

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



unika900

Tutte le ragioni per essere Unika
All reasons to be Unika



unika900



unika 900

IT | TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA

GIORIK, attiva dal 1963 nella produzione di apparecchi di cottura per la Ristorazione Professionale, presenta Unika 900, 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 900, 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 PIANO DI COTTURA CON ACQUA
COOKTOPS WITH WATER





IT | Unika 900 prevede una versione di piani di cottura con le griglie a filo-piano, in ghisa o in acciaio, con la possibilità di riempire d'acqua la bacinella sottostante i bruciatori facilitando così, tramite un rubinetto di carico-scarico, la pulizia dei residui di cottura.

GB | Unika 900 includes a version with "flat pan" supports either made of cast iron or stainless steel. As extra optional the basin below can be filled with water to facilitate removing cooking residues by means of an inlet/outlet water tap.



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





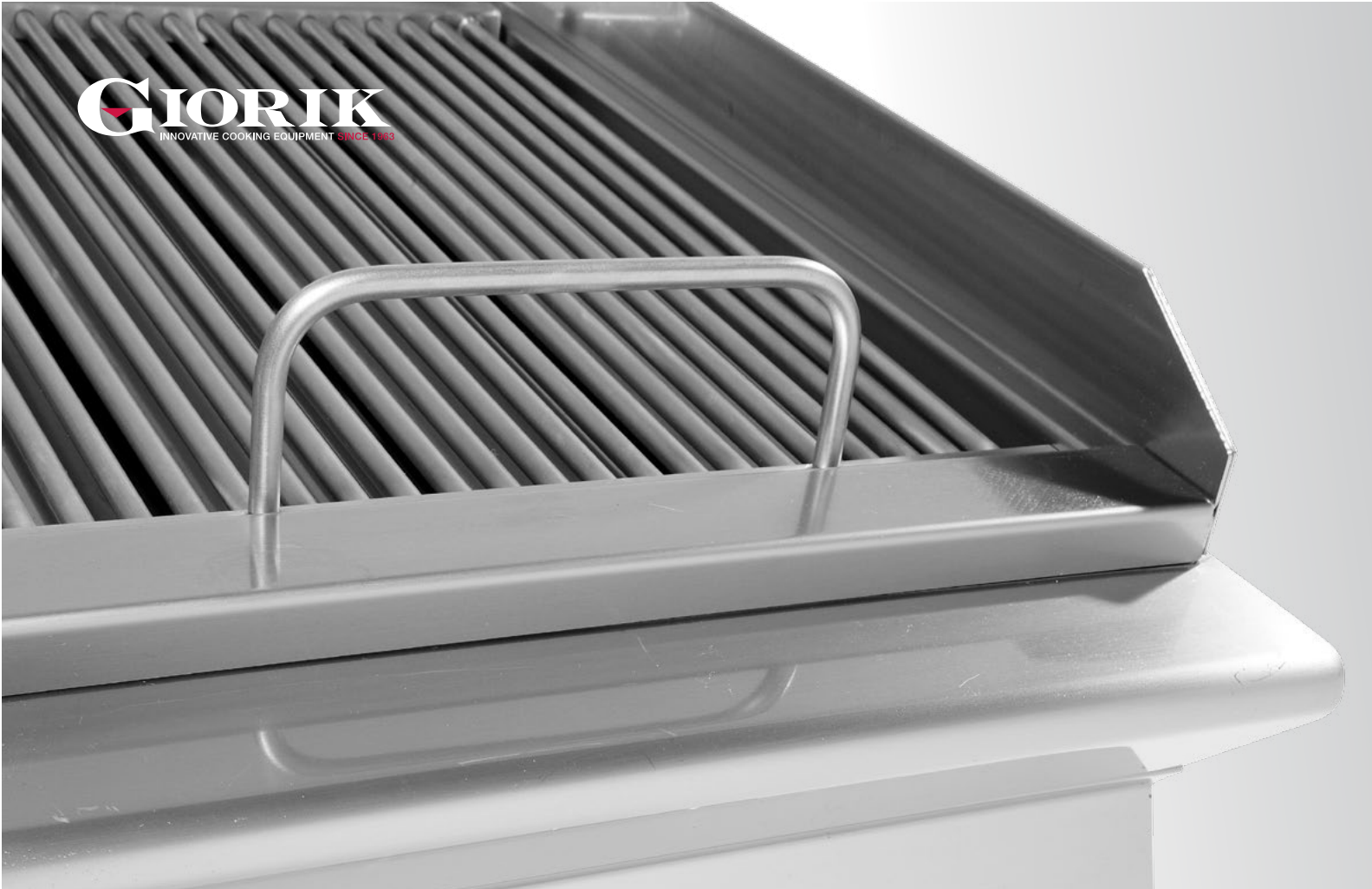
IT | In funzione del tipo di utilizzo, grazie alle condutture in acciaio flessibile, è possibile variare la posizione dei bruciatori ad installazione avvenuta.

La certificazione dell'apparecchiatura non viene inficiata da queste modifiche, poiché la stessa è estesa a tutte le configurazioni possibili.

Bruciatori in ottone con potenze variabili da 6-10 kW. Il piano di cottura ricavato da profondo stampaggio con bruciatori in ottone fissati ermeticamente al piano stesso, evita la tracimazione di qualsiasi liquido e ne facilita la pulizia.

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.*

Brass burners with powers varying between 6-10 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 GRIGLIARE CON L'ACQUA
GRILLING WITH WATER





IT | Aquagrill è dotata di una bacinella per il contenimento dell'acqua che viene erogata tramite un rubinetto di carico/scarico incorporato nella macchina. L'acqua, evaporando, garantisce una cottura che mantiene un adeguato grado di umidità dei cibi, preservandone la morbidezza. La presenza dell'acqua riduce sensibilmente il fumo durante la cottura, nonché l'accensione di fiamme indesiderate provenienti dal grasso in scioglimento, facilitandone la pulizia terminato il ciclo di cottura.

GB | Aquagrill features a basin for containing the water. Water is supplied by means of a supply/drain tap integrated in the machine. The water, evaporating, ensures cooking with an adequate degree of humidity of the food, keeping this moist. The presence of water considerably reduces smoke during cooking, as well as undesired flames caused by the melting fat, and makes cleaning easier at the end of the cooking cycle.

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



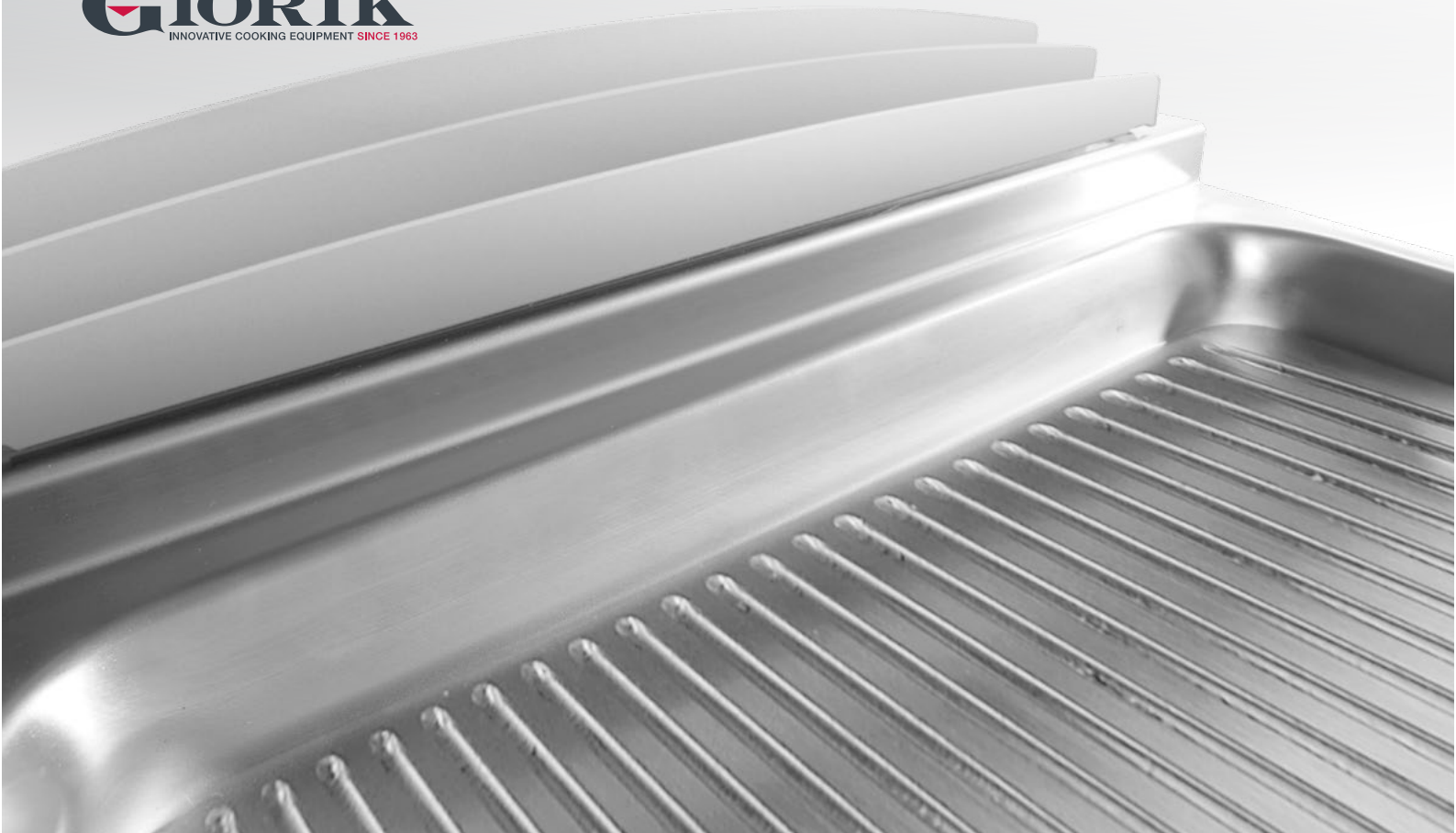


IT | Le versioni a doppio modulo sono costruite con due distinte zone di cottura conseguendo molteplici vantaggi:

- 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.*



5 TEMPERATURA MASSIMA 350°C
MAX TEMPERATURE 350 °C





IT | La temperatura massima di esercizio raggiunge i 350 °C. Nelle versioni a gas il riscaldamento è ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata comandati da rubinetto termostato con sicurezza. In quella elettrica il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze corazzate incoloy a diretto contatto della piastra di cottura.

GB | *Max operating temperature reaches 350 °C. Gas models are heated by stabilised flame burners controlled by taps with safety cut-out thermostat. Electric version heated by plated Incoloy elements in direct contact with the cooking plate.*



6 AMPIA GAMMA DI FRIGGITRICI
BROAD RANGE OF FRYERS





IT | Unika 900 dispone di una vastissima gamma di friggitrice a gas ed elettriche. Le vasche delle friggitrice 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 900 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.*



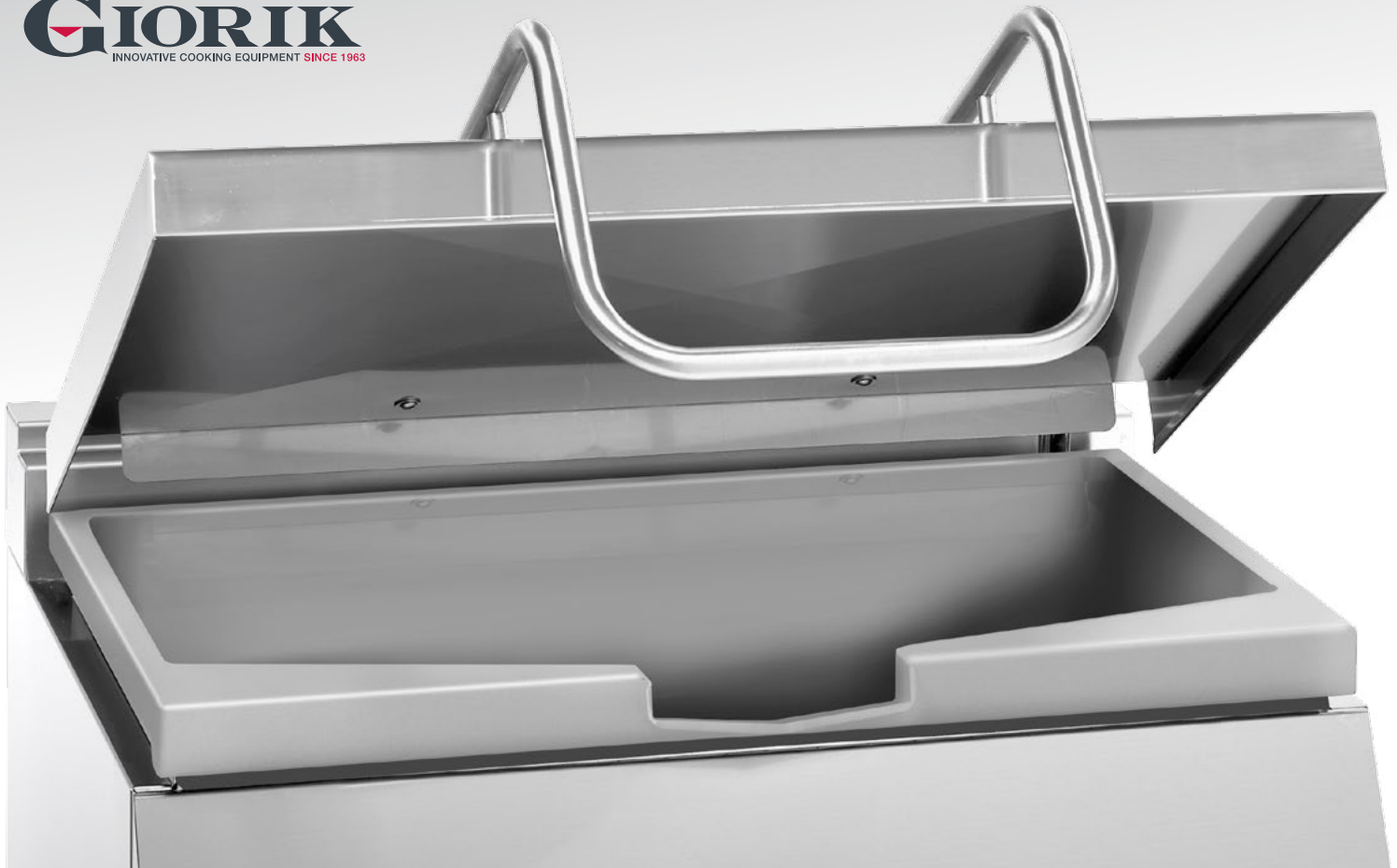
7 RISCALDAMENTO DIRETTO O INDIRETTO
DIRECT OR INDIRECT HEAT





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.



8 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.



9 AMPIA VASCA STAMPATA
BIG STAMPED TANK





IT | I cuocipasta Unika sono disponibili nelle versioni a vasca singola e con doppia vasca. La vasca di cottura stampata è capace di contenere cesti fino ad 1/1 GN, in acciaio inox AISI 316L al cromo-nichel-molibdeno (specifico per l'utilizzo del sale), e dispone di un'ampia zona di espansione degli amidi ed angoli arrotondati per la massima pulibilità. Il carico dell'acqua è diretto in vasca tramite beccuccio fisso, mentre lo scarico avviene tramite rubinetto a sfera posto nel mobile.

GB | Unika pasta cookers can be supplied with a single or double tank. Each die-stamped tank can hold baskets up to 1/1 GN, and is made of AISI 316L chrome-nickel-molybdenum stainless steel (specifically to resist salt), it has ample room for the starch to expand and has rounded corners for extremely easy cleaning. The tank is filled with water through a fixed spout and it is emptied through a ball valve on the appliance.



10 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.*



10 ZONE TERMICHE DIFFERENZIATE
DIFFERENT TEMPERATURE ZONES





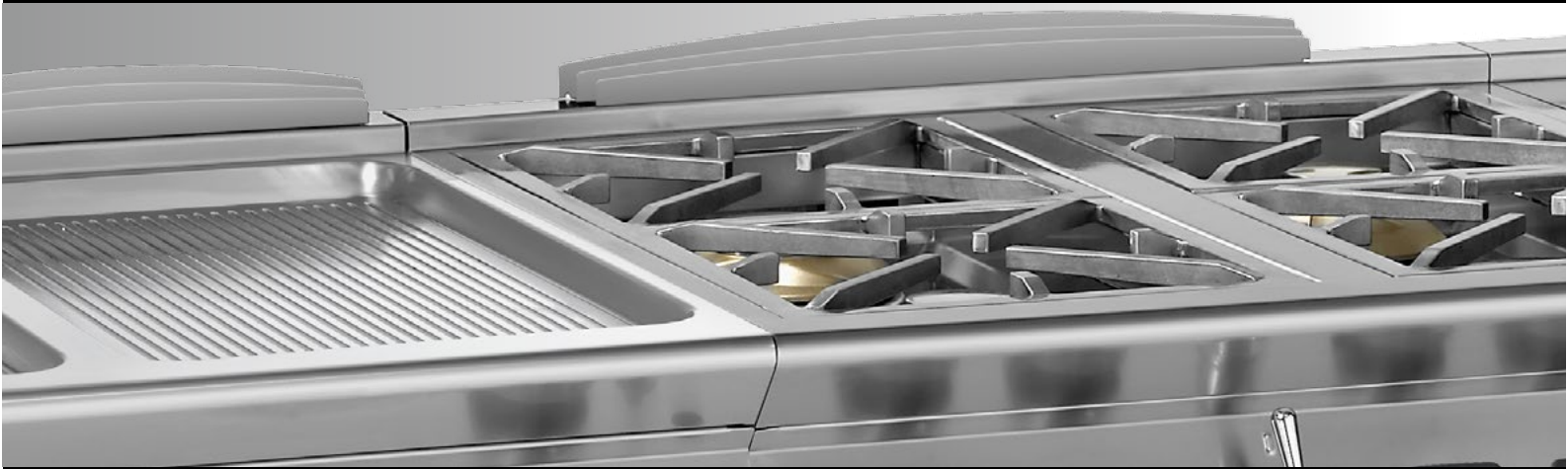
IT | Le cucine Tuttapietra della gamma Unika sono disponibili su base d'appoggio con vano a giorno oppure con forno elettrico o a gas. La presenza di un unico elemento riscaldante in posizione centrale permette di ottenere delle zone termiche differenziate sulla piastra di cottura, di modo che la parte 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.*



11 SICURA COMPONENTITÀ
RELIABLE MODULARITY





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

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



12 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.

LA LINEA UNIKA
THE LINE UNIKA

IT | La gamma si compone di diversi elementi disponibili nelle versioni a gas ed elettriche. Per molti modelli è 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.*

unika900





GIORIK

unika900





Kaffee + Gastrotechnik

Busin
Kaffee + Gastrotechnik

Gstalterstrasse 54
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz
Verkauf / 24-Std. Service

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

