



HORNOS GIORIK

GAMA KORE - 10 GN 1/1

VERSIÓN B: CON CALDERA ALTO RENDIMIENTO

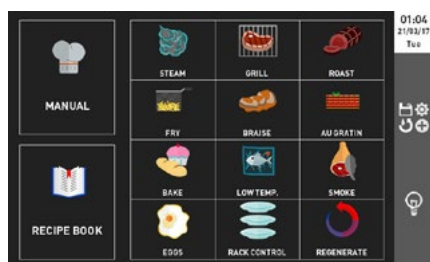
ALTO RENDIMIENTO Y MÁXIMA FUNCIONALIDAD

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.

CALDERÍN DE ALTA EFICIENCIA: Único en su categoría, un microgenerador limita el consumo a solo 1 kW, optimizando tiempo y energía. (Bajo pedido)

- 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).
- Posibilidad de invertir el sentido de apertura directamente en el lugar de instalación.
- Calentamiento de la cámara de cocción con quemadores de gas Premix (versión gas)
- 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.
- Producción de vapor con el sistema Symbiotic (patentado).
- Caldera de alta eficiencia con descalcificación automática.
- Gestión 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 de la cámara de cocción con LED.
- Patas regulables en altura.
- Control único mediante un solo mando giratorio.
- Apertura motorizada de la válvula de ventilación.

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.



KBG101W



RECIPÉ TUNER

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



SISTEMA SIMBIÓTICO

Sistema patentado de generación de vapor caldera + instantáneo. (modelo B)



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.

	 KBG101W
Dimens. (LxPxH)	519 x 840 x 1010 mm
Bandejas	10 GN 1/1
Consumo gas	11 KW
Potencia	1.6 KW
Voltaje	1N 230 V

