



HORNOS GIORIK

GAMA STEAMBOX - 6 GN 1/1

VERSIÓN R: CON INYECCIÓN DIRECTA

USO INTENSIVO Y ALTO EFICIENCIA

Es la línea más avanzada de hornos mixtos. Para cocinas profesionales con altas exigencias de versatilidad, rendimiento y precisión en la cocción.

Diseñados con una estructura robusta, materiales de alta calidad y soluciones constructivas que facilitan tanto el trabajo diario como el mantenimiento.

- **Versión con inyección directa de vapor.** Con modulación de vapor a dos niveles, asegurando el grado perfecto de hidratación en la cámara en todo momento para cada cocción y cada alimento.
- Incluye **sonda a corazón**.
- Con sistema de **lavado automático**.
- Máxima flexibilidad: el horno puede construirse con la puerta abatible a la izquierda.
- Calentamiento de la cámara de cocción mediante quemador a gas premezclado. (mod gas)
- Sistema de recambio rápido del aire.
- Velocidad del ventilador regulable en 6 posiciones.
- Parada inmediata del ventilador con la apertura de la puerta.
- Generación del vapor con inyección directa.
- **Super Steam:** 2 niveles de humedad seleccionables.
- Puerto USB para la carga y la salvaguardia de las recetas y para la actualización del firmware.
- Puerta con doble vidrio, ventilada y se puede abrir para la limpieza.
- Iluminación de la cámara de cocción con lámparas led en la puerta.
- Cámara de cocción AISI 304 con esquinas redondeadas.
- Pies regulables en altura.
- Abertura motorizada válvula de ventilación.
- Wifi.



SERG061W



COLABORATIVO

Herramientas de autodiagnóstico para controles automáticos de funcionamiento.



CONECTADO

Módulo Wi-Fi para la gestión remota del buen funcionamiento del horno.



ILUMINACIÓN

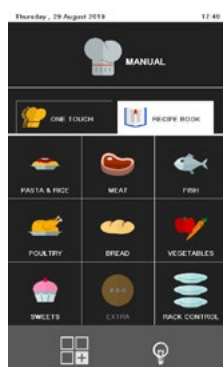
Luces LED instaladas en la puerta para una mejor visibilidad en la cámara.




ONE TOUCH

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

DISPLAY - Pantalla táctil 7"



- Control temperatura de 50° a 300°C.
- Control del tiempo de 1' a 120'.
- Modalidad de cocción: convección, Vapor, mixto convección/vapor.
- Programas de cocción preconfigurados.
- Posibilidad de gestionar 9 fases de cocción para cada programa.
- Modo de cocción OneTouch: inicio inmediato del ciclo de cocción
- Modalidad de cocción en Delta T.
- Cocción con sonda.
- Cocción multinivel con "Easy service".
- Super Steam.
- Enfriamiento en cocción.
- Función mantenimiento.
- Función regeneración.

| |  SERG061W |
|------------------------|--|
| Dimens. (LxPxH) | 860 x 795 x 835mm |
| Bandejas | 6 GN 1/1 |
| Consumo gas | 12 KW |
| Potencia | 0.4 KW |
| Voltaje | 1N 230 V |



HORNOS GIORIK

GAMA STEAMBOX - 6 GN 1/1

VERSIÓN R: CON INYECCIÓN DIRECTA

LAVADO AUTOMÁTICO



Con 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.



TECNOLOGÍAS

RecipeTuner

Permite modificar y personalizar programas de forma muy fácil e intuitiva. Se puede cambiar según el tipo de cocción y permite ajustar la cocción, el dorado y nivel de humedad. Tanto para programas predefinidos como creados por el chef.



Equipados de serie con un módulo wi-fi que les permite ser reconocibles y visibles en la Nube Giorik. Esto permite el análisis remoto de errores y parámetros, así como la actualización en tiempo real del software.

EasyService level control cooking

Permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en varios niveles. Además con una nueva función se pueden servir todos los platos al mismo tiempo.



Crear, modificar, duplicar y distribuir las recetas a todos los hornos de forma remota. Desarrollar recetas personalizadas siempre disponibles en la nube de Giorik.

SERG061W

A Alimentación eléctrica

B Entrada gas (R3/4)

C Entrada agua descalcificada (G3/4)

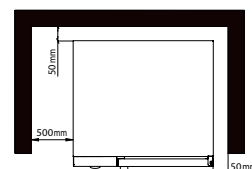
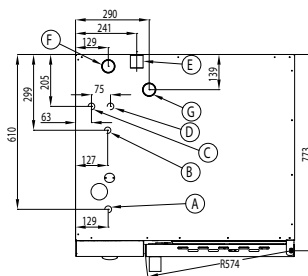
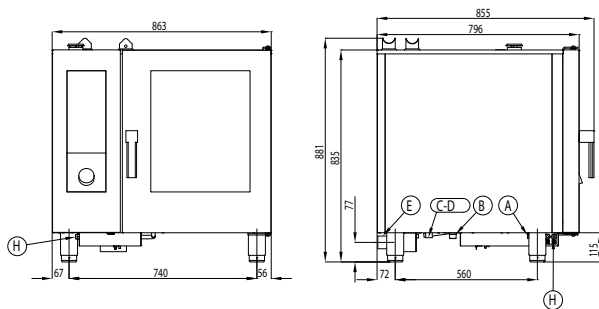
D Entrada agua no descalcificada (G3/4)

E Salida horno (Ø50)

F Salida humedad (Ø60)

G Salida humos (Ø50)

H Entrada tubo detergente



* Requisitos de espacio

NOTAS

* Línea de drenaje debe ventilarse

