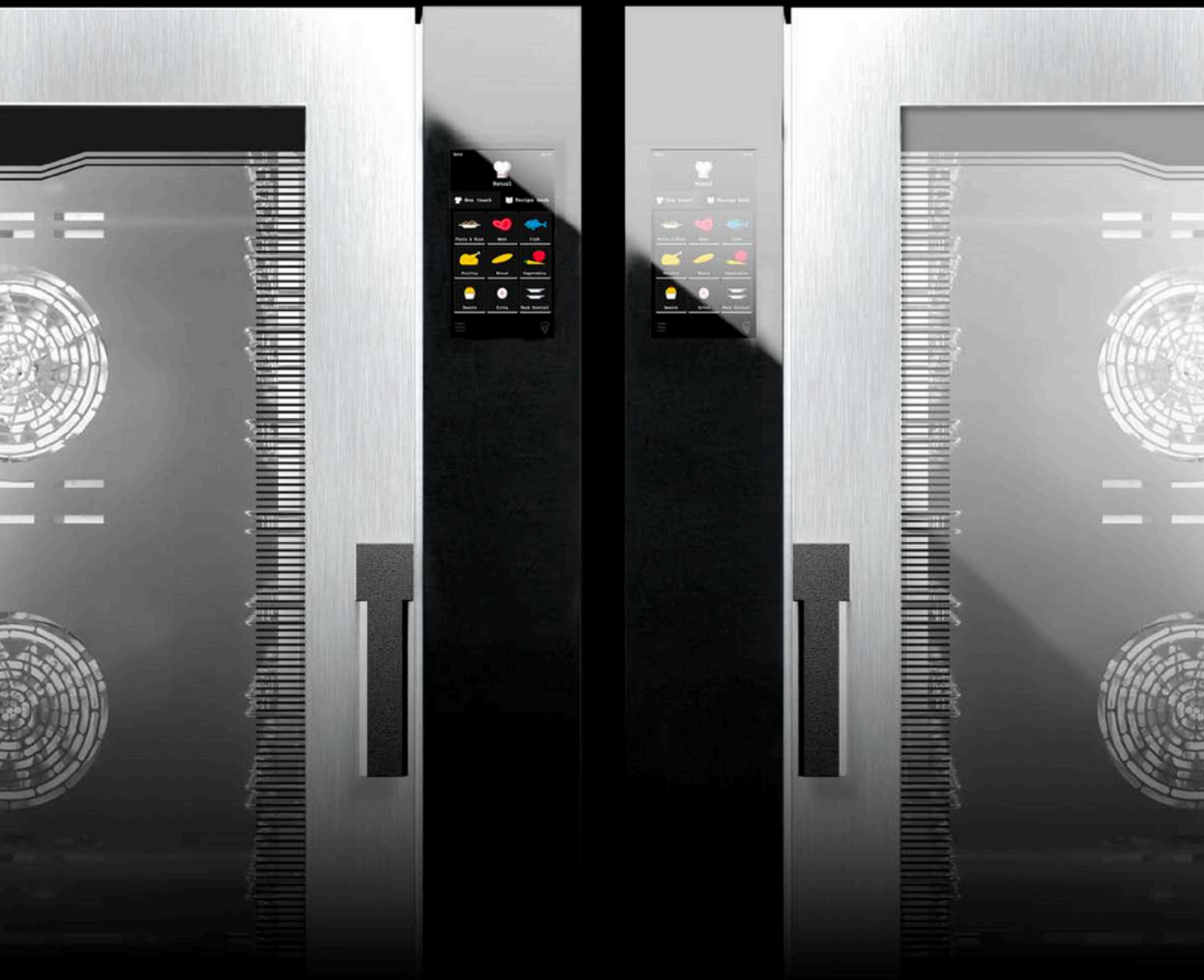


GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

MOVAIR

FROM SIDE TO SIDE



 **OnePoint.**
כל הפתרונות למטבח המקצועי

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

 **OnePoint.**
כל הפתרונות למטבח המקצועי

Different twins



משפחת תנורי קומביסטימר המגיעים גם בגרסא "הפוכה"

ניתן להזמנה בשתי גרסאות שונות:

דגם L: עם צירים בצד שמאל ולוח בקרה בצד ימין.

דגם R: עם צירים בצד ימין ולוח בקרה בצד שמאל.

מספר שיטות בישול:

קונבקציה: בישול באמצעות אוויר חם שמסתובב סביב המזון, לקבלת בישול אחיד. שילוב של קונבקציה ואדים: לשילוב אופטימלי של חום ולחות לקבלת תוצאות מיטביות ולשמירה על לחות המזון. שליטה מדויקת ברמות הלחות, בהתאם לסוג המנה. מד חום ליבה: שליטה מדויקת בטמפרטורת פנים המזון לבישול אחיד ומדויק. שמירת חום: מאפשר לשמור את המזון בטמפרטורה הרצויה לאחר הבישול.

התאמה למגשים:

תנורי MOVAIR מצוידים במסילות כפולות, המאפשרות שימוש הן במגשים בגודל גסטרונום 1/1 והן במגשים בגודל 60x40 שמתאימים לאפייה.

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

**צירים בצד
שמאל**

**פאנל בצד
ימין**



פאנל בצד ימין צירים בצד שמאל



10 (GN 1/1) - (EN 600x400)



7 (GN 1/1) - (EN 600x400)



5 (GN 1/1) - (EN 600x400)



5 GN 2/3

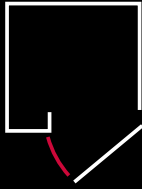


5 GN 2/3

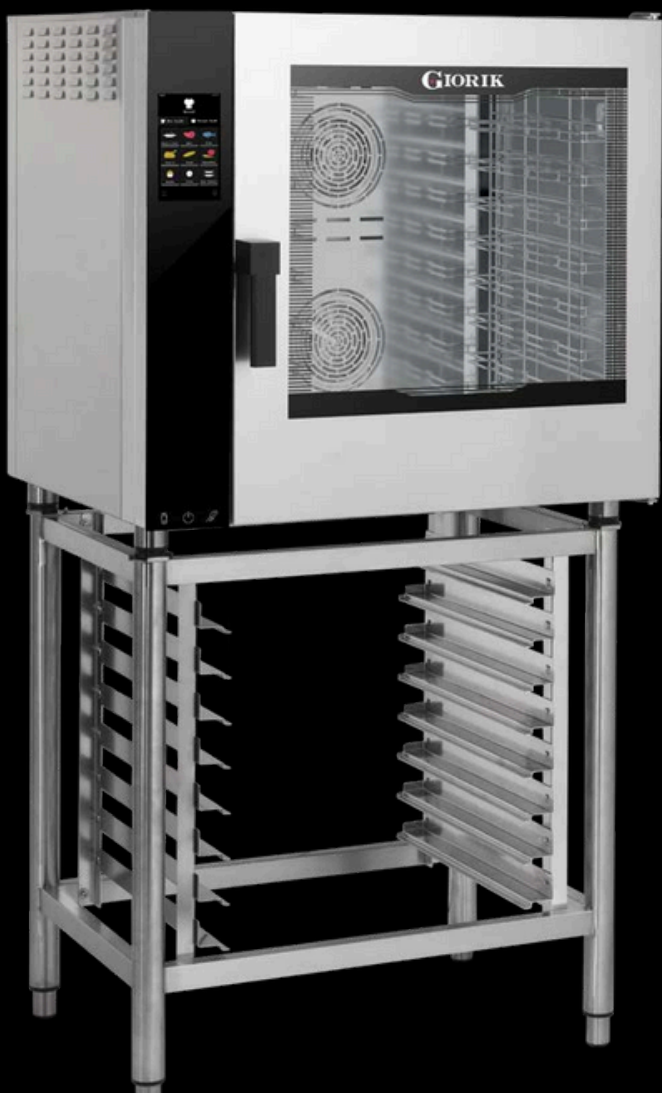


5 (GN 1/1) - (EN 600x400)

פאנל בצד שמאל



צירים בצד ימין



7 (GN 1/1) - (EN 600x400)



10 (GN 1/1) - (EN 600x400)

צירים בצד ימין

פאנל בצד שמאל



הבחירה המושלמת לגסטרונומיה המקצועית

תנור ה-MovAir משלב את הטכנולוגיה המתקדמת ביותר לבישול מושלם ונועד לענות על כל הצרכים של מטבחים מקצועיים. עם אפשרות לבישול בקונבקציה, באדים או במערכת משולבת של קונבקציה ואדים, המוב-אייר מציע שליטה מלאה על תהליך הבישול. בנוסף, פונקציית העישון הייחודית מאפשרת יצירת טעמים מיוחדים. פונקציית השמירה על חום והשהייה אידיאלית לבישול איטי ומדויק של נתחי בשר גדולים. הכל מנוהל באמצעות לוח בקרה אינטואיטיבי עם מסך מגע, המאפשר טעינת תכניות בישול מוכנות מראש לגמישות מקסימלית במטבח. **כשאיכות, גמישות וחדשנות נפגשים בגסטרונומיה המקצועית.**



כל מה שצריך בקונדיטוריה מקצועית

תנור ה-MovAir נועד לספק מענה מושלם
לכל צורכי הקונדיטוריה.
עם מסילות כפולות המתאימות למגשי GN 1/1
ולמגשי אפייה 60X40 ס"מ,
ובאמצעות התאמה קלה לרווח של 80 מ"מ בין מסילה למסילה –
הנחשב אידיאלי למאפים,
MovAir מבטיח גמישות מלאה במטבח המקצועי.
בזכות מאוורר בעל 3 מהירויות והיפוך סיבוב אוטומטי,
אפייה אחידה ומדויקת מובטחת בכל מגש.
התנור מצויד גם בתוכניות ייעודיות לאפייה וללחמים,
כדי להבטיח שכל מנה תצא מושלמת בכל פעם מחדש.
לתוצאות אפייה ברמה הגבוהה ביותר!



MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

פאנל זכוכית שחור חדש עם מסך
מגע קיבולי ועיצוב מעודכן,
הכולל אייקונים וצבעים
מחודשים, המעניקים חוויית
שימוש מתקדמת ואלגנטית.

**תצוגה
חדשנית**

GIORIK

מסך מגע 7 אינץ'



מסך מגע גרפי אינטואיטיבי בגודל 7 אינץ' עם עיצוב חדשני המאפשר שימוש בתוכניות בישול מוכנות מראש והעלאת מתכונים באמצעות חיבור USB. התנור מסוגל לאחסן תוכניות של עד תשע שלבי בישול, לשלוט ברמת הלחות בתא הבישול, להציע שלוש מהירויות מאזורר שונות, לבשל עם רגש טמפרטורת ליבה ולבצע בישול בטמפרטורה נמוכה באמצעות הגדרת Delta T.

שליטה מלאה

- שליטה בטמפרטורה מ-50° עד 300° מעלות צלזיוס
- שליטה בזמנים מ-1 דקה עד 99 שעות ו-59 דקות, כולל פונקציית זמן אינסופי
- שיטות בישול: קונבקציה, אדים, שילוב קונבקציה/אדים, קירור במהלך הבישול, שמירת חום, ועישון
- מצב בישול "One Touch": התחלת מחזור הבישול באופן מיידי בלחיצה אחת
- תוכניות בישול מוגדרות מראש עם אפשרות לשלוט בתשעה שלבי בישול עבור כל תוכנית
- אפשרות לתזמון מראש של תחילת הבישול
- בישול עם "Rack control" לשליטה בכל מגש בנפרד
- ממשק "Recipe Tuner" לכיוונון מתכונים
- בישול בשיטת Delta T
- בישול עם רגש טמפרטורת ליבה (אפשרות לרגש טמפרטורה רב-נקודתי כאופציה)
- בישול רב-שלבי עם "EasyService"
- פתיחה ממונעת של ססתום האזורור
- כפתור חזרה
- כפתור לתפריט הראשי
- כפתורי התחלה/עצירה

הכירו את התכנות



EasyService

level control cooking

שליטת ה-Rack מאפשרת בישול של מנות שונות בו-זמנית, ברמות גובה שונות בתנור. באמצעות אפשרות EasyService, ניתן להגיש את כל המנות יחד ובתזמון מושלם.

OneTouch

המשתמשים יכולים לחסוך זמן על ידי הפעלת המתכון המועדף עליהם במגע אחד בלבד. התנור מסוגל לשמור עד 9 תוכניות בישול, שניתן לבחור מבין התוכניות המוכנות מראש של Giorik או ליצור באופן מותאם אישית במהלך השימוש, על ידי הזנת הגדרות אישיות. כל הפעולות הללו ניתנות להפעלה ישירה ממסך ה-OneTouch בתנועה פשוטה אחת.

RecipeTuner

פונקציית Recipe Tuner מאפשרת למשתמשים לבחור את רמת הבישול, ההשחמה והלחות. לאחר בחירת הרמה הרצויה, התנור מכוון באופן אוטומטי את כל הפרמטרים הנדרשים לבישול מושלם.

בקרת לחות

מערכת בקרת הלחות הייחודית המותקנת בתנורי MovAir מאפשרת ניטור מתמיד של תנאי האקלים בתא הבישול, ותגובה מהירה לשמירה על רמת הלחות הנכונה. הלחות העודפת נפלטת דרך שסתום פרפר המוציא במהירות ובאופן מלא את כל הלחות המיותרת מתא הבישול. השסתום נפתח רק כאשר יש צורך בכך, ובכך נמנע איבוד חום מיותר.

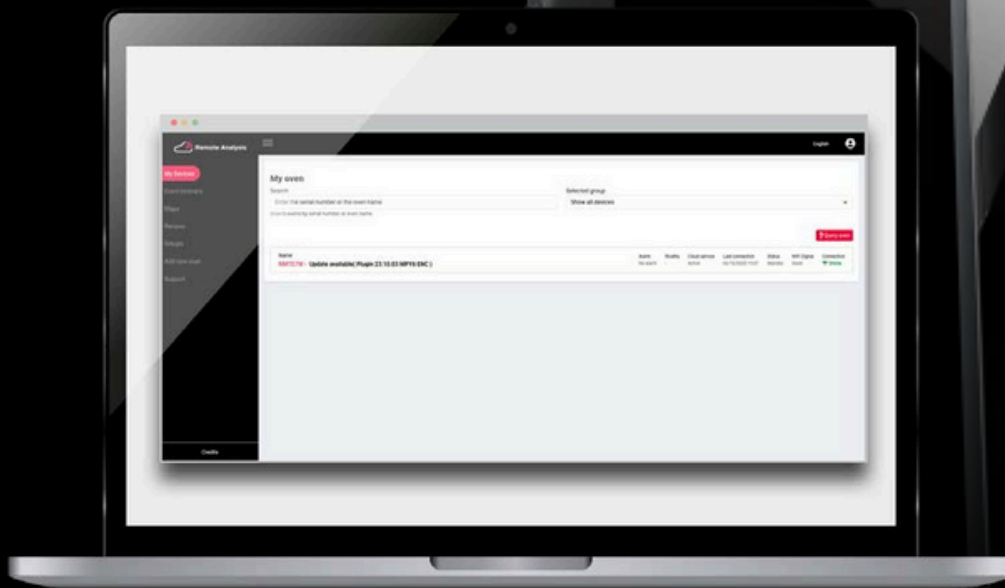
העתיד של התמיכה הטכנית

כל התנורים מצוידים במכשיר המתחבר ל-Giorik Cloud, המאפשר איסוף מידע על התנור מרחוק. כך ניתן לנתח תקלות ופרמטרים של המכשיר. החיבור לענן מאפשר גם עדכון תוכנת התנור בזמן אמת.



הישארו מחוברים, תמיד

קל לתכנות ועוד יותר קל לשימוש:
הפעילו את חיבור ה-Wi-Fi
הכלול כסטנדרט בכל תנור
ופעלו לפי תהליך ההרשמה המודרך.



מערכת שטיפה



ניתן להזמין לפי דרישה
מערכת שטיפה לתא הבישול.
מערכת זו מציעה 4 תוכניות ניקוי שונות
כדי להתאים לצרכים ספציפיים:
עדין, רגיל, חזק ושטיפה.
מערכת הניקוי האוטומטית
מבטיחה היגיינה מרבית בתא הבישול
תוך צריכת מים מינימלית.

תא בישול חדשני

תא הבישול נבנה עם קצוות משופעים ופינות רחבות בין הדפנות, כדי לכוון את זרימת האוויר בצורה אידיאלית ולאפשר לו להסתובב סביב התא. התא מעוצב בצורה משופרת להגברת העמידות לטמפרטורות גבוהות.



תשומת לב לפרטים הקטנים

נורות הLED החדשות, הממוקמות בצד הנגדי ללוח הבקרה, מאירות באופן שווה את תא התנור ומאפשרות לבדוק את התקדמות הבישול ומבטיחות אטימה מוחלטת של תא הבישול. דגמי L - הLED בצד שמאל דגמי R - הLED בצד ימין


מחברי רגש טמפרטורת הליבה, יציאת חיבורי ה-USB ומתג ההפעלה ממוקמים מתחת ללוח הבקרה על מנת להקטין את גודלו הכולל של התנור. התקע החדש לרגש טמפרטורת הליבה, כמו בתנורי Kore, מבטיח ביצועים מצוינים, ועיצוב הידית בצורת T מונע פגיעה בכבל כתוצאה מהסרה לא נכונה. רגש טמפרטורת ליבה רב-נקודתי זמין לפי דרישה.

כדי למקסם את נוחות השימוש בתנור, ניתן לכוונן את צירי הדלת באתר ההתקנה ולבחור את רמת הלחץ המועדפת בין הדלת לאטם.

ציר בצד שמאל לוח בקרה בצד ימין



תנורי קומביסטימר מסדרת מוב-אייר

דגם		 (A x B x C) mm	VAC 230-1N 50Hz kW	VAC 400-3N 50Hz	GAS kW	
⚡ NMTE523_L	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-	
⚡ NMTE523W_L				-	-	
⚡ NMTE523X_L				4,8	-	
⚡ NMTE523XW_L				-	-	
⚡ NMTE5_L	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-	
⚡ NMTE5W_L			-	-		
⚡ NMTE5X_L			7,7	-		
⚡ NMTE5XW_L			-	-		
🔥 NMTG5_L	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X717	0,3	-	9,5	
🔥 NMTG5W_L			-	-		
⚡ NMTE7_L	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-	
⚡ NMTE7W_L			-	-		
⚡ NMTE7X_L			-	12,6	-	
⚡ NMTE7XW_L			-	-		
🔥 NMTG7_L		7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X897	0,6	-	16
🔥 NMTG7W_L				-	-	
⚡ NMTE10_L	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-	
⚡ NMTE10W_L			-	-		
⚡ NMTE10X_L ❄️❄️❄️			-	17,3	-	
⚡ NMTE10XW_L ❄️❄️❄️			-	-		
🔥 NMTG10_L		10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1097	0,6	-	19
🔥 NMTG10W_L				-	-	

L צירים בצד שמאל, לוח בקרה בצד ימין

W מערכת שטיפה אוטומטית


X גרסת Extra Power

❄️❄️❄️ גרסת Extra Power עם 3 מאווררים

**ציר בצד ימין
לוח בקרה שמאל**



תנורי קומביסטימר מסדרת מוב-אייר

Codice Code		 (A x B x C) mm	VAC	VAC	GAS	
			230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz	kW	
⚡ NMTE523_R	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-	
⚡ NMTE523W_R				-	-	
⚡ NMTE523X_R				4,8	-	
⚡ NMTE523XW_R				-	-	
⚡ NMTE5_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-	
⚡ NMTE5W_R				-	-	
⚡ NMTE5X_R				7,7	-	
⚡ NMTE5XW_R				-	-	
🔥 NMTG5_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X717	0,3	-	9,5	
🔥 NMTG5W_R				-	-	
⚡ NMTE7_R	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-	
⚡ NMTE7W_R				-	-	
⚡ NMTE7X_R				12,6	-	
⚡ NMTE7XW_R				-	-	
🔥 NMTG7_R		7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X897	0,6	-	16
🔥 NMTG7W_R					-	-
⚡ NMTE10_R	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-	
⚡ NMTE10W_R				-	-	
⚡ NMTE10X_R				17,3	-	
⚡ NMTE10XW_R				-	-	
🔥 NMTG10_R		10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1097	0,6	-	19
🔥 NMTG10W_R					-	-

R צירים בצד ימין, לוח בקרה בצד שמאל

W מערכת שטיפה אוטומטית

X גרסת Extra Power

🔥🔥🔥 גרסת Extra Power עם 3 מאוררים

nePoint.

כל הפתרונות למטבח המקצועי

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CE IMQ

