



## HORNOS GIORIK

### GAMA KORE - 10 GN 1/1

#### **VERSIÓN I: CON INYECCIÓN DIRECTA**

#### ALTO RENDIMIENTO Y MÁXIMA FUNCIONALIDAD

Es la línea de hornos compactos más avanzada de la marca, diseñada para cocinas que no quieren renunciar a la potencia de un horno grande.

- Incluye **sonda a corazón**.
- Con sistema de **lavado automático**.
- **Tipos de cocción:** Manual (máxima personalización), Recetario (amplio recetario preestablecido), o por Tipos de Cocción (vapor, grill, asar, freír, estofar, gratinar, hornear, baja temperatura, ahumado, RackControl y regeneración).
- Calentamiento de la cámara de cocción con elementos calefactores INCOLOY de alto rendimiento.
- Sistema de ventilación rápida de la cámara.
- Sistema Meteo (patentado) para el control de la humedad en la cámara de cocción.
- Ventilador con inversor y 6 velocidades.
- Apagado inmediato del ventilador al abrir la puerta.
- Generación de vapor en modo instantáneo.
- Sistema Steam Turner de vapor (patentado) para ajustar el vapor seco/húmedo.
- Puerto USB para cargar y guardar recetas y para actualizar el firmware.
- Puerta ventilada de doble acristalamiento (los paneles se pueden abrir para facilitar la limpieza).
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- Patas regulables en altura.
- Control único mediante un solo mando giratorio.
- Apertura motorizada de la válvula de ventilación.
- Wifi.



KI101W



#### RECIPETUNER

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



#### STEAM TUNER

Modificar el nivel de hidratación del vapor.



#### ILUMINACIÓN

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



#### RACK CONTROL

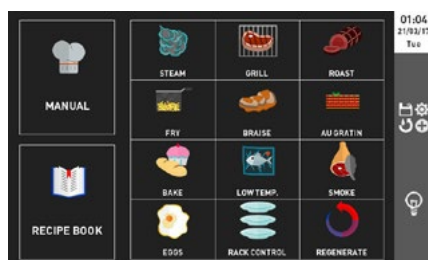
Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en diferentes niveles.




#### ONE TOUCH

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

#### DISPLAY



- Control de temperatura de 30 °C a 300 °C.
- Control de tiempo de 1 a 599 minutos; función continua.
- Modos de cocción: convección, vapor, convección/vapor combinado.
- Programas de cocción preestablecidos.
- Posibilidad de controlar 9 fases de cocción para cada programa.
- Cocción Delta T.
- Cocción con sonda.
- Cocción multinivel con control de rejilla y servicio sencillo.
- Sintonizador de recetas.
- Control de humedad de la cámara de cocción (sistema Meteo).
- Sintonizador de vapor: vapor seco/húmedo.
- Enfriamiento durante la cocción.
- Función de cocción y mantenimiento de temperatura.
- Función de regeneración.
- Programas específicos de ahumado en caliente/frío.
- Cocción por mensaje.
- Cocción nocturna.
- Inicio diferido.

	 KI101W
<b>Dimens. (LxPxH)</b>	519 x 808 x 1010 mm
<b>Bandejas</b>	10 GN 1/1
<b>Consumo gas</b>	-
<b>Potencia</b>	13,8 KW
<b>Voltaje</b>	3N 400 V



## HORNOS GIORIK

### GAMA KORE - 10 GN 1/1

#### ⚡ VERSIÓN I: CON INYECCIÓN DIRECTA

##### RECETAS PERSONALIZABLES



Para facilitar el trabajo en la cocina, estos hornos tienen cientos de recetas, creadas por los chefs de Giorik, precargadas en la memoria del horno y disponibles para su uso inmediato. Cada receta se puede personalizar y guardar según las preferencias del usuario. Cuenta con USB para poder exportar e importar miles de recetas de modo fácil y rápido.

##### LAVADO AUTOMÁTICO



Con 4 programas de lavado disponibles que van desde intenso hasta sólo aclarado. Exclusivo lavado en circuito cerrado que minimiza la cantidad de agua utilizada con evidentes beneficios económicos y medioambientales. El sistema de circuito cerrado permite el uso de detergente líquido o sólido (pastillas).



El sistema especial de control de la humedad permite calibrar el consumo de agua en función de las necesidades reales de cocción.

### KI101W

- A Conexión eléctrica
- B Entrada de agua descalcificada (G3/4)
- C Conexión equipotencial
- D Drenaje (Ø40)
- E Descarga de humedad (Ø40)
- F Entrada de manguera de detergente

