

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

unika900

Tutte le ragioni per essere Unika
All reasons to be Unika



unika900





unika900



unika900

IT | TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA

GIORIK, attiva dal 1963 nella produzione di apparecchi di cottura per la Ristorazione Professionale, presenta la linea di cottura orizzontale Unika 900.

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 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.

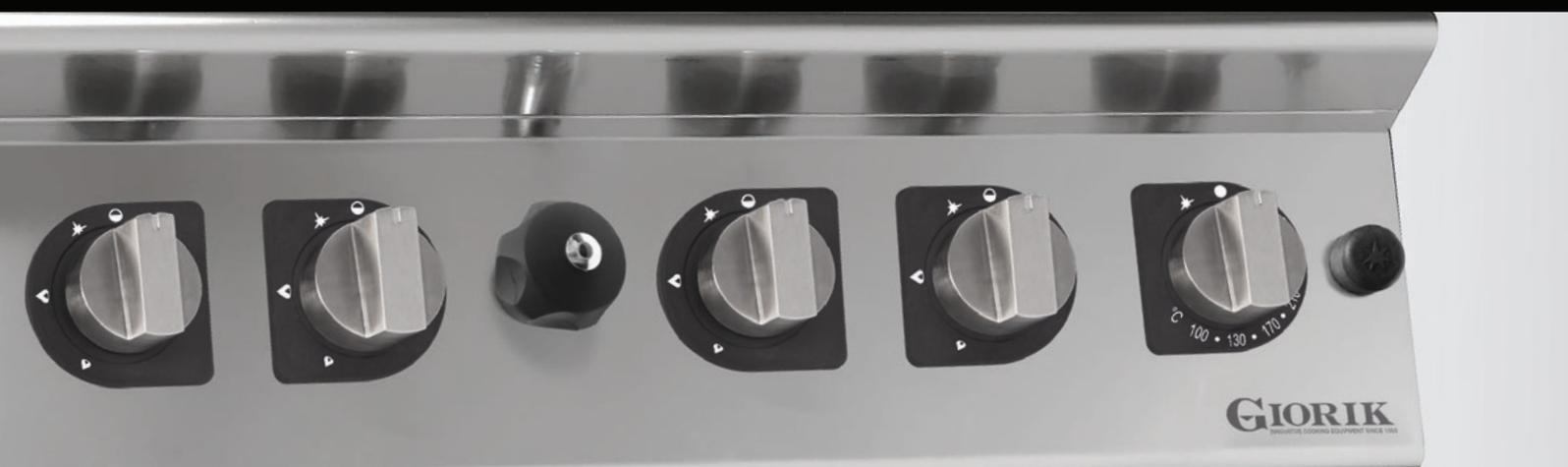
Let's find out why.





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 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.



2 INTERCAMBIABILITÀ DEI BRUCIATORI
INTER-CHANGEABILITY OF GAS BURNERS



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

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 non viene affatto compromessa da queste modifiche, poiché la stessa è estesa a tutte le configurazioni possibili.

I fuochi sono muniti di un dispositivo di doppia protezione per la fiamma pilota e sono dotati di griglie in ghisa smaltata.

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.*

The gas hobs are equipped with a double protection device for pilot flame and they're provided with heavy duty enamelled cast iron pans. Brass burners.

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 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 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 FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO CON FINITURA CROMATA SATINATA
GRIDDLE PLATES WITH SATIN CHROME-PLATED FINISH





IT | I Fry Top sono disponibili nelle versioni liscia, rigata e mista, con finitura cromata satinata (conforme al regolamento CE 1935/2004 e al D.M. 2103/1973 MOCA). La piastra di cottura con superficie cromata ha spessore 15 mm ed è dotata di un foro per il deflusso dei grassi. Inoltre la superficie cromata permette la cottura per contatto ed evita il trasferimento dei sapori da un cibo ad un altro consentendo quindi di grigliare contemporaneamente pietanze diverse come ad esempio carne, pesce, uova e formaggi. La temperatura è regolabile da 50 a 300°C.

GB | Griddle plates are available with smooth, ribbed or combined plates, with a satin chrome-plated finish (in compliance with EC Regulation 1935/2004 and Italian Ministerial Decree 2103/1973 - MOCA). The griddle with the chrome-plated finish is 15 mm thick and has a drainage hole for fat run-off. The chrome-plated griddle allows cooking by contact. There is no transfer of flavour from one food to another, so different foods - such as meat, fish, eggs and cheese - can be grilled at the same time. Thermostatically adjustable temperature from 50 to 300°C.



5 TEMPERATURA MASSIMA 350°C
MAX TEMPERATURE 350 °C





IT | Il riscaldamento avviene tramite bruciatori a due rami, nel caso di alimentazione a gas, e tramite resistenze corazzate in INCOLOY poste sotto le piastre di cottura, nel caso di apparecchiature elettriche.

La regolazione delle temperature avviene tramite controllo termostatico.

GB | *The griddle is heated by burners with two branches in the gas models and by INCOLOY sheathed heating elements under the griddles in the electric models. Temperature is controlled by a thermostat.*



6 AMPIA GAMMA DI FRIGGITRICI
BROAD RANGE OF FRYERS





IT | Unika 900 dispone di una vastissima gamma di friggatrici a gas ed elettriche. Le vasche delle friggatrici a gas sono disponibili con scambiatori di calore interni o esterni alla vasca. 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 fryers tanks are available in two versions: with heat exchangers placed inside or outside the tanks. All models are also available in “melting” version with electronic temperature control.



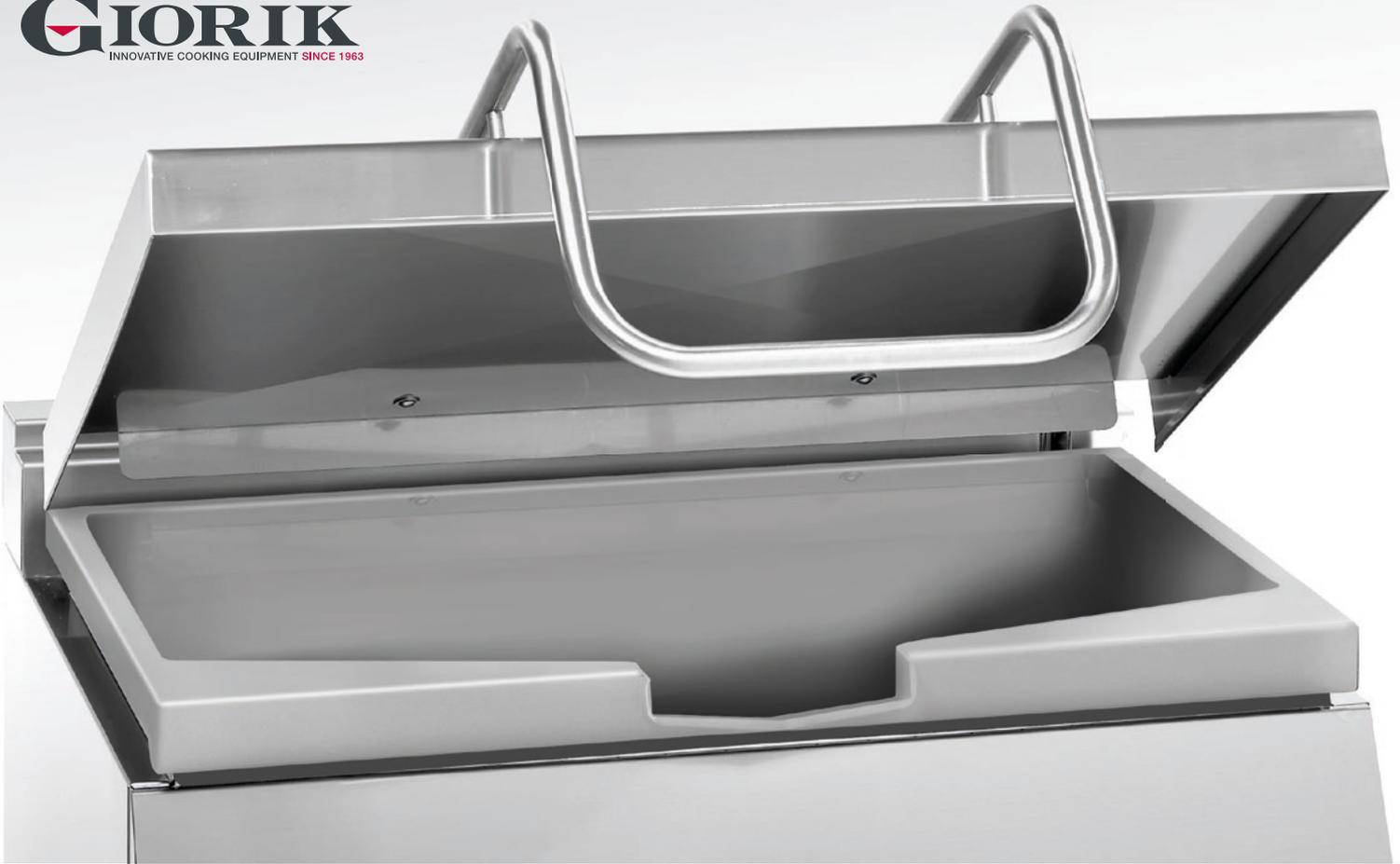
7 RISCALDAMENTO DIRETTO O INDIRETTO
DIRECT OR INDIRECT HEAT





IT | Le pentole della gamma Unika sono disponibili nelle versioni a riscaldamento diretto o indiretto. Nelle versioni indirette, il controllo della pressione dell'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 sono realizzate con spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. I bruciatori ad elevato rendimento termico e le potenti resistenze corazzate dell'apparecchiatura permettono di 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 reduce to the minimum temperature drop off and hasten cooking times.



9 AMPIA VASCA STAMPATA
WIDE DEEP PRESSED TANK





IT | I cuocipasta Unika sono disponibili nelle versioni a vasca singola e con doppia vasca. La vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 316L al cromo-nichel-molibdeno (specifico per contrastare la corrosione causata dal sale) 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. The tank is made of AISI 316L chrome-nickel-molybdenum stainless steel (specific for counteracting corrosion by salt), it has a wide area 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.



11 ZONE TERMICHE DIFFERENZIATE
DIFFERENT TEMPERATURE ZONES





IT | Le cucine Tuttapiastro 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.*



12 SICURA COMPONENTI
RELIABLE MODULARITY





IT | Le apparecchiature di Unika 900 possono essere abbinare a quelle di Unika 700, infatti l'estetica, la forma dei profili e le soluzioni tecniche adottate sono le medesime per le due linee, rendendo armonico l'accostamento.

GB | Unika 900 units can be combined with the Unika 700 ones, as the aesthetics, the shape of the profiles and the technical fixing system are the same for the two lines.



13 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 20mm e 30mm.

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 304 AISI stainless steel with a thickness of 20mm or 30mm.

TUTTA LA LINEA UNIKA *ALL THE LINE UNIKA*

IT | La gamma si compone di diversi elementi disponibili nelle versioni a gas ed elettriche.

- Cucine
- Scaldapatate
- Fry top
- Aqua-grill
- Griglie a pietra lavica
- Bagno maria
- Cuocipasta
- Friggitrici
- Brasiere
- Pentole
- Elementi neutri

GB | *The range consists of various elements available in gas and electric versions.*

- Hobs
- Chips scuttles
- Griddles
- Steamgrill
- Lavastone grills
- Bain maries
- Pasta cookers
- Fryers
- Bratt pans
- Boiling pans
- Neutral units

unika900





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

Giorik US Corporation
400 Birnie Street, Suite D,
Greenville, South Carolina 29611 | USA

Tel. 1-833-446-7451
e-mail: info@giorikus.com

www.giorikus.com

