

OnePoint.

כל הפתרונות למטבח המקצועי

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

KORE

THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch

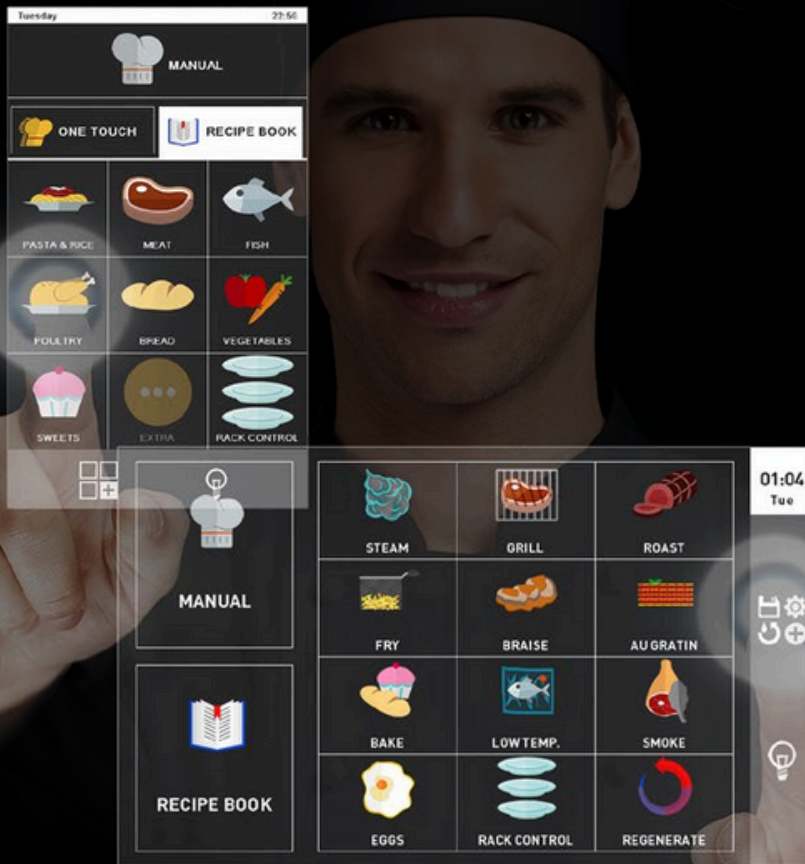
THE SMART WAY OF COOKING



KORE

THE ESSENCE OF COMBI OVENS

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT



mini
touch

THE SMART WAY OF COOKING



(6 GN 1/1)



(10 GN 1/1)



(6GN 2/3)



(6 GN 1/1)



(10 GN 1/1)

**mini
touch**
THE SMART WAY OF COOKING

Entry level *m*



כל מה שצריך בתנור מקצועי

בעסקים בעלי דרישות גבוהות מאוד אך עם שטח מוגבל, התנורים חייבים להיות יעילים, רב-תכליתיים וקומפקטיים בגודלם. התנורים KORE ו-MINITOUCH האינטואיטיביים והמתקדמים עומדים בדרישות אלו בדיוק. בנוסף, הבוילר בעל היעילות הגבוהה המותקן בסדרת התנורים KORE - ייחודי מסוגו - ונתוני הבנייה הטכניים שלו, הופכים את התנור לטכנולוגי ביותר, ובעל ביצועים גבוהים, פרקטיות מרבית וצריכת אנרגיה נמוכה.

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

**mini
touch**
THE SMART WAY OF COOKING



מגשים מושלמים לכל צורכי הבישול

לתנורי Kore ו-Minitouch מבחר רחב של תבניות ומגשים, אשר תוכננו במיוחד כדי לעמוד בכל צורכי הבישול. הם עמידים וחזקים ומבטיחים פיזור חום מושלם, מה שהופך את תבניות Giorik לחובה בכל מטבח מקצועי.



**המגשים המושלמים
לכל צורכי הבישול**

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

**mini
touch**
THE SMART WAY OF COOKING



נבנה סביב השף

הפיכת ניהול המטבח לקל: זו המטרה של Giorik. לכן, כל פרט נועד ונבנה תוך מחשבה על האינטראקציה בין התנור, השף והמטבח בראש. התנורים החדשים מהסדרות Kore ו-Minitouch הם למעשה "מותאמים אישית" לצרכים של השף, ומבטיחים לו את האפשרות להתאים פונקציות ותוכניות לפי השגרה והדרישות.

GIORIK ON-AIR (KORE b/i)

כל התנורים מסדרת Kore יכולים להיות מקושרים לענן של Giorik.
זה מאפשר לאסוף מידע על התנור, כך שניתן לנתח שגיאות ציוד ופרמטרים מרחוק.
חיבור לענן גם מאפשר לעדכן את תוכנת התנור בזמן אמת.



לכל שף יש את הסודות שלו ואת הסגנון האישי שלו.
פונקציית ה-MESSAGE בתנורים Kore ו-Minitouch מאפשרת לשפים להזין הערות ותזכורות (המאושרות עם צליל אקוסטי) בין שלבי הבישול השונים, כדי להעניק למנות את הטאץ' האישי.

תנורי Kore ו-Minitouch עוזרים לשפים לייעל ולתכנן את מחזורי העבודה.
הודות לפונקציית DELAYED START, ניתן לקבוע את זמן ההתחלה של מחזור בישול ישירות מלוח השנה המובנה בתנור.



מערכת דוד/הזרקה ישירה מיוחדת ופטנטית.



METEO SYSTEM (b/i)

מערכת בקרת לחות ייחודית אשר הודות לתוכנה מבצעת ניתוח פרמטרים בתא הבישול, ומתאימה את ייצור האדים או משחררת לחות לפי הצורך.



STEAM TUNER (b/i)

התאמת רמת הרטיבות של האדים, תוך כדי מדידה מדויקת של רמת יובש או לחות הקיטור.



RECIPE TUNER (b/i/m)

וויסות אוטומטי של התנור במהלך הבישול, בהתאם לרמות הבישול, השחמה, הלחות וההתפחה שנבחרו על ידי השף.



RACK CONTROL (b/i/m)

ניהול פעילות הסרוויס של המסעדה, המאפשרת בישול של מנות שונות בו-זמנית ברמות שונות, עם אפשרות EasyService, ניתן גם להגיש את כל המנות באותו הזמן.



HIGH-EFFICIENCY BOILER (b)

להשגת ביצועים מצוינים תוך צמצום זמן הבישול וצריכת האנרגיה.



ממשק משתמש אינטואיטיבי הודות לתצוגת ה-Touch Screen החדשה, בגודל 7 אינץ' (b/i) ו-5 אינץ' (m). תאורת LED בדלת מספקת את רמת הראות הגבוהה ביותר בחלל התנור.



מערכת שטיפה אוטומטית (b/i/m) מערכת שטיפה אוטומטית מסופקת כסטנדרט (Kore) או לפי בקשה (Minitouch), עם אפשרות לבחירה בין 4 רמות שטיפה.



ניקוי עם טבליות (b/i) המערכת החדשה עם מעגל סגור מאפשרת למשתמש להשתמש בחומר ניקוי מוצק (טבליות).



ONE TOUCH (m) מאפשר למשתמשים לחסוך זמן על ידי הפעלת המתכונים האהובים עליהם בפעולה אחת בלבד.

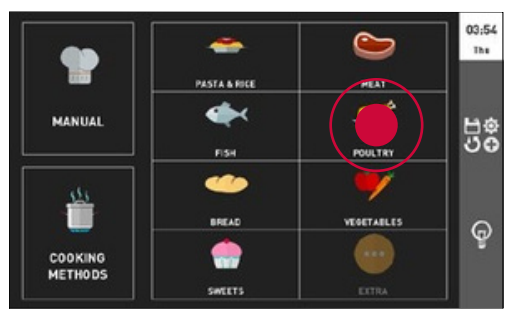
(b) זמין בדגמי b

(i) זמין בדגמי i

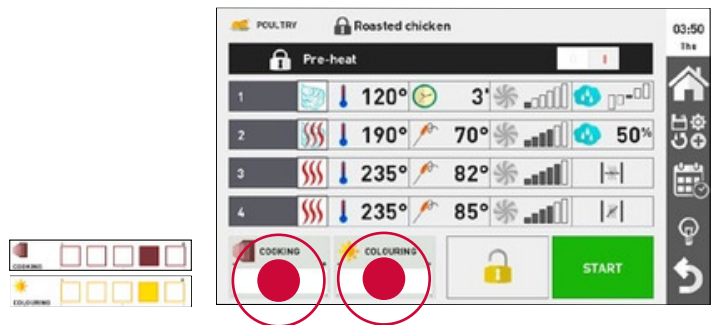
(m) זמין בדגמי m

תכנות אינטואיטיבי

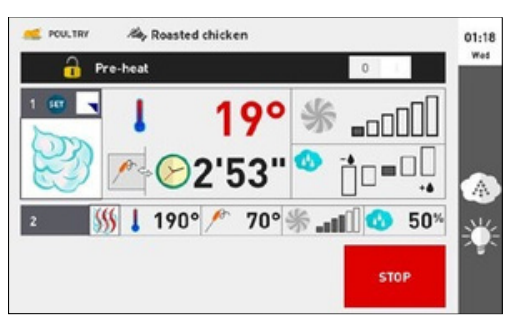
מתכונים מותאמים אישית כדי להקל על העבודה במטבח, שפים של Giorik יצרו מאות מתכונים שטעונים מראש בזיכרון התנור וזמינים לשימוש מייד. כל מתכון ניתן להתאמה אישית ושמירה לפי העדפות המשתמש בתנורים Minitouch-ו-Kore. בנוסף, הודות ליציאת USB, ניתן גם לייבא ולייצא אלפי מתכונים במהירות ובקלות.



בחרו את המתכון הרצוי מתוך תפריט ה"cooking" באמצעות "ספר מתכונים" ו"שיטות בישול". לדוגמה, קטגוריית "עוף", מתכון "עוף צלוי".



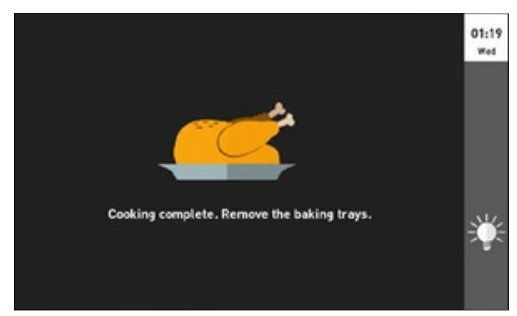
פונקציית "כיוון מתכונים" מאפשרת למשתמשים לבחור את רמות הבישול, השחמה, הלחות והתפיחה. ברגע שנבחרה הרמה הרצויה, התנור מווסת אוטומטית את כל פרמטרי הבישול הנדרשים.



לחצו על START כדי להתחיל את המתכון וחכו עד לסיום המחזור.

צפצוף יאותת כאשר הבישול יסתיים.

אות סיום יופיע על המסך. עכשיו תוכלו להוציא את התבניות ולהגיש!



KORE

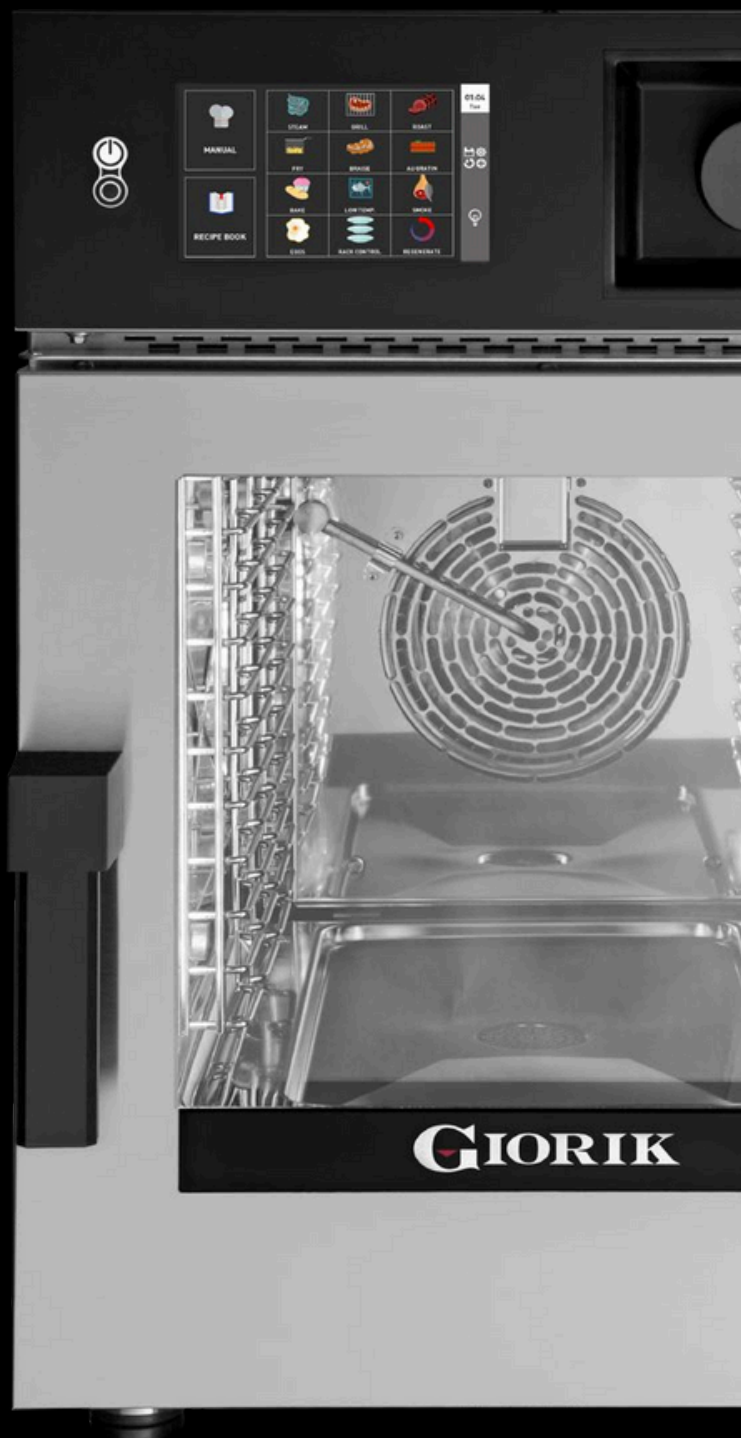
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

b

עם דוד ומסך מגע בגודל 7 אינץ'.

i

עם הזרקה ישירה, מסך מגע בגודל 7 אינץ'.





התנור הקומפקטי היחיד עם דוד

Giorik רשמה פטנט על מערכת ייצור קיטור
המאפשרת להקטין את גודל יצרן הקיטור בהרבה
בהשוואה לדודים המסורתיים.
תכונה ייחודית זו, בשילוב עם מאפייני מערכת היעילות הגבוהה,
מאפשרת צמצום משמעותי של צריכת מים ואנרגיה, תוך אופטימיזציה של הזמן.
גודל יצרן הקיטור של התנורים בסדרת קור קטן בהרבה מגודלם בתנורי קומבי מסורתיים.
למעשה, יצרן קיטור זה שומר על צריכה של רק 1 קילוואט.
לחיסכון משמעותי באנרגיה הן מבחינה כלכלית והן מבחינה סביבתית.

מערכת סימביוטית לייצור קיטור פטנט של גיוריק

השילוב המושלם

בתנור Kore קיימות שתי שיטות לייצור קיטור הפועלות במקביל: אחת המופקת על ידי הדוד ואחת במצב ישיר. שיטות אלו פועלות בסינרגיה, ומאפשרות למצות את היתרונות של כל שיטה, תוך התגברות על המגבלות של כל אחת מהן כשמתמשים בהן בנפרד.

מהירות ללא תחרות

בעזרת השימוש הכפול בשתי השיטות (דוד + הזרקה ישירה), Kore מייצרת קיטור בזמן קצר יותר מאשר המערכות המסורתיות. מערכת זו מייצבת את הקיטור, ומזרזת את הייצור כאשר הייצור המיידית פוחת עקב קירור האלמנטים המחממים.

קיטור באיכות גבוהה בכל עת

כאשר איכות הקיטור אינה אחידה, לא ניתן להבטיח תוצאות מושלמות בכל פעם. לדוגמה, כאשר הקיטור יבש מדי או הטמפרטורות גבוהות מדי, המזון נוטה להתייבש או להישרף. מנגד, כאשר יש יותר מדי לחות בקיטור, המזון עשוי להיות "רטוב". מערכת סימביוטית מצד שני, מבטיחה רוויה קבועה של תא הבישול ומספקת בקרת לחות מדויקת ורציפה.

גרסת גז זמינה

Kore זמינה גם בגרסת גז, בשני גדלים, 6 ו-10 GN 1/1, עם דוד או ללא דוד. לגרסת הגז יש מבערים מיוחדים המיוצרים לפי עקרון ערבוב גז ואוויר, ומחמם היעילות הגבוהה מבטיח בעירה אופטימלית ותפוקת חום גבוהה.

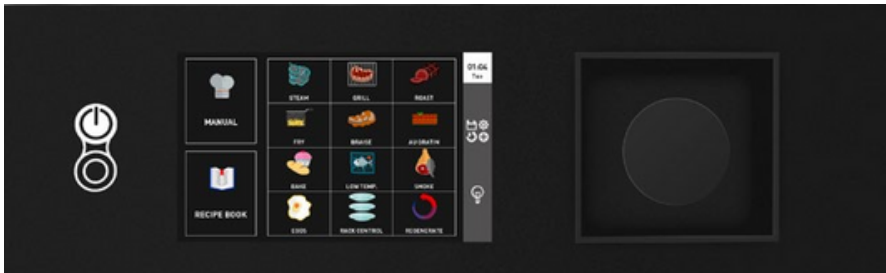




כל היתרונות של הסדרה המתקדמת ביותר

הבסיס לטכנולוגיה של Kore היה הפיתוחים שבוצעו עבור התנור Steambox Evolution. לכן, התוכנה הבסיסית שולטת על פונקציות התנור זהה לשני הדגמים. תוכנה מתקדמת זו ידידותית למשתמש ומביאה להפחתת הזמן הנדרש להגדיר את תוכניות הבישול, ובכך להגברת היעילות במטבח.

תצוגה מרהיבה עבור תנור מצוין
 המסך החדש במודלים b ו-i מקל על צפייה בפונקציות
 ובאייקונים, תוך שמירה על כל הטכנולוגיה והפונקציות של
 תנור הקומבי הזה בגודל של 7 אינץ'.



- בקרת טמפרטורה מ-30 עד 300 מעלות צלזיוס (b); • בקרת טמפרטורה מ-50 עד 300 מעלות צלזיוס (i); • התחדשות; • טיימר מ-1 עד 599 דקות, עם אפשרות הגדרה ללא הפסקה; • שיטת בישול: קונבקציה, אדים, שילוב אדים/קונבקציה; • פונקציית שמירה ומנוחה, מצב עישון קר וחם, מצב הודעות; • תוכניות בישול מוגדרות מראש. ניתן להגדיר 9 שלבי בישול עבור כל תוכנית; • מצב בישול Delta T; • בישול עם חיישן ליבת המזון; • בישול במספר רמות; • שליטה על לחות תא התנור (מערכת Meteo); • מתקן אדים: התאמת אדים (יבש-לח); • מאוורר עם בקרה באמצעות Inverter ו-6 הגדרות מהירות; • פתיחת שסתום אוורור ממונע.

• שיטות בישול: ניתן לבחור מבין 3 שיטות בישול



• ידני: להתאמה אישית של הבישול. ניתן להגדיר את שלבי הבישול השונים בנפרד, כולל שינוי טמפרטורה, זמן, מהירות סיבוב המאוורר ועוד.



• ספר מתכונים: ניתן לבחור מתוך מתכונים שהועלו מראש, הממוינים לפי סוגי מוצרים שונים.



• שיטות בישול: בישול לפי פונקציה. ניתן לבחור את שיטת הבישול הרצויה: אידוי, צלייה, טיגון, בישול, אפייה, השחמה, אפייה בטמפרטורה נמוכה, עישון, שליטת מגשים, רגנרציה.

KORE *b/i*
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

קיטור חכם

GIORIK

מערכת שליטה ייחודית בלחות
המערכת הייחודית לשליטה בלחות (פטנט של גיוריק) מאפשרת מעקב אחר
התנאים האקלימיים בחלל הבישול, כך שניתן לנקוט בפעולה מיידית לשמירה
על דרגת הלחות הנכונה. זה מושג באמצעות תוכנה שמנתחת את הפרמטרים
הנדרשים בחלל, מתאימה את ייצור האדים או פולטת לחות כדי להבטיח
תנאים אידיאליים לכל סוגי הבישול ולטעינה שונה של התנור.
פינוי לחות

הלחות נפלטת דרך שסתום פרפר מבוקר סרוו שמסלק את העודפים מהחלל
במהירות ובצורה מוחלטת דרך מערכת היניקה. זה גם מקצר את זמני
הבישול, הודות לניקוז בתנור. השסתום נפתח רק כאשר נדרש, ובכך מונע
בריחה מיותרת של חום.

צריכה מדויקת
מערכת Meteo, מערכת השליטה הייחודית בלחות, מאפשרת למשתמש
לכייל את צריכת המים, ולהתאים את ייצור האדים לצרכים האמיתיים של
הבישול ובכך להימנע מבזבז מיותר. המים הנדרשים לדחיסת האדים
העודפים מנוצלים בצורה יותר רציונלית, ושומרים על צריכה נמוכה עוד יותר.

steam tuner 

לא רק שניתן לכייל את כמות האדים המוחדרת לחלל
הבישול בתנורי Kore, אלא גם ניתן לשלוט באיכותם.
זאת בזכות מערכת
שמאפשרת להתאים את רמת הלחות באדים,
ולכוון אותה לדרגת הייבוש או הלחות הנדרשת
לפי שיטת הבישול (פטנט של גיוריק).





נוזל ניקוי



טבליות ניקוי

מערכת ניקוי מהשורה הראשונה

כל הדגמים b/i מצוידים במערכת ניקוי אוטומטית.

הממשק האינטואיטיבי מאפשר למשתמשים להתחיל במהירות את תהליך הניקוי בסיום מחזור הבישול או בסיום יום העבודה, באמצעות בחירה אחת מתוך ארבעת תוכניות הניקוי הזמינות, החל מתוכנית ניקוי אינטנסיבית ועד לתוכנית שטיפה בלבד.

תא הבישול עוצב במיוחד עם מערכת ניקוי סגורה, המציעה יתרונות רבים:

- המערכת הסגורה החדשה משתמשת בכמות מינימלית של מים, מה שמביא לחיסכון כלכלי.

- ניתן להשתמש בחומרי ניקוי נוזליים או מוצקים (טבליות) עם המערכת החדשה.

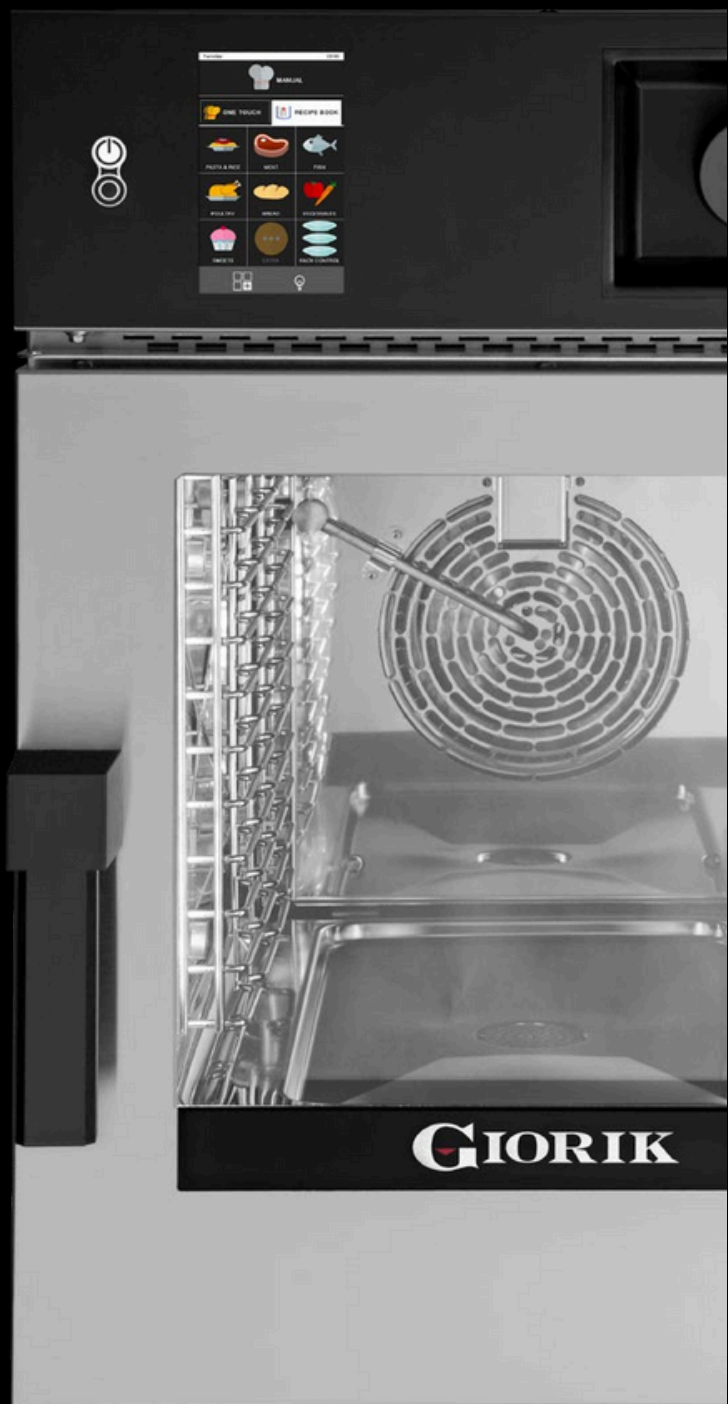
- דגם Kore (b) מנקה את הדוד באופן אוטומטי בהתאם לשימוש, ומשחרר את המפעיל מהצורך בניקוי ידני. הדוד מנוקה באמצעות חומר ניקוי אורגני או באמצעות חומץ לבן.

mini touch

THE SMART WAY OF COOKING

m

עם הזרקת קיטור ישירה
ומסך מגע בגודל 5 אינץ'





תנור רמה בסיסית מהפכני

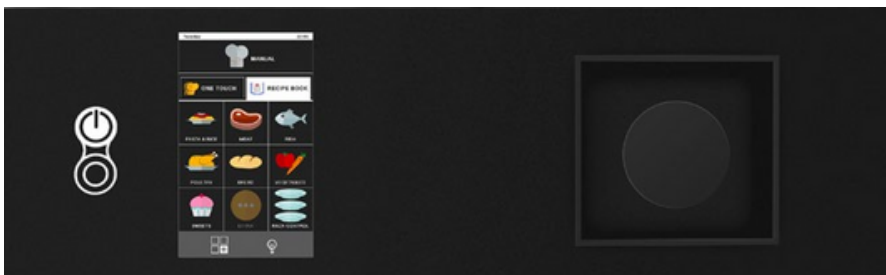
סדרה זו מצוידת גם בלוח בקרה מגע אינטואיטיבי וחדשני, המאפשר להשתמש בתוכניות בישול מוכנות מראש ולהעלות מתכונים מכרטיס USB.

הוא יכול לשמור תוכניות עם מספר שלביי בישול, לשלוט על הלחות היחסית בחלל הבישול, להציע שלוש מהירויות מאוורר שונות, לבשל עם חישן לבישול בלב המוצר ולבשל בטמפרטורה נמוכה עם הגדרת Delta T.

הוא נקרא "MINI" כי הוא בעל מסך בגודל 5 אינצ'ים, מעט קטן יותר מהמסך של Kore.

מיני טאצ', מקסימום אפשרויות

לסדרת המיני טאצ' מגוון רחב של דגמים מסדרת הקור. בנוסף לתנורי 6 ו-10 מגשים בגודל GN 1/1, סדרה זו כוללת גם תנור בגודל GN 2/3 עם 6 מגשים. תנור קומפקטי זה עונה לצרכים של עסקים קטנים יותר או יכול לשמש כתוספת לתנור גדול יותר במטבחים גדולים.



- בקרת טמפרטורה: 300-50 מעלות צלזיוס
- טיימר: 1 עד 599 דקות, עם אפשרות הפעלה רצופה
- שיטת בישול: קונבקציה, אדים, בישול משולב קונבקציה/אדים
- תוכניות בישול מוכנות מראש: ניתן להגדיר 9 שלבי בישול לכל תוכנית
- מצב בישול Delta T
- בישול באמצעות חיישן ליבת הבשר
- בקרת לחות
- מאוורר עם בקרת מהירות משתנה: 3 מהירויות
- פתח אוורור ממונע

ניתן לבחור מתוך 3 שיטות בישול:



ידיני. להתאמה אישית של הבישול. ניתן להגדיר את שלבי הבישול השונים בנפרד, כולל שינוי הטמפרטורה, הזמן, ומהירות סיבוב המאוורר וכו'.



ספר מתכונים. מתכונים שהועלו מראש, מחולקים לפי סוגי מוצרים שונים, ניתן לבחור מהם.



טאץ' אחד. חוסך זמן בהגדרת תוכניות הבישול. המשתמשים יכולים להפעיל את המתכונים המועדפים

mini touch *m*

THE SMART WAY OF COOKING

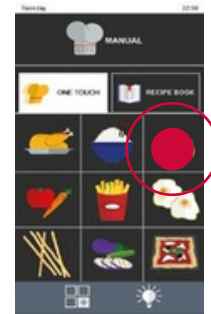


טכנולוגיית ONE TOUCH

מאפשרת למשתמשים לחסוך זמן על ידי הפעלת המתכונים המועדפים שלהם בפעולה אחת בלבד. התנור מסוגל לשמור תוכניות בישול, שניתן לבחור מהתוכניות הקיימות של גיוריק או ליצור אותן במהלך השימוש על ידי הכנסת הגדרות אישיות. כל התוכניות נשמרות ומופעלות ישירות ממסך ה-ONE TOUCH בפעולה פשוטה.

בקרת לחות

כדי להבטיח אקלים מאוזן בצורה מושלמת בתוך תא הבישול, גיוריק אימצה מערכת ייחודית לשליטה על הלחות היחסית בתא, המספקת את כמות הלחות הנדרשת בכל עת.





נוזל ניקוי

מערכת שטיפה אוטומטית

כל הדגמים זמינים עם מערכת ניקוי אוטומטית לפי בקשה. הממשק האינטואיטיבי מאפשר למשתמשים להתחיל לנקות במהירות בסיום מחזור הבישול או בסיום יום העבודה על ידי בחירת אחת מתוך ארבעת תוכניות הניקוי הזמינות, החל מניקוי יסודי ועד לשטיפה בלבד.

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

b/i

m

אביזרים חיוניים



חיישן ליבה
לפיקוח רציף ומדויק על
טמפרטורת הליבה.



USB
זיכרון חיצוני עם מתכונים
שמורים.



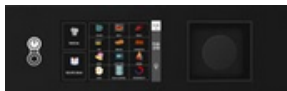
מעבה





**דוד יעיל / בוילר
עם מסך מגע 7 אינץ'**

Model	Size	Capacity	Voltage	Power	Gas
	LxPxH				
⚡	mm	GN	V (50Hz opz.60Hz)	kW	kW
⚡ KB061W	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	7,9	-
🔥 KBG061W	519x840x770	6 GN 1/1	1N 230	1,3	5,5
⚡ KB101W	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	14,8	-
🔥 KBG101W	519x840x1010	10 GN 1/1	1N 230	1,6	11



**הזרקה ישירה
עם מסך מגע 7 אינץ'**

Model	Size	Capacity	Voltage	Power	Gas
	LxPxH				
⚡	mm	GN	V (50Hz opz.60Hz)	kW	kW
⚡ KI061W	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9	-
🔥 KIG061W	519x840x770	6 GN 1/1	1N 230	0,3	5,5
⚡ KI101W	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8	-
🔥 KIG101W	519x840x1010	10 GN 1/1	1N 230	0,6	11



**הזרקה ישירה
עם מסך מגע 5 אינץ'**

Model	Size	Capacity	Voltage	Power	Gas
	LxPxH				
⚡	mm	GN	V (50Hz opz.60Hz)	kW	kW
⚡ KM0623	519x633x770	6 GN 2/3	3N 400	4,7	-
⚡ KM0623W	519x633x770	6 GN 2/3	3N 400	4,7	-
⚡ KM061	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9	-
⚡ KM061W	519x808x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9	-
⚡ KM101	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8	-
⚡ KM101W	519x808x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8	-

סיכום ההבדלים בין הגרסאות

פונקציות	b	i	m
מערכת Symbiotic - מחולל קיטור בעל יעילות גבוהה	•	—	—
מערכת Meteo	•	•	—
מערכת Steam Tuner	•	•	—
בישול בטמפרטורה נמוכה החל מ-30°C	•	—	—
בישול בטמפרטורה נמוכה החל מ-50°C	—	•	•
קירור בזמן הבישול	•	•	•
שמירה על טמפרטורה	•	•	•
בישול ברבדים	•	•	•
מידע מערכת	•	•	•
One Touch (מגע אחד)	—	—	•

nePoint.

כל הפתרונות למטבח המקצועי

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

CE IMQ

 KOREA GAS SAFETY CORPORATION


BELGAQUA


ETL US