

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

unika900

Todas las razones para ser Unika
Todas as razões para ser Unika



ES | PT

unika900



unika900

ES | TODAS LAS RAZONES PARA SER UNIKA

GIORIK, activa desde 1963 en la producción de aparatos de cocción para el sector de la Restauración Profesional, presenta Unika 900, la nueva línea de cocción horizontal.

Los principios en los que se ha inspirado Giorik para el desarrollo de esta línea, que por las soluciones adoptadas es realmente única, son la investigación y la innovación.

Descubramos juntos el porqué.

PT | TODAS AS RAZÕES PARA SER UNIKA

A GIORIK, empresa especializada na produção de aparelhos de cozimento para a Gastronomia Profissional desde 1963, apresenta Unika 900, a nova linha de cozimento horizontal.

Pesquisa e inovação são os princípios inspiradores da Giorik no desenvolvimento desta linha de produtos que é mesmo única pelas soluções adotadas.

Vamos ver o porquê.





1 PLACA DE COCCIÓN CON AGUA
PLANO DE COCÇÃO COM ÁGUA





ES | Unika 900 prevé una versión de placas de cocción con las rejillas a ras de la placa, en hierro fundido o en acero, con la posibilidad de llenar de agua el barreño inferior de los quemadores para facilitar, mediante una llave de paso de entrada-salida, la limpieza de los residuos de cocción.

PT | A linha Unika 900 inclui uma versão de planos de cocção com grades em ferro fundido ou em aço niveladas ao plano de trabalho. Este tipo de configuração proporciona a possibilidade de preencher com água a bacia coletora que fica de baixo dos queimadores para facilitar as operações de limpeza dos resíduos de cocção por meio de uma torneira de alimentação e escoamento.



2 INTERCAMBIABILIDAD DE LOS QUEMADORES *POSSIBILIDADE DE TROCAR A DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES*





TODAS LAS RAZONES PARA SER UNIKA | TODAS AS RAZÕES PARA SER UNIKA

ES | En función del tipo de utilización, gracias a los tubos de acero flexible, es posible variar la posición de los quemadores después de la instalación.

El certificado del equipo se extiende a todas las configuraciones posibles y por tanto no se invalida tras estas modificaciones.

Quemadores en latón con potencias variables de 6-10 kW. La placa de cocción con quemadores en latón fijados herméticamente a la placa, que se obtiene mediante moldeo profundo, evita el desbordamiento de cualquier líquido y facilita su limpieza.

PT | Em função do tipo de utilização é possível trocar a disposição dos queimadores também após a instalação graças aos tubos flexíveis em aço.

Este tipo de variação não prejudica de forma alguma a certificação do aparelho pois ela abrange todas as configurações possíveis.

Queimadores em latão com potência variável de 6-10 kW. O plano de cocção obtido por profunda estampagem com queimadores em latão fixados hermeticamente, evita o transbordo de líquidos e facilita a limpeza.



3 ASAR CON EL AGUA *GRELHAR COM ÁGUA*





ES | Aquagrill dispone de un barreño para el agua que se obtiene mediante una llave de paso de entrada/salida incorporada en la máquina. El agua, al evaporarse, garantiza una cocción que mantiene un adecuado grado de humedad de los alimentos, conservando su blandura. La presencia del agua reduce de forma sensible el humo durante la cocción, así como la combustión indeseada de la grasa al disolverse, facilitando la limpieza al final del ciclo de cocción.

PT | Aquagrill é equipado com uma bacia para conter a água que vai sair por meio de uma torneira de alimentação/escoamento integrada no aparelho. O vapor gerado da água garante o cozimento mantendo o correto grau de umidade e preservando a maciez dos alimentos. A presença da água diminui sensivelmente a fumaça durante a cocção, evita a formação de chamas não desejadas ao derreter das gorduras e facilita a limpeza após terminado o ciclo de cocção.



4 PLANCHAS CON ZONAS SEPARADAS O PLANCHA ÚNICA
CHAPAS DUPLAS SEPARADAS OU CHAPA INDIVIDUAL





ES | Las versiones con doble módulo se fabrican con dos zonas distintas de cocción obteniendo múltiples ventajas:

- Es posible asar diversos tipos de alimentos, por ejemplo carne, pescado, huevos, quesos, evitando mezclar sabores.
- Respecto a la plancha única, las zonas separadas garantizan una mayor uniformidad de temperatura, puesto que las planchas únicas, en el centro, no disponen de elementos de calentamiento.
- Cuando se enciende sólo medio módulo, el calor no se desplaza a la otra porción de plancha sin calentamiento, evitando un gasto considerable de energía.

PT | As versões de módulo duplo contêm duas zonas separadas de cocção que trazem inúmeras vantagens:

- Você vai poder grelhar tipos de comidas diferentes, tais como carne, peixe, ovo, queijo, sem misturar os vários sabores.
- As zonas separadas garantem uma uniformidade de temperatura maior do que as chapas individuais que não têm elementos aquecedores no centro.
- Se você acender só meio módulo, o calor não vai migrar para a parte da chapa que não foi aquecida evitando importantes desperdícios de energia.



5 TEMPERATURA MÁXIMA 350°C
TEMPERATURA MÁXIMA 350°C





ES | La temperatura máxima de funcionamiento alcanza los 350 °C. En las versiones de gas el calentamiento se obtiene mediante quemadores de llama estabilizada controlados por un termostato con llave de paso de seguridad. En la versión eléctrica el calentamiento se obtiene mediante resistencias blindadas Incoloy en contacto directo con la placa de cocción.

PT | A temperatura máxima de funcionamento alcança 350 °C. Nas versões de fogões a gás o aquecimento ocorre graças aos queimadores de chama estável acionados por meio de um manipulador de controle com termostato de segurança. Nas versões elétricas o aquecimento ocorre graças às resistências blindadas Incoloy que ficam em contato direto com as chapas de cocção.



6 AMPLIA GAMA DE FREIDORAS
UMA AMPLA GAMA DE FRITADEIRAS





ES | Unika 900 cuenta con una gama muy amplia de freidoras de gas y eléctricas. Las cubas de las freidoras de gas se encuentran disponibles en dos versiones: con intercambiadores de calor externos a la cuba, o bien internos. Todos los modelos se encuentran disponibles también en la versión Melting con control electrónico de la temperatura.

PT | Unika 900 proporciona uma gama amplíssima de fritadeiras a gás e elétricas. As cubas das fritadeiras a gás estão disponíveis em duas versões diferentes: com trocadores de calor externos ou internos à cuba. Todos os modelos estão também disponíveis na versão 'melting' com contro-le eletrónico da temperatura.



7 CALENTAMIENTO DIRECTO O INDIRECTO

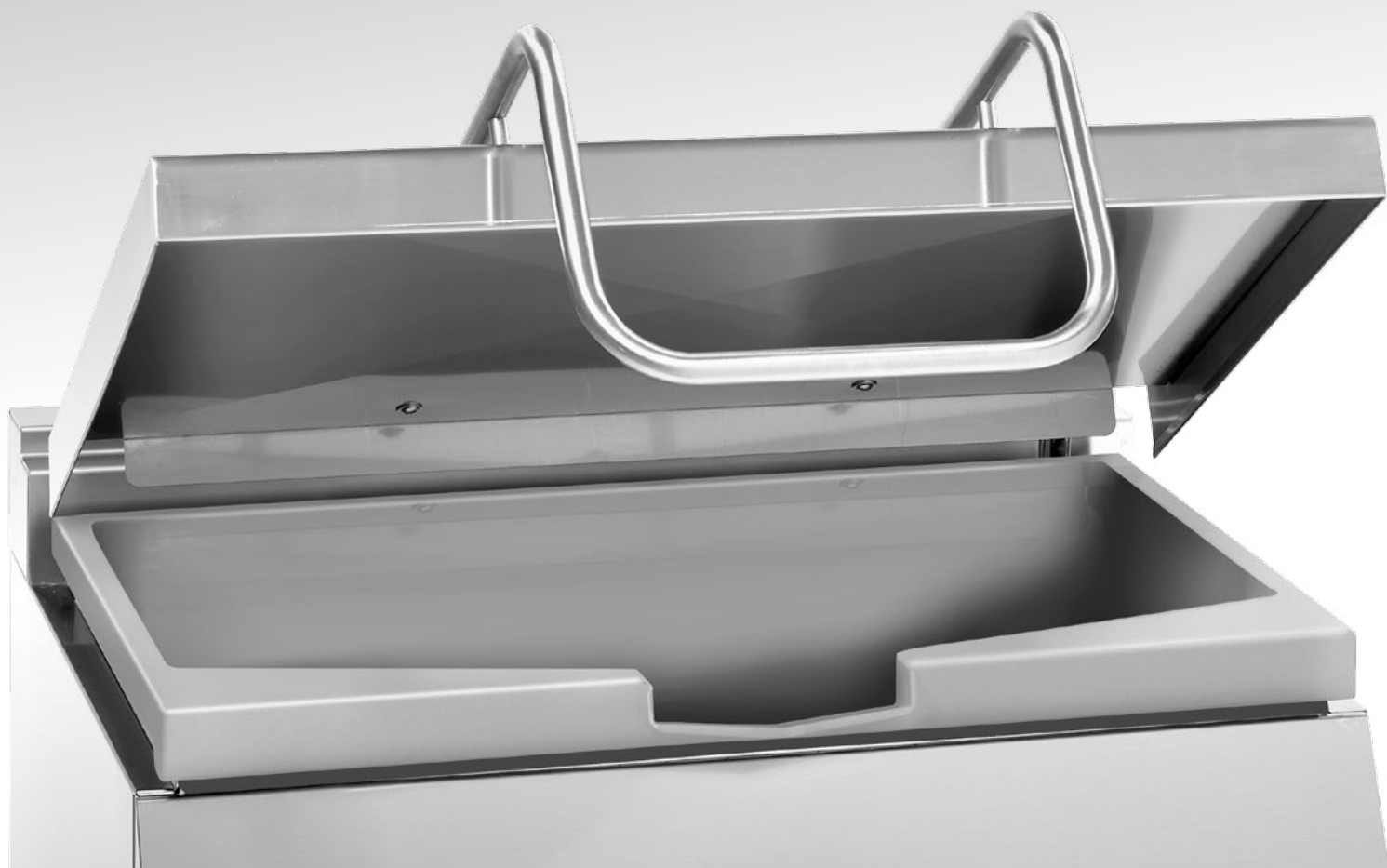
AQUECIMENTO DIRETO OU INDIRETO





ES | Las ollas de la gama Unika se encuentran disponibles en las versiones con calentamiento directo o indirecto. En las versiones indirectas, el control de la presión de la membrana interna se efectúa mediante válvula de seguridad y manómetro analógico. El llenado de la cuba se realiza mediante una llave de paso articulada, mientras el vaciado se controla con una llave de paso en latón cromado con barra. El sistema autoclave (0,05 bar) se encuentra disponible por encargo.

PT | Os caldeirões da gama Unika estão disponíveis nas versões com aquecimento direto ou indireto. Na versão de aquecimento indireto, o controle da pressão da camisa de vapor é feito através de uma válvula de segurança e de um manómetro analógico. O reservatório é preenchido por meio de uma torneira de alimentação giratória enquanto o escoamento é efetuado por meio de uma válvula em latão cromado com manilha. O sistema autoclave (0,05 bar) está disponível a pedido do cliente.



8 ALTA PRODUCTIVIDAD
ALTA PRODUTIVIDADE





ES | Los sarténes basculantes de la línea Unika Giorik se encuentran disponibles en la versión con vuelco manual o con elevación motorizada. Las cubas son en acero inoxidable AISI 304 y con aristas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza. Los quemadores con un elevado rendimiento térmico y las resistencias blindadas de gran potencia reducen al mínimo el descenso de temperatura y aceleran el tiempo de cocción.

PT | *As frigideiras basculantes da linha Unika Giorik existem na versão com levantamento mecânico e levantamento motorizado. As cubas são de aço inoxidável AISI 304 e vêm com os cantos arredondados para facilitarem as operações de limpeza. Queimadores de alto rendimento térmico e resistências blindadas de grande potência fazem com que a diminuição de temperatura seja reduzida ao mínimo e os tempos de cozimento tornem-se mais rápidos.*



9 AMPLIA CUBA MOLDEADA

AMPLA CUBA ESTAMPADA





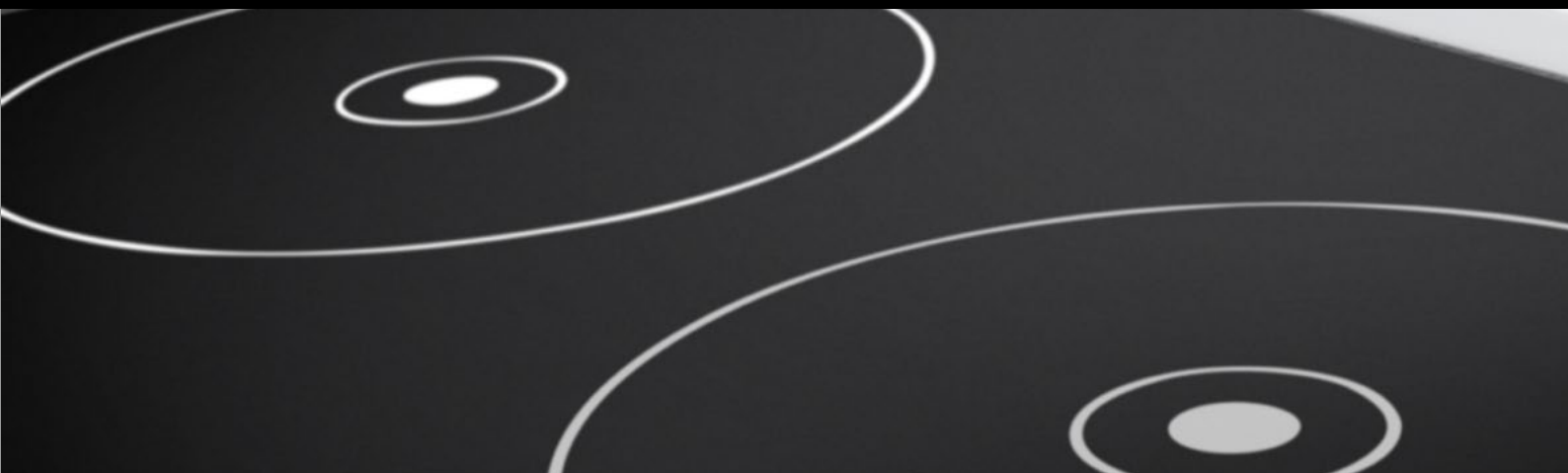
ES | Los cocedores de pasta Unika se encuentran disponibles en las versiones con cuba individual o con cuba doble. La cuba de cocción moldeada puede contener cestos de hasta 1/1 GN, en acero inoxidable AISI 316L al cromo-níquel- molibdeno (específico para la utilización de la sal), dispone de una amplia zona de expansión de los almidones y ángulos redondeados para facilitar una limpieza profunda. La entrada de agua es directa en la cuba mediante boquilla fija, mientras la salida se lleva a cabo mediante llave de paso de bola situada en el mueble.

PT | As caçarolas para cozinhar massa da Unika estão disponíveis nas versões com uma só cuba e com cuba dupla. A cuba de cocção estampada pode conter cestos até GN 1/1 em aço inoxidável AISI 316L cromo-níquel molibdênio (resistente à corrosão devida à utilização de sal); se compõe de uma zona ampla para a expansão dos amidos e tem cantos arredondados para facilitar a limpeza. A água é alimentada diretamente dentro da cuba por meio de um bico de saída fixo enquanto o escoamento é feito por meio de uma válvula esfera colocada no armário.



10 CALOR SIN DISPERSIÓN
CALOR SEM DISPERSÃO





ES | Las cocinas de inducción de la gama Unika disponen de una superficie de cocción en vitrocerámica con zonas de cocción de control independiente. La generación del calor se produce por efecto inductivo, activado por la presencia de un recipiente en material ferromagnético en la placa de cocción. Gracias a la generación del calor directamente en el recipiente de cocción, sin la dispersión debida a la circulación del calor desde el punto caliente al fondo de la olla, el tiempo de cocción es más reducido y se produce un sobrecalentamiento menor del ambiente de trabajo.

PT | Os fogões de indução da gama Unika são equipados com uma superfície de cocção em vidro cerâmico e áreas de cocção com controle independente. O calor é gerado por efeito da indução ativada graças à presença de uma panela em material ferromagnético sobre o plano de cocção. Graças ao calor gerado diretamente na panela, sem que haja aquela dispersão na passagem entre a fonte de calor e o fundo da panela, os tempos de cocção são reduzidos e o lugar de trabalho fica menos quente.



11 ZONAS TÉRMICAS DIFERENCIADAS

ZONAS COM CONCENTRAÇÃO DE CALOR DIFERENTE





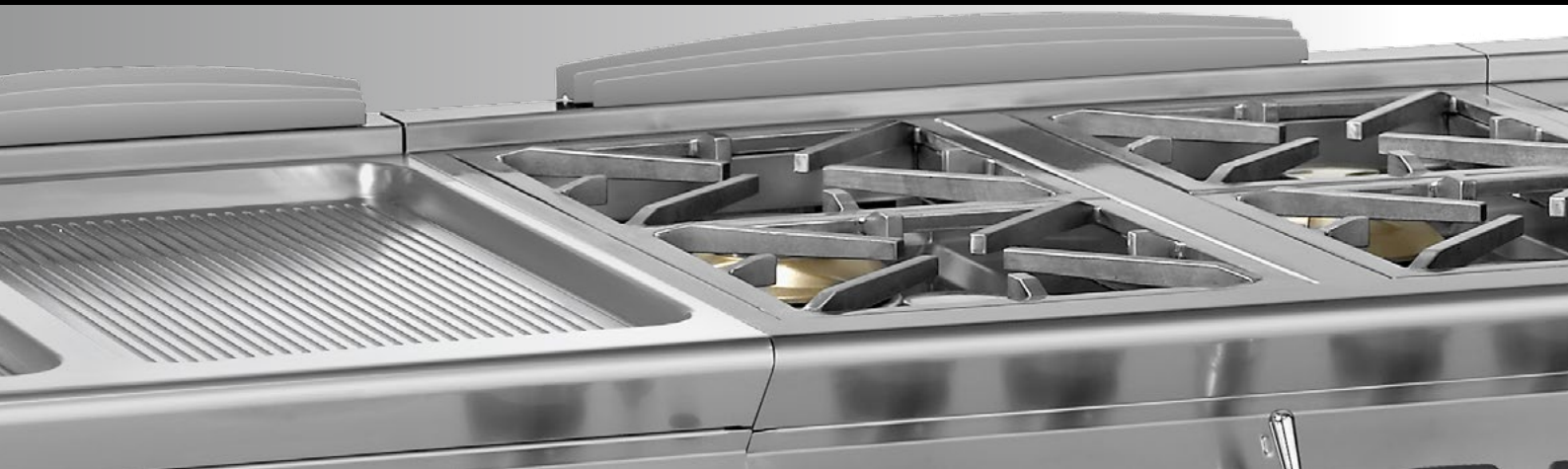
ES | Las cocinas Todo plancha de la gama Unika se encuentran disponibles sobre base de apoyo abierta o bien con horno eléctrico o de gas. La presencia de un único elemento de calentamiento en posición central permite obtener zonas térmicas diferenciadas en la plancha de cocción, de forma que la parte central, con una mayor concentración de calor, se preste a cocciones más agresivas, dejando las más delicadas (o el mantenimiento de los alimentos) a las zonas periféricas.

PT | As chapas de fogão da gama Unika podem ser de apoio sobre bancadas ou acopladas com fogões elétricos ou a gás. A presença de um só elemento aquecedor no centro da chapa faz com que nas diferentes zonas da chapa de cozimento haja temperaturas diferentes: de fato, na parte central onde tem a concentração de calor maior a cocção será mais agressiva; ao invés disto, as zonas mais periféricas são ideais para cozimentos mais delicados ou para manter os alimentos quentes.



12 SEGURA COMPONENTIBILIDAD
MODULARIDADE E FIABILIDADE





ES | Los equipos de Unika 700 se pueden combinar con los de Unika 900 puesto que a nivel estético son iguales y las soluciones técnicas son las mismas.

PT | Os aparelhos da Unika 900 podem ser combinados com os módulos da Unika 700 pois o aspecto estético e todas as soluções técnicas são similares nas duas linhas.



13 NUESTRAS PLACAS HIGIÉNICAS

A HIGIENE DOS NOSSOS PLANOS





ES | Para facilitar las operaciones de limpieza, todos los elementos de la gama Unika se encuentran disponibles en versión placa higiénica. La configuración de las funciones la decide el cliente de acuerdo con sus propias necesidades y se puede completar con accesorios como estructuras de apoyo para ollas, plataformas de corte y soportes para salamandras. El banco de trabajo se encuentra disponible en la versión AISI 304 con un grosor de 20/10 o bien 30/10.

PT | Para facilitar as operações de limpeza, todos os elementos da gama Unika existem na versão de higiene dos planos de trabalho. O cliente pode configurar as funções de acordo com as próprias exigências e completar o conjunto adquirido com uma série de acessórios tais como planos de apoio para panelas, mesas para o porcionamento dos pratos, suportes para salamandras. Os planos de trabalho estão disponíveis na versão AISI 304 com espessura de 20/10 ou 30/10.



TODA LA LÍNEA UNIKA

TODA A LINHA UNIKA

ES | La gama consta de diversos elementos disponibles en las versiones de gas y eléctricas. Muchos modelos cuentan también con la versión top (de apoyo).

PT | Esta gama se compõe de vários elementos disponíveis nas versões a gás e elétricas. Existem vários modelos disponíveis também na versão de apoio sobre bancadas.



unika900



unika900





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

www.giorik.com

