

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Steam
BOX
EVOLUTION



Steam
box
EVOLUTION

H
R

 **OnePoint.**
כל הפתרונות למטבח המקצועי

ביצועים מקסימליים חדשנות פורצת דרך



סדרת Giorik Steambox Evolution מבית Giorik

מסמלת עידן חדש של חדשנות טכנולוגית.

הסדרה עברה עדכון מקיף והגיעה לרמה חדשה של התקדמות, עם פתרונות מתקדמים שמעולם לא היו זמינים קודם לכן. התנורים ייחודיים בכך שהקיטור מיוצר בשתי דרכים שונות ומשלימות המספקות שילוב של איכות הקיטור המופק מבוילר עם מהירות וחסכוניות של קיטור המופק בהזרקה ישירה.



טכנולוגיה מתקדמת



מרווח / גמיש

פשוט החליפו את המסילות
 כדי לשנות את הקיבולת מ-1/1 GN
 למגש אפייה 60X40 ס"מ.



אינטואיטיבי

מסך מגע בגודל 9 אינץ' (Evolution H) או 7 אינץ'
 (Evolution R) מאפשר ניווט נוח ויעיל בין הפונקציות.



חיבור לענן

מודול ה-Wi-Fi מאפשר שליטה מרחוק על
 פעולת התנור.



פידבק

כלי אבחון עצמי לבדיקות תפקוד אוטומטיות.



HIGH-TECH

תוכנה חדשה מנהלת את שיטות הבישול השונות: גריל, צלייה, בישול איטי, טיגון, עישון, אפיית לחם ומאפים, ובישול באדים.



הפיך

בהזמנה מיוחדת, ניתן לייצר את התנור עם דלת בצירים בצד שמאל. גרסה זו רחבה יותר ב-3 ס"מ ומיוצרת בהתאמה אישית.



תאורה

תא הבישול מואר בעוצמתיות על ידי תאורת הLED הממוקמת בו.



ניקוי פשוט

מאפשר לתזמן פעולות ניקוי הודות למערכת השטיפה האוטומטית.

H בקרת מסך מגע 9 אינץ' דוד יעיל במיוחד



6 GN 1/1 5 EN (600x400)

עם מסילות יעודיות
לשימוש בקונדיטוריות



6 GN 2/1



10 GN 1/1 8 EN (600x400)

עם מסילות יעודיות
לשימוש בקונדיטוריות

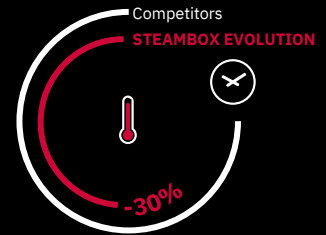


10 GN 2/1

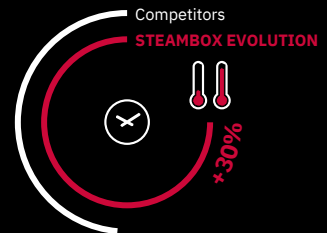
20 GN 1/1 16 EN (600x400)

עם מסילות יעודיות
לשימוש בקונדיטוריות

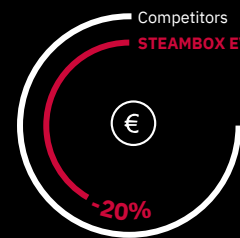
20 GN 2/1



זמן חימום



מהירות התאוששות
הטמפרטורה



צריכת אנרגיה

H A real Evolution

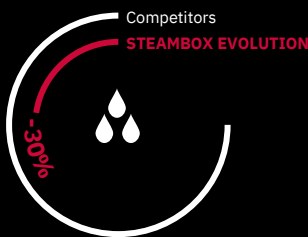
מערכת פטנט מבית Giorik מאפשרת כעת לתנורי Steambox Evolution H לייצר קיטור בשתי דרכים שונות. השילוב בין האיכות של קיטור שנוצר באמצעות דוד לבין המהירות והחיסכון של קיטור שנוצר במצב INSTANT מביא יתרונות מדידים בתחומים של מהירות, איכות, יעילות וחיסכון.

**מערכת
סימביוטית**

הסביבה האקלימית המושלמת



מערכת בקרת הלחות המכוסה בפטנט של Giorik ומותקנת בתנורי Steambox Evolution H, מאפשרת לנטר באופן רציף את התנאים האקלימיים בתוך תא הבישול ולבצע התאמות מהירות על מנת לשמור על רמת הלחות הנכונה בכל עת. זאת הודות לתוכנה שמנתחת את הפרמטרים בתא הבישול, ומבצעת התאמות בהפקת או שחרור הקיטור כדי להבטיח תנאים אידיאליים לכל סוג של בישול.



צריכת מים מופחתת





כיוון מדויק של איכות הקיטור

steamtuner

תנורי Steambox Evolution H מאפשרים לכם לקבוע גם את כמות וגם את איכות הקיטור בתא הבישול. זאת הודות למערכת פטנט שמאפשרת למשתמש לכונן את רמת הידרציית הקיטור, על ידי הגדרת מידת היובש או הלחות המתאימה בהתאם לסוג הבישול.

קיטור "יבש" אינו תמיד מתאים לסוגי המזון ולתוצאה הרצויה. כאשר מבשלים מזון בגודל גדול או בעל סיבים צפופים במיוחד, מומלץ להשתמש בקיטור עם רמת הידרציה נכונה. לקיטור כזה יש רמת חדירה גבוהה יותר מקיטור יבש, מה שמאפשר לבשל את המזון מהר יותר תוך שמירה על רכותו.

RecipeTuner

ממשק RecipeTuner מאפשר לשנות ולהתאים אישית את התוכניות השונות בצורה פשוטה ואינטואיטיבית. RecipeTuner משתנה בהתאם לסוג הבישול שנקבע, ומאפשר הגדרה של סוג הבישול, רמת ההשחמה, רמת הלחות וההתפחה. הממשק עובד הן עם תוכניות מוגדרות מראש והן עם תוכניות שהשף יוצר בעצמו.

EasyService

level control cooking

בקרת המדפים החדשה מאפשרת לבשל מנות שונות בו-זמנית ברמות גובה שונות. בנוסף, עם EasyService, פונקציית בקרת המדפים החדשה, ניתן להגיש את כל המנות באותו זמן.

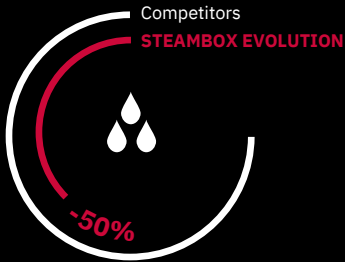




מערכת שטיפה חדשנית

מערכת ניקוי – לתנורי Steambox Evolution יש מערכת ניקוי ושטיפה חדשנית. כל מה שהמפעיל צריך לעשות הוא לבחור את רמת הניקוי הרצויה בהתאם לכמות השומן בתא הבישול. ניתן להשתמש בחומר ניקוי נוזלי או בטבליות חיטוי מיוחדות. פעולת השטיפה יכולה להתבצע עם חומר שטיפה אורגני או חומץ לבן. המערכת פועלת באופן עצמאי לחלוטין, ללא צורך בהתערבות המפעיל.

*מערכת השטיפה האוטומטית מסופקת כסטנדרט.



צריכת מים מופחתת

ידידותי לסביבה - מערכת סגורה אוטומטית לחלוטין מבטיחה היגיינה מרבית בתא הבישול עם צריכת מים מינימלית. חומר שטיפה אורגני וחדשני זמין לשימוש.



דוד בעל

מערכת ניקוי עצמאית

במרווחים קבועים, בהתאם לשימוש בדוד, מערכת Steambox Evolution H מנקה את הדוד באופן אוטומטי, ללא צורך בהתערבות המפעיל. ניקוי הדוד מתבצע באמצעות חומר שטיפה אורגני או חומץ לבן.



השתמשו בחומר ניקוי נוזלי או בטבליות.



חיבור לענן



Giorik Remote Analysis

ניתן לקשר את כל התנורים לענן של Giorik. חיבור זה מאפשר איסוף מידע על התנור, כך שניתן לנתח מרחוק שגיאות ציוד ופרמטרים. החיבור לענן גם מאפשר את עדכון תוכנת התנור בזמן אמת.



Giorik Smart Recipes

צרו, ערכו, שכפלו והפיצו את המתכונים האישיים שלכם לכל המכשירים מרחוק. פתחו מתכונים מותאמים אישית ושמרו אותם בענן, כך שתוכלו לגשת אליהם בכל מקום בלחיצת כפתור.



גרסת H כוללת : מערכת ייצור קיטור משולבת, מכוסה בפטנט של Giorik, המשלבת מחולל קיטור חדשני עם מצב INSTANT, כלומר באמצעות ערפול מים על גופי החימום. מסך מגע בגודל 9 אינץ'. כפתור קידוד Jog/dial עם פונקציית "לחץ להגדרה" להתאמה מהירה של כל פרמטרי הבישול.

סיכום תכונות

- מערכת ייצור קיטור משולבת - בוילר / הזרקה ישירה
- פאנל מסך מגע 9 אינץ', 9 שלבי בישול
- מצבי בישול: הסעת חום (קונבקציה), מצב מעורב, קיטור, קירור, שמירה על החום, עישון
- תוכניות שיטות בישול - גריל, צלייה, בישול איטי, גרטן, טיגון, עישון, אפיית לחם ומאפים, בישול באדים
- תוכניות בישול מוגדרות מראש
- בישול לילי (Overnight cooking)
- RackControl עם EasyService
- Recipe Tuner
- Regeneration
- בקרת לחות תא הבישול עם מערכת METEO
- אקדח מים נשלף כסטנדרט
- דוקרן טמפרטורת ליבת מוצר בנקודה אחת כסטנדרט, אופציה לדוקרן רב נקודות מדידה
- מערכת בקרת איכות קיטור (יבש-רטוב) עם STEAM TUNER
- מערכת שטיפה אוטומטית עם חומר ניקוי נוזלי או טבליות
- מערכת הסרת אבנית אוטומטית לדוד
- 6 מהירויות מאוורר
- בישול Delta T
- Autoreverse עם שינויי זמנים לפי מחזור הבישול
- קירור מהיר עם דלת פתוחה
- תאורה לד בתא הבישול
- מתאים למגשים בגודל 60x40 עם מבנה תומך ייעודי
- Wi-Fi כסטנדרט
- חיבור USB
- אפשרות לדלת עם צירים בצד שמאל בדגמים מסוימים.

R

בקרת מסך מגע 7 אינץ'
הזרקה ישירה



6 GN 1/1
5 EN (600x400)
עם מסילות יעודיות לשימוש
בקונדיטוריות



6 GN 2/1



10 GN 1/1
8 EN (600x400)
עם מסילות יעודיות לשימוש
בקונדיטוריות



10 GN 2/1

20 GN 1/1
16 EN (600x400)
עם מסילות יעודיות לשימוש
בקונדיטוריות

20 GN 2/1



R A real Revolution

הסדרה החדשה R משלבת חדשנות טכנולוגית, עיצוב ונוחות שימוש.
היא יעילה, מרווחת, תמיד מחוברת, אינטואיטיבית ורב-תכליתית בבישול.
R היא המהפכה שהמטבח שלכם צריך כדי להתחיל מחדש!

קיטור דו שלבי

SuperSteam

ויסות קיטור בשני שלבים.
התנור מכוון את רמת הלחות המתאימה בהתאם להעדפותיכם.
בחירת שני שלבי הלחות מאפשרת לכם לשמור תמיד על רמת ההידרציה
המושלמת בתא הבישול, לכל סוגי הבישול ולכל סוגי המזון



RecipeTuner

ממשק RecipeTuner מאפשר לשנות ולהתאים אישית את התוכניות השונות בצורה פשוטה ואינטואיטיבית. RecipeTuner משתנה בהתאם לסוג הבישול שנבחר, ומאפשר כוונן של הבישול, ההשחמה, רמת הלחות וההתפחה. הממשק עובד הן עם תוכניות מוגדרות מראש והן עם תוכניות שהשף יוצר בעצמו.

EasyService level control cooking

בקרת המדפים מאפשרת לבשל מנות שונות בו-זמנית במפלסים שונים. בנוסף, עם EasyService, פונקציה חדשה של בקרת המדפים, ניתן להגיש את כל המנות בו-זמנית.





חיבור לענן



Giorik Smart Recipes



Giorik Remote Analysis

כל התנורים שלנו מצוידים במכשיר המתחבר לענן של Giorik. חיבור זה מאפשר איסוף מידע על התנור, כך שניתן לנתח מרחוק תקלות ציוד ופרמטרים. בנוסף, החיבור לענן מאפשר עדכון תוכנת התנור בזמן אמת.

צרו, ערכו, שכפלו והפיצו את המתכונים האישיים שלכם לכל המכשירים שלכם מרחוק. פתחו מתכונים מותאמים אישית ושמרו אותם בענן, כך שתוכלו לגשת אליהם מכל מקום בלחיצת כפתור.

Steam
BOX R
EVOLUTION



 OneTouch

התנור מסוגל לשמור עד 9 תוכניות בישול, שניתן לבחור מהתוכניות הקיימות שמסופקות על ידי Giorik או ליצור במהלך השימוש באמצעות הגדרות מותאמות אישית. כל התוכניות ניתנות להפעלה ישירות ממסך ה-OneTouch בלחיצה פשוטה אחת.

אינטואיטיבי, ורסטילי

בקרת לחות

מערכת בקרת הלחות הייחודית מאפשרת ניטור רציף של התנאים האקלימיים בתא הבישול, ומאפשרת פעולה מהירה לשמירה על רמת ההידרציה הנכונה. הלחות נפלטת דרך שסתום פרפר, המוציא במהירות וביעילות כל עודף בתא הבישול הודות למערכת יניקת האוויר. שסתום זה נפתח רק כאשר יש צורך בכך, ובכך נמנע איבוד חום מיותר.

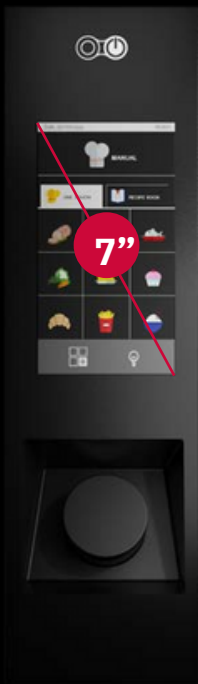




מערכת שטיפה אוטומטית

ל- Steambox Evolution R יש מערכת שטיפה חדשנית. כל שעל המפעיל לעשות הוא לבחור את רמת הניקוי הנדרשת בהתאם לכמות השומן בתא הבישול. על מנת למנוע נזק למשטחי תא הבישול, פיתחנו סדרת מוצרים להסרת שומנים שאינם שוחקים.

מערכת השטיפה האוטומטית מסופקת כסטנדרט.



בגרסת "R", הקיטור נוצר במצב הזרקה ישירה, כלומר באמצעות ערפול מים על גופי החימום. מסך מגע בגודל 7 אינץ'. כפתור קידוד Jog/dial עם פונקציית "לחץ להגדרה" מאפשר להגדיר במהירות את כל פרמטרי הבישול.

סיכום תכונות

- מערכת ייצור קיטור במצב DIRECT / הזרקה ישירה
- בקרת מסך מגע 7 אינץ', 9 שלבי בישול
- התחלה מיידית של מחזור הבישול עם תוכניות "ONE TOUCH"
- מצבי בישול: הסעת חום (קונבקציה), מצב מעורב, קיטור, קירור, שמירה, עישון
- תוכניות שיטות בישול (גריל, צלייה, בישול איטי, גרטן, טיגון, עישון, אפיית לחם ומאפים, בישול באדים)
- תוכניות בישול מוגדרות מראש
- בישול לילי (Overnight cooking)
- RackControl עם EasyService
- Recipe Tuner
- Regeneration
- בקרת לחות בתא הבישול
- SUPER STEAM: מערכת בקרת איכות קיטור עם 2 רמות
- 6 מהירויות מאוורר
- בישול Delta T (דוקרן טמפרטורת לב מוצר אופציונלי)
- מערכת שטיפה אוטומטית עם חומר ניקוי נוזלי + חומר שטיפה 2 ב-1
- Autoreverse עם שינויי סיבוב לפי מחזור הבישול שנקבע
- קירור מהיר עם דלת פתוחה
- תאורת לד בתא הבישול
- מתאים למגשים בגודל 60x40 עם מבנה תומך ייעודי
- Wi-Fi כסטנדרט
- חיבור USB
- אפשרות לדלת עם צירים בצד שמאל בדגמים מסוימים.



התאמה מושלמת

הסטימבוקס אבולושן "H" ו-"R" מצוידים בערכה ייחודית שמתאימה למטבחים עם תפוקה גבוהה, המאפשרת להניח תנור נוסף עליהם. תכונה זו אופטימלית לשימוש בחלל ולהסדרת מחזור הייצור.

דלת - התנור מצויד במערכת קירור טבעי המונעת סיכון לשריפות. בנוסף, יש לו אוגר כפול בחזית התנור ובדלת.

תאורה - תאורת ה-LED המותקנת על הדלת מספקת נראות הרבה יותר טובה בתוך תא הבישול בהשוואה למערכות מסורתיות.

ENCODER - משולב לחלוטין בתוך המכשיר כדי לצמצם את הנפח ולמזער את הסיכון לשבר.

TOUCH SCREEN PANEL - מסך מגע בגודל 9 אינץ'

STEAM TUNER - מערכת פטנטית המאפשרת כיוון רמת הלחות בקיטור.

INSTRUMENT COMPARTMENT - חלל הפיקוד והבקרה מאוורר ומוגן באמצעות פילטר נגד אבק, נגיש ישירות מהחזית של התנור באמצעות מערכת פתיחה מסוג "ספר".

HUMIDITY CONTROL - מערכת בקרת לחות בפטנט (Meteo System) שמנתחת את הפרמטרים הרלוונטיים בתא הבישול ומבצעת את ההתאמות הנדרשות בהפקת הקיטור או בפליטת לחות עודפת.

- THE PREMIX BURNER SYSTEM
גרסאות גז כוללות מבערים מיוחדים (פטנט של Giorik), שתוכננו לפי עקרון תערובת מראש של גז ואוויר. המחליף חום בעל היעילות הגבוהה מבטיח בעירה אופטימלית ותפוקת חום מקסימלית.

TURBINE / CONVECTION FAN - מאוורר בעל 6 מהירויות עם אינברטר אלקטרוני מאפשר כיוון זמן הפיכת המאוורר לאפס. כאשר הדלת פתוחה, הטורבינה מפסיקה כמעט מיידית.

COOKING CHAMBER - תא הבישול חסר חיבורים. מדפי התבניות ומפצל האוויר ניתנים להסרה בקלות לניקוי. טמם הדלת החדש בעל שפה כפולה קלה להחלפה.

SPRAY NOZZLE - אקדח ריסוס נשלף שמקל על ניקוי תא הבישול.

AUTOMATIC WASHING - מערכת שטיפה אוטומטית עם מחזור סגור, המשתמשת בחומר ניקוי נוזלי או טבלייות.

- HIGH-EFFICIENCY BOILER
Steambox Evolution H מציע שתי שיטות ליצירת אדים: באמצעות דוד (בוילר) / הזרקה ישירה



GIORIK PATENT

מערכת פטנט של גיוריק, STEAM TUNER - H
המאפשרת כיוונון מדויק של רמת הלחות באדים.
מערכת בקרת איכות האדים, SUPERSTEAM - R
המאפשרת שליטה על איכות האדים ברמות שונות.

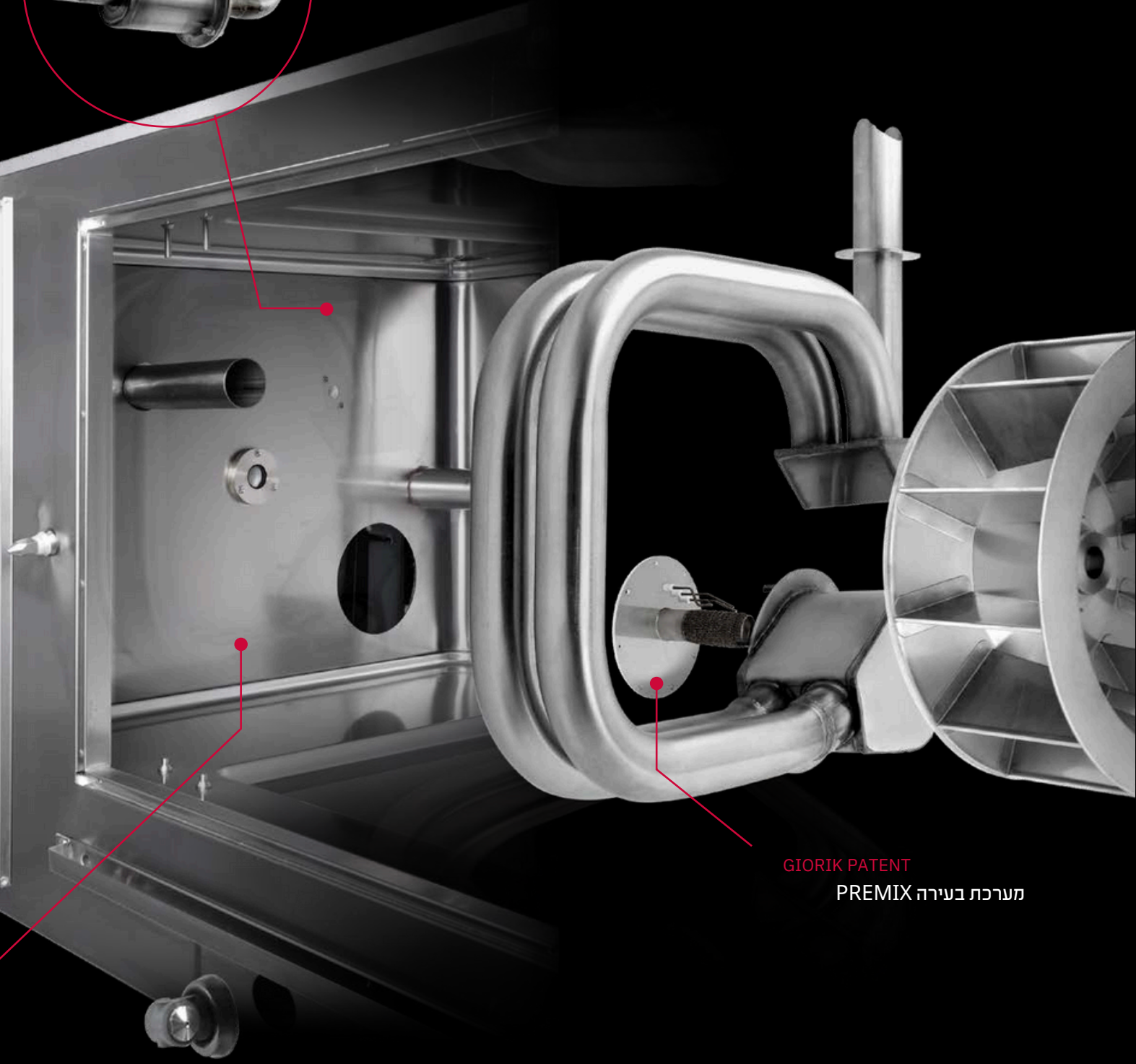


GIORIK PATENT

- Steam Production Combined System
מערכת משולבת לייצור אדים.



GIORIK PATENT
מערכת METEO



GIORIK PATENT
מערכת בעירה PREMIX

DOOR

הדלת מצוידת במערכת קירור טבעית המונעת סיכון של כוויות. היא כוללת גם שוקת כפולה בחזית התנור ובדלת.

TURBINE / CONVECTION FAN

טורבינה / מאוורר קונבנציה
מאוורר בעל 6 מהירויות עם אינברטר אלקטרוני, המאפשר לקבוע את זמן ההיפוץ של המאוורר לאפס. כאשר הדלת פתוחה, הטורבינה עוצרת כמעט מיידית.

LIGHTING

הנורות עם תאורת ה-LED המותקנים בדלת מספקים בהירות גבוהה הרבה יותר בתוך תא הבישול בהשוואה למערכות המסורתיות.

COOKING CHAMBER

תא בישול
תא הבישול ללא תפרים. מדפי התבניות ומפזר החום ניתנים להסרה בקלות לצורך ניקוי. האטם החדש בעל שפה כפולה קל להחלפה.

ENCODER

כפתור המקודד שקוע לחלוטין בתוך המכשיר, להפחתת נפח הספק ומסוכנות לשבירה.

- SPRAY NOZZLE

מקלח נשלף שמקל על ניקוי תא הבישול.

TOUCH SCREEN PANEL

מסך מגע בגודל 7 אינץ'

- AUTOMATIC WASHING

מערכת ניקוי אוטומטית עם חומר ניקוי נוזלי.

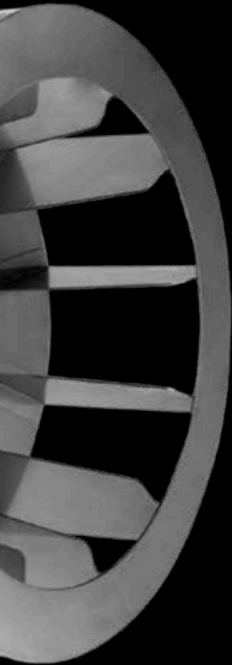
INSTRUMENT COMPARTMENT

חלל הפיקוד והבקרה מאוורר ומוגן עם מסנן אבק, גישה ישירה מהחזית של התנור עם מערכת פתיחה נוחה בסגנון ספר.

SUPERSTEAM - ויסות אדים ברמת שני שלבים.

THE PREMIX BURNER SYSTEM

מערכת מבערי פרמיקס
הגרסאות הפועלות על גז מצוידות במבערים מיוחדים (פטנט של Giorik), המיועדים לפי עקרון ערבוב מראש של גז ואוויר. מערכת החילוף החום בעלת היעילות הגבוהה מבטיחה בעירה אופטימלית ותפוקת חום מירבית.







Steambox Evolution H

H דגמים חשמליים		בקרת מסך מגע 9 אינץ' - הפקת קיטור משולבת		
Model	Dimensions	Capacity	Voltage	Power
	LxPxH mm			
⚡		GN	v	kW
⚡ SEHE061W	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	11,4
⚡ SEHE101W	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	16,5
⚡ SEHE062W	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	21,4
⚡ SEHE102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	28,3
⚡ SEHE201W	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	33,3
⚡ SEHE202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	54,1

H דגמים על גז		בקרת מסך מגע 9 אינץ' - הפקת קיטור משולבת		
Model	Dimensions	Capacity	Voltage	Power
	LxPxH mm			
⚡		GN	v	kW
🔥 SEHG061W	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 1,4⚡
🔥 SEHG101W	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 1,5⚡
🔥 SEHG062W	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 1,4⚡
🔥 SEHG102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	27 + 3,3⚡
🔥 SEHG201W	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	36 + 3,3⚡
🔥 SEHG202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	54 + 4,1⚡



Steambox Evolution R

R		דגמים חשמליים				בקרת מסך מגע 7 אינץ' - גרסה עם הזרקת קיטור ישירה				
Model	Dimensions		Capacity	Voltage	Power					
	LxPxH									
⚡	mm		GN	v	kW					
⚡ SERE061W	860x795x835		6 GN 1/1	3N 400	10,4					
⚡ SERE101W	860x795x1115		10 GN 1/1	3N 400	15,5					
⚡ SERE062W	1120x845x835		6 GN 2/1	3N 400	20,4					
⚡ SERE102W	1120x845x1115		10 GN 2/1	3N 400	25,8					
⚡ SERE201W	995x835x1850		20 GN 1/1	3N 400	30,8					
⚡ SERE202W	1200x910x1850		20 GN 2/1	3N 400	51,6					

R		דגמים על גז				בקרת מסך מגע 7 אינץ' - גרסה עם הזרקת קיטור ישירה				
Model	Dimensions		Capacity	Voltage	Power					
	LxPxH									
⚡	mm		GN	v	kW					
🔥 SERG061W	860x795x835		6 GN 1/1	1N 230	12 + 0,4⚡					
🔥 SERG101W	860x795x1115		10 GN 1/1	1N 230	19 + 0,5⚡					
🔥 SERG062W	1120x845x835		6 GN 2/1	1N 230	19 + 0,4⚡					
🔥 SERG102W	1120x845x1115		10 GN 2/1	1N 230	27 + 0,6⚡					
🔥 SERG201W	995x835x1850		20 GN 1/1	1N 230	36 + 0,8⚡					
🔥 SERG202W	1200x910x1850		20 GN 2/1	1N 230	54 + 1,3⚡					

השוואה בין תנורי "H" ו-"R"

סיכום ההבדלים בין הגרסאות		
פונקציות	H	R
הפקת קיטור משולבת - מערכת סימביוטית (פטנט)	•	—
מערכת METEO	•	—
מכוון קיטור (פטנט)	•	—
Super Steam	—	•
בישול בטמפרטורה נמוכה ב-30°C	•	—
בישול בטמפרטורה נמוכה ב-50°C	•	•
קירור במהלך הבישול	•	•
תחזוקה	•	•
שליטה על המסילות	•	•
פונקציית One Touch	—	•
מערכת מידע	•	•
מערכת ניקוי אוטומטית	•	•
ניקוי עם טאבים	•	—
סילוק אבנית אוטומטי בדוד	•	—

nePoint.

כל הפתרונות למטבח המקצועי

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

CE IMQ

 KOREA GAS SAFETY CORPORATION


BELGAQUA


ETG US