

## KIG061W

Horno Combi Gas - 6 GN 1/1



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Calentamiento de la cámara de cocción QUEMADORES DE GAS PREMIX.
- Sistema de ventilación de cámara rápida.
- Sistema Meteo (patentado) para el control de la humedad en la cámara de cocción.
- Ventilador controlado por inverter con 6 velocidades diferentes.
- Parada inmediata de la rotación del ventilador abriendo la puerta.
- Producción de vapor por modo INSTANTÁNEO
- Sintonizador de vapor (patentado) para sintonizar vapor seco-húmedo.
- Puerto USB para cargar y guardar recetas y para actualizar el firmware.
- Puerta ventilada de doble acristalamiento (los paneles se pueden abrir para facilitar la limpieza).
- Iluminación de la cámara de cocción con LED.
- Patas regulables en altura.
- Control único por medio de una sola perilla codificadora jog/dial.
- Apertura de válvula de venteo motorizada.

### EQUIPAMIENTO ESTANDAR:

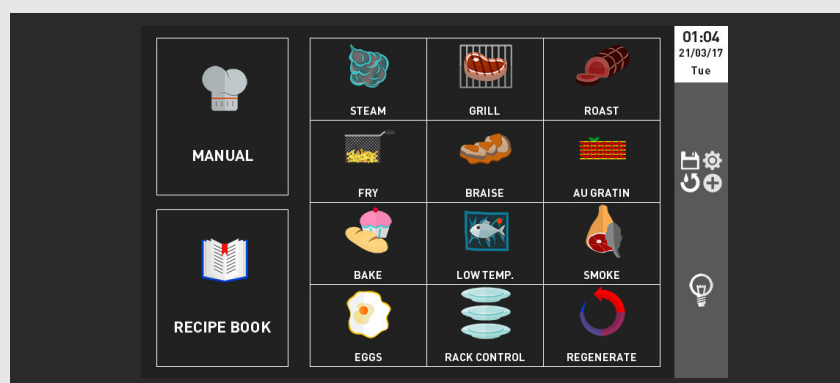
- Sonda central 6000124
- Sistema de lavado automático (pastillas o líquido) - n.4 programas
- wifi incluido

### OPCIONES:

- Puerta batiente izquierda (bajo pedido)

### INTERFAZ DE USUARIO:

#### PANEL DE PANTALLA TÁCTIL 7"



- Control de temperatura de 50° a 300°C.
- Control de tiempo de 1'a 599'; función infinita.
- Modos de cocción: convección, vapor, combi convección/vapor.
- Programas de cocción preestablecidos. Posibilidad de controlar 9 fases de cocción para cada programa.
- Cocción Delta T.
- Cocción con sonda.
- Cocción multinivel con "Rack Control & Easy service".
- Sintonizador de recetas
- Cámara de cocción humedad control (sistema meteorológico).
- Sintonizador de vapor: vapor seco-húmedo.
- Programas exclusivos para fumar en frío/caliente
- Función de regeneración.
- Modo de cocción de ahumado caliente/frío
- Cocinar por mensaje
- Cocción durante la noche
- Comienzo demorado

## Meteo SYSTEM

Para garantizar un clima perfectamente equilibrado dentro de la cámara de cocción, Giorik ha patentado un exclusivo sistema de control de la humedad (Meteo System) mediante un software que analiza los parámetros relevantes en la cámara de cocción y luego regula la producción de vapor o descarga el exceso de humedad.

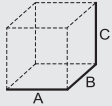
## RecipeTuner

La interfaz RecipeTuner permite modificar y personalizar los distintos programas de forma sencilla e intuitiva. RecipeTuner cambia según el tipo de juego de cocción, para regular la cocción, el dorado, el grado de humedad y de levadura.

## EasyService

level control cooking

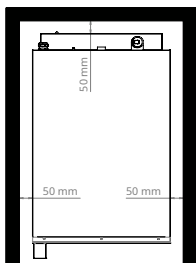
El nuevo Rack Control permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en varios niveles. Además, con EasyService, una nueva función Rack Control, se pueden servir todos los platos al mismo tiempo.

 (A x B x C) mm	<b>VOL./PESO</b> Vol./Peso  m <sup>3</sup> /kg	VACACIONES 230V-1N 50Hz (60Hz opcional)  kilovatios	<b>POTENCIA CÁMARA DE GAS</b> Cavidad del horno poder de gasolina  kilovatios	<b>DISTANCIA TRA LE TEGLIE</b> Distancia entre las capas  milimetro	<b>OSCURO. CÁMARA</b> Red de cavidades dimensión  milimetro
519x838x770 <b>6 GN 1/1</b>	0,5 / 96	0,3	5,5	30	380x540x370

## ACCESORIOS

- Soporte TK1
- Bastidores para stand TK1 cod. 2023000
- Soporte para apilar TK21
- Sonda para cocción al vacío 6000115
- Aerosol de mano 7080003

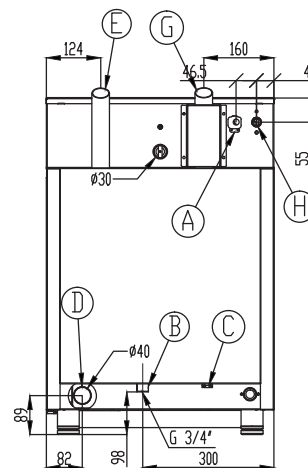
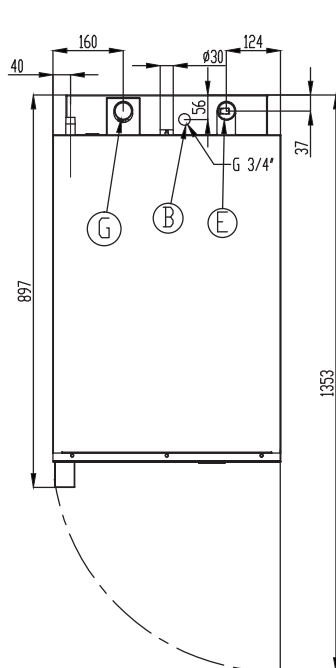
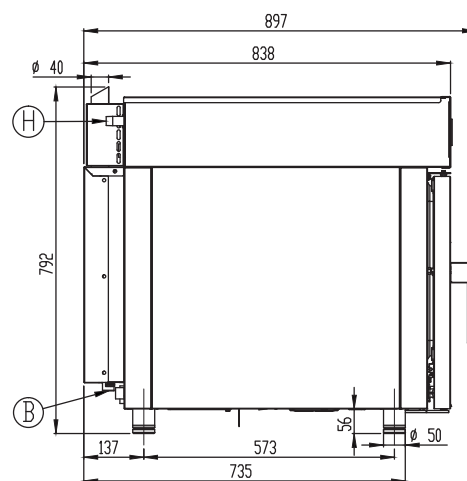
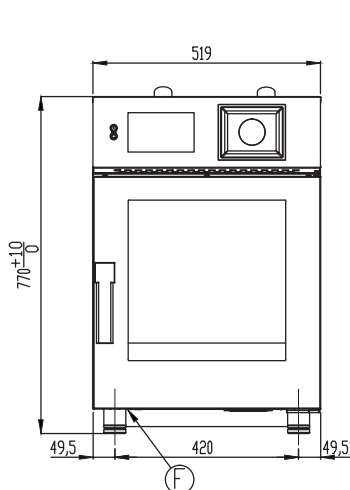
- A Conexión eléctrica B Entrada de agua descalcificada (G3/4) C Compensación de potencial D Desagüe (Ø40) D Descarga de humedad (Ø40) mi Entrada de manguera de detergente y abrillantador F Salida de humos (Ø40) H Entrada gas 1/2"



\* Requisitos de autorización

## REQUISITOS DE CALIDAD DEL AGUA

- Dureza ..... 60-100 ppm  
TDS ..... <100 mg/L  
Valor de PH ..... 7.0-8.0 Cl  
Cloro libre ..... <0,5 mg/L Cloruro de Cl..... <20 mg/L  
Alcalinidad..... <20 mg/L SiO  
Silíce ..... <10 mg /L



## NOTA

\* La línea de drenaje debe estar ventilada

**Giorik SpA**

vía Cavalieri di Vittorio Veneto, 14  
32036 Sedico (BL) - **ITALIA**

teléfono +39.0437.807200

fax +39.0437.807001

correo electrónico: info@giorik.com

## REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN

La instalación de hornos a gas requiere el análisis de los humos de combustión, de lo contrario la garantía quedará anulada. Además, todas las instalaciones (de gas o eléctricas) deben adaptarse siempre a los sistemas eléctricos locales y a las normas sobre ventilación y conexiones de fontanería.

## NECESIDADES DE AGUA y CONEXIÓN DE AGUA

Los siguientes indicadores pueden determinar la validez o no de la garantía.

El incumplimiento de los requisitos mínimos de agua puede causar corrosión y oxidación o problemas técnicos, lo que puede provocar una rápida disminución del rendimiento y la fiabilidad de los aparatos utilizados para cocinar alimentos.

El comprador es responsable de los procedimientos de tratamiento del agua y debe asegurarse de que el agua entrante cumpla con los requisitos probados y aprobados por Giorik a continuación.

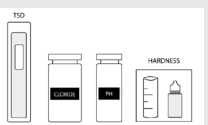
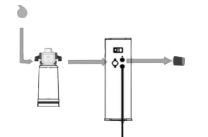

### AGUA ENTRADA

Presión (recomendado)	1,5-3 bares (150-300 kPa)
PH	7.0-8.5
TDS (residuo fijo)	40-150mg/L
Dureza (CaCO <sub>3</sub> )	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1,5-5°d)
Índice de Langelier	> 0,5

### CONTENIDO DE SAL E IONES METÁLICOS



Cloruros	< 20mg/L
Sulfatos + Nitratos	< 20mg/L
Cl <sub>2</sub> Sin cloro	<0,1 mg/L
Cloraminas	<0,5 mg/L
Hierro	<0,1 mg/L
Sílice total de SiO	< 10mg/L

## ACCESORIOS PARA ENSAYOS Y TRATAMIENTO DE AGUA

	<b>2027717</b>	<b>KIT DE ANÁLISIS DE AGUA</b> Contiene: medidor de conductividad, test de dureza, 50 tiras para test de pH y 40 tiras para prueba de cloruro
	<b>7080556</b>	<b>SISTEMA COMPLETO DE OSMOSIS INVERSA</b> Sistema de ósmosis inversa para la obtención de agua pura con separación casi total de minerales disueltos, sales y otras sustancias interferentes. También se incluyen el filtro de cloro y un tanque de almacenamiento.
	<b>7080558</b>	<b>SISTEMA DE FILTRACIÓN ANTICAL</b> Sistema de filtración para la optimización del agua potable para la industria de alimentos y bebidas sector. Reduce el calcio, el magnesio, los malos olores y el cloro. Compuesto por cartucho + cabeza

## DETERGENTES

En caso de uso de productos para el lavado automático del horno que no sean productos oficiales GIORIK o en todo caso productos homologados por el fabricante, la garantía quedará anulada. De hecho, los productos de limpieza Giorik han sido desarrollados y probados para los hornos Giorik, y solo si se utilizan posible para garantizar un nivel adecuado de limpieza y un ciclo de vida óptimo para el horno y sus componentes.

	<b>7080542</b>	<b>GIORIK DESENGRASE Y ACLARADO 2 en 1</b> Detergente desengrasante y abrillantador 2 en 1 para hornos con lavado automático
	<b>7080533</b>	** DESCALCIFICADOR CALDERA GIORIK - Solo para Hornos con Caldera
	<b>7080537</b>	<b>DETERGENTE Y DESENGRASANTE</b> para limpieza manual
	<b>7080536</b>	** PESTAÑAS - Solo para hornos con ciclo cerrado de lavado Evolución H y Kore BI