

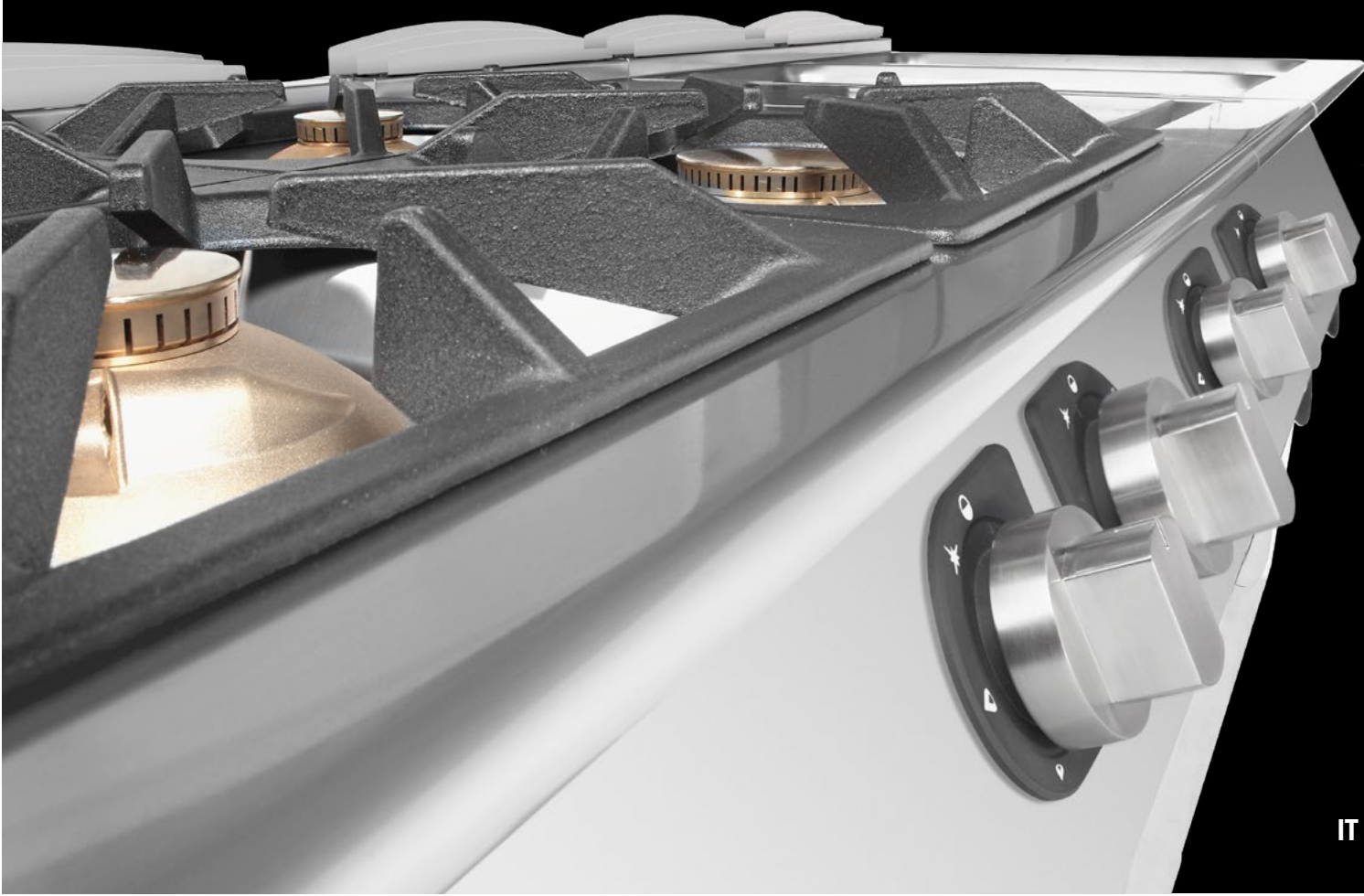
# GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



## unika700

Tutte le ragioni per essere Unika  
*All reasons to be Unika*



**unika700**



# unika700

## **IT | TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA**

GIORIK, attiva dal 1963 nella produzione di apparecchi di cottura per la Ristorazione Professionale, presenta Unika 700, la nuova linea di cottura orizzontale. La ricerca e l'innovazione sono stati i principi ai quali Giorik si è ispirata nello sviluppo di questa linea che, per le soluzioni adottate, è veramente unica.

Scopriamo insieme il perché.

## **GB | ALL REASONS TO BE UNIKA**

*GIORIK, operating in the Professional Cooking Equipment Industry since 1963, presents Unika 700, the new horizontal cooking line. In developing this line, which in terms of solutions adopted is truly one of a kind, research and innovation were Giorik's inspiring principles.*

*Let's find out why.*





**1** INTERCAMBIABILITÀ DEI BRUCIATORI  
*INTER-CHANGEABILITY OF GAS BURNERS*



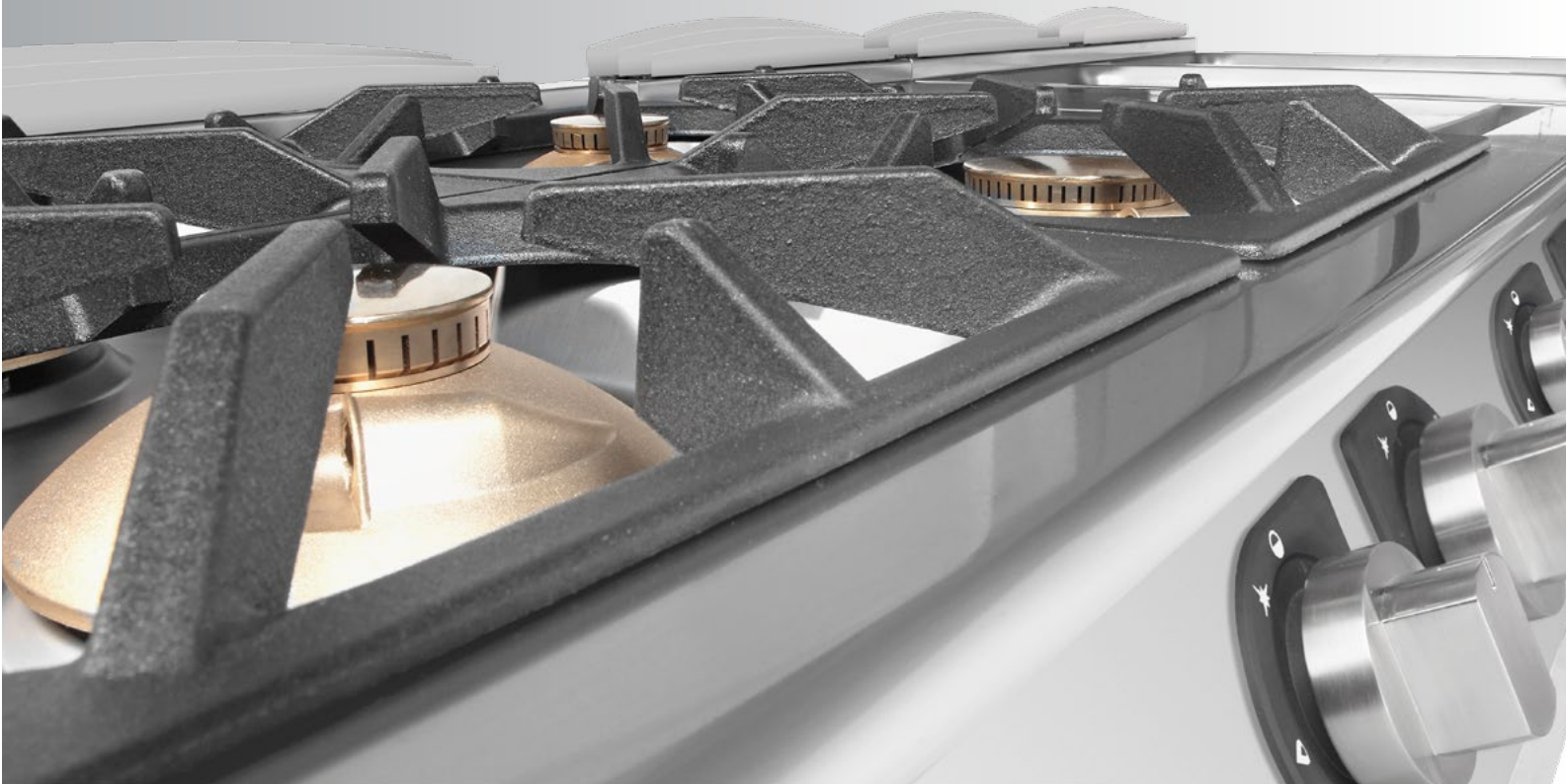
**IT** | In funzione del tipo di utilizzo, grazie alle condutture in acciaio flessibile, è possibile variare la posizione dei bruciatori ad installazione avvenuta. La certificazione dell'apparecchiatura non viene inficiata da queste modifiche, poiché la stessa è estesa a tutte le configurazioni possibili.

**GB** | Depending on the type of use, thanks to the flexible stainless steel pipes, the position of the burners can be changed after installation. Appliance certification is not affected by the change, as this covers all possible configurations.



TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA | ALL REASONS TO BE UNIKA





**2** PULIBILITÀ DEI FUOCHI APERTI  
*CLEANING OF THE GAS BURNERS*





**IT** | Bruciatori in ottone con potenze variabili da 4-8 kW. Il piano di cottura ricavato da profondo stampaggio con bruciatori in ottone fissati ermeticamente al piano stesso, evita la traccimazione di qualsiasi liquido e ne facilita la pulizia.

**GB** | Brass burners with powers varying between 4-8 kW. The cooktop made by deep pressing with brass burners hermetically fastened to the top itself prevents any liquid overflow and makes for easier cleaning.

**3** PIASTRE A ZONE SEPARATE O PIASTRA UNICA  
*PLATES WITH SEPARATE OR SINGLE AREAS*





**IT** | Le versioni a doppio modulo sono costruite con due distinte zone di cottura conseguendo molteplici vantaggi:

- Si possono grigliare diversi tipi di pietanze, ad esempio carni, pesce, uova, formaggi, evitando mescolanze di sapori.
- Rispetto alla piastra singola, le zone separate garantiscono una maggiore uniformità di temperatura, poiché le piastre singole, al centro, non hanno elementi riscaldanti.
- Quando si accende solo mezzo modulo, il calore non migra nell'altra porzione di piastra non riscaldata, evitando un notevole dispendio di energia.

**GB** | *The twin-module versions are made with two distinct cooking areas. This results in numerous benefits:*

- *Different types of foods can be grilled, e.g., meat, fish, eggs, cheese, without mixing flavours.*
- *Compared to single plates, separate areas ensure greater temperature uniformity, because single plates do not have heating elements at centre.*
- *When only half a module is used, the heat does not migrate to the other unheated part of the plate thus ensuring big energy savings.*



**4** LA PIÙ AMPIA GAMMA DI FRIGGITRICI  
*BROAD RANGE OF FRYERS*



TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA | ALL REASONS TO BE UNIKA



**IT |** Unika 700 dispone di una vastissima gamma di friggitrici a gas ed elettriche. Le vasche delle friggitrici a gas sono disponibili in due versioni: con scambiatori di calore esterni alla vasca, oppure interni. Tutti i modelli sono disponibili anche nella versione melting con controllo elettronico della temperatura.

**GB |** Unika 700 offers an extremely broad range of gas and electric fryers. The gas-fryer tanks are available in two versions: with heat exchangers outside or inside the tanks. All models are also available in "melting" version with electronic temperature control.



**5** RISCALDAMENTO DIRETTO O INDIRETTO  
*DIRECT OR INDIRECT HEAT*





**IT |** Le pentole della gamma Unika sono disponibili nelle versioni a riscaldamento diretto o indiretto. Nelle versioni indirette, il controllo pressione intercapedine avviene tramite valvola di sicurezza e manometro analogico. Il riempimento della vasca è effettuato tramite rubinetto a snodo, mentre lo scarico è consentito da un rubinetto in ottone cromato con maniglione. Il sistema autoclave (0,05 bar) è disponibile su richiesta.

**GB |** Boiling pans from the Unika range are available in versions using either direct or indirect heat. In the indirect versions the jacket cavity pressure is regulated by a safety valve and an analogue gauge. The pan is filled through a swivel tap and emptied through a chrome-plated brass tap with a large handle. A 0.05 bar autoclave system is available on request.



**6** ALTA PRODUTTIVITÀ  
*HIGH PRODUCTIVITY*





**IT** | Le brasiere della linea Unika Giorik sono disponibili nella versione a ribaltamento manuale o con sollevamento motorizzato. Le vasche sono in acciaio inossidabile AISI 304 e spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. Bruciatori ad elevato rendimento termico e resistenze corazzate di grande potenza per ridurre al minimo il calo di temperatura e velocizzare i tempi di cottura.

**GB** | Unika bratt pans from Giorik are available with either a manual or motorised tilting mechanism. Tanks are made of 304 AISI stainless steel with rounded corners to help cleaning operations. High performance burners and powerful armoured heating elements to reduce to the minimum temperature drop off and to hasten cooking times.



**7** AMPIA VASCA STAMPATA  
*BIG STAMPED TANK*



TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA | ALL REASONS TO BE UNIKA



**IT** | Unika 700 dispone di una vastissima gamma di friggitrici a gas ed elettriche. Le vasche delle friggitrici a gas sono disponibili in due versioni: con scambiatori di calore esterni alla vasca, oppure interni. Tutti i modelli sono disponibili anche nella versione melting con controllo elettronico della temperatura.

**GB** | Unika 700 offers an extremely broad range of gas and electric fryers. The gas-fryer tanks are available in two versions: with heat exchangers outside or inside the tanks. All models are also available in "melting" version with electronic temperature control.



**8** CALORE SENZA DISPERSIONE  
*NO HEAT LOSS*





**IT** | Le cucine ad induzione della gamma Unika sono dotate di una superficie di cottura in vetroceramica con zone di cottura a controllo indipendente. La generazione del calore avviene per effetto induttivo, attivato dalla presenza di un recipiente in materiale ferromagnetico sul piano di cottura. Grazie alla generazione del calore direttamente nel recipiente di cottura senza la dispersione dovuta al passaggio del calore dal punto caldo al fondo della pentola, i tempi di cottura sono ridotti e c'è un minor surriscaldamento dell'ambiente di lavoro.

**GB** | Induction hobs from the Unika range have a cooking surface in glass-ceramic with independently controlled cooking zones. The heat is generated by the induction effect provoked by contact between the cooking surface and a pan made of ferromagnetic material. Because the heat is generated directly in the cooking pan there is no heat loss from the transfer of the heat from its source to the bottom of the pan, thus reducing cooking times and keeping the working environment cooler.



**9** ZONE TERMICHE DIFFERENZIATE  
*DIFFERENT TEMPERATURE ZONES*





**IT** | Le cucine Tuttapietra della gamma Unika sono disponibili su base d'appoggio con vano a giorno oppure con forno elettrico o a gas. La presenza di un unico elemento riscaldante in posizione centrale permette di ottenere delle zone termiche differenziate sulla piastra di cottura, di modo che la parte centrale, con una maggiore concentrazione di calore, si presti a cotture più aggressive, lasciando quelle più delicate (o il mantenimento dei cibi) alle zone periferiche.

**GB** | *Unika solid top hobs can be placed on top of an open base unit or a gas or electric oven. The centrally located single heating element produces different temperature zones on the plate, with the greatest concentration of heat in the centre, for more rapid cooking, while the cooler outer parts can be used for gentler cooking or just to keep food warm.*



**10** SICURA COMPONENTI  
*RELIABLE MODULARITY*

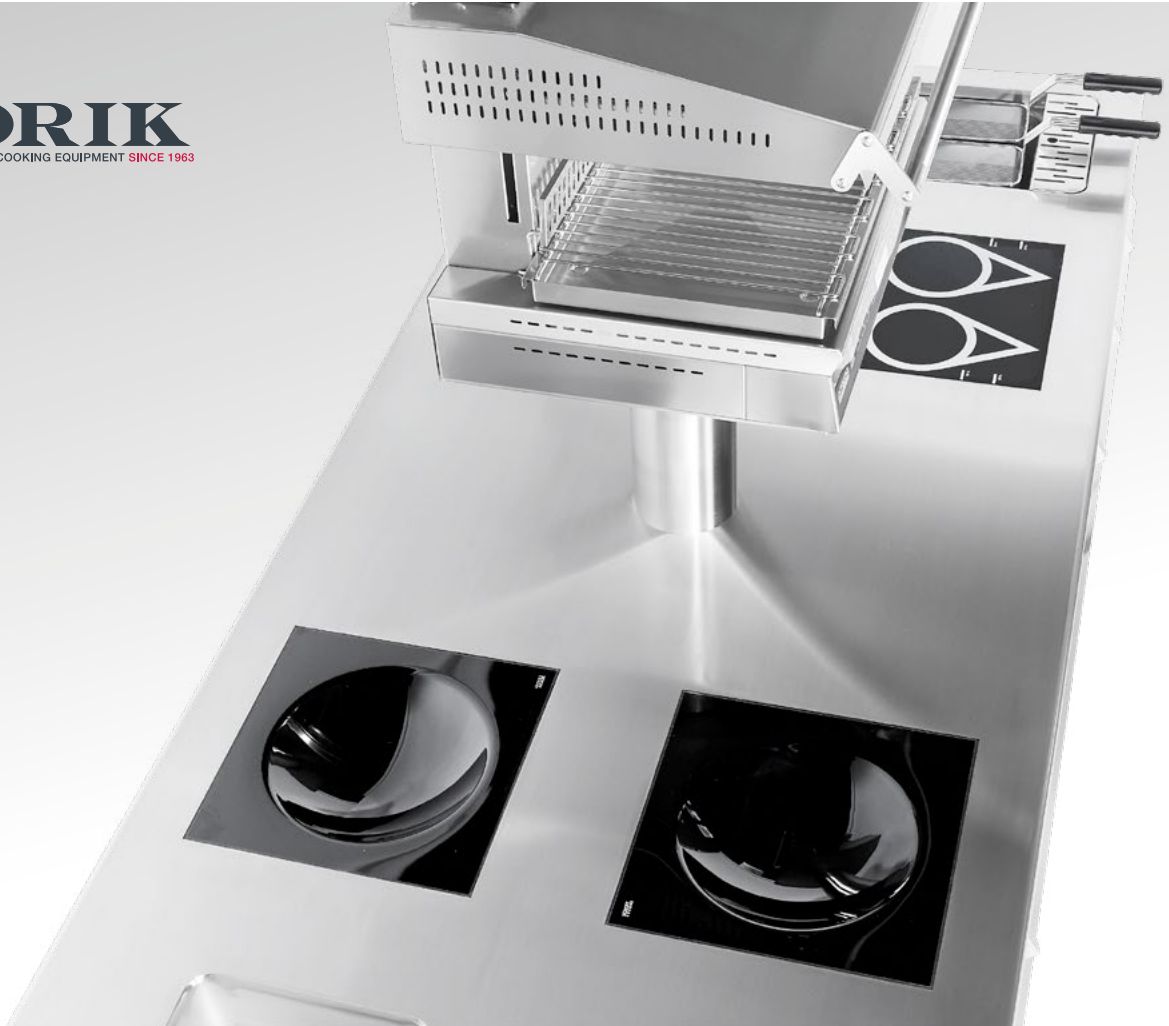




**IT** | Le apparecchiature di Unika 700 possono essere abbinare a quelle di Unika 900, poiché l'estetica e tutte le soluzioni tecniche sono le medesime.

**GB** | Unika 700 appliances can be combined with those of Unika 900, because appearance and technical solutions are the same.





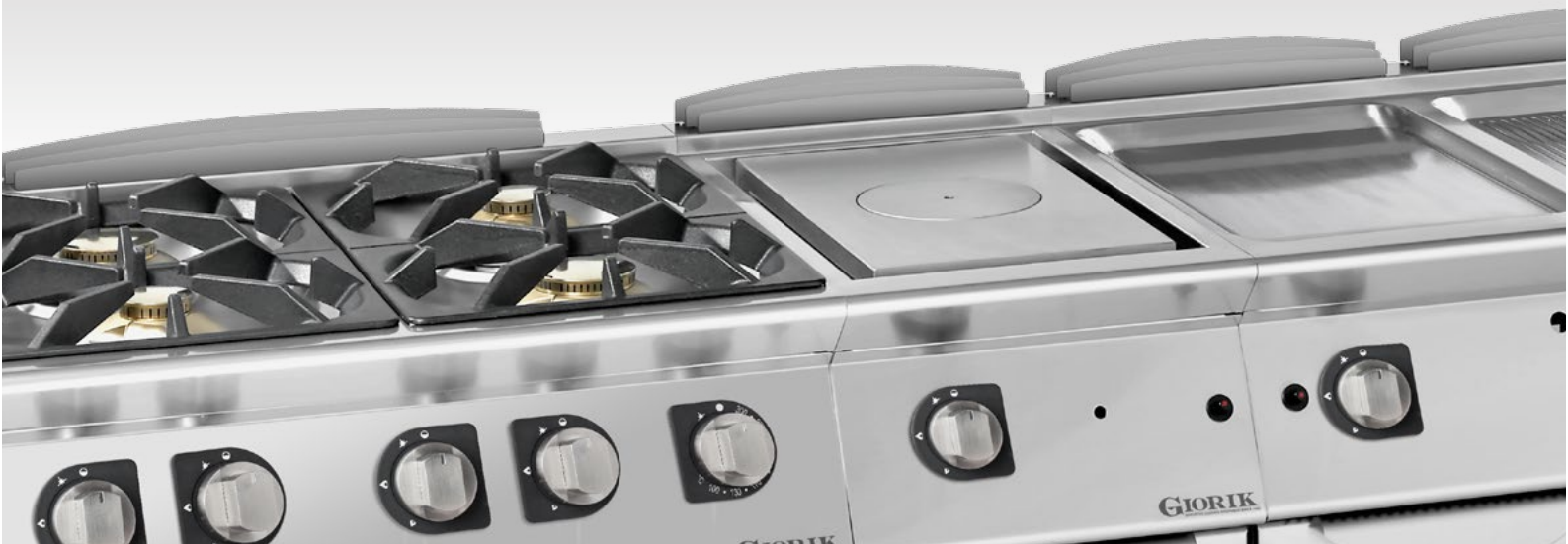
**11** I NOSTRI PIANI IGIENICI  
*OUR HYGIENIC TOPS*





**IT** | Per facilitare le operazioni di pulizia, tutti gli elementi della gamma Unika sono disponibili in versione piano igienico. La configurazione delle funzioni è decisa dal cliente in base alle proprie esigenze e può essere completata da accessori quali strutture di appoggio per pentole, piani di porzionamento nonché supporti per salamandre. Il piano di lavoro è disponibile nella versione AISI 304 con spessore 20/10 oppure 30/10.

**GB** | To make cleaning easier, all elements of Unika range are available in hygienic top version. The configuration of functions is decided by the customer according to his own requirements and can be completed with accessories such as supporting structures for pans, portioning tops as well as salamander supports. The worktop version is available in AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 or 30/10.



## TUTTA LA LINEA UNIKA *ALL THE LINE UNIKA*

**IT** | La gamma si compone di diversi elementi disponibili nelle versioni a gas ed elettriche. Per molti modelli disponibile anche la versione top.

**GB** | *The range consists of various elements available in gas and electric versions. Top version also available for many models.*

**unika700**





GIORIK

GIORIK

**unika700**





**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin**  
**Kaffee + Gastrotechnik**

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24 Std. Service

Gstalterstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

**GIORIK**  
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

**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](http://www.giorik.com)

