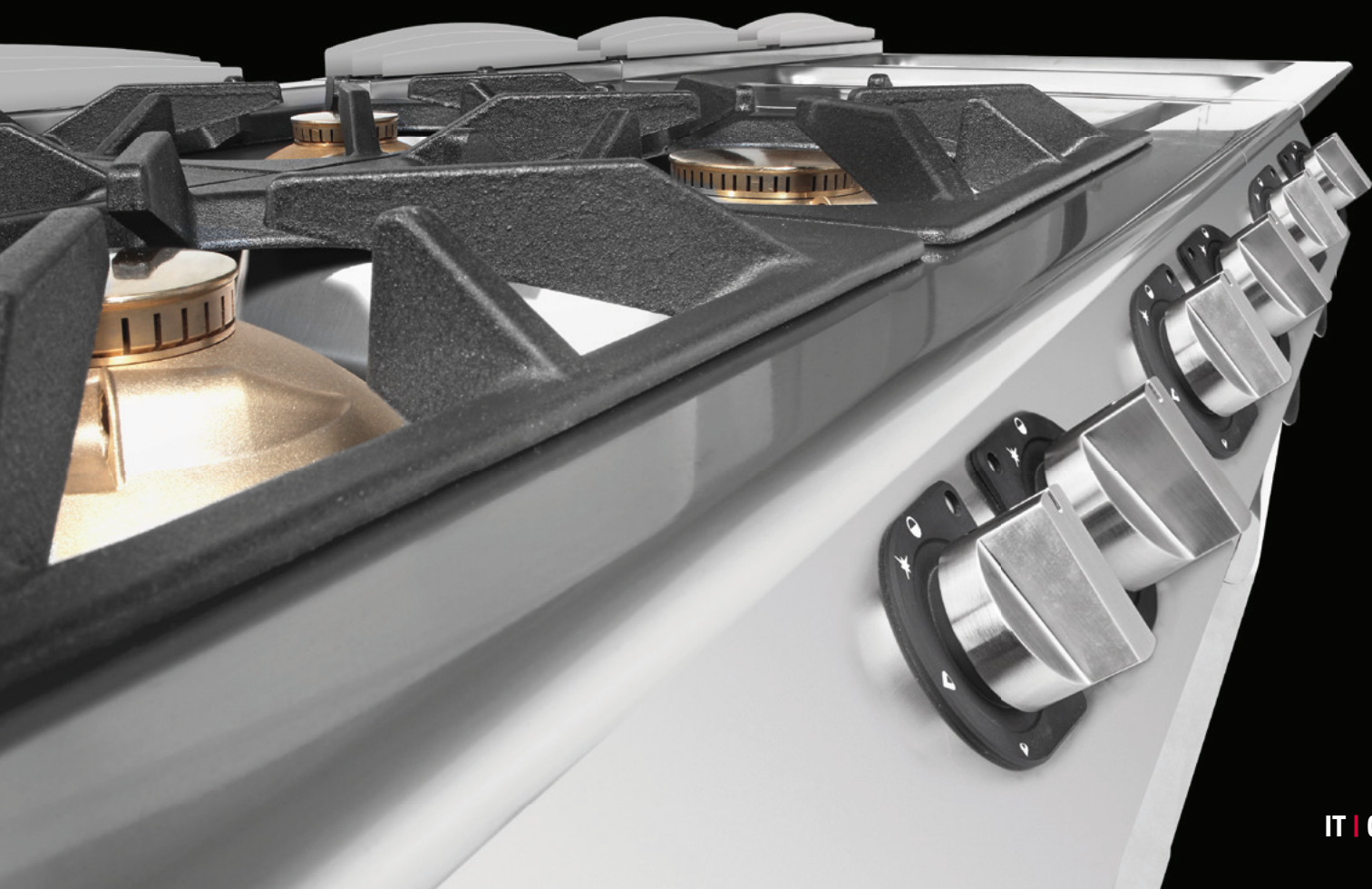


# GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

## unika700

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



# unika700





**unika700**



# unika700

## **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 700. 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 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 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.

**GB** | *Depending on the type of use, thanks to the flexible stainless steel pipes, the position of the burners can be changed after installation.*

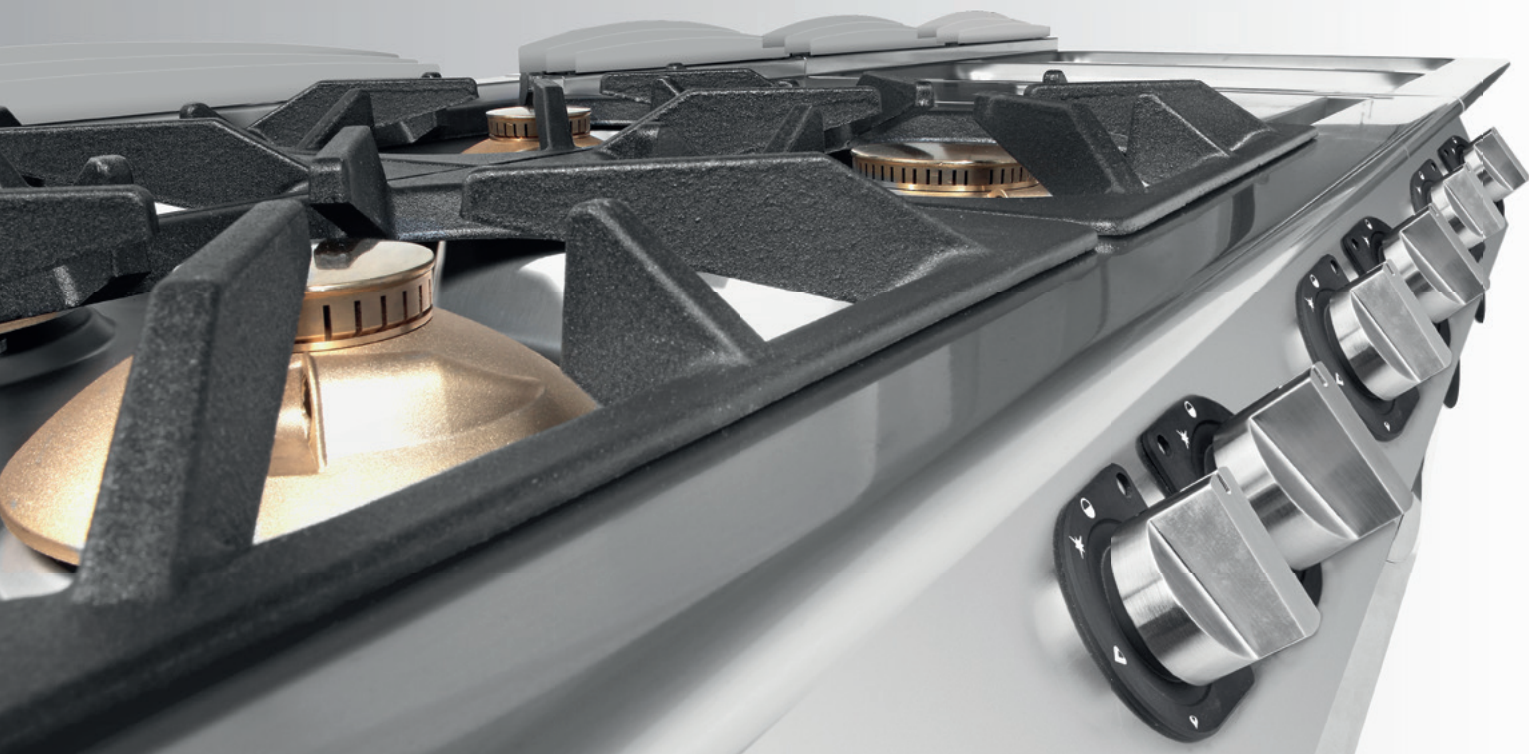
*Appliance certification is not affected by the change, as this covers all possible configurations.*

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



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





**2** BRUCIATORI AD ELEVATE PRESTAZIONI  
*HIGH PERFORMANCE 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 tracimazione 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** 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.



**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 friggitrice a gas ed elettriche. Le vasche delle friggitrice 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** | Unika700 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.



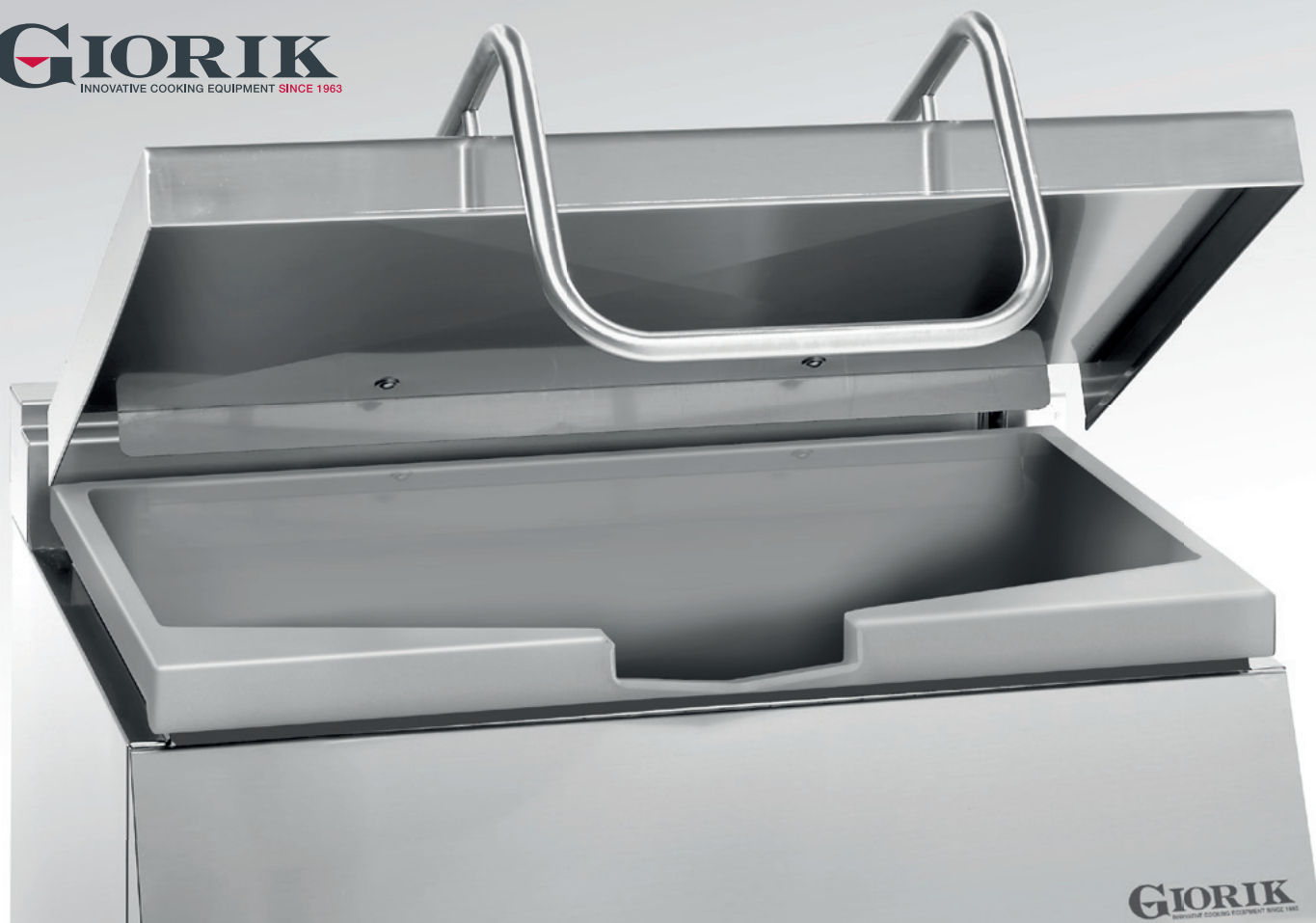
**5** RISCALDAMENTO DIRETTO O INDIRETTO  
*DIRECT OR INDIRECT HEAT*





**IT** | Le pentole della gamma Unika sono disponibili nelle versioni a riscaldamento diretto o indiretto. Nelle versioni indirette, il controllo 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.



**6** ALTA PRODUTTIVITÀ  
*HIGH PRODUCTIVITY*







**IT** | Le brasieri della linea Unika Giorik sono disponibili nella versione a ribaltamento manuale. 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 a manual 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 to hasten cooking times.



**7** AMPIA VASCA STAMPATA  
*WIDE DEEP PRESSED TANK*



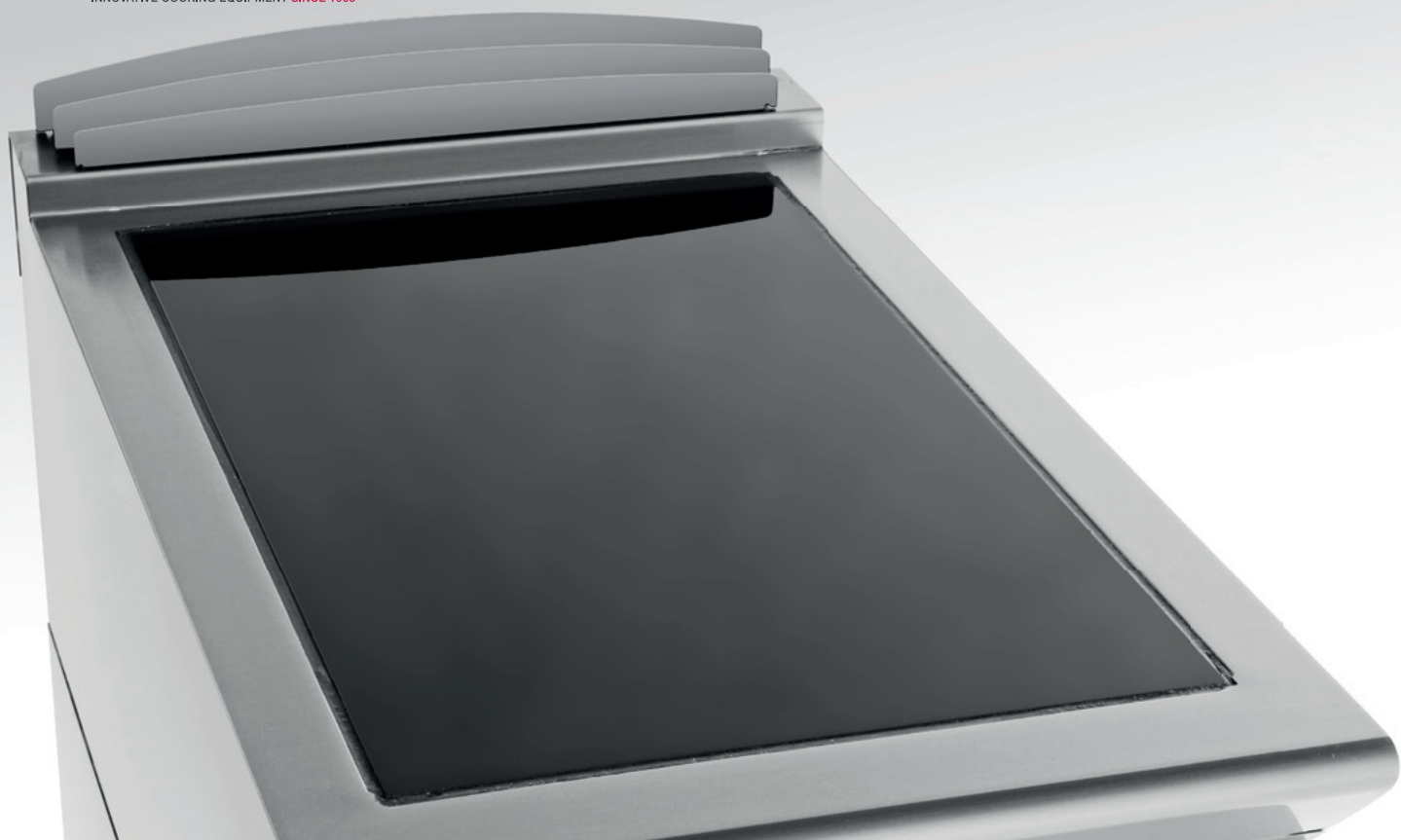


TUTTE LE RAGIONI PER ESSERE UNIKA | ALL REASONS TO BE UNIKA



**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.



**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 Tuttapiastra 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 Unika900, 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 700 units can be combined with the Unika900 ones, as the aesthetics, the shape of the profiles and the technical fixing system are the same for the two lines.





**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 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

**unika700**





**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)

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

