



СИМБИОТИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

STEAMBOX "H" предлагает два метода получения пара: генерируемый бойлером и мгновенный режим. Работая в синергии, эти два метода позволяют получить максимальное преимущество от двух отдельных систем и преодолеть их ограничения. Эти преимущества легко измерить с точки зрения скорости, эффективности, энергосбережения и качества пара.

RecipeTuner

Интерфейс RecipeTuner позволяет легко и интуитивно изменять и персонализировать различные программы. RecipeTuner изменяется в зависимости от типа режима приготовления, регулируя процесс готовки, степень поджаривания, уровень влажности и степень разрыхления.

EasyService

level control cooking

Новая система управления стойкой позволяет готовить разные блюда одновременно на разных уровнях. Более того, благодаря новой функции управления стойкой EasyService все блюда можно подавать одновременно.

steamtuner

Steambox оснащен запатентованной системой, которая позволяет регулировать уровень влажности пара, устанавливая нужную степень сухости или влажности, требуемую для данного способа приготовления.



Для обеспечения идеально сбалансированного микроклимата внутри камеры для приготовления пищи компания Giorik запатентовала уникальную систему контроля влажности (Meteo System), использующую программное обеспечение, которое анализирует соответствующие параметры в камере и затем регулирует выработку пара или удаляет излишки влаги.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нагрев камеры для приготовления пищи с помощью газовой горелки PREMIX
- Система быстрой вентиляции камеры
- Система Meteo (запатентованная) для контроля влажности в камере для приготовления пищи.
- Вентилятор с инверторным управлением и 6 различными скоростями.
- Немедленное прекращение вращения вентилятора при открытии дверцы.
- Производство пара с использованием симбиотической технологии (запатентовано).
- Паровой регулятор (запатентованный) для регулировки соотношения сухого и влажного пара.
- USB-порт для загрузки и сохранения рецептов, а также для обновления прошивки.
- Дверь с двойным остеклением и вентиляцией (панели можно открывать для комфортной очистки).
- Светодиодное освещение камеры для приготовления пищи.
- Камера для приготовления пищи из нержавеющей стали AISI 304 со скошенными углами.
- Регулируемые по высоте ножки.
- Моторизованное открытие вентиляционного клапана.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

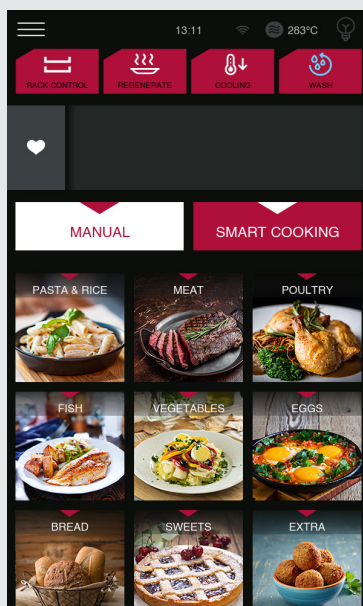
- Термощуп 6000131
- Выдвижной ручной душ
- Автоматическая система мойки (таблетками или жидкостью) - автоматическая очистка бойлера от накипи.
- Wi-Fi

ОПЦИИ:

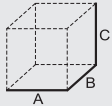
- Дополнительные направляющие для противней размером 60x40 мм.
- Дверь с петлями слева (на 30 мм шире).
- Дверь с тройным остеклением.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС

ПАНЕЛЬ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ 10"



- Регулирование температуры от 30°C до 300°C.
- Регулировка времени от 1 до 599 минут; неограниченная функциональность.
- Режимы приготовления: конвекция, приготовление на пару, комбинированный: конвекция/приготовление на пару.
- Предустановленные программы приготовления. Возможность управления 9 этапами приготовления для каждой программы.
- Функция «Умное приготовление» (Smart cooking) со встроенной системой распознавания загрузки позволяет всего за несколько шагов подобрать подходящую программу приготовления в зависимости от типа продуктов.
- Приготовление пищи в режиме Delta T.
- Приготовление с термощупом.
- Многоуровневое приготовление пищи с функцией "Простое обслуживание" (Easy service).
- Контроль влажности в камере для приготовления пищи (система Meteo).
- Регулятор подачи пара: сухой-влажный пар.
- Охлаждение в процессе приготовления.
- Функции удержания и регенерации.

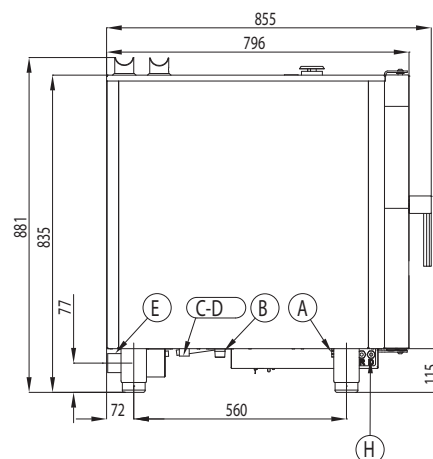
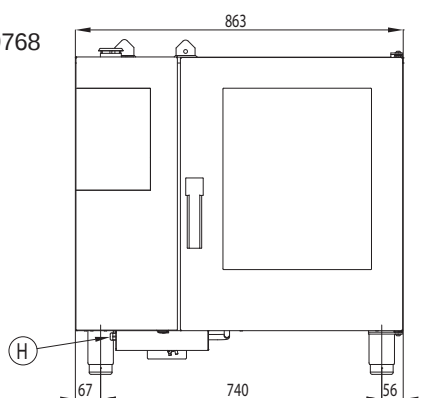
 (A x B x C) см	ОБЪЕМ/ ВЕС м ³ /кг	VAC (напряжение) 230-1N 50Гц (60Гц опционально) кВ	МОЩНОСТЬ ПАРОКОН - ВЕКТОМАТА кВ	РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ мм	ГАБАРИТЫ НЕТТО КАМЕРЫ мм
86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 142	1,4	12	70	445x660x470

АКСЕССУАРЫ

- Многоточечный термошуп 6000132
- Подставка TSB06
- Направляющие для подставки TSB06 арт. 2019768
- Нейтральный шкаф TAN0800
- Тепловой шкаф TAC0800
- Стыковочный комплект по запросу

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ кондитерских изделий

- 2025121 направляющие 60x40 с шагом 80.



A Вход электропитания

B Вход газа (R3/4)

C Вход умягченной воды (G3/4)

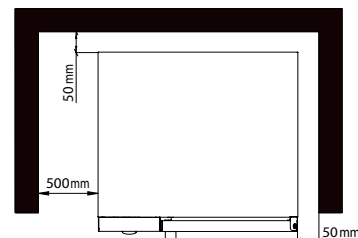
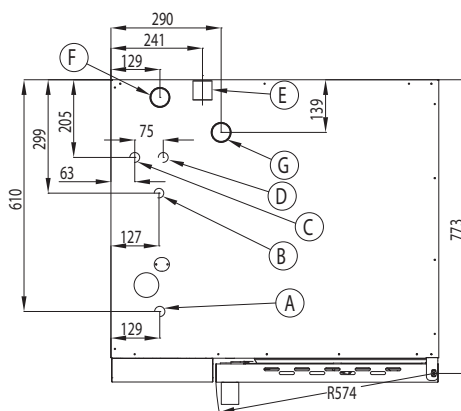
D Впускной клапан воды (G3/4)

E Сливной патрубок (Ø50)

F Вентиляционное отверстие (в полости) (Ø50)

G Отвод газовых паров (Ø50)

H Вход моющего средства и ополаскивателя



* Требования: минимальные расстояния

ПРИМЕЧАНИЕ

* Слив должен быть вентилируемым.

Giorik SpA

via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14
32036 Sedico (BL) - ITALY

tel. +39.0437.807200

fax +39.0437.807001

e-mail: info@giorik.com

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

При установке газовых пароконвектоматов необходимо провести анализ дымовых газов, в противном случае гарантия будет аннулирована. Кроме того, все устройства (газовые или электрические) должны быть адаптированы к местным электрическим системам и к нормам вентиляции и водоснабжения.

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ВОДОПРОВОДУ

Следующие показатели могут определять действительность или недействительность гарантии.

Несоблюдение минимальных требований к водоснабжению может привести к коррозии и окислению или техническим неполадкам, которые могут привести к быстрому снижению производительности и надежности оборудования, используемого для приготовления пищи.

Покупатель несет ответственность за процедуры водоподготовки и должен обеспечить соответствие поступающей воды требованиям, проверенным и одобренным компанией Giorik, указанным ниже.

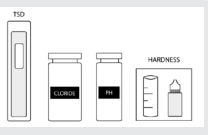
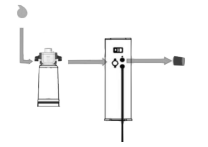
ПОСТУПАЮЩАЯ ВОДА

Давление (рекомендованное)	1.5-3 бар (150-300 кПа)
PH	7.0-8.5
TDS (фиксированный остаток)	40-150 мг/л
Жесткость (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1.5-5°d)
Индекс Ланжелье	> 0.5

СОДЕРЖАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ СОЛЕЙ И ИОНОВ

Хлориды Cl	< 20 мг/л
Сульфаты + Нитраты	< 20 мг/л
Cl ₂ не содержит хлора	< 0.1 мг/л
Хлорамины	< 0.5 мг/л
Железо	< 0.1 мг/л
SiO ₂ Общее количество кремнезема	< 10 мг/л

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ И ОЧИСТКИ ВОДЫ

	2027717	КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ВОДЫ Включает в себя: кондуктометр, прибор для измерения жесткости, 50 тест-полосок для определения pH и 40 тест-полосок для определения содержания хлоридов.
	7080556	СИСТЕМА ОБРАТНОГО ОСМОСА В СБОРЕ Система обратного осмоса для получения чистой воды с практически полным удалением растворенных минералов, солей и других посторонних веществ. В комплект также входят хлорный фильтр и накопительный бак.
	7080558	СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ ОТ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА Система фильтрации для оптимизации качества питьевой воды для производства продуктов питания и напитков. Уменьшает содержание кальция, магния, неприятных запахов и хлора. Состоит из картриджа + головы (head, см. рисунок)

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

В случае использования средств для автоматической мойки печей/пароконвектоматов, отличных от официальных продуктов GIORIK или в любом случае одобренных производителем, гарантия будет считаться недействительной. Моющие средства Giorik были разработаны и протестированы специально для пароконвектоматов Giorik, и только при их использовании можно гарантировать надлежащий уровень очистки и оптимальный срок службы пароконвектомата и его компонентов.

	7080542	Средство моющее и ополаскивающее 2в1 DEGREASER&RINSE Giorik Средство 2 в 1: обезжиривающее моющее средство и ополаскиватель для пароконвектоматов с автоматической мойкой.
	7080533	** СРЕДСТВО ДЕКАЛЬЦИНИРУЮЩЕЕ Giorik - только для бойлерных пароконвектоматов
	7080537	СРЕДСТВО МОЮЩЕЕ И ОБЕЗЖИРИВАЮЩЕЕ для ручной очистки
	7080536	**ТАБЛЕТКИ МОЮЩИЕ - только для пароконвектоматов с замкнутым циклом мойки Evolution H и Kore B-I