OPERATIVA

Estos hornos son una solución versátil e intuitiva de hornos mixtos profesionales. Su ergonomía y su capacidad bivalente los hacen aptos para diferentes sectores, cocinas de restaurante, servicios de catering, pastelerías y hoteles donde la flexibilidad operativa, el control preciso y la producción uniforme son esenciales.

- Soporte de bandejas bivalentes, adaptables para bandejas GN 1/1 y EN 600x400.
- Tecnologías: *Steam Tuner* (regulación de hidratación) y *Meteo System* (control de humedad).
- Calentamiento de la cámara de cocción con quemador de gas atmosférico.
- Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas.
- 3 velocidades de ventilador regulables.
- Puerta ventilada de doble acristalamiento (paneles abatibles para facilitar la limpieza).
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- Pantalla táctil capacitiva de 7" con superficie de cristal.
- Bisagras de puerta ajustables.
- Patas regulables en altura.
- Puerto USB para cargar y guardar recetas y actualizar el firmware.
- Apertura motorizada de la válvula de ventilación.
- Wi-Fi.
- Sonda y sistema de lavado incluidos.

DISPLAY

Interfaz de usuario intuitiva gracias a la pantalla capacitiva táctil de 7". Permite utilizar programas de cocción precargados, recetas que se pueden cargar con memorias USB.



- Control de temperatura de 50 °C a 300 °C
- Control de tiempo de 1 min a 99 h 59 min y función de temporizador continuo.
- Modos de cocción: convección, vapor, convección/vapor combinado.
- Modo de cocción «One Touch»: inicio inmediato del ciclo de cocción con programas preseleccionados.
- Programas de cocción preestablecidos. Posibilidad de controlar 9 fases de cocción para cada programa.
- Cocción con control de rejilla.
- Interfaz «Recepe Tuner».
- Cocción Delta T.
- Cocción con sonda.
- Cocción multinivel con servicio fácil.
- Función de mantenimiento de temperatura.
- Enfriamiento durante la cocción.



NMTG10W-R



RECIPES TUNER

Con posibilidad de personalizar los programas en función de los parámetros de cocción configurados.



CONTROL DE HUMEDAD

Control que regula la producción de vapor de forma constante para mantener el nivel óptimo.



ILUMINACIÓN

Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.



RACK CONTROL

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en diferentes niveles.




ONE TOUCH

Permite al usuario minimizar el tiempo iniciando sus recetas favoritas con un solo gesto.



PROGRAMAS

9 fases de cocción, control de la humedad relativa en la cámara, tres velocidades de ventilación diferentes, cocción con sonda de aguja y cocción a baja temperatura con delta T.

	 NMTG10W-R
Dimens. (LxPxH)	907x752x1097 mm
Bandejas	10 GN1/1 10 EN 600x400
Consumo gas	19 KW
Potencia	0.6 KW
Voltaje	1N 230 V

DISPONIBLE TAMBIÉN EN OTRAS VERSIONES: CONSULTAR



HORNOS GIORIK

GAMA MOVAIR - 10 GN 1/1 - 600x400

HORNO DUAL

OPCIÓN PARA GASTRONOMÍA



Es perfecto para la gastronomía, ya que ofrece la opción de cocina por convección, vapor y un sistema combinado de convección y vapor, además de humado. La función de mantenimiento/reposo permite la cocción lenta de asados grandes.

SIEMPRE CONECTADO



Esto permite adquirir la información necesaria para analizar los errores y los parámetros del aparato incluso a distancia. Además, la Nube permite actualizar en tiempo real el software de cada horno.

OPCIÓN PANADERÍA-PASTELERÍA



Cuenta con guías dobles para bandejas GN 1/1 y EN 600x400 (separación de 74 mm) que se pueden sustituir por los separadores EN 600x400 (separación de 80 mm). resultados óptimos gracias al ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación.

VERSIÓN INVERTIDA



Permite cambiar las bisagras de la puerta y el panel, lo que facilita su ubicación en esquinas o junto a otros equipos de cocina. (BAJO PEDIDO) Si se elige versión estándar, no se puede hacer el cambio una vez recibido.

NMTG10

- A Conexión eléctrica
- B Entrada de agua descalcificada (G3/4)
- C Conexión equipotencial
- D Drenaje (Ø30)
- E Descarga de humedad (Ø50)
- F Entrada de manguera de detergente/enjuague
- G Salida de humos (Ø124)
- H Entrada de gas (R1/2)

