



SYMBIOTIC TECHNOLOGY

Nella versione "H" di Steambox convivono due metodi di produzione del vapore: quello generato in caldaia e quello in modalità instant. Questa sinergia permette di trarre il massimo vantaggio dai 2 singoli sistemi, superandone i limiti. I vantaggi sono facilmente misurabili in termini di rapidità, efficienza, risparmio energetico e qualità del vapore.

RecipeTuner

Le interfacce RecipeTuner offrono la possibilità di modificare e personalizzare i programmi in modo estremamente facile ed intuitivo. RecipeTuner cambia a seconda della tipologia di cottura impostata e permette di regolare: cottura, doratura, livello di umidità e grado di lievitazione.

EasyService

level control cooking

Il nuovo Rack Control permette la cottura di pietanze diverse contemporaneamente su vari livelli. Inoltre con EasyService, una nuova funzione del Rack Control, è possibile servire tutti i piatti nello stesso momento.

steam tuner

Steambox dispone di un sistema che consente di modulare il livello di idratazione del vapore calibrando il giusto grado di secchezza o umidità in base alla tipologia di cottura.

Meteo SYSTEM

Per garantire il perfetto equilibrio climatico in camera di cottura, Giorik ha adottato un sistema unico di controllo dell'umidità (Meteo System) che, grazie ad un software che analizza i parametri di riferimento in camera, attua le regolazioni di produzione del vapore o di scarico dell'umidità necessarie.

CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

- Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze in INCOLOY ad alta efficienza.
- Sistema di ricambio rapido dell'aria.
- Ventola controllata da inverter con la possibilità di gestire 6 velocità.
- Arresto immediato della ventola all'apertura della porta.
- Meteo system (patented) per il controllo dell'umidità all'interno della camera di cottura.
- Generazione del vapore con Symbiotic technology (patented).
- Steam tuner (patented) per la modulazione secco-bagnato del vapore.
- Porta USB per il caricamento ed il salvataggio delle ricette e per l'aggiornamento del firmware.
- Porta con doppio vetro, ventilata ed apribile per la pulizia.
- Illuminazione della camera di cottura con lampade led sulla porta.
- Camera di cottura in AISI 304 con spigoli arrotondati.
- Piedini regolabili in altezza.
- Apertura motorizzata valvola di sfianto.
- Controllo per mezzo di una manopola encoder jog/dial.

DOTAZIONI STANDARD

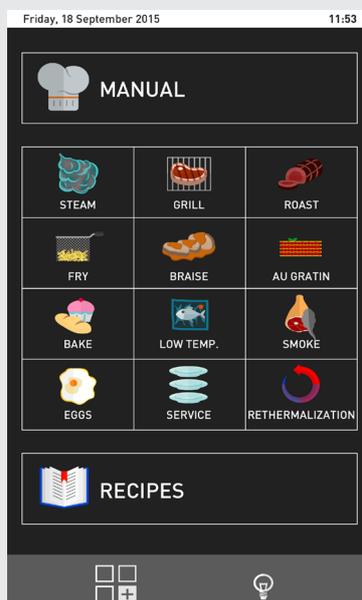
- Sonda al cuore 6000124
- Doccetta retraibile.
- Lavaggio automatico (tabs o liquido) - decalcificazione del boiler automatica.
- Wi-Fi incluso

OPTIONAL:

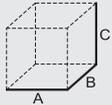
- Portateghe 60x40
- Porta reversibile a richiesta.

INTERFACCIA UTENTE:

PANNELLO TOUCH SCREEN 9"



- Controllo temperatura da 30° a 300°C.
- Controllo del tempo da 1' a 120'; presenza della funzione infinito.
- Modalità di cottura: Convezione, Vapore, misto convezione/vapore.
- Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma.
- Modalità di cottura in Delta T.
- Cottura con spillone.
- Cottura multilivello con "Easy service"
- Gestione cotture semplificata "Recipe tuner".
- Controllo umidità del clima in camera di cottura (Meteo system).
- Steam tuner: modulazione del vapore (secco-bagnato).
- Cottura in bassa temperatura a partire da 30°C.
- Funzione mantenimento.
- Funzione rigenerazione.
- Raffreddamento in cottura.

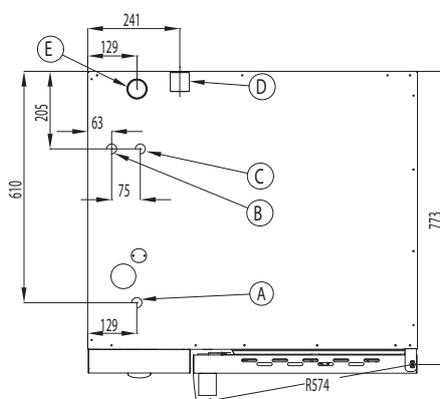
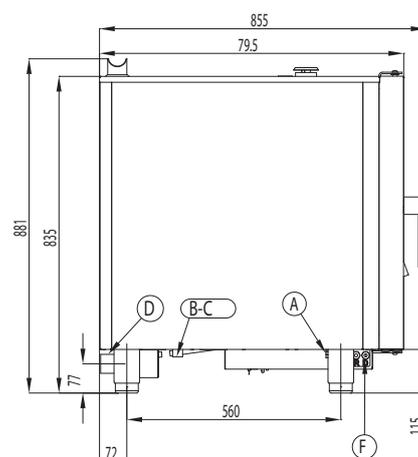
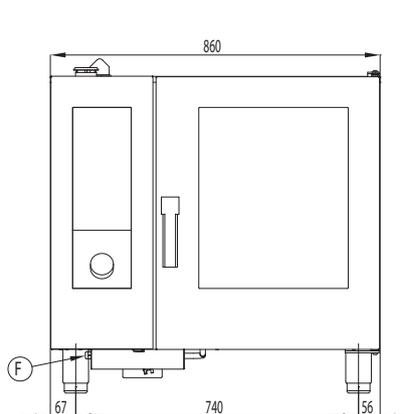
 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	VAC 400-3N 50Hz (60 Hz optional) kW	POTENZA EL. CAMERA Oven cavity el. power kW	DISTANZA TRA LE TEGLIE Distance between the layers mm	DIM. CAMERA Cavity net dimension mm
86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132	11,4	10	70	445x660x470

ACCESSORI

- Supporto TSB06
- Paratie per supporto TSB06 cod. 2019768
- Armadi neutri TAN0800
- Armadio caldo TAC0800
- Cappa a condensazione 7080523
- Filtro a carboni attivi per cappa: 7080523F
- Kit di sovrapposibilità a richiesta

ACCESSORI CONVERSIONE PASTICCERIA

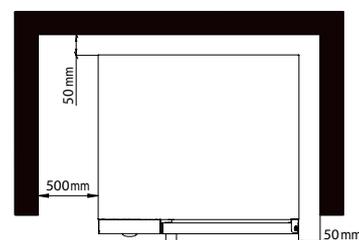
- 2025121 portateglie 60x40 passo 80.



- A Alimentazione elettrica
- B Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- C Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- D Scarico forno (Ø50)
- E Scarico umidità (Ø50)
- F Ingresso tubo detergente

REQUISITI DI QUALITÀ DELL'ACQUA

Durezza.....	60-100 ppm
TDS.....	<100 mg/L
Valore PH.....	7.0-8.0
Cl ₂ Cloro libero.....	<0,5 mg/L
Cl Cloruri.....	<20 mg/L
Alcalinità.....	<20 mg/L
SiO ₂ Silicio.....	<10 mg/L



* Requisiti : distanze minime

AVVERTENZE

* Lo scarico dev'essere ventilato

REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione dei forni a gas richiede l'analisi dei fumi di combustione, pena la nullità della garanzia. Inoltre tutte le installazioni (gas o elettrici) devono sempre essere adeguati agli impianti elettrici locali e alle normative sulla ventilazione e sugli allacciamenti idraulici.

REQUISITI ACQUA e CONNESSIONE IDRICA

Gli indicatori che seguono possono determinare la validità o la nullità della garanzia.

Il mancato rispetto dei requisiti minimi dell'acqua può essere fonte di corrosione e ossidazione o di problemi tecnici che causano poi il rapido degrado delle prestazioni e dell'affidabilità degli apparecchi utilizzati per la cottura degli alimenti .

L'acquirente è responsabile delle procedure di trattamento acqua e deve assicurare che l'acqua in ingresso rispetti i requisiti testati ed approvati da Giorik riportati di seguito.

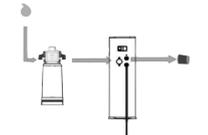
ACQUA IN INGRESSO

Pressione (raccomandata)	1,5-3 bar (150-300 kPa)
PH	7.0-8.5
TDS (residuo fisso)	40-150 mg/L)
Durezza (CaCO3)	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1,5-5°d)
Indice di Langelier	> 0,5

CONTENUTI DI SALI E IONI METALLICI

Cl Cloruri	< 20 mg/L
Solfati + Nitrati	< 20 mg/L
Cl ₂ Cloro libero	< 0,1 mg/L
Clorammine	< 0,5 mg/L
Ferro	< 0,1 mg/L
SiO ₂ Silice totale	< 10 mg/L

ACCESSORI PER LA VERIFICA E IL TRATTAMENTO DELL' ACQUA

	2027717	KIT ANALISI ACQUA Contiene : conducimetro, test per misurare la durezza, 50 strips per la verifica del pH e 40 strips per la verifica dei cloruri
	7080556	SISTEMA COMPLETO OSMOSI INVERSA Sistema a osmosi inversa per l'ottenimento di acqua pura con separazione pressochè completa di minerali sciolti, sali e altre sostanze interferenti. Sono inclusi anche il filtro per il cloro e un serbatoio di accumulo.
	7080558	SISTEMA FILTRAZIONE ANTICALCARE Sistema di filtrazione per l'ottimizzazione dell'acqua potabile per il settore gastronomico. Riduce calcio, magnesio, sapori sgradevoli e cloro. Composto da cartuccia + testa

DETERGENTI

In caso di utilizzo di prodotti per il lavaggio automatico del forno diversi da quelli ufficiali GIORIK o approvati dal produttore la garanzia verrà considerata nulla. I prodotti per la pulizia Giorik infatti sono stati sviluppati e testati per i forni Giorik e solo l'utilizzo di questi garantisce un adeguato livello di pulizia e un ciclo di vita ottimale per il forno e le sue componenti.

	7080542	GIORIK DEGREASE and RINSE 2 in 1 Detergente sgrassante e brillantante 2 in 1 per forni con lavaggio automatico
	7080533	** GIORIK BOILER DESCALER - Solo per Forni con il Boiler
	7080537	DETERGENTE E SGRASSANTE per la pulizia manuale
	7080536	**TABS - Solo per forni con lavaggio a circuito chiuso Evolution H e Kore B-I