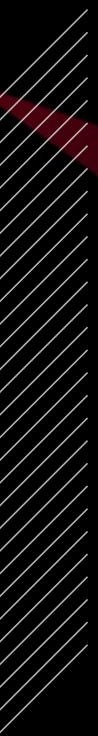
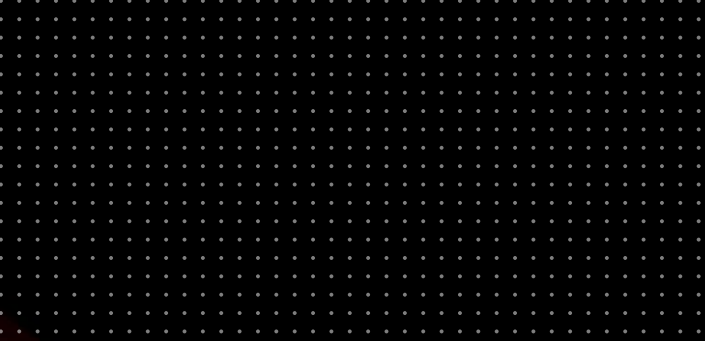


GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Steam
BOX





>>> **EVOLVERE È UN
PROCESSO SEMPRE IN CORSO**
*EVOLVING IS AN ONGOING
PROCESS*



Steam
box
EVOLUTION

IT | La gamma Steambox ha segnato l'ingresso di Giorik in una nuova era, in cui la ricerca tecnologica orienta la definizione dei prodotti. Ora la linea si presenta in una versione del tutto aggiornata. Evoluta come non mai.

Steam
box
master

GB | *The Steambox range sets a new era for Giorik, where technological research defines new products. The range has been completely updated, as evolved as never before.*

>>> CUORE TECNOLOGICO. TECHNOLOGICAL HEART



CONNESSO AL CLOUD

Grazie al modulo Wi-Fi per gestire da remoto l'operatività del forno.

CONNECTED TO CLOUD

The Wi-Fi module enables the oven to be operated remotely.



LUMINOSO

Grazie all'illuminazione estesa della camera di cottura con barra a LED.

LIT-UP

By the plentiful LED lighting in the cooking chamber.



INTUITIVO

Display touch da 10 (Evolution H) o da 7 pollici (masteR) per consentire una migliore navigazione attraverso le funzioni del forno.

INTUITIVE

10" touch screen (Evolution H) or 7" (masteR) makes it easier to navigate the oven functions.



GENEROSO

Cambiando i porta teglie la capacità può variare da GN 1/1 a EN 600x400 mm.

SPACIOUS

Just change the shelves to vary the capacity from GN 1/1 to EN (600x400mm).



COLLABORATIVO

Con tools di auto diagnosi per verifiche funzionali automatiche.

FEED-BACK

Self-diagnosis tools for automatic functional checks.



PRATICO

Grazie al lavaggio automatico, consente di programmare le operazioni di pulizia.

EASY

Allows you to schedule cleansing operations thanks to the automatic wash system.



EVOLUTO

Si adatta alle esigenze dello chef, grazie a funzionalità altamente customizzabili in base allo stile, alla personalità e al flusso di lavoro di ogni singolo operatore.

HIGH-TECH

Thanks to a range of customizable features, the oven can be programmed to match the style, personality and work flow of every individual chef.



REVERSIBILE

Su richiesta, il forno può essere costruito con la porta incernierata sul lato sinistro. In questa versione, la larghezza del forno aumenta di 3 cm. Disponibile per i 6 e 10 teglie.

REVERSIBLE

On request, the oven can be manufactured with left hinged door. This version is 3 cm wider and it is made to custom. Available for 6 and 10 trays.

**Steam
BOX** H
EVOLUTION



**BOILER
AD ALTA
EFFICIENZA**

HIGH EFFICIENCY BOILER

>>> CON CONTROLLO DEI CONSUMI INTEGRATO. INTEGRATED CONSUMPTION CONTROL

IT | STATISTICHE GENERALI DI UTILIZZO

Questa sezione, accessibile all'**utilizzatore finale** fornisce informazioni generali sulle ore di utilizzo del forno in termini di: **ore in accensione**, **ore in cottura** (suddivise poi tra convezione, vapore e misto) e **numero di cotture**, **ore in lavaggio** (suddivise per tipo di lavaggio). Infine può determinare i consumi del forno in termini di **kW/h dell'ultimo ciclo o consumo totale dall'installazione**.

IT | STATISTICHE DI CARATTERE TECNICO

Queste statistiche sono accessibili solo a **tecnici qualificati** per una visione più dettagliata del funzionamento e dei consumi energetici.

Ad esempio il forno è in grado di verificare il numero di attivazioni della pompa detergente, dell'umidificatore e del boiler, inoltre può rilasciare dati relativi alle ore di utilizzo della camera in determinate condizioni di temperatura.

GB | OVEN PERFORMANCE DATA

The **end user** can access this section for general information on the oven's performance as regards the **hours of usage**, **total cooking time** (divided into convection, steam and combined cooking), **number of cooking cycles** and **total cleaning time** (divided into the type of cleans performed). Data is also given on energy consumption (in kW/h) of the latest cycle or total consumption since installation.

GB | TECHNICAL STATISTICS

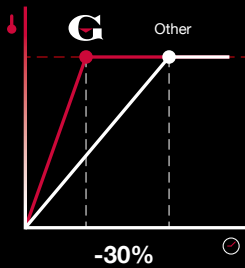
These statistics are accessible to **qualified technical staff only**, as they give a more detailed overview of oven operation and energy consumption.

They can check, for example, the number of times the detergent pump, humidifier or boiler have been activated and consult data on the hours the chamber has been used at certain temperatures.

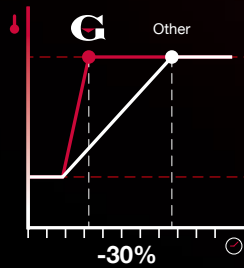
Triplo vetro Opzionale
Triple glazed door optional



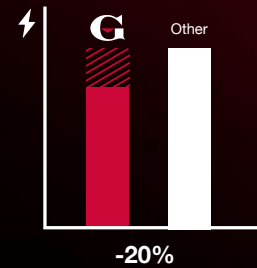
>>> **INSTANT O BOILER?
SIMBIOTICO.**
*DIRECT OR BOILER?
SYMBIOTIC.*



Messa in temperatura
Heating time



Recupero temperatura
Temperature recovery



Consumo energetico
Energy Consumption

IT | Grazie ad un brevetto Giorik, nel forno Steambox Evolution H convivono due metodi di produzione del vapore che uniscono la qualità del vapore generato in boiler alla velocità ed economicità del vapore generato in modo INSTANT. I vantaggi che questo sistema comporta sono facilmente misurabili in termini di RAPIDITÀ, QUALITÀ, EFFICIENZA e RISPARMIO.

GB | A patented system from Giorik now makes it possible for Steambox Evolution H ovens to generate steam in two different ways. These combine the quality of boiler-generated steam with the speed and economy of steam generated in INSTANT mode. The advantages of this system are easy to measure in terms of SPEED, QUALITY, EFFICIENCY and SAVING.



**>>> TUTTE LE
CAPACITÀ GN1/1
ALL GN1/1 CAPACITY**

CONTROLLO TOUCH SCREEN 10"
BOILER AD ALTA EFFICIENZA

10" TOUCH SCREEN CONTROL
HIGH EFFICIENCY BOILER



Giorik / innovative cooking equipment

20 GN 1/1

16 EN (600x400)
Con paratie per pasticceria
Bakery racks.

 **SNHE201W**

 **SNHG201W**

10 GN 1/1

8 EN (600x400)
Con paratie per pasticceria
Bakery racks.

 **SNHE101W**

 **SNHG101W**

6 GN 1/1

5 EN (600x400)
Con paratie per pasticceria
Bakery racks.

 **SNHE061W**

 **SNHG061W**

>>> **TUTTE LE
CAPACITÀ GN2/1**
ALL GN2/1 CAPACITY

CONTROLLO TOUCH SCREEN 10"
BOILER AD ALTA EFFICIENZA

10" TOUCH SCREEN CONTROL
HIGH EFFICIENCY BOILER



20 GN 2/1

⚡ SNHE202W

🔥 SNHG202W

10 GN 2/1

⚡ SNHE102W

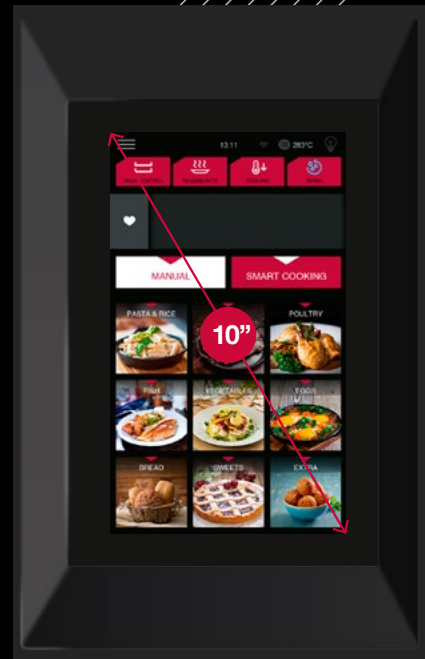
🔥 SNHG102W

6 GN 2/1

⚡ SNHE062W

🔥 SNHG062W

>>> TOUCH SCREEN DA 10" 10" TOUCH DISPLAY



IT |

- Sistema combinato di produzione del vapore BOILER/INSTANT;
- Scheda touch screen 10 pollici, 9 fasi di cottura;
- Partenza immediata del ciclo di cottura con i programmi "Ricette Preferite";
- Modi cottura: convezione, misto, vapore, raffreddamento, mantenimento, affumicatura.
- SMART COOKING Il sistema integrato del riconoscimento del carico permette di ottenere un programma adatto per il tipo di alimento in pochi step;
- Ricettario precaricato;
- Cottura notturna;

- RackControl con EasyService;
- Recipe Tuner;
- Rigenerazione;
- Controllo umidità METEO SYSTEM;
- Doccia di serie;
- Sonda al cuore 1 punto di serie, optional multipunto;
- Controllo qualitativo del vapore (secco-bagnato) STEAM TUNER;
- Sonda sottovuoto (Opzionale);
- Lavaggio automatico con detergente liquido o tabs;
- Disincrostazione automatica del boiler;
- Raffreddamento rapido e a porta aperta;

- 6 velocità della ventola;
- Cottura Delta T;
- Autoreverse autoadattivo in funzione della durata del ciclo di cottura;
- Illuminazione a led della camera di cottura;
- Capacità teglie 60x40 con porta teglie dedicato;
- Wi-Fi incluso;
- Collegamento USB;
- Disponibile per alcuni modelli porta contraria.
- Triplo vetro disponibile su richiesta;
- Statistiche di utilizzo macchina.

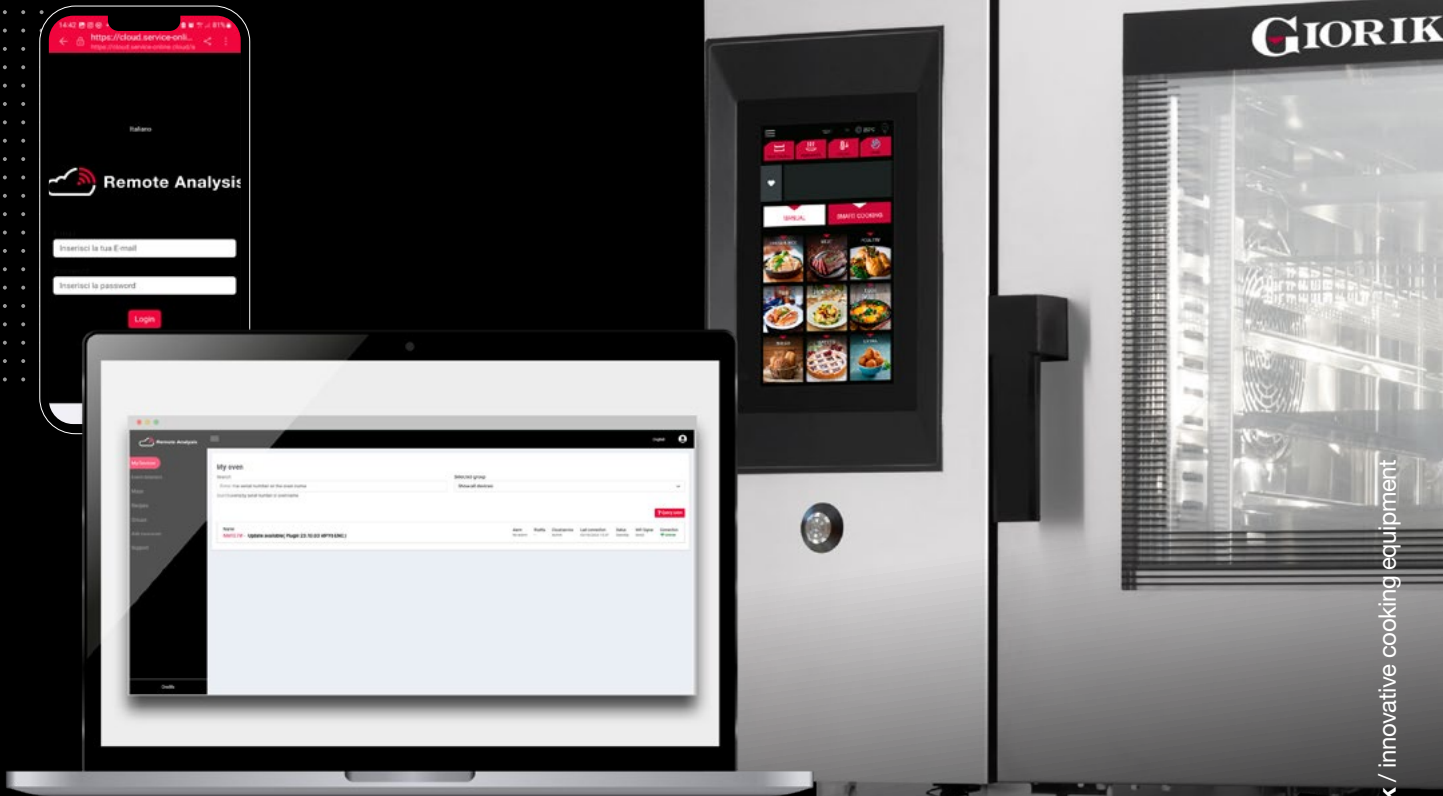
GB |

- Combined steam production system BOILER/DIRECT;
- 10" touch screen panel, 9 cooking phases;
- Immediate start of the cooking cycle with "Favorite Recipes";
- Cooking modes: convection, mixed, steam, cooling, holding, smoking;
- SMART COOKING System that recognises the load and automatically determines the most suitable programme for the type of product in a few easy steps;
- Preset cooking programs;
- Overnight cooking;

- RackControl with EasyService;
- Recipe Tuner;
- Regeneration;
- Cooking chamber humidity control METEO SYSTEM;
- Retractable hand spray as standard;
- 1 point core probe as standard, multipoint as optional;
- Steam quality control system (dry-wet) STEAM TUNER;
- Sous vide probe (optional);
- Automatic washing system with liquid detergent or tabs;
- Boiler automatic descaling;
- Speed cooling and with door open;

- 6 fan speed;
- Delta T cooking;
- Autoreverse with rotation times changing according to the set cooking cycle;
- Chamber led lighting;
- Suitable for 60x40 trays with specific tray holding structure;
- Wi-Fi as standard;
- USB connection;
- Left hinged door available for certain models.
- Triple-glazed door available on request;
- Oven operating statistics.

>>> CONNESSO AL CLOUD CLOUD CONNECTION



Giorik / innovative cooking equipment



Remote Analysis

IT | Tutti i nostri forni sono dotati di serie di un dispositivo che abilita la connettività del forno e permette all'apparecchiatura di essere riconoscibile e visibile nel Cloud Giorik. Questo consente l'acquisizione delle informazioni necessarie ad analizzare errori e parametri dell'apparecchiatura anche da remoto. Oltre a questo, il Cloud permette l'aggiornamento in tempo reale del software dei nostri forni.

GB | All our ovens are fitted with a device which connects them with the Giorik Cloud. This allows information about the oven to be gathered, so equipment errors and parameters can be analysed remotely. Connection to the Cloud also enables the oven software to be updated in real time.



Giorik Smart Recipes

IT | Crea, modifica, duplica e distribuisci le tue ricette a tutti i tuoi forni da remoto. Sviluppa ricettari personalizzati e tienili nel cloud per portarli sempre con te, a portata di un click.

GB | Create, edit, duplicate and distribute your personalized recipes to all your appliances remotely. Develop customised recipes and keep them in the cloud to take them with you, just a click away.

>>> SMART COOKING SMART COOKING

1

Selezionare la tipologia di cottura tra le opzioni smart cooking.

Select the cooking method from the Smart Cooking options.

2

Scegliere la tipologia di prodotto.

Choose the type of product.

3

Selezionare la grandezza del prodotto o la temperatura di partenza (nel caso dei prodotti frozen).

Select the size of the product or the starting temperature (for frozen products).

4

Impostare il livello di doratura o cottura desiderato.

Set the desired browning or cooking level.

IT | La funzione Smart Cooking consente di creare velocemente un programma di cottura in pochi passaggi. Attraverso una procedura guidata lo chef può scegliere il tipo di cottura, il tipo di prodotto, il risultato finale che vuole ottenere ed il forno automaticamente elabora il programma di cottura per realizzare la ricetta.

AUTO COMPOSIZIONE DELLA RICETTA E RICONOSCIMENTO DEL CARICO

Il sistema integrato del riconoscimento del carico permette di ottenere un programma adatto per il tipo di alimento e la quantità inserita.

GB | The Smart Cooking function creates the ideal cooking programme for your recipe in a few quick and easy steps. Following the instructions, the chef chooses the cooking method, the type of product and the desired end result and the oven automatically creates the most suitable programme.

YOU ENTER THE DETAILS, THE OVEN RECOGNISES THE LOAD

The function recognises the load and automatically determines the most suitable programme for the type and size of product.



>>> HABITAT CLIMATICO BREVETTATO PATENTED CLIMATIC HABITAT

IT | Il sistema unico di controllo dell'umidità (brevetto Giorik) di cui sono dotati i forni Steambox Evolution H, permette di monitorare costantemente la situazione climatica all'interno della camera di cottura e di intervenire prontamente per mantenere sempre il corretto grado di idratazione. Questo grazie ad un software che analizza i parametri di riferimento in camera, attuando le regolazioni di produzione del vapore o di scarico dell'umidità necessarie per garantire le condizioni ideali per ogni tipo di cottura.

GB | *The single humidity control system, covered by Giorik patent, fitted to Steambox Evolution H ovens, makes it possible to constantly monitor the climatic situation inside the cooking chamber and to quickly take action to always maintain the right degree of humidity. This thanks to a software that analyses the reference parameters in the cooking chamber, implementing the steam production or release adjustments needed to ensure ideal conditions for any kind of cooking.*



>>> VAPORE AD IDRATAZIONE MODULATA MODULATED HYDRATION STEAM



steamtuner

IT | Nei forni Steambox Evolution H non solo è possibile calibrare la QUANTITÀ di vapore che viene immessa in camera di cottura, ma è anche possibile intervenire sulla QUALITÀ. Questo grazie all'utilizzo di un sistema brevettato, che consente di modulare il livello di idratazione del vapore calibrando il giusto grado di secchezza o umidità in base alla tipologia di cottura.

Non sempre il vapore "secco" si addice al cibo e all'effetto che si vuole ottenere. Nel caso di cotture di alimenti di grossa pezzatura o di fibra particolarmente consistente, è infatti più indicato utilizzare vapore con il giusto grado di idratazione che, avendo un potere di penetrazione superiore rispetto al vapore secco, cuocerà il cibo in tempi più rapidi preservandone la morbidezza.

GB | Steambox Evolution H ovens allow you to determine both the QUANTITY and the QUALITY of the steam in the cooking chamber. This is thanks to a patented system that allows the user to adjust the degree of steam hydration by setting the right degree of dryness or humidity according to the type of cooking.

"Dry" steam is not always suited to the food and desired effect. When cooking foodstuffs that are large in size or have particularly dense fibres, it is in fact advisable to use steam with the right degree of hydration which, having a higher degree of penetration than dry steam, can cook the food more quickly while preserving its tenderness.

RecipeTuner

IT | 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 e livello di umidità. Le interfacce funzionano sia con i programmi preimpostati che con quelli creati dallo chef.

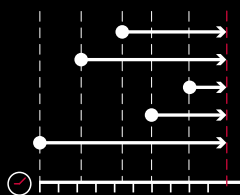
GB | The RecipeTuner interface makes it possible to modify and personalise the various programs simply and intuitively. RecipeTuner changes according to the type of cooking set, to regulate cooking, browning and degree of humidity. The interfaces work with both pre-set programs and those created by the chef.



EasyService level control cooking

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

GB | The Rack Control enables different dishes to be cooked at the same time at various levels. What's more, with EasyService, a Rack Control function, all the dishes can be served at the same time.

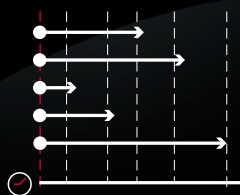


Terminare assieme

Avvio scaglionato in base ai tempi di cottura.

Finish together

Start according cooking time.



Iniziare assieme

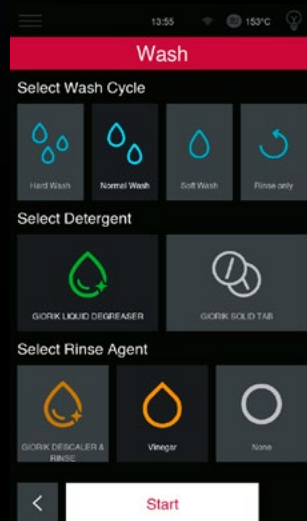
Termine scaglionato in base ai diversi tempi di cottura.

Start together

Finish According cooking time.

>>> LAVAGGIO AUTOMATICO PER UNA PULIZIA PERFETTA

AUTOMATIC WASHING FOR PERFECT CLEANING



Utilizzare per il lavaggio
detergenti liquidi o tabs.

Use liquid detergent
or tabs.



IT | Steambox Evolution H ha un innovativo sistema di lavaggio e risciacquo. L'operatore deve soltanto decidere il livello di pulizia in base allo sporco accumulatosi in camera di cottura.

Il lavaggio può essere eseguito con detergente liquido o con pastiglie contenenti anche il sanificante. La fase di risciacquo invece può essere eseguita con brillantante organico o con aceto bianco. Il sistema funziona in totale autonomia e non è necessaria la presenza dell'operatore.

Il lavaggio automatico è di serie su tutti i modelli.

GB | Steambox Evolution H has an innovative washing and rinsing system. All the operator has to do is choose the degree of cleaning required depending on the amount of grease in the cooking chamber.

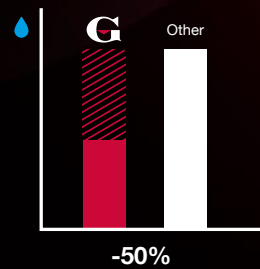
Either liquid detergent or special sanitising tablets can be used. Rinsing can be performed with an organic rinse-aid or white vinegar. The system functions completely independently with no need for an operator.

The automatic washing system is supplied as standard.

SteamBox Evolution H

IT | ECOLOGICO - Grazie al sistema completamente automatico a **ciclo chiuso**, che garantisce la massima igienicità della camera di cottura con il minimo consumo di acqua. Disponibile un innovativo brillantante organico ecologico.

GB | ECO-FRIENDLY - The completely automatic **closed-cycle** system guarantees maximum hygiene in the cooking chamber with minimum water consumption. Innovative eco-friendly, organic rinse-aid available.



Consumo d'acqua
Water consumption

BOILER AUTOPULENTE

IT | Con una certa frequenza (a seconda dell'uso effettivo del boiler) Steambox Evolution H eseguirà la pulizia automatica del boiler, così che l'operatore non debba farla manualmente. La pulizia del boiler verrà fatta con il brillantante organico o con l'aceto bianco.

SELF-CLEANING BOILER

GB | At particular intervals, depending on the amount the boiler is used, Steambox Evolution H cleans the boiler automatically, with no need for the operator to do this manually. The boiler is cleaned with the organic rinse-aid or with white vinegar.



Steam
BOX
maste**R**



**FORNO
A VAPORE
DIRETTO**

***DIRECT INJECTION
STEAM OVEN***

>>> IL VAPORE DIRETTO SECONDO GIORIK *THE DIRECT STEAM ACCORDING TO GIORIK*

IT | La nuova gamma masterR nasce dall'unione tra innovazione tecnologica, design e praticità d'uso. Efficiente, capiente, sempre connesso, intuitivo, versatile in cottura.

GB | *The new masterR range is the combination of technological innovation, design and ease of use. Efficient, spacious, always connected, intuitive and versatile in cooking.*



SuperSteam

IT | La modulazione del vapore a due livelli. Calibra il giusto grado di umidità in base alle tue preferenze. La selezione dei due livelli di umidità, infatti, permette di avere sempre il perfetto grado di idratazione in camera per ogni cottura e per ogni alimento.

GB | 2-level steam regulation. It calibrates the right degree of humidity according to your preferences. The selection of the two humidity levels, in fact, allows you to always have the perfect degree of hydration in the chamber for every cooking and every food.



>>> **TUTTE LE
CAPACITÀ GN1/1
ALL GN1/1 CAPACITY**

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7"
VAPORE AD INIEZIONE DIRETTA

7" TOUCH SCREEN CONTROL
DIRECT STEAM VERSION

Giorik / innovative cooking equipment



20 GN 1/1

16 EN (600x400)
Con paratie per pasticceria
Bakery racks.

⚡ SERE201W

🔥 SERG201W

10 GN 1/1

8 EN (600x400)
Con paratie per pasticceria
Bakery racks.

⚡ SERE101W

🔥 SERG101W

6 GN 1/1

5 EN (600x400)
Con paratie per pasticceria
Bakery racks.

⚡ SERE061W

🔥 SERG061W

>>> **TUTTE LE
CAPACITÀ GN2/1
ALL GN2/1 CAPACITY**

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7"
VAPORE AD INIEZIONE DIRETTA

7" TOUCH SCREEN CONTROL
DIRECT STEAM VERSION



20 GN 2/1

⚡ SERE202W

🔥 SERG202W

10 GN 2/1

⚡ SERE102W

🔥 SERG102W

6 GN 2/1

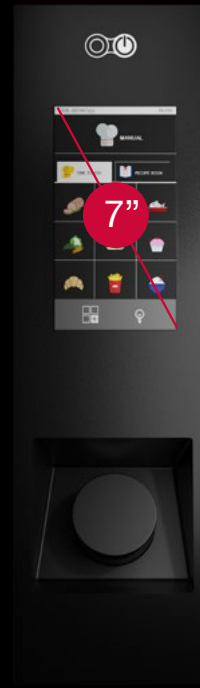
⚡ SERE062W

🔥 SERG062W

SteamBox masterR

IT | Nella versione “masterR” il vapore viene generato in modo INSTANT, ossia mediante la nebulizzazione dell’acqua sugli elementi riscaldanti. Display da 7 Pollici Touch screen. Manopola encoder jog/dial con funzione “push-to-set” per la rapida impostazione di tutti i parametri di cottura.

GB | In the “masterR” version steam is generated in DIRECT MODE, i.e. by means of water nebulisation on the heating elements. 7” Touch screen display. Jog/dial encoder knob with “push-to-set” function to quick set all the cooking parameters.



>>> RIEPILOGO CARATTERISTICHE FEATURES RECAP

IT |

- Generazione di vapore INSTANT;
- Scheda touch screen 7 pollici, 9 fasi di cottura;
- Partenza immediata del ciclo di cottura con i programmi “ONE TOUCH”;
- Modi cottura: convezione, misto, vapore, raffreddamento, mantenimento, affumicatura;
- Programmi per modo-cottura (grigliare, arrostire, brasare, gratinare, friggere, affumicare, cotture pane e pasticceria, cotture a vapore);
- Ricettario precaricato;
- Cottura notturna;
- Rack Control con Easy Service;
- Partenza ritardata
- Recipe Tuner;
- Rigenerazione;
- Controllo umidità;
- SUPER STEAM: controllo qualitativo del vapore a 2 livelli;
- 6 velocità della ventola;
- Cottura Delta T (con sonda al cuore optional);
- Lavaggio automatico con detergente liquido + brillantante 2 in 1;

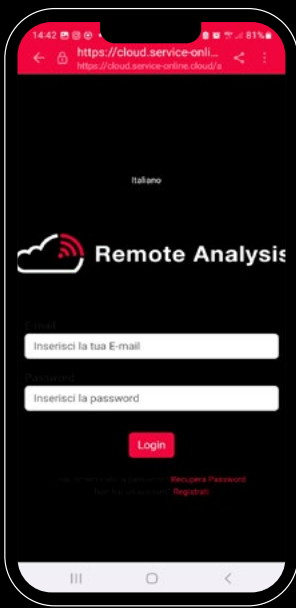
- Autoreverse autoadattivo in funzione della durata del ciclo cottura;
- Raffreddamento rapido e a porta aperta;
- Illuminazione a led della camera di cottura;
- Capacità teglie 60x40 con porta teglie dedicato;
- Wi-Fi incluso;
- Collegamento USB;
- Disponibile per alcuni modelli porta contraria.

GB |

- DIRECT steam production system;
- 7” touch screen control, 9 cooking phases;
- Immediate start of the cooking cycle with “ONE TOUCH” programs;
- Cooking modes: convection, mixed, steam, cooling, holding, smoking;
- Cooking method programs (grill, roast, braise, au gratin, fry, smoke, bread and pastry cooking, steam cooking);
- Preset cooking programs;
- Overnight cooking;
- RackControl with EasyService;
- Delayed start;
- Recipe Tuner;
- Regeneration;
- Cooking chamber humidity control;
- SUPER STEAM: steam quality control system, 2 levels;
- 6 fan speed;
- Delta T cooking (with core probe optional);
- Automatic washing system with liquid detergent + rinse agent 2 in 1;

- Autoreverse with rotation times changing according to the set cooking cycle;
- Speed cooling and with door open;
- Chamber led lighting;
- Suitable for 60x40 trays with specific tray holding structure;
- Wi-Fi as standard;
- USB connection;
- Left hinged door available for certain models.

>>> CONNESSO AL CLOUD CLOUD CONNECTION



Giorik / innovative cooking equipment



Remote Analysis

IT | Tutti i nostri forni sono dotati di serie di un dispositivo che abilita la connettività del forno e permette all'apparecchiatura di essere riconoscibile e visibile nel Cloud Giorik. Questo consente l'acquisizione delle informazioni necessarie ad analizzare errori e parametri dell'apparecchiatura anche da remoto. Oltre a questo, il Cloud permette l'aggiornamento in tempo reale del software dei nostri forni.

GB | All our ovens are fitted with a device which connects them with the Giorik Cloud. This allows information about the oven to be gathered, so equipment errors and parameters can be analysed remotely. Connection to the Cloud also enables the oven software to be updated in real time.



Giorik Smart Recipes

IT | Crea, modifica, duplica e distribuisci le tue ricette a tutti i tuoi forni da remoto. Sviluppa ricettari personalizzati e tienili nel cloud per portarli sempre con te, a portata di un click.

GB | Create, edit, duplicate and distribute your personalized recipes to all your appliances remotely. Develop customised recipes and keep them in the cloud to take them with you, just a click away.

>>> INTUITIVO E VERSATILE INTUITIVE AND VERSATILE

OneTouch

IT | Il forno dà la possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura (selezionabili tra i predefiniti impostati da Giorik oppure creati ad hoc in utenza inserendo parametri personalizzati), attivabili direttamente dalla schermata OneTouch con un semplice tocco.

GB | The oven is capable of saving up to 9 cooking programs, which can be selected from the existing programs provided by Giorik or created at will during use by entering personalised settings. All these can be activated directly from the OneTouch screen in one simple move.



Humidity control

IT | Il sistema unico di controllo dell'umidità permette di monitorare costantemente la situazione climatica all'interno della camera di cottura e di intervenire prontamente per mantenere sempre il corretto grado di idratazione.

L'evacuazione dell'umidità avviene attraverso una valvola a farfalla che permette, grazie ad un sistema di aspirazione dell'aria, di estrarre l'eccedenza in camera in maniera rapida e completa. Questa valvola viene aperta solo quando serve, eliminando così inutili fuoriuscite di calore.

GB | The unique humidity control system enables constant monitoring of the climatic conditions in the cooking chamber and prompt action can be taken to maintain the correct degree of hydration.

Humidity is evacuated through a butterfly valve that extracts any excess in the cooking chamber quickly and completely thanks to the air suction system. This valve is only opened when needed, thus preventing the unnecessary escape of heat.

RecipeTuner

IT | 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. Le interfacce funzionano sia con i programmi preimpostati che con quelli creati dallo chef.

GB | *The RecipeTuner interface makes it possible to modify and personalise the various programs simply and intuitively. RecipeTuner changes according to the type of cooking set, to regulate cooking, browning, degree of humidity and of leavening. The interfaces work with both pre-set programs and those created by the chef.*

EasyService

level control cooking

IT | 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.

GB | *The new Rack Control enables different dishes to be cooked at the same time at various levels. What's more, with EasyService, a new Rack Control function, all the dishes can be served at the same time.*



>>> SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO

AUTOMATIC WASHING SYSTEM

IT | Steambox masterR ha un sistema di lavaggio e risciacquo automatico. L'operatore deve soltanto decidere il livello di pulizia in base allo sporco accumulatosi in camera di cottura.

GB | Steambox masterR has an innovative washing and rinsing system. All the operator has to do is choose the degree of cleaning required depending on the amount of grease in the cooking chamber.



IT | Al fine di evitare danni alle superfici della camera di cottura, abbiamo sviluppato dei prodotti specifici dalle proprietà sgrassanti e anti abrasive.

Il lavaggio automatico è di serie su tutti i modelli.

GB | In order to avoid damage to the cooking chamber surfaces, we have developed a series of non-abrasive de-greasing products.

The automatic washing system is supplied as standard.



Utilizzare per il lavaggio solo detergenti liquidi. Nuovo detergente + brillantante 2 in 1.

Use liquid detergent. New oven degreaser & rinse 2 in 1.



SteamBox



Giorik / innovative cooking equipment

**>>> CO-PROTAGONISTA
DELLA CUCINA
CO-STAR OF THE KITCHEN**



>>> CARATTERISTICHE DISTINTIVE DISTINCTIVE FEATURES

PANNELLO TOUCH SCREEN -
Schermo touch da 10 pollici.
TOUCH SCREEN PANEL - 10"
touch screen.

BOILER AD ALTA EFFICIENZA
- In Steambox Evolution H
convivono due metodi di
produzione del vapore: quello
generato in boiler e quello in
modalità instant.

HIGH-EFFICIENCY BOILER -
*Steambox Evolution H offers two
methods of generating steam:
boiler-generated and instant
mode.*

STEAM TUNER - Sistema
brevettato che consente di
modulare il livello di idratazione
del vapore.

STEAM TUNER - *Patented
system that makes it possible to
adjust the moisture level in the
steam.*

CONTROLLO UMIDITÀ -
Sistema brevettato di controllo
dell'umidità (Meteo System) che
analizza i parametri di riferimento
in camera e attua le regolazioni
di produzione del vapore o di
scarico dell'umidità.

HUMIDITY CONTROL -
*Patented humidity control system
(Meteo System) that analyses
the relevant parameters in the
cooking chamber and then
regulates the production of steam
or discharges excess humidity.*



>>> CARATTERISTICHE COMUNI COMMON FEATURES

PORTA - La porta ha un sistema di raffreddamento naturale che evita potenziali rischi di bruciature. Monta inoltre la doppia bacinella (sulla facciata del forno e sulla porta). È disponibile su tutta la gamma l'optional della porta con triplo vetro.

DOOR - *The door has a natural cooling system avoiding any risk of burns. It also has a double collector on the front of the oven and on the door. A triple-glazed door can be installed on all ovens in the range on request.*

LUCI - Le luci a LED inserite sulla porta consentono una visibilità in camera nettamente superiore rispetto ai sistemi tradizionali.

LIGHTING - *The LED lights fitted to the door provide much greater visibility inside the cooking chamber than traditional systems.*

VANO TECNICO - Ventilato e protetto da filtro anti-polvere, accessibile direttamente dal frontale del forno con un sistema di apertura "a libro" del pannello comandi.

INSTRUMENT COMPARTMENT - *Ventilated and protected by a dust filter and it is directly accessible from the front of the oven with a practical book-style control panel opening system.*

DOCGETTA - Docgetta retraibile per una facile pulizia della camera di cottura.

SPRAY NOZZLE - *Retractable spray nozzle makes it easy to clean the cooking chamber.*

LAVAGGIO AUTOMATICO - Lavaggio automatico a ciclo chiuso con detergente liquido (Evolution H + masteR) o tabs (Evolution H).

AUTOMATIC WASHING - *Automatic closed-cycle washing system with liquid (Evolution H + masteR) detergent or tabs (Evolution H).*

IL SISTEMA BRUCIATORE PREMIX - Nelle versioni a GAS, speciali bruciatori brevettati Giorik, progettati secondo il concetto della premiscelazione di gas e aria che, grazie ad un sistema/scambiatore ad alta efficienza, garantisce un'ottimizzazione della combustione e della resa.

THE PREMIX BURNER SYSTEM - *GAS versions have special burners fitted (a Giorik patent), designed according to the concept of premixing gas and air and the high-efficiency heat exchanger guarantees optimum combustion and heat yield.*

TURBINA / VENTOLA CONVEZIONE - 6 velocità della ventola con inverter elettronico che azzerava i tempi di inversione. Nella fase di apertura della porta, la turbina viene arrestata in tempi brevissimi.

TURBINE / CONVECTION FAN - *6-speed fan with an electronic inverter makes it possible to set the fan inversion time to zero. When the door is open the turbine stops almost immediately.*

CAMERA - Camera priva di fughe con strutture porta-teglie e deflettore facilmente asportabili per la pulizia. La nuova guarnizione è a doppio labbro di facile sostituibilità.

COOKING CHAMBER - *The cooking chamber has no joints. The pan racks and deflector are easy to remove for cleaning. The new double-flap seal is easy to replace.*

>>> FORNI H/R A CONFRONTO OVENS H/R IN COMPARISON

Funzioni / Functions	Evolution H	masterR
Generazione vapore combinata - Symbiotic System (Brevetto) <i>Combined steam production - Symbiotic System (Patent)</i>	•	—
Meteo system (Brevetto/Patent)	•	—
Steam tuner (Brevetto/Patent)	•	—
Super Steam	—	•
Cottura a bassa temperatura da 30°C <i>Low temperature cooking at 30°C</i>	•	—
Cottura a bassa temperatura da 50°C <i>Low temperature cooking at 50°C</i>	•	•
Raffreddamento in cottura <i>Cooling during cooking</i>	•	•
Mantenimento <i>Maintenance</i>	•	•
Rack Control	•	•
OneTouch/Ricette preferite (di serie) <i>OneTouch/ favorite recipes (standard)</i>	•	•
Smart cooking	•	—
Statistiche utilizzo macchina <i>Oven performance data</i>	•	—
Informazioni di sistema <i>Info system</i>	•	•
Sistema di lavaggio automatico <i>Automatic washing system</i>	•	•
Lavaggio con tabs <i>Washing with tabs</i>	•	—
Disincrostazione automatica del boiler <i>Automatic boiler descaling</i>	•	—
Porta triplo vetro (opzionale) <i>Triple-glazed door (optional)</i>	•	•
Doccetta retraibile <i>Retractable spray nozzle</i>	•	Optional



>>> CARATTERISTICHE DISTINTIVE DISTINCTIVE FEATURES

ENCODER - Completamente incassato nella macchina, per ridurre l'ingombro e la possibilità di rotture.

ENCODER - *Completely built into the appliance to reduce bulk and the risk of breakage.*

PANNELLO TOUCH SCREEN
Schermo touch da 7 pollici.
TOUCH SCREEN PANEL
7" touch screen.

SUPERSTEAM - Regolazione del vapore a 2 livelli.
SUPERSTEAM - *2-level steam regulation.*





>>> COMBINAZIONE PERFETTA *PERFECT MATCH*

IT | Per le cucine con esigenze di grande produttività, i forni Steambox Evolution H e Steambox masteR dispongono di uno speciale Kit che consente la sovrapposizione di un altro forno. Questa soluzione permette un'elevata versatilità in termini di spazio e ottimizzazione del ciclo produttivo.

GB | *The Steambox Evolution H and masteR ovens have a kit specially designed for high productivity kitchens that allows another oven to be placed on top of them. This optimises the use of space and the production cycle.*



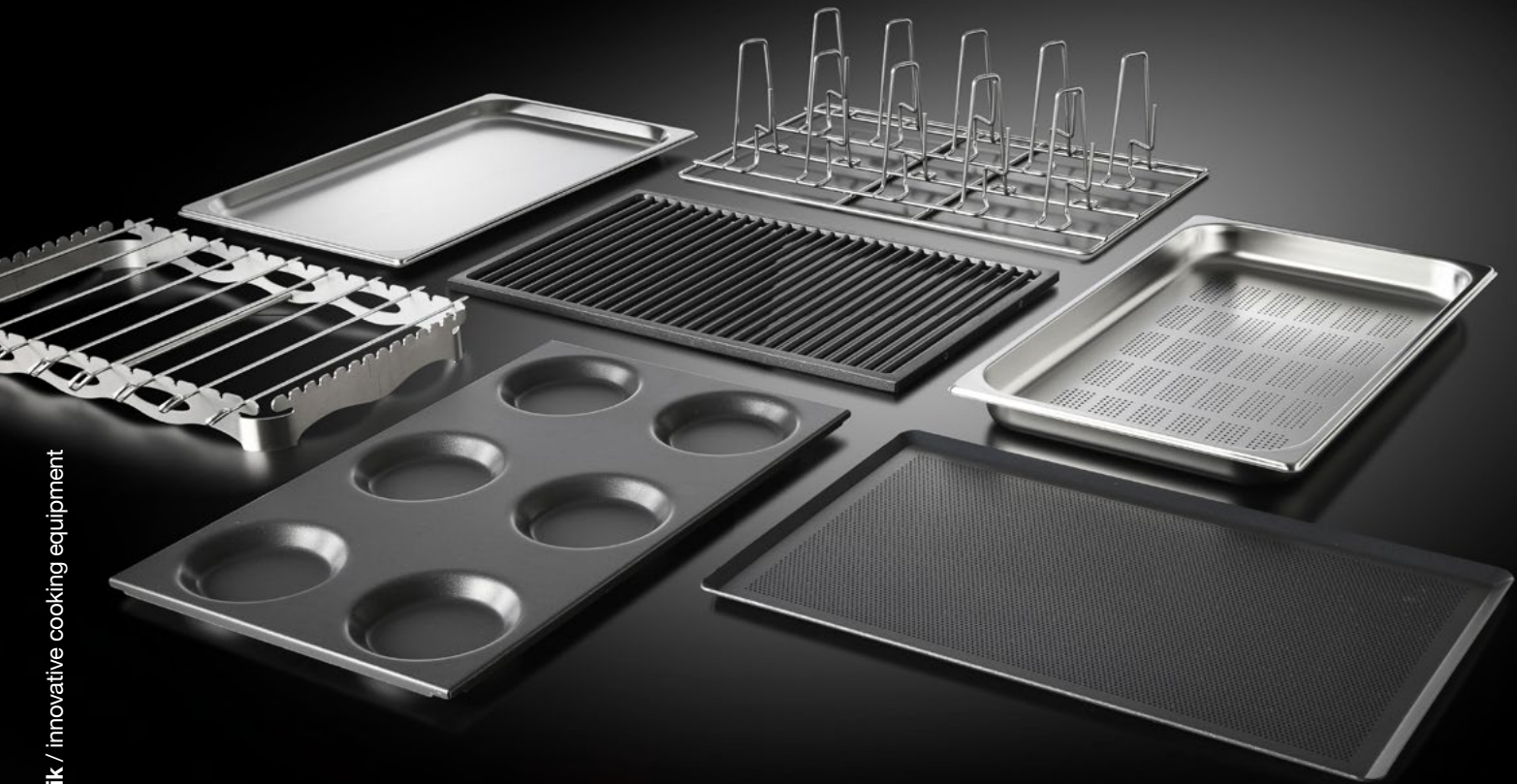
Steam **H**
box
EVOLUTION

Steam
box
master



**>>> LA TEGLIA ADATTA PER
OGNI COTTURA**

*THE RIGHT TRAY FOR ALL
COOKING NEEDS*



Giorik / innovative cooking equipment

IT | I forni Steambox dispongono di una vasta gamma di teglie specifiche per ogni utilizzo. Caratterizzate dalla massima robustezza e dalla perfetta distribuzione del calore, le teglie Giorik sono accessori indispensabili per una cucina professionale.

GB | Steambox ovens have a wide range of trays and pans specially designed to meet all cooking needs. They are strong and sturdy and guarantee perfect distribution of heat, making Giorik trays a must-have for any professional kitchen.



IT | Nella foto in alto troviamo:

- Verdure al vapore: teglia in inox forata h40 mm
- Galletti: griglia per le cotture allo spiedo (galletto, pollo e anatre);
- Costate: griglia in alluminio antiderente;
- Cannelloni: teglia in acciaio inox h20 mm;
- Croissant: teglia in alluminio microforata antiaderente.
- Uova all'occhio di bue: teglia uova;
- Spiedini: kit spiedini (ring + spiedini);

Scoprite la versatilità degli accessori Giorik e le potenzialità del vostro forno.

GB | In the photo above we have:

- Steamed vegetables: perforated inox tray 40 mm (h);
- Chickens: tray for grilled chickens (birds, spring chickens, duck);
- Chops: non-stick aluminium grill;
- Cannelloni: stainless steel tray 20 mm (h);
- Croissants: non-stick micro perforated aluminium tray.
- Poached eggs: tray for fried eggs;
- Skewers: skewer kit (ring + skewers);













Discover the versatility of Giorik accessories and the potential of your oven.





**>>> STEAMBOX
EVOLUTION H**

**CONTROLLO TOUCH SCREEN 10" - BOILER AD ALTA EFFICIENZA
10" TOUCH SCREEN CONTROL - HIGH EFFICIENCY BOILER**

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	VAC	GAS
	LxPxH				
	mm				
 SNHE061W	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	11,4	-
 SNHG061W			1N 230	1,4	12
 SNHE101W	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	16,5	-
 SNHG101W			1N 230	1,5	19
 SNHE062W	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	21,4	-
 SNHG062W			1N 230	1,4	19
 SNHE102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	28,3	-
 SNHG102W			1N 230	3,3	27
 SNHE201W	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	33,3	-
 SNHG201W			1N 230	3,3	36
 SNHE202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	54,1	-
 SNHG202W			1N 230	4,1	54



>>> STEAMBOX MASTER

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" - VAPORE DIRETTO
7" TOUCH SCREEN CONTROL - DIRECT STEAM

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	VAC	GAS
	LxPxH				
	mm				
⚡ SERE061W	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	10,4	-
🔥 SERG061W			1N 230	0,4	12
⚡ SERE101W	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	15,5	-
🔥 SERG101W			1N 230	0,5	19
⚡ SERE062W	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	20,4	-
🔥 SERG062W			1N 230	0,4	19
⚡ SERE102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	25,8	-
🔥 SERG102W			1N 230	0,6	27
⚡ SERE201W	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	30,8	-
🔥 SERG201W			1N 230	0,8	36
⚡ SERE202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	51,6	-
🔥 SERG202W			1N 230	1,3	54



Giorik SpA
Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14
32036 Sedico (BL) | ITALY

tel. +39.0437.807200 | fax +39.0437.807001
info@giorik.com

www.giorik.com

FILIALI ESTERE / OVERSEAS BRANCHES

Giorik US Corporation
101 East McBee Avenue
Greenville SC - 29601 | USA

Tel. 1-833-446-7451
info@giorikus.com

www.giorikus.com

Giorik Asia
Unit A, 5th floor, 59 King Yip Street
Kwun Tong | HONG KONG

info@giorikasia.com

