

GIORIK
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

unika700

Sette ragioni per essere Unika
Seven reasons to be Unika



Sette ragioni per essere Unika
Seven reasons to be Unika



unika700

SETTE RAGIONI PER ESSERE UNIKA

GIORIK, attiva dal 1963 nella produzione di apparecchi di cottura per la Ristorazione Professionale, presenta Unika 700, 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.

SEVEN REASONS TO BE UNIKA

GIORIK, operating in the Professional Cooking Equipment Industry since 1963, presents Unika 700, 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 INTERCAMBIABILITÀ DEI BRUCIATORI
INTER-CHANGEABILITY OF GAS BURNERS



INTERCAMBIABILITÀ DEI BRUCIATORI

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.

INTER-CHANGEABILITY OF GAS BURNERS

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.





2 PULIBILITÀ DEI FUOCHI APERTI

CLEANING OF THE GAS BURNERS



PULIBILITÀ DEI FUOCHI APERTI

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.

CLEANING OF THE GAS BURNERS

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 PIASTRE A ZONE SEPARATE
PLATES WITH SEPARATE AREAS





**PIASTRE A
ZONE SEPARATE**

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.

PLATES WITH SEPARATE AREAS

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.



4 TRATTAMENTO ANTIADERENTE
NON-STICK TREATMENT



TRATTAMENTO ANTIADERENTE

Le piastre dei fry top e le vasche delle brasiere sono disponibili anche in versione antiaderente. SLIDE ARMOR XH12 è un rivestimento che unisce eccezionali proprietà di durezza ad un eccellente effetto antiaderente. SLIDE ARMOR è composto da un riporto metallico di acciaio inox Aisi 316 e da un impregnante di resina alimentare conforme alle normative europee e alle normative statunitensi della Food and Drug Administration.

Il trattamento conferisce alla superficie la proprietà di antiaderenza per qualsiasi tipo di alimento resistendo alle abrasioni ed al lavaggio aggressivo. Con temperature inferiori ai 180 °C, il trattamento, con alcuni cibi, potrebbe essere meno efficace.

Questo trattamento elimina la necessità di aggiungere condimenti quali olio o burro in fase di cottura, esaltando i sapori originali delle pietanze, ma soprattutto garantendo una cucina più salutare e dietetica per il consumatore.

NON-STICK TREATMENT

The fry top plates and the bratt pan tanks are also available in non-stick version. SLIDE ARMOR XH12 is a coating that combines exceptional hardness properties with an excellent non-stick effect. SLIDE ARMOR consists of an Aisi 316 stainless-steel facing and food-resin impregnating agent in conformity with European and US Food and Drug Administration standards.

The treatment gives the surface non-stick properties for any type of food and is resistant to scratches and aggressive washing.

With temperatures below 180 °C and with some kind of food, the non-stick treatment could become less effective.

This treatment eliminates the need to add dressing such as oil or butter during cooking, enhancing original food flavours, but above all providing healthier and more dietetic food for the consumer.



5 TEMPERATURA MASSIMA 350°C
MAX TEMPERATURE 350 °C





**TEMPERATURA
MASSIMA 350°C**

La temperatura massima di esercizio raggiunge i 350 °C mantenendo inalterata la proprietà di antiaderenza che tuttavia, con alcuni cibi, potrebbe essere meno efficace con temperature di esercizio inferiori ai 180 °C.

MAX TEMPERATURE 350 °C

Max operating temperature reaches 350 °C maintaining non-stick properties unchanged. In case of some foods however, this treatment could be less effective with operating temperature below 180 °C.



6 LA PIÙ AMPIA GAMMA DI FRIGGITRICI
BROAD RANGE OF FRYERS





unika700

**LA PIÙ AMPIA GAMMA
DI FRIGGITRICI**

Unika 700 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.

BROAD RANGE OF FRYERS

Unika 700 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 SICURA COMPONIBILITÀ
RELIABLE MODULARITY





SICURA COMPONIBILITÀ

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

RELIABLE MODULARITY

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





TUTTA LA LINEA - La gamma si compone di diversi elementi disponibili nelle versioni a gas ed elettriche. Per molti modelli disponibile anche la versione top.

ALL THE LINE - The range consists of various elements available in gas and electric versions. Top version also available for many models.



CUCINE A GAS
GAS RANGES



CUCINE ELETTRICHE
ELECTRIC RANGES



CUCINE IN VETROCERAMICA
VETROCERAMIC RANGES



CUCINE A INDUZIONE
INDUCTION RANGES



AQUAGRILL
STEAMGRILL



MULTIPLA
BRATT PANS



BRASIERE
TILTING BRATT PANS



TUTTAPIASTRA
SOLID TOPS



FRY-TOP
FRY-TOP



PIETRA LAVICA
LAVASTONE GRILLS



CUOCIPASTA
PASTACOOKERS



FRIGGITRICI
FRYERS



PENTOLE
BOILING PANS



Giorik SpA
via Cal Longa, 45
32030 Paderno (BL) | ITALY

tel. +39.043/.80/200 | fax +39.043/.80/001
e-mail: info@giorik.com

www.giorik.com

