

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

gio60

Linea cottura modulare

*Modular cooking line | Modul Kochlinie
Ligne de cuisson modulaire | Línea de cocción componible*





gio60

MODULARITÀ DI LINEA, FLESSIBILITÀ DI IDEE.

IT | Gio60 è la tecnologia delle grandi cucine applicata ad una gamma completa di cottura con modularità 60 cm. Più di 70 modelli con relativi supporti e vasta scelta di accessori per 10 famiglie di prodotto: **friggitrici, scaldapatatine, fry top, griglie a pietra lavica, piani cottura, piani cottura in vetroceramica, elementi neutri, cuocipasta, bagnomaria, elementi di supporto.** Tutti con cruscotti sagomati, struttura esterna in acciaio inox AISI 304, piani superiori con invaso antitraboccamento, giunzioni con coprigiunto.

Le apparecchiature sono di modularità frontale di 40, 60 e 100 cm (per il fry-top) e sono componibili sia in orizzontale che in verticale (su elementi di supporto).



MODULAR COOKING, FLEXIBLE THINKING.

GB | Gio60 applies the technology of large kitchens to a complete range of cooking equipment with a 60 cm modular format.

There are over 70 models in 10 product families, each with their own support and a wide selection of accessories: fryers, chip scuttles, griddles, lava stone grills, hobs, glass ceramic hobs, neutral elements, pasta cookers, bains-marie and support bases. They all have ergonomic control panels, external structures in AISI 304 stainless steel, tops with raised edges to prevent spillage and covered joints.

The equipment is available with front measurements of 40, 60 and 100 cm (for the griddles) and can be put together either horizontally or vertically (on support bases).

ZUSAMMENSETZBARE KÜCHENZEILEN, FLEXIBLE IDEEN.

DE | Gio60 bedeutet Technologie der Großküchen für eine Linie aus 60 cm –Modulen.

Über 70 Modelle mit Halterungen mit zahlreichem Zubehör der folgenden 10 Produktfamilien: Friteusen, Pommes Frites-Wärmer, Griddleplatten, Lavasteingrill, Kochplatten, Cerankocher, neutrale Elemente, Nudelkocher, Wasserbad, Unterbaue. Sie alle haben profilierte Bedienungsleisten, externe Strukturen aus Inox AISI 304, Arbeitsflächen mit Überlaufschutz und Laschenverkleidungen an den Fugen.

Die Geräte haben eine Frontbreite von 40, 60 und 100 cm (für Fry-Tops) und können sowohl übereinander (auf Unterbau), als auch nebeneinander positioniert werden.

MODULARITÉ DE LIGNE, FLEXIBILITÉ D'IDÉES.

FR | Gio60 est la technologie des grandes cuisines appliquée à une gamme complète de cuisson avec modularité 60 cm.

Plus de 70 modèles avec supports relatifs et vaste choix d'accessoires pour 10 familles de produits : friteuses, bacs de salage, grills, grills à pierre de lave, plaques de cuisson, plaques de cuisson en vitrocéramique, éléments neutres, cuiseurs à pâtes, bain marie, soubassements. Tous avec bandeaux profilés, structure externe en acier inox AISI 304, plans supérieurs avec rebord anti-débordement, jonctions avec couvre-joints.

Les appareils sont de modularité frontale de 40, 60 et 100 cm (pour le fry-top) et sont modulables aussi bien en sens horizontal qu'en sens vertical (sur éléments de support).

MODULARIDAD DE LÍNEA, FLEXIBILIDAD DE IDEAS.

ES | Gio60 es la tecnología de las grandes cocinas que se ha aplicado a una gama completa de cocción con modularidad de 60 cm.

Más de 70 modelos con los respectivos soportes y una amplia gama de accesorios para las 10 familias de productos: freidoras, calentapatatas, fry tops, parrillas con piedra volcánica, planos de cocción, planos de cocción en vitrocéramica, módulos neutros, cuecepastas, baño maría, elementos de apoyo. Todos ellos con armazones rematados, estructura exterior en acero inoxidable AISI 304, superficies superiores con contenedor antiderrame, juntas con tapajuntas.

Los aparatos son de modulación frontal de 40, 60 y 100 cm (para el fry-top) y se pueden componer sea en horizontal que en vertical (sobre elementos de apoyo).

Friggitrici Fryers • Friteusen • Friteuses • Freidoras	6
Scaldapatatine Chip scuttles • Pommes Frites-Wärmer Bac de salage • Calientapatatas	8
Fry-Top Griddles • Griddleplatten • Grills • Fry-Tops	10
Griglie a pietra lavica Lava stone grills • Lavasteingrill Grills à pierre de lave • Parillas con piedra volcánica.....	12
Piani di cottura Hobs • Kochplatten Plaques de cuisson • Planos de cocción	14
Piani di cottura in vitroceramica Glass ceramic hobs • Cerankocher Plaques de cuisson en vitrocéramique • Planos de cocción de vitrocerámica.....	16
Moduli neutri Neutral modules • Neutrale Elemente Éléments neutres • Modulos neutros.....	18
Cuocipasta Pasta cookers • Nudelkocher Cuiseurs à pâtes • Cuecepastas.....	20
Bagnomaria Bains-marie • Wasserbad • Bain marie • Baño maría	22
Elementi di supporto Support bases • Unterbaue • Soubassements • Elementos de apoyo.....	24





Friggitrici

Fryers | Friteusen | Friteuses | Freidoras

IT | La linea friggitrice è composta da modelli top, gas o elettrici, tutti con vasca sagomata a “zona fredda” e coperchio. Rubinetti di scarico con collo asportabile posti sul fronte anteriore e dotati di dispositivo di sicurezza contro aperture accidentali. Resistenze sollevabili per la facile pulizia della vasca su alcuni modelli (1). Tubi di fiamma ad alto rendimento sulle versioni a gas (2).



LFG6720



LFE4783

codice code Artikelnummer référence código	LFE4750	LFE6750	LFE4783	LFE6783	LFE4910	LFE6910	LFG4710	LFG6720
alimentazione operation Speisung alimentation alimentación	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	🔥	🔥
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
tipo di resistenze type of heating elements Heizwiderstände resistances resistencias	fisse • fixed • fest fixes • fermes		sollevabili • liftable • aufhebbare basculantes • posibles de levantar				--	--
capacità vasca tank capacity Inhaltsvermögen capacité cuve capacidad de la cuba l	6	6 + 6	8	8 + 8	10	10 + 10	8	8 + 8
potenza gas gas power rating Gasleistung puissance gaz potencia gas kW	--	--	--	--	--	--	6,7	13,4
potenza elettrica electric power rating elektrische Leistung puissance électrique potencia eléctrica kW	3,3	6,6	6,3	12,6	10	20	--	--
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión V	1N 230	1N 230	3N 400	3N 400	3N 400	3N 400	--	--

GB | The Gio60 countertop fryers are available in gas and electric models and all have a shaped tank with a cool area and a lid. They have drain taps with a removable spout on the front and are fitted with a safety device to prevent accidental opening. The heating elements in some models (1) can be lifted to facilitate cleaning. The gas models (2) have high-performance burners.

DE | Die Fritteusenlinie besteht aus elektrischen oder gasbeheizten Topmodellen, alle mit geformtem Becken mit "kaltem Bereich" und Deckel. An der Vorderseite der Geräte befinden sich Ablaufhähne mit abnehmbarem Verlängerungsstück und einer Hähne zu verhindern. Einige Modelle besitzen aufhebbare Heizwiderstände zum leichteren Reinigen der Becken (1). Die Gasmodelle sind mit hochleistungsstarken Flammrohren ausgestattet (2).
ES | La línea freidoras está compuesta por lo modelos

FR | La ligne friteuse est composée des modèles top électriques ou au gaz, tous avec cuve formée, zone froide et couvercle. Robinets d'écoulement huile avec embout extractible placés sur la façade et dotés de dispositif de sécurité contre les ouvertures accidentelles : résistances basculantes pour un nettoyage facile de la cuve sur les modèles électriques (1). Tuyaux de flamme sur les modèles au gaz (2).

top-encimera top eléctricos o a gas, todos ellos con cuba moldeada, con "sector frío" y tapa: grifos de descarga con pico removible, ubicados sobre el frente y equipados con dispositivo de seguridad contra aberturas accidentales. En algunos modelos se prevén resistencias que se pueden levantar para una fácil limpieza de la cuba (1). Tubos calentadores de alto rendimiento en las versiones a gas (2).





Scaldapatatine

*Chip scuttles | Pommes frites-wärmer
Bacs de salage | Calientapatatas*



IT | Un'apparecchiatura elettrica indispensabile per contenere e mantenere giustamente calde ed asciutte le patate o altri cibi fritti. Collocato preferibilmente a fianco di una o più friggitrice, lo scaldapatatine è la riserva ideale per la distribuzione del prodotto differita nel tempo. Un falso fondo, opportunamente sagomato (1), facilita lo sgocciolamento ed il prelievo delle patatine, mentre una lampada (2) (fornita a richiesta) contribuisce ad un ulteriore riscaldamento dall'alto e ad una migliore illuminazione/presentazione dell'alimento.



LSE4711+LSR4911



LSE4711

codice code Artikelnummer référence código	LSE4711	LSR4911
alimentazione operation Speisung alimentation alimentación		
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	400 x 390 x 410 h
dimensioni vasca tank dimensions Masse der Becken dimensions cuve dimensiones cuba mm	GN 2/3	--
potenza elettrica electric power rating elektrische Leistung puissance électrique potencia eléctrica kW	1,38	--
potenza lampada lamp power Lampe Leistung puissance lampe potencia lámpara kW	--	0,75
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión V	1N 230	1N 230

GB | These electric chip scuttles are essential for keeping freshly-made French fries or other fried food piping hot and crisp. When placed alongside one or more fryers, a chip scuttle is ideal for holding and then serving French fries. The specially designed removable drip tray (1) facilitates draining and serving, while a lamp (2) (available upon request) keeps food warm from above, imparts an attractive glow and enhances presentation.

DE | Ein Gerät auf das Sie nicht verzichten können, wenn Sie Pommes Frites oder andere frittierte Speisen bei der richtigen Temperatur aufbewahren und trocken halten wollen. Standort vorzugsweise neben einer oder mehreren Friteusen. Ermöglicht eine zeitlich gestaffelte Ausgabe der Speisen. Ein günstig geformter Doppelboden (1) erleichtert das Abtropfen und die Entnahme der Speisen; eine auf Wunsch gelieferte Wärmebrücke (2) erwärmt die Speisen von oben.

FR | Un appareil électrique indispensable pour contenir et maintenir au juste point de chaleur et sécheresse les pommes frites ou d'autres denrées frites. Placé de préférence à côté d'une ou plusieurs friteuses, le bac de salage est la réserve idéale pour la distribution du produit différée dans le temps. Un faux fond, formé (1) facilite l'égouttement et la prise des pommes frites, tandis qu'une lampe (2) (sur demande) aide à réchauffer du haut et à un meilleur éclairage et présentation du produit.

ES | Un aparato eléctrico indispensable para contener y mantener secas y a la temperatura justa patatas y otros alimentos fritos. Colocado de preferencia al lado de una o varias freidoras, el calentapatatas es la reserva que permite la entrega ideal del producto después de su preparación. Un falso fondo moldeado de manera adecuada (1) facilita el goteo y el retiro de la comida mientras una lámpara (2) optativa la calienta aún más desde arriba, al mismo tiempo iluminando y mejorando de tal manera su presentación.





Fry-Top

*Griddles | Griddleplatten
Grills | Fry-tops*

IT | La gamma si compone di modelli elettrici o a gas, con piastra liscia (1), rigata oppure con parte liscia e parte rigata (2).

I modelli contrassegnati con l'asterisco (*) hanno la piastra cromata che ne esalta la qualità di trasmissione del calore ai cibi senza il fastidioso irraggiamento verso l'operatore.













I modelli che alla fine del codice riportano la lettera "X" hanno la piastra in acciaio inossidabile Duplex 2304.



LGE6923



LGE4901

codice code Artikelnummer référence código	LGE4901 LGE4901X LGE4911 LGE4911X LGE4931*	LGE6901 LGE6901X LGE6903 LGE6903X	LGE6921 LGE6921X LGE6923 LGE6923X	LGE6931* LGE6933*	LGE6963 LGE6963X LGE6967* LGE6970 LGE6970X	LGG4900 LGG4900X LGG4930* LGG4910 LGG4910X	LGG6900 LGG6900X LGG6930* LGG6910 LGG6910X	LGG6960 LGG6960X
alimentazione operation Speisung alimentation alimentación	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	🔥	🔥	🔥
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	1000 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	1000 x 600 x 290 h
dimensioni piastra griddle dimensions Grillplatten Maße dimensions plaque medidas plancha mm	396 x 444 x 12 h	596 x 444 x 12 h	596 x 444 x 12 h	396 x 444 x 12 h	996 x 450 x 12 h	396 x 444 x 12 h	596 x 444 x 12 h	996 x 450 x 12 h
tipo di piastra type of plate Grillplatten Plaque plancha	  *		 1/2	 *	  1/2 *	  *	  1/2 *	 2/3
potenza gas gas power rating Gasleistung puissance gaz potencia gas kW	--	--	--	--	--	4,6	7,6	13,8
potenza elettrica electric power rating elektrische Leistung puissance électrique potencia eléctrica kW	3,6	7,2	7,2	7,2	10,8	--	--	--
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión V	1N 230	1N 230 3N 400	1N 230 3N 400	1N 230 3N 400	3N 400	--	--	--

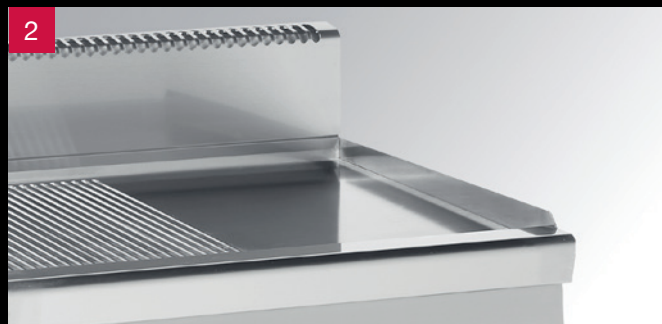
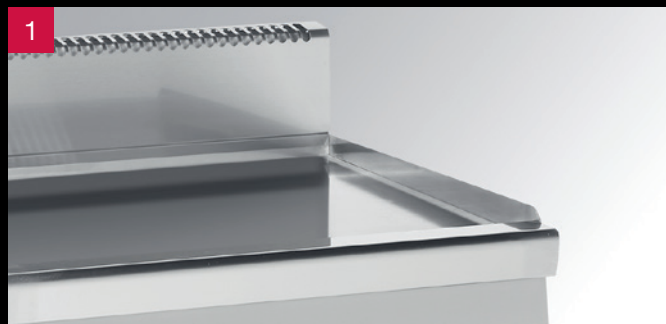
(*) Piastra cromata | Chrome-plated griddle | Ausführung mit Chromeplatte | Plaque chromée | Plancha cromada - (X) Acciaio inossidabile Duplex 2304 | Duplex 2304 stainless steel | Rostfreiem Stahl Duplex 2304 | Acier inoxydable Duplex 2304 | Acero inoxidable Duplex 2304

GB | The griddles in this range are available in electric and gas versions with smooth (1), ribbed or smooth and ribbed combined (2) griddles. The models with an asterisk (*) have a chrome-plated griddle, enhancing heat transfer to food without the chef getting too hot. Models with the letter "X" at the end of the code have a Duplex 2304 stainless steel griddle.

DE | Die Serie besteht aus modelle elektrisch oder gas, mit glatter Platte (1), gerillt oder eine Seite halb glatt und eine halb gerillt (2). Modelle die mit dem Sternzeichen (*) angezeichnet sind, haben die Platte aus Chrom, dass die Qualität der Beheizung zu den Speisen unterstreicht ohne das die Hitze den Bedienungsmann bestrahlt. Die Modelle mit dem Buchstaben „X“ am Ende des Codes haben die Duplex 2304-Edelstahlplatte.

FR | La gamme se compose des modèles électriques ou au gaz avec plaque lisse (1), nervurée ou à moitié lisse et à moitié nervurée (2). Les modèles marqués avec un astérisque (*) ont une plaque chromée qui augmente la qualité de transmission de la chaleur sur les denrées sans radiations vers l'opérateur. Les modèles qui reportent la lettre « X » à la fin du code ont la plaque en acier inoxydable Duplex 2304.

ES | La gama está compuesta por modelos eléctricos o a gas con plancha lisa (1), corrugada o parcialmente corrugada (2). Los modelos marcados por el asterisco (*) vienen con plancha cromada que mejora aún más la transmisión del calor a la comida y evita que se irradie fastidiosamente hacia el operador. Los modelos que al final del código incluyen la letra "X" tienen la misma placa de acero inoxidable Duplex 2304.





Griglie a pietra lavica

*Lava stone grills | Lavasteingrills
Grills à pierre de lave
Parillas con piedra volcánica*

IT | Un'apparecchiatura top a gas ideale per la cottura di carni, pesci e verdure. Bruciatori tubolari in acciaio inox; accensione piezoelettrica; telaio supporto pietre in acciaio resistente alle alte temperature; griglia a golosa fornita di serie (1); griglia pesce (2) fornita a richiesta. Un sistema a leva, posizionato lateralmente (2) oppure frontalmente (3), permette di variare l'inclinazione e la distanza delle griglie rispetto alla fonte di calore. Bacinelle raccogli sughii e residui delle pietre (1) facilmente asportabili per la pulizia.





LTG6700 *



LTG8700 **

* Griglia a golosa • Meat and vegetable grill • Fleischgrillrost • Grille pour viande • Parrilla para carnes

** Griglia pesce • Fish grill • Fischgrillrost • Grille poisson • Parrilla para pescado

codice code Artikelnummer référence código	LTG6700	LTG8700
alimentazione operation Speisung alimentation alimentación		
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	600 x 600 x 290 h	800 x 600 x 290 h
dimensioni piano cottura cooking surface dimensions Maße der Grillfläche dimensions surface de cuisson dimensiones superficie de cocción mm	500 x 410	760 x 420
potenza gas gas power rating Gasleistung puissance gaz potencia gas kW	7,3	14

GB | Gas-powered countertop grills for cooking meat, fish and vegetables. Stainless steel tubular burners; piezoelectric ignition; heat-resistant lava stone support frame; meat and vegetable grill supplied as standard (1); fish grill (2) available on request. Thanks to a lever system placed on the side (2) or the front (3), the grill angle and distance from the burners can be varied. The drip tray (1) is easy to remove to facilitate cleaning.

DE | Gasgerät, ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Rohrförmige Brenner aus rostfreiem Edelstahl; Piezozündung; Rahmen für Lavasteine aus hitzebeständigem Stahl; mitgelieferter Fleischrost (1); auf Wunsch lieferbarer Fischrost (2). Ein Hebelsystem, das seitlich (2) oder frontal (3) angebracht ist, ermöglicht die Änderung der Neigung und der Höhe des Grillrosts. Zum Entleeren und Reinigen leicht herausnehmbare Saftsammelschale und Schublade für Lavasteinabfälle (1).

FR | Un appareil top au gaz idéal pour la cuisson de viandes, poissons et légumes. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable, allumage piézo électrique, châssis de support pierres en acier résistant aux hautes températures ; grille pour viande fournie de série (1), grille poisson (2) sur demande. Un système à levier, placé sur le côté (2) ou bien sur l'avant (3), permet de modifier l'inclinaison et la distance des grilles sur la source de chaleur. Cuvette pour récolter les sauces et résidus des pierres volcaniques (1) facilement extractible pour le nettoyage.

ES | Un aparato top a gas ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. Quemadores tubulares de acero inoxidable; encendido piezoeléctrico; estructura de soporte de las piedras de acero inoxidable resistente a temperaturas elevadas; rejilla para carne de serie (1); rejilla para pescado (2) opcional. Un sistema con palanca, colocado lateralmente (2) o bien frontalmente (3), permite variar la inclinación y la distancia entre la rejilla y la fuente de calor. Opcionalmente, cubetas para recolección de líquidos y residuos de piedras (1), fáciles de retirar para la limpieza del aparato.





Piani cottura elettrici e a gas

*Electric and gas hobs | Elektro- und
Gaskochfelder | Plans de cuisson
électriques et à gaz | Placas de
cocción eléctricas y de gas*

IT | Tutti i modelli della gamma dispongono di un piano superiore stampato con involucro antiriboccamento. Piastre elettriche fissate con sistema a tenuta d'acqua (1). Bruciatori principali in ghisa con potenze variabili e fissate ermeticamente sul piano. Griglia in ghisa smaltata nera resistente agli acidi e alla fiamma (2).



LPE674E



LPG694E

codice code Artikelnummer référence código	LPE4721	LPE6741	LPE6743	LPG4920	LPG6940	LPE674E	LPG694E
alimentazione operation Speisung alimentation alimentación	⚡	⚡	⚡	🔥	🔥	⚡	⚡ 🔥
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 850 h	600 x 600 x 850 h
numero e dimensione piastre no. and size of plates Nr. und Grillplatten Maße n° et dimensions plaque n° y medidas plancha	2 x ø180	4 x ø180	4 x ø180	--	--	4 x ø180	--
potenza elettrica electric power rating elektrische Leistung puissance électrique potencia eléctrica	4	8	8	--	--	10,2	2,2 (1N 230)
numero e potenza bruciatori no. and power of burners Nr. und Leistung Brenner n° et puissance brûleurs n° y potencia quemadores	--	--	--	1 x 3,5 1 x 6	2 x 3,5 2 x 6	--	2 x 3,5 2 x 6
potenza gas gas power rating Gasleistung puissance gaz potencia gas	--	--	--	9,5	19	--	19
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión	1N 230	1N 230	3N 400	--	--	3N 400	1N 230

GB | All the models in the range have a die-stamped top with raised edges to prevent spillage. Electric hobs with a watertight seal (1). Main burners in cast iron with variable power and hermetically sealed to the cooking surface. Acid and flame resistant pan rest in black enamelled cast iron (2).

DE | Alle Modelle der Serie haben eine geformte obere Platte mit Überlaufschutz. Feste elektrische Kochfelder, mit einem wasserdichten System (1). Gusseiserne Hauptbrenner mit variabler Leistung und hermetisch auf der Platte befestigt. Schwarz emailierter Gussrost, säure- und flammenbeständig (2).

FR | Tous les modèles de la gamme disposent d'un plan supérieur imprimé avec élargissement anti-débordement. Plaques électriques fixées avec système à étanchéité d'eau (1). Brûleurs principaux en fonte avec puissances variables et fixés hermétiquement au plan. Grille en fonte émaillée noire résistante aux acides et à la flamme (2).

ES | Todos los modelos de la gama cuentan con un placa superior moldeada con canaleta antiderrame. Placas eléctricas fijadas con un sistema estanco (1). Quemadores principales de fundición con potencia variable, fijados herméticamente en la placa. Rejillas de fundición esmaltada negra, resistente a los ácidos y las llamas (2).





Piani cottura in vetroceramica

*Glass ceramic hobs | Cerankocher
Plaques de cuisson en vitrocéramique
Planos de cocción de vitrocerámica*

IT | La vetroceramica accresce la capacità di trasmissione del calore di questo piano di cottura, disponibile in 3 modelli (due versioni monofase + una trifase). Sotto la superficie in vetroceramica, fissata con sistema ermetico a tenuta d'acqua per una maggiore pulibilità e a prova di pericolose infiltrazioni, sono posizionate le resistenze concentriche ad infrarosso divise in due zone riscaldanti.





La temperatura è modulabile tramite un regolatore di energia. Alla sorprendente velocità di messa a regime dell'apparecchio è abbinata la massima sicurezza: il pericolo di sovratemperatura è frenato da un limitatore automatico, mentre una spia luminosa avverte l'operatore in caso di residui di calore sulla superficie del piano, una volta terminato il ciclo di cottura.



LPV4721



LPV6743

codice code Artikelnummer référence código	LPV4721	LPV6741	LPV6743	LPV674E
alimentazione operation Speisung alimentation alimentación				
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 850 h
numero e diametro resistenze no. and diameter heating elements Nr. und Durchmesser Heizwiderstände n° et diamètre resistances n° y diámetro resistencias	1 x ø180 1 x ø230	1 x ø 180 2 x ø230 1 x ø145	1 x ø180 2 x ø230 1 x ø145	1 x ø180 2 x ø230 1 x ø145
numero e potenza resistenze no. and power heating elements Nr. und Leistung Heizwiderstände n° et puissance resistances n° y potencia resistencias	1 x 1,8 1 x 1,0÷2,5	1 x 1,8 1 x 1,0÷2,5 1 x 1,2	1 x 1,8 1 x 1,0÷2,5 1 x 1,2	1 x 1,8 1 x 1,0÷2,5 1 x 1,2
potenza elettrica electric power rating Elektrische leistung puissance électrique potencia eléctrica	4,3	8	8	10,2
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión	1N 230	1N 230	3N 400	3N 400


LPV6743

GB | Glass ceramic enhances the heat transmission of this hob, which is available in 3 different models (two single and one triple-phase versions). The concentric infrared heating elements, divided into two heating zones, are positioned under the glass ceramic surface with a hermetic watertight seal for easier cleaning and to prevent the infiltration of food residue which can be hazardous. The temperature can be adjusted by a power control knob. It takes a surprisingly short time to get up to temperature, while still being extremely safe: an automatic cut-out prevents the risk of overheating and a warning LED comes on when there is still residual heat in the hob after cooking is complete.

DE | Glaskeramik verbessert die Wärmeübertragungsfähigkeit der Kochplatte, die in drei verschiedenen Varianten (zwei einphasige Versionen und eine doppelphasige Version) erhältlich ist. Unter der wasserdichten Fläche aus Glaskeramik, die Reinigungskomfort und Infiltrationssicherheit gewährleistet, befinden sich konzentrische Infrarotwiderstände, die in zwei Zonen getrennt sind. Die Temperatur ist durch einen Energieregler einstellbar und flexibel. Die höchste Geschwindigkeit bei der Gerätsinbetriebsetzung ist mit höchster Bedienungssicherheit angepasst: Übererwärmung wird durch einen automatischen Temperaturbegrenzer ausgeschlossen und eine Warnleuchte weist auf Wärmespeicherung auf der Kochplatte am Ende des Kochprozesses hin.

FR | La vitrocéramique augmente la capacité de transmission de chaleur de ce plan de cuisson, disponible en 3 modèles (deux versions monophasées + une triphasée). Sous la surface en céramique de verre, fixée par un système hermétique étanche pour un meilleur nettoyage et à l'abri d'infiltrations dangereuses, on trouve les résistances concentriques à infrarouges divisées en deux zones chauffantes. La température est modulable grâce à un régulateur d'énergie. La surprenante rapidité à atteindre le plein régime de l'appareil est caractérisée par une très grande sécurité : le danger de surchauffe est écarté par un limiteur automatique, tandis qu'un témoin lumineux avertit l'opérateur en cas de résidu de chaleur sur la surface du plan, une fois le cycle de cuisson terminé.

ES | La vitrocerámica aumenta la capacidad de transmisión del calor de esta placa de cocina, que se encuentra disponible en 3 modelos (dos versiones monofásicas + una trifásica). Debajo de la superficie de vitrocerámica, fijada con un sistema hermético al agua para brindar una mayor capacidad de limpieza y a prueba de infiltraciones peligrosas, se encuentran ubicadas las resistencias concéntricas de infrarrojos divididas en dos zonas de calentamiento. La temperatura se puede modular a través de un regulador de energía. La sorprendente velocidad de recuperación térmica del aparato se combina junto con una seguridad máxima: el peligro de recalentamiento por temperaturas excesivas se encuentra frenado por un limitador automático, mientras que, una vez terminado el ciclo de cocción, un indicador luminoso advierte al operador la presencia de residuos de calor sobre la superficie de la placa.



Moduli neutri

*Neutral units | Neutrale elemente
Éléments neutres | Modulos neutros*

IT | Elementi neutri top con piani lisci e con lavello. Da comporre con gli elementi funzionali per formare linee di lavoro razionali ed ergonomiche. I piani lisci dotati di ampio cassetto e completabili, a richiesta, con tagliere in polietilene per alimenti (1), risultano molto utili per appoggio, lavoro e deposito di utensili, mentre il lavello (2), accessoriabile con rubinetto a leva, è un indispensabile elemento complementare.



LEL6700



LEN6700

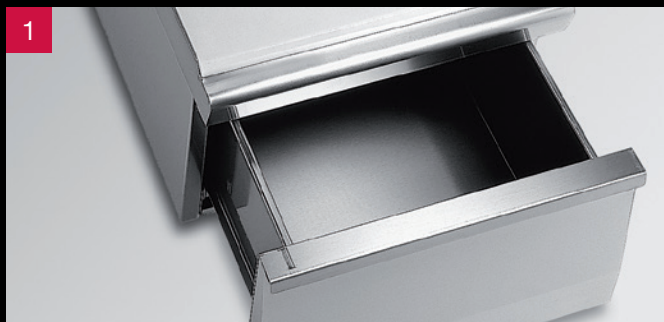
codice code Artikelnummer référence código	LEN4700	LEN6700	LEL6700
dimensioni esterne overall dimensions außen Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
dimensioni lavello sink dimensions Spülbecken Abmessungen dimensions plonge dimensiones fregadero	--	--	400 x 500 x 200 h
capacità vasca basin capacity Inhaltsvermögen capacité cuve capacidad de la cuba	--	--	34

GB | These neutral countertop units with smooth work surfaces and a sink can be combined with cooking modules to create a practical, ergonomic workspace. The smooth work surfaces have a large drawer and, on request, can be accessorized with a polyethylene chopping board (1). They are handy to place items on, work and keep utensils, while the sink (2), which can be fitted with a lever tap, is an essential addition.

DE | Neutrale Aufsatzelemente mit glatten Abdeckplatten und Spüle. Kombinierbar mit den Geräten und verwendbar zum Gestalten von rationellen, bedienungsfreundlichen Küchenzeilen. Die glatten Arbeitsplatten mit großen Schubladen können auf Wunsch mit lebensmittelfreundlichen Schneidebrettern aus Polyäthylen (PE) (1) bestückt werden und eignen sich auch besonders als Ablagen. Das Spülbecken (2) (Wasserhahn mit Hebel als Zubehör erhältlich) stellt ein unverzichtbares Element in der Küche dar.

FR | Éléments neutres top avec plans lisses et avec évier. À composer avec les éléments fonctionnels pour former des espaces de travail rationnels et ergonomiques. Les plans lisses sont dotés d'ample tiroir et sur demande, ils peuvent être intégrés par des planches à découper en polyéthylène pour aliments (1) et sont très utiles comme appuis, travail ou dépôt d'ustensiles tandis que l'évier (2) est un élément complémentaire indispensable (sur demande disponible avec robinet à levier).

ES | Elementos neutros top-encimera con placas lisas y fregadero. A componer juntamente con los elementos funcionales y de tal manera formar líneas de trabajo racionales y ergonómicas. Los planos lisos con grandes cajones se pueden completar, opcionalmente, con tablas de polietileno para alimentos (1) resultando así muy útiles como superficies de apoyo y trabajo, mientras la pila (2), que se puede equipar con grifos monobloc, es un elemento complementario indispensable.





Cuocipasta

*Pasta cookers | Nudelkocher
Cuisseurs à pâtes | Cuecepastas*

IT | Cuocipasta disponibili nelle versioni "free-standing" (da terra) e Top, gas ed elettrici concepiti con gli stessi criteri progettuali di quelli di maggiori dimensioni: vasca stampata con fondo in AISI 316 (resistente alla corrosione del sale e degli amidi); piano superiore con invaso antitraboccamento; ampia zona di sgocciolamento cestelli (1); rubinetto a snodo di carico acqua in vasca (2).



LCP6713







LCG6700



LCP6713



LCG6700

codice code Artikelnummer référence código	LCP6713	LCG6700	LCP4900	LCP6900
alimentazione operation Speisung alimentation alimentación				
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores	600 x 600 x 850 h	600 x 600 x 850 h	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
capacità vasca tank capacity Inhaltsvermögen capacité cuve capacidad de la cuba	26	26	20	28
potenza gas gas power rating Gasleistung puissance gaz potencia gas	--	10	--	--
potenza elettrica electric power rating elektrische Leistung puissance électrique potencia eléctrica	5,5	--	5,5	7,4
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión	3N 400	--	3N 400	3N 400

GB | These pasta cookers, available in free-standing and countertop gas and electric models, have been designed to the same high standards as larger appliances: die-stamped tank with AISI 316 stainless steel bottom (resistant to salt and starch corrosion); top with raised edges to prevent spillage; ample draining space (1); swivel tap to fill the tank (2).

DE | Nudelkocher in „freistehender“ (am Boden) und Top-, Gas- und Elektroausführung erhältlich mit gleichem Herstellungsverfahren wie bei größeren Geräten: preßgeformtes Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316 (korrosionsbeständig bei Verwendung von Salz und Stärken); Arbeitsfläche mit Überlaufschutz; große Stellfläche zum Abtropfen der Körbe (1); Wasserhahn mit Gelenk zum Füllen des Beckens (2).

FR | Cuiseurs à pâtes disponibles dans les versions « free-standing » (à terre) et Top, à gaz et électriques conçus avec les mêmes critères de projet utilisés pour les appareils de grandes dimensions : cuve formée avec fond AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et des amidons), plan supérieur avec rebord contre les débordements, ample zone d'égouttement paniers (1) ; robinet de chargement eau dans la cuve (2).

ES | Cuecepastas disponibles en las versiones “free-standing” (independiente) y Top-encimera, gas y eléctricos concebido con los mismos criterios proyectuales de los de mayores dimensiones: cuba estampada con fondo de AISI 316 (resistente a la corrosión de la sal y del almidón); plano superior con borde contra derrames; amplia zona de goteo de los cestos (1); grifo articulado para el llenado de la cuba (2).





Bagnomaria

*Bains-marie | Wasserbad
Bain marie | Baño maría*

IT | Modelli top elettrici concepiti per il corretto mantenimento in temperatura dei cibi. Piani superiori stampati con invaso antitraboccamento (1); vasche conformi alle GastroNorm con spigoli arrotondati; resistenze elettriche in acciaio inox; rubinetti di scarico con collo asportabile posti sul fronte anteriore e dotati di dispositivo di sicurezza contro aperture accidentali (2).



LBE6711



LBE4711

codice code Artikelnummer référence código	LBE4711	LBE6711
dimensioni esterne overall dimensions Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores	400 x 600 x 290 h	600 x 600 x 290 h
dimensioni vasca tank dimensions Maße der Becken dimensions cuve dimensiones cuba	GN ½+ GN ¼	GN ½ + 2 x GN ¼
potenza elettrica electric power rating elektrische Leistung puissance électrique potencia eléctrica	1,4	2,8
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión	1N 230	1N 230

GB | These electric countertop models are designed to keep food at the right temperature. Die-stamped tops with raised edges to prevent spillage (1); GastroNorm compliant tanks with rounded corners; stainless steel heating elements; drain taps with removable spout on the front and fitted with a safety device to prevent accidental opening (2).

DE | Tischmodelle in elektrischen Ausführungen zum Warmhalten der Speisen. Preßgeformte Arbeitsflächen mit Überlaufschutz (1); Becken mit abgerundeten Ecken, geeignet für die Verwendung von Gastro-Norm-Behältern; elektrische Heizwiderstände aus rostfreiem Edelstahl; an der Vorderseite der Geräte befinden sich Ablaufhähne mit abnehmbarem Verlängerungsstück und einer Sicherheitsvorrichtung, um ein versehentliches Öffnen der Hähne zu verhindern (2).

FR | Modèles top électriques conçus pour maintenir la température correcte des denrées. Plans supérieurs formés avec rebord contre les débordements (1), cuve conforme aux dimensions gastronorm avec bords arrondis ; résistances électriques en acier inoxydable ; robinets écoulement eau avec embouts extractibles placé sur la façade et dotés de dispositif de sécurité contre les ouvertures accidentelles (2).

ES | Modelos top concebidos para el correcto mantenimiento de la temperatura de las comidas. Planos superiores estampados con borde contra derrames (1); cubas de tamaños conformes a los Gastronorm y con aristas redondeadas; resistencias eléctricas de acero inoxidable; grifos de desagüe con pico removible ubicados sobre el frente y equipados con dispositivo de seguridad contra cualquier abertura accidental (2).





Elementi di supporto

*Support bases | Unterbaue
Soubassements | Elementos de apoyo*

IT | Armadietti adatti per sovrapporvi le varie funzioni top: supporti con fronte aperto oppure chiuso da portine a battente e/o cassette (1) in diverse combinazioni. La gamma comprende anche un armadio caldo elettrico ventilato (2) con regolazione termostatica, per il mantenimento in temperatura di stoviglie ed alimenti.



SUL0660



SUL0160

codice code Artikelnummer référence código	SUL0140	SUL0160	SUL0180	SUL0440	SUL0660	SUL0880	SUL1000	SUL0420	SUL1021	SUL1260	SUL1200
dimensioni esterne overall dimensions außen Abmessungen dimensions extérieures dimensiones exteriores mm	400 x 550 x 580 h	600 x 550 x 580 h	800 x 550 x 580 h	400 x 550 x 580 h	600 x 550 x 580 h	800 x 550 x 580 h	1000 x 550 x 580 h	400 x 550 x 580 h	1000 x 550 x 580 h	1200 x 550 x 580 h	1200 x 550 x 580 h
portine doors Türen portes puertas	--	--	--	1	1	2	2	--	1	2	2
cassetti drawers Schubladen tiroirs cajones	--	--	--	--	--	--	--	2	2	--	--
potenza elettrica electric power rating elektrische Leistung puissance électrique potencia eléctrica kW	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	0,9
tensione di alimentazione voltage Spannung tension tensión V	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1N 230

GB | Cabinets which the different countertop units can be placed on: they can be open or have hinged doors and/or drawers (1) in a variety of different configurations. The range also includes an electric hot cabinet with a fan (2) and thermostat to keep plates and food hot.

DE | Schränke für die verschiedenen Tischmodelle: entweder offen oder geschlossen; mit Flügeltüren und/oder Schubladen (1) in verschiedenen Kombinationen. Die Serie beinhaltet auch ein elektrisch beheiztes, mit Lüfter und Thermostat ausgestattetes Schrankelement (2) für das Warmhalten von Geschirr oder Speisen.

FR | Armoires aptes à supporter tous les appareils à poser : soubassement ouvert ou avec portes et/ou tiroirs (1) en différentes combinaisons. La gamme comprend aussi une armoire chaude électrique ventilée (2) avec réglage thermostatique pour maintenir la température des aliments et de la vaisselle.

ES | Armarios adecuados para colocar encima de ellos las distintas funciones top: contenedor abierto o cerrado con puertas batientes y/o cajones (1) en varias combinaciones. La gama comprende también un armario caliente eléctrico ventilado (2) con ajuste termostático de la temperatura, para el mantenimiento de la temperatura de vajillas y alimentos.







Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserves the right to modify any products without prior notice • Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur • La casa se reserva el derecho de aportar a los aparatos las modificaciones que creera oportuno.



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, SC 29611 | USA

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

www.giorikus.com

