

EUROFRED

being efficient

Horeca

Horno
KORE



Comprometidos con el medio ambiente.

Compensamos el 100% de nuestras emisiones de CO2 con plantaciones de árboles en zonas deforestadas.

HORNO

KORE

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



El único horno compacto con una caldera

Giorik ha patentado un sistema de generación de vapor que hace posible garantizar que el tamaño del generador de vapor sea mucho menor que el de las calderas tradicionales. Esta característica única, combinada con las prestaciones sobresalientes del sistema de alta eficacia, permite reducir considerablemente el consumo de agua y de energía, además de optimizar el tiempo de cocción.

Caldera + modo instantáneo: una combinación ganadora

En el horno Kore conviven dos métodos de generación de vapor: uno producido por la caldera y otro en modo instantáneo. Esta sinergia hace que sea posible aprovechar al máximo las ventajas que ofrecen ambos sistemas de forma individual y superar las limitaciones que podrían entrañar si funcionaran por separado. El resultado es un alto rendimiento a cualquier temperatura.



Pensado como el mejor ayudante del chef

Facilitar la gestión de la cocina: este es el objetivo que Giorik se ha propuesto. Por esta razón, cada detalle ha sido diseñado y creado pensando en la interacción entre el horno, el chef y la cocina. Los nuevos hornos de la gama Kore están fabricados a la medida de las necesidades del chef, garantizándole la posibilidad de personalizar las funciones y los programas de acuerdo con sus propias rutinas y requisitos.



KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVE



KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVE



Para las empresas con unos estándares de calidad muy elevados pero con un espacio limitado, el horno debe ser eficaz, multifuncional y con un tamaño compacto. El modelo Kore, un horno intuitivo, evolucionado y de alto rendimiento, cumple estos requisitos.

La caldera de alta eficacia (única de este tipo) y las características técnicas de fabricación garantizan su excelente base tecnológica. Todo ello, conjuntamente, consigue un alto rendimiento, la máxima practicidad y un bajo consumo de energía.

LA ESENCIA DE UN GRAN HORNO



Sistema simbiótico (b)

Velocidad, calidad y eficacia en la generación de vapor, gracias a la tecnología patentada del sistema combinado de caldera y modo instantáneo.



Caldera de alta eficacia (b)

Alcanza unos niveles de rendimiento sobresalientes con una reducción del tiempo de empleo y el consumo de energía.



Sistema meteo (b/i)

Un exclusivo sistema de control de la humedad que, gracias a un software que analiza los parámetros de la cámara, ajusta la producción de vapor o la humedad de los respiraderos.



Tecnología táctil

Interfaz de usuario intuitiva, gracias a la nueva pantalla táctil de 7" (b/i) y 5" (m).



Sintonizador de vapor (b/i)

Permite ajustar el nivel de humedad del vapor, calibrando la cantidad correcta exacta de sequedad humedad.



Iluminación por led

Los LED de la puerta proporcionan la máxima visibilidad en la cámara.



Sintonizador de recetas

Regulación automática del horno mientras se cocina para adaptarse a los niveles (cocer, dorar, hervir y dar volumen) seleccionados por el chef.



Limpieza automática

La limpieza automática proporcionada de forma estándar (b/i) ofrece una selección de cuatro niveles de limpieza y un circuito cerrado que da la opción de usar detergente líquido o pastillas para el lavado.



Control por niveles

Esta prestación hace posible cocinar platos diferentes a la vez en diversos niveles. Con la opción EasyService, también es posible servir todos los platos al mismo tiempo.

(b) Válido para los modelos B

(i) Válido para los modelos I

(m) Válido para los modelos



HIGH LEVES b/i

Todas las ventajas de la gama superior

El horno Kore se ha diseñado inspirándose en el nº 1 de la gama Giorik, el modelo Steambox Evolution. El software del horno Kore es avanzado, intuitivo e inmediato, y reduce los tiempos de ajuste y organización. La cámara de circuito cerrado permite elegir entre pastillas o detergente líquido, para reducir considerablemente la cantidad de agua utilizada.



| KORE b | | |
|-------------------------------------|---------|----------|
| Generador de vapor de alta eficacia | | |
| ⚡ | KB061W | 6GN 1/1 |
| 🔥 | KBG061W | 6GN 1/1 |
| ⚡ | KB0101W | 10GN 1/1 |
| 🔥 | KBG101W | 10GN 1/1 |

| KORE i | | |
|-------------------|---------|----------|
| Inyección directa | | |
| ⚡ | KI061W | 6GN 1/1 |
| 🔥 | KIG061W | 6GN 1/1 |
| ⚡ | KI101W | 10GN 1/1 |
| 🔥 | KIG101W | 10GN 1/1 |



(6GN 1/1)



(10GN 1/1)

b Modelos con caldera **i** Modelos de inyección directa

MINI TOUCH m

MINI TOUCH es el producto de nivel básico de la gama Kore. Tiene un control de pantalla táctil de 5" intuitivo e innovador, que lo convierte en exclusivo dentro de su gama. Ofrece la posibilidad de programar la cocción en una serie de fases, la exclusiva función OneTouch, un ajuste de los niveles de humedad relativa en la cámara, tres diferentes velocidades del ventilador y cocción con una sonda interna.



| KORE m | | |
|-------------------|---------|----------|
| INYECCIÓN DIRECTA | | |
| ⚡ | KM0623 | 6GN 2/3 |
| ⚡ | KM0623W | 6GN 2/3 |
| ⚡ | KM061 | 6GN 1/1 |
| ⚡ | KM061W | 6GN 1/1 |
| ⚡ | KM101 | 10GN 1/1 |
| ⚡ | KM101W | 10GN 1/1 |



(6GN 2/3)



(6GN 1/1)



(10GN 1/1)

m Modelos con Minitouch

EUROFRED

being efficient

Eurofred, S.A.

Marqués de Sentmenat 97

08029 Barcelona

www.eurofred.es

 [Facebook.es/EurofredES](https://www.facebook.com/EurofredES)

 [@EurofredES](https://twitter.com/EurofredES)



En Eurofred impulsamos e inspiramos nuevas actitudes para hacer posibles grandes cambios. Confiando en Eurofred contribuyes a un planeta mejor.