

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Steam
box
EVOLUTION





6 GN 1/1 - 5 EN (600X400 mm)



10 GN 1/1 - 8 EN (600X400 mm)



20 GN 1/1 - 16 EN (600X400 mm)



6 GN 2/1 - 6 EN (600x400 mm)



10 GN 2/1 - 10 EN (600x400 mm)



20 GN 2/1 - 20 EN (600X400 mm)

Versions / modèles en superposition - Stacked Version



20 GN 2/1 - 20 EN (600X400 mm)



20 GN 1/1 - 16 EN (600X400 mm)

L'EVOLUTION

La gamme STEAMBOX a marqué l'entrée de Giorik dans une nouvelle ère, où la conception des produits est dictée par la recherche technologique. Cette gamme a été entièrement repensée, évoluée comme jamais.

THE EVOLUTION

The Steambox range sets a new era for Giorik, where technological research defines new products. The range has been completely updated, as evolved as never before.

LA VAPEUR INTELLIGENTE

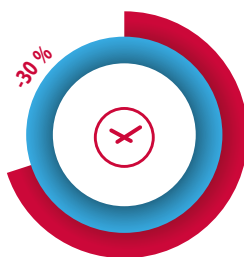
Grâce à un ingénieux brevet Giorik, dans le four STEAMBOX EVOLUTION, deux modes de production de la vapeur sont associés de façon complémentaire pour allier la qualité de la vapeur produite par chaudière à la vitesse et à l'économie de la vapeur produite par injection. Les avantages de ce système sont facilement mesurables en termes de RAPIDITE, de QUALITE, d'EFFICACITE et d'ECONOMIE.

SYMBOTIC SYSTEM

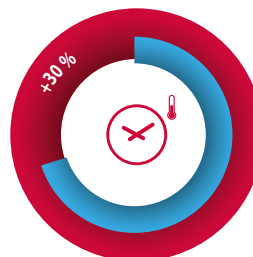
A patented system from Giorik now makes it possible for STEAMBOX ovens to generate steam in two different ways. These combine the quality of boiler-generated steam with the speed and economy of steam generated in INSTANT mode. The advantages of this system are easy to measure in terms of SPEED, QUALITY, EFFICIENCY and SAVING.

TOUS LES AVANTAGES ALL BENEFITS

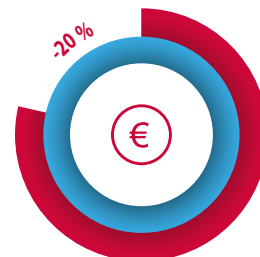
 STEAMBOX
 Système standard / Traditional system



Temps de montée en température
Heating time



Temps de reprise de la température
Temperature recovery



Economies d'énergie
Energy saving



POLYVALENT

En remplaçant les échelles, le four passe du format GN 1/1 au format EN 600x400.

SPACIOUS - Just change the shelves to vary the capacity from GN 1/1 to EN (600x400mm).



ÉCLATANT

Grâce à l'éclairage de la chambre de cuisson par LED.

LIT-UP - By the plentiful LED lighting in the cooking chamber.



RÉVERSIBLE

Sur demande, le four peut être fourni avec ferrage à gauche, sans déplacement du tableau de commandes.

LEFT DOOR OPENING - On request, the oven can be manufactured with left hinged door. This version is 3 cm wider and it is made to custom.



CONNECTÉ

La gestion du four peut être assurée à distance grâce à un module Wi-Fi en option.

CONNECTED - The optional Wi-Fi module enables the oven to be operated remotely.



INTUITIF

Les commandes sont assurées par un nouvel écran tactile de 9" pour un grand confort de navigation.

INTUITIVE - The new electronic control panel with a 9" touch screen makes it easier to navigate the oven functions.



ÉVOLUÉ

Un nouveau logiciel permet la gestion des cuissons par modes : griller, rôtir, braiser, gratiner, frire, fumer, cuisson de pains et pâtisseries, et cuissons vapeur.

HIGH-TECH - New software manages the various cooking methods: grill, roast, braise, au gratin, fry, smoke, bread and pastry cooking, steam cooking.



COMMUNICATIF

A l'aide d'outils d'autodiagnostic.

FEED-BACK - Self-diagnosis tools for automatic functional checks.

la vapeur intelligente symbiotic system

RecipeTuner

L'interface RecipeTuner offre la possibilité de modifier et de personnaliser les programmes de manière extrêmement simple et intuitive. RecipeTuner permet de modifier les paramètres en fonction du type de cuisson : cuisson, coloration, niveau d'humidité et degré de levage.

L'interface fonctionne aussi bien avec les programmes enregistrés par défaut, qu'avec ceux créés par le chef.

The RecipeTuner interface makes it possible to modify and personalise the various programs simply and intuitively. RecipeTuner changes according to the type of cooking set, to regulate cooking, browning, degree of humidity and of leavening. The interfaces work with both pre-set programs and those created by the chef.

EasyService level control cooking

Le nouveau RackControl permet la cuisson simultanée de plats différents sur plusieurs niveaux.

De plus, avec EasyService, une nouvelle fonction du RackControl, il est possible de synchroniser la sortie pour servir tous les plats simultanément.

The new Rack Control enables different dishes to be cooked at the same time at various levels. What's more, with EasyService, a new Rack Control function, all the dishes can be served at the same time.

METEO SYSTEM : LA MAITRISE PARFAITE DE L'HUMIDITE

Le système unique de contrôle d'humidité (Brevet Giorik) permet de contrôler les caractéristiques climatiques de la chambre de cuisson et d'intervenir instantanément pour assurer le taux d'hydratation souhaité. Ceci est réalisé à l'aide d'un algorithme qui analyse les paramètres de référence dans la chambre de cuisson, en procédant à l'ajout ou à l'évacuation de l'humidité pour garantir les conditions idéales pour chaque type de cuisson.

METEO SYSTEM, THE PERFECT CLIMATIC HABITAT

The single humidity control system, covered by Giorik patent, fitted to STEAMBOX ovens, makes it possible to constantly monitor the climatic situation inside the cooking chamber and to quickly take action to always maintain the right degree of humidity. This thanks to a software that analyses the reference parameters in the cooking chamber, implementing the steam production or release adjustments needed to ensure ideal conditions for any kind of cooking.

EXCESS HUMIDITY

Humidity is released through a servo-controlled butterfly valve which, by means of an air suction system, permits extracting excess humidity from the chamber, quickly and completely.

Thanks to a drain trap fitted on-board the oven, cooking times are speeded up. The valve is in fact only opened when necessary, without any pointless waste of heat.

ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ

L'évacuation de l'humidité s'effectue au moyen d'une électrovanne papillon électro commandée qui permet, à travers un système d'aspiration de l'air, d'extraire l'excès d'humidité de la chambre de cuisson de manière rapide et complète.

Cela permet également, grâce à la présence d'un siphon monté sur le four, d'accélérer les temps de cuisson. L'ouverture de cette vanne, n'est commandée qu'en cas de nécessité pour éliminer les pertes de chaleur inutiles.



contrôle de l'humidité

humidity control



CONSUMATION D'EAU RÉDUITE
REDUCED WATER CONSUMPTION

■ STEAMBOX
■ Système standard / Traditional system

CONSOMMATION D'EAU OPTIMISÉE

Le système spécifique de contrôle de l'humidité Meteo System permet de calibrer la consommation de l'eau, dans la mesure où la production de vapeur est optimisée suivant les exigences réelles de cuisson, en évitant des gaspillages inutiles. Par ailleurs l'eau nécessaire à la condensation de la vapeur en excès est utilisée de manière plus rationnelle en réduisant ultérieurement la consommation. Le four est également équipé de 2 arrivées d'eau : une pour l'eau du réseau, et l'autre pour l'eau adoucie, pour contribuer à limiter les coûts d'exploitation.

CORRECT WATER CONSUMPTION

The special Meteo System humidity control system allows calibrating water consumption, because steam production is optimised according to real cooking needs, thus avoiding pointless waste. What is more, the water needed for excess-steam condensation is used in a more rational way, reducing consumption even further. The presence of 2 separate inlets for mains water and softened water helps limit running costs.

steamtuner

STEAM TUNER, LA MODULATION DE LA VAPEUR

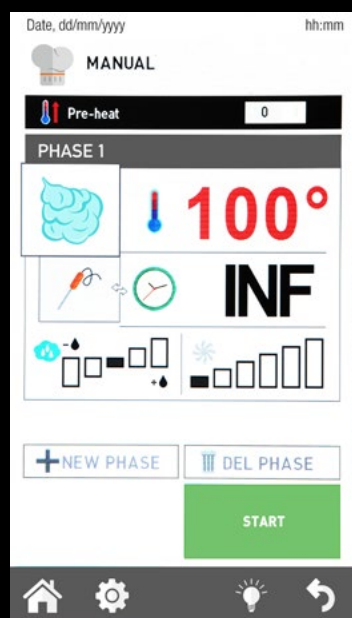
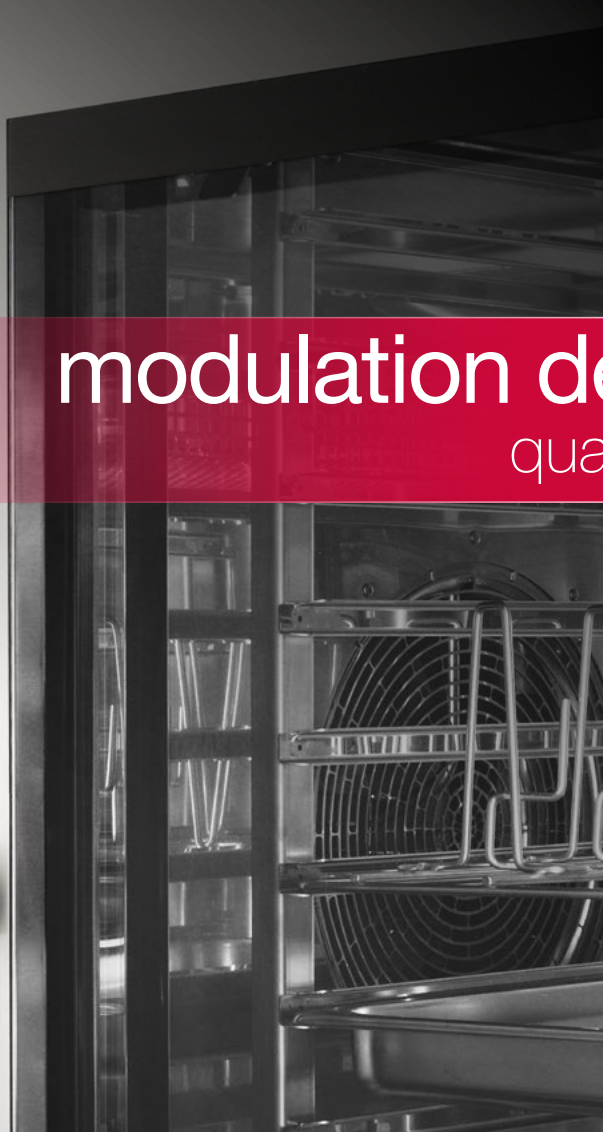
Dans les fours STEAMBOX, non seulement il est possible de régler la QUANTITÉ de vapeur qui est introduite dans la chambre de cuisson, mais il est possible également d'intervenir sur sa QUALITÉ. Ce résultat est obtenu grâce à l'utilisation d'un système breveté qui permet de moduler le niveau d'hydratation de la vapeur en calibrant le degré de vapeur sèche ou d'humidité suivant le type de cuisson.

Bien que considérée de meilleure qualité, la vapeur sèche n'est pas toujours adaptée à tous les aliments et au résultat de cuisson que l'on veut obtenir. En effet, dans le cas de cuisson d'aliments de grandes dimensions ou avec une fibre particulièrement dense, il est recommandé d'utiliser de la vapeur avec le degré d'hydratation plus important, ayant un pouvoir de pénétration supérieur par rapport à la vapeur sèche, et qui permet la cuisson plus rapide tout en préservant les qualités de l'aliment.



modulation de la vapeur

quality steam tuning



steamtuner

STEAM TUNER, QUALITY STEAM TUNING

STEAMBOX ovens allow you to determine both the QUANTITY and the QUALITY of the steam in the cooking chamber. This is thanks to a patent system that allows the user to adjust the degree of steam hydration by setting the right degree of dryness or humidity according to the type of cooking. Although considered to be of superior quality, "dry" steam is not always suited to the food and desired effect. When cooking food-stuffs that are large in size or have particularly dense fibres, it is in fact advisable to use steam with the right degree of hydration which, having a higher degree of penetration than dry steam, can cook the food more quickly while preserving its tenderness.

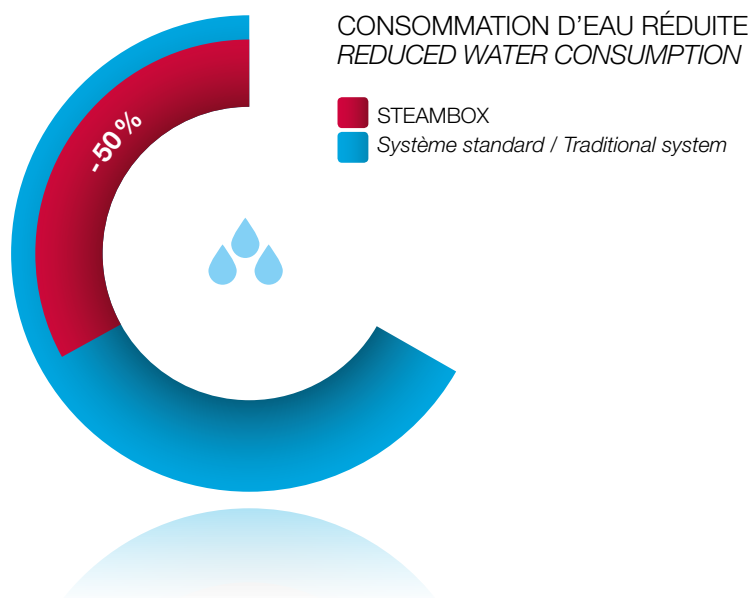


SYSTÈME DE LAVAGE

Steambox dispose d'un système de lavage et de rinçage innovant. L'opérateur doit seulement décider du niveau de nettoyage en fonction de la saleté accumulée dans la chambre de cuisson.

Le lavage automatique est disponible de série sur tous les modèles avec écran tactile.

CLEANING SYSTEM - STEAMBOX has an innovative cleaning and rinsing system. All the operator has to do is choose the degree of cleaning required depending on the amount of grease in the cooking chamber. The automatic cleaning function is supplied as standard with all touch screen models.



ÉCOLOGIQUE

Grâce au système entièrement automatique à circuit fermé, qui garantit une hygiène maximale de la chambre de cuisson avec une consommation d'eau minimale.

ECO-FRIENDLY - The completely automatic closed-cycle system guarantees maximum hygiene in the cooking chamber with minimum water consumption.

RINÇAGE ÉCOLOGIQUE

Un liquide de rinçage innovant organique et écologique est disponible.

GREEN RINSING SYSTEM - Innovative eco-friendly, organic rinse-aid available.

CHAUDIÈRE AUTONETTOYANTE

En fonction de la fréquence d'utilisation réelle du générateur de vapeur, Steambox effectuera le nettoyage automatique de celui-ci (seulement sur modèle H), pour que l'opérateur n'ait pas à le faire manuellement. Le nettoyage du générateur de vapeur sera effectué à l'aide du liquide de rinçage organique, ou du vinaigre blanc.

SELF-CLEANING BOILER - At particular intervals, depending on the amount the boiler is used, STEAMBOX cleans the boiler automatically (model H only), with no need for the operator to do this manually. The boiler is cleaned with the organic rinse-aid or with white vinegar.

POLYVALENT

Le lavage peut être effectué avec un détergent liquide ou avec des pastilles contenant également le désinfectant. La phase de rinçage, peut être effectuée avec le liquide de rinçage organique, ou avec du vinaigre blanc. Le système fonctionne en toute autonomie sans présence d'un opérateur. Le nettoyage peut par exemple, être activé dans la soirée en fin de service, et le four sera propre et opérationnel le lendemain matin.

CLEANING OPTIONS - Either liquid detergent or special sanitising tablets can be used. Rinsing can be performed with an organic rinse-aid or white vinegar. The system functions completely independently with no need for an operator. For example, cleaning can be done overnight, presenting the operator with a clean oven the following morning.

(1) **PORTE** - La porte est équipée d'un système de refroidissement naturel pour éviter les risques de brûlures. Elle est également équipée d'un double système de récupération des condensats (à l'avant du four et sur la porte).

(2) **ÉCLAIRAGE** - L'éclairage LED intégré à la porte permet une visibilité dans la chambre nettement supérieure aux systèmes traditionnels.

(3) **SCROLL DE NAVIGATION** - Encastré intégralement dans le four pour réduire l'encombrement et les risques d'endommagement.

(4) **COMMANDES PAR ÉCRAN TACTILE**

- Écran tactile de 9".
- La version avec écran tactile permet de programmer et d'enregistrer les différentes phases de cuisson nécessaires à la préparation d'une recette. Une première sélection de recettes est enregistrée d'usine en fonction des essais de cuisson réalisés en laboratoire. Par la suite, l'opérateur peut modifier et personnaliser à son gré les configurations du four. La gestion des cuissons peut également s'effectuer en MODE CUISSON.
- La connexion USB permet le raccordement d'une clé USB pour la sauvegarde et le téléchargement de recettes, pour la mise à jour du firmware, pour la gestion des données HACCP.
- Possibilité de connexion au module Wi-Fi (en option).

(5) **STEAMTUNER** - Sur les versions H et T, Steambox dispose d'un système breveté qui permet de moduler le niveau d'hydratation de la vapeur en calibrant le bon degré de vapeur sèche ou d'humidité suivant la typologie de cuisson, en intervenant ainsi sur la QUALITÉ de la vapeur.

(6) **COMPARTIMENT TECHNIQUE** - Le compartiment technique est ventilé et protégé par un filtre anti-poussière et farines afin de le protéger des pollutions atmosphériques et des conditions environnementales. Ce compartiment technique est facilement accessible depuis la partie frontale du four avec un système astucieux d'ouverture escamotable du panneau de commandes.

DOOR - The door has a natural cooling system avoiding any risk of burns. It also has a double collector on the front of the oven and on the door.

LIGHTING - The LED lights fitted to the door provide much greater visibility inside the cooking chamber than traditional systems.

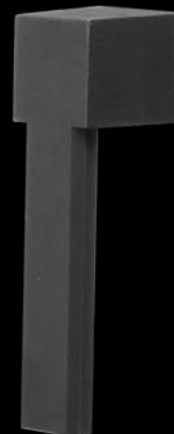
ENCODER - Completely built into the appliance to reduce bulk and the risk of breakage.

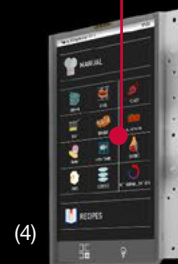
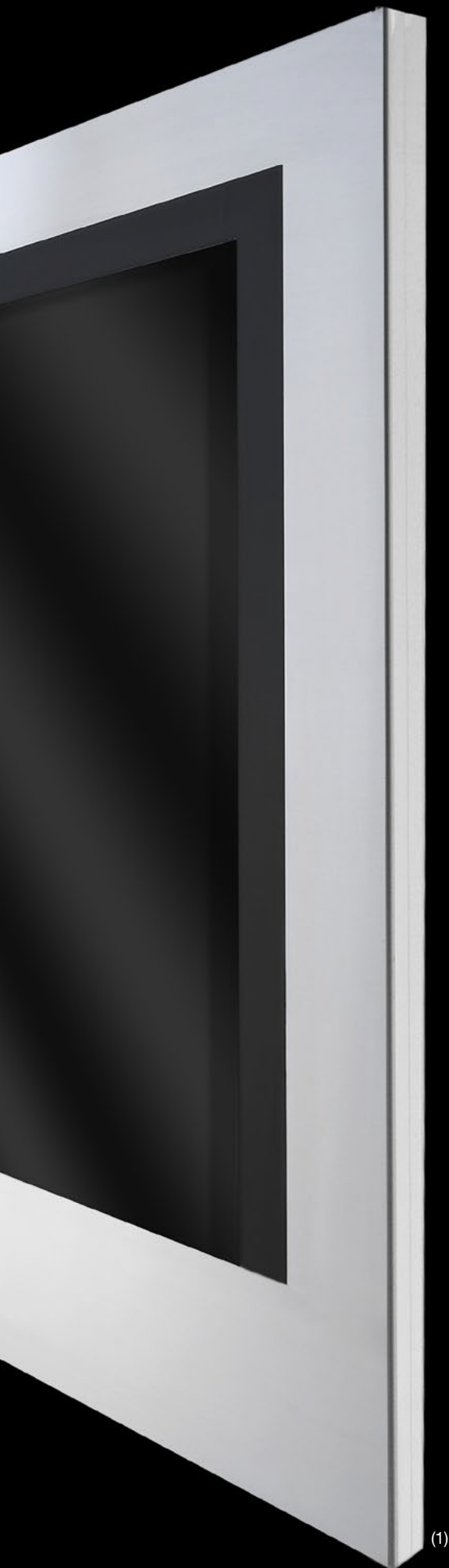
TOUCH SCREEN PANEL

- 9" touch screen.
- Enables the operator to programme and record the different cooking phases needed for a recipe. An initial selection of recipes is set and stored in the control board by the company. Once in use, operators can modify and personalise the settings to suit their preference or work in manual mode. Alternatively, COOKING-MODE can be used.
- The USB connection enables the oven to be linked to the outside world for saving and uploading recipes, for updating firmware and for managing HACCP data.
- Wi-Fi connection possible.

STEAM TUNER - In H and T models, Steambox is fitted with a patented system that makes it possible to adjust the moisture level in the steam, setting this to the right degree of dryness or wetness that the cooking method requires, thus controlling the QUALITY of the steam.

INSTRUMENT COMPARTMENT - The instrument compartment is ventilated and protected by a dust filter and it is directly accessible from the front of the oven with a practical book-style control panel opening system.

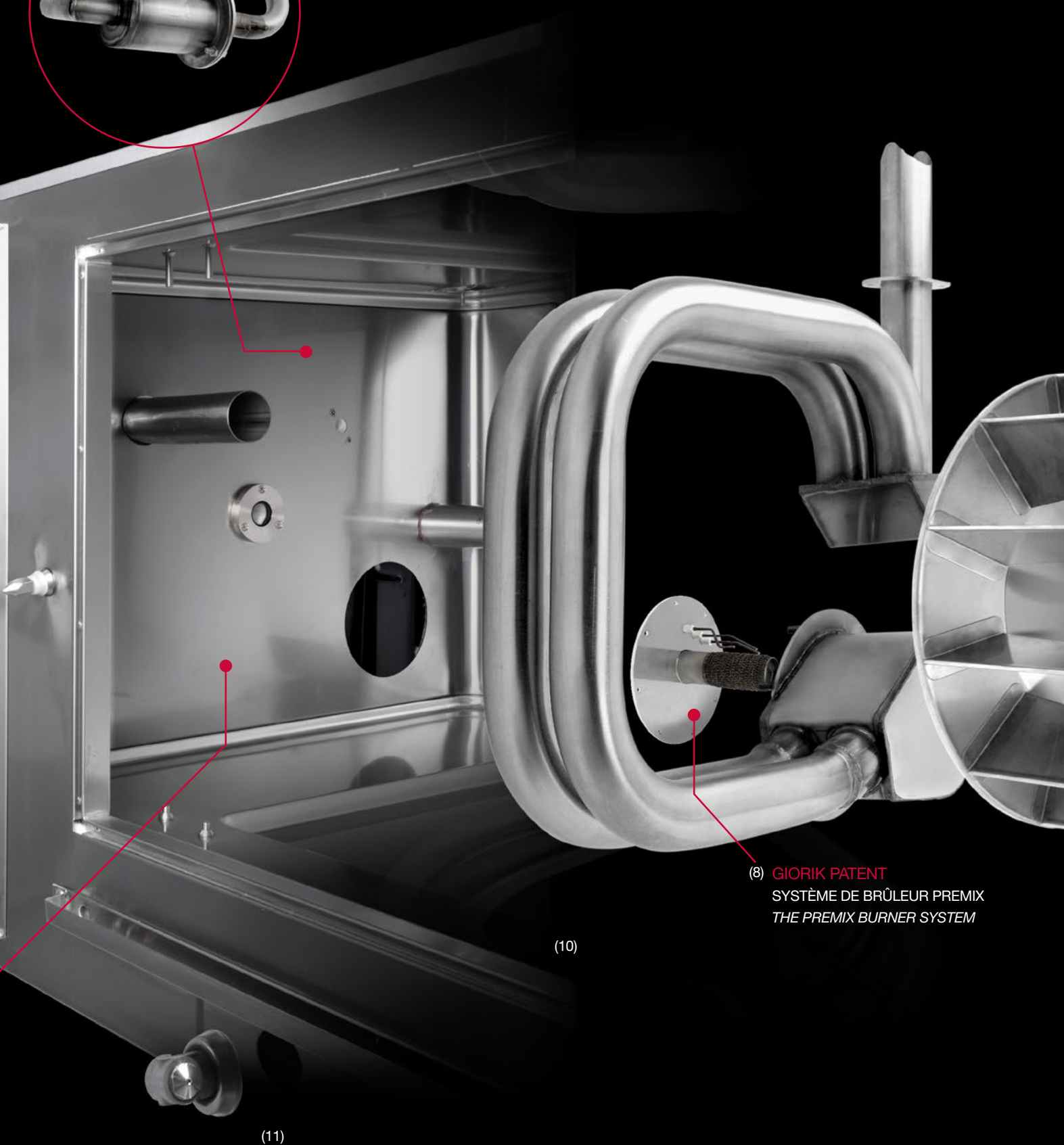




PRODUCTION DE VAPEUR PAR SYSTÈME COMBINÉ
STEAM PRODUCTION COMBINED SYSTEM



(7) GIORIK PATENT
METEO SYSTEM



(8) GIORIK PATENT
SYSTÈME DE BRÛLEUR PREMIX
THE PREMIX BURNER SYSTEM

(10)

(11)



(7) **CONTRÔLE D'HUMIDITÉ** - Le système unique de contrôle d'humidité (Meteo System) permet de contrôler les caractéristiques climatiques de la chambre de cuisson et d'intervenir instantanément pour assurer le taux d'hydratation souhaité. Ceci est réalisé à l'aide d'un algorithme qui analyse les paramètres de référence dans la chambre de cuisson, en procédant à l'ajout ou à l'évacuation de l'humidité pour garantir les conditions idéales pour chaque type de cuisson.

(8) **SYSTÈME DE BRÛLEUR PREMIX** - En versions gaz, STEAMBOX dispose de brûleurs spéciaux (brevet Giorik), conçus d'après le principe du pré-mélange du gaz et de l'air qui, grâce à un système d'échangeur à haute efficacité, garantit une optimisation de la combustion et du rendement.

(9) **TURBINE/VENTILATEUR** - STEAMBOX dispose de 6 vitesses de ventilation (avec la possibilité d'utiliser la 6ème également pour le refroidissement de la chambre, porte ouverte). La présence d'un inverseur électronique permet de supprimer les temps d'inversion du ventilateur qui, n'étant jamais à l'arrêt, permet ainsi des temps de cuisson plus rapides. Le logiciel qui contrôle la rotation du ventilateur décide des temps d'alternance en fonction du cycle de cuisson configuré. Dans la phase d'ouverture de la porte, la turbine s'arrête instantanément.

(10) **CHAMBRE** - La chambre est exempte de recoins pour éviter tout dépôt de salissures. Les structures porte-échelles et le déflecteur sont facilement démontables pour le nettoyage sans outils. Le nouveau joint à double lèvres peut être facilement remplacé.

(11) **DOUCHETTE** - La douchette extractible pour un nettoyage de la chambre de cuisson.

(12) **GÉNÉRATEUR DE VAPEUR À HAUTE EFFICACITÉ** - Dans STEAMBOX, deux modes de production de la vapeur sont associées de façon complémentaire pour allier la qualité de la vapeur produite en chaudière à la vitesse et à l'économie de la vapeur produite par injection. Les avantages de ce système sont facilement mesurables en termes de RAPIDITE, de QUALITE, d'EFFICACITE et d'ECONOMIE.

HUMIDITY CONTROL - To guarantee a perfectly balanced climate inside the cooking chamber, Giorik has patented a unique humidity control system (Meteo System) using software that analyses the relevant parameters in the cooking chamber and then regulates the production of steam or discharges excess humidity.

THE PREMIX BURNER SYSTEM - The STEAMBOX GAS versions have special burners fitted (a Giorik patent), designed according to the concept of premixing gas and air and the high-efficiency heat exchanger guarantees optimum combustion and heat yield.

TURBINE / CONVECTION FAN - Steambox has a 6-speed fan. The sixth can also be used for cooling with the door open. An electronic inverter makes it possible to set the fan inversion time to zero. The software that controls the rotation also sets the alternation times on the basis of the cooking cycle. When the door is open the turbine stops almost immediately.

COOKING CHAMBER - The cooking chamber has no joints to avoid the build-up of dirt, the pan racks and deflector are easy to remove for cleaning without the aid of any special tools or equipment. The new double-flap seal is easy to replace.

SPRAY NOZZLE - Retractable spray nozzle makes it easy to clean the cooking chamber.

HIGH-EFFICIENCY BOILER - STEAMBOX offers two methods of generating steam: boiler-generated and instant mode. Working in synergy, these two methods make it possible to gain the maximum advantage from the two individual systems and overcome their limitations. These advantages are easy to measure in terms of speed, efficiency, energy-saving and steam quality.

systeme de lavage

washing system



PRODUITS RECOMMANDÉS

Afin d'éviter d'endommager les surfaces de la chambre de cuisson, nous avons développé une gamme de produits caractérisés par des propriétés dégraissantes et anti-abrasives. Comme pour les autres caractéristiques du four, le lavage a été optimisé pour réduire les consommations d'énergie et de produit.

RECOMMENDED PRODUCTS - In order to avoid damage to the cooking chamber surfaces, we have developed a series of non-abrasive de-greasing products. Just like all the other features of the oven, the cleaning function has been optimised to reduce energy and product consumption.



LA CUISSON DES POULETS HAUTE PERFORMANCE

Rooster Booster représente l'évolution du four Steambox conçu pour la cuisson des poulets. L'appareil exploite la puissance et la vitesse du système combiné de production de la vapeur (Brevet Giorik) en garantissant, avec des temps de cuisson très réduits et une diminution de poids minime, un produit parfaitement cuit. La présence du générateur de vapeur à haute efficacité (Brevet Giorik) qui arrive à limiter la consommation à 1 kW, permet des temps de montée et de reprise de température inférieurs à la moyenne, en garantissant la cuisson des poulets en seulement 30 minutes. Grâce à une cuisson plus courte, la réduction de poids est moins importante, et la viande reste par conséquent plus moelleuse et riche en jus. Au-delà d'un meilleur rendement, ce système permet de réduire également la quantité de condiments généralement requise par les cuissons plus longues, en obtenant ainsi un aliment plus sain et plus léger.

the Rooster Booster

the chicken performer

THE CHICKEN PERFORMER - Rooster Booster represents the evolution of the STEAMBOX oven designed for cooking chickens. The machine harnesses all the power and speed of the steam generation combined system (Giorik patent), guaranteeing short cooking times, minimal loss in weight and a perfectly cooked product.

The Giorik patented micro-boiler, which manages to limit consumption to 1 kW, permits lower than average adjustment and resumption times,

guaranteeing cooked chickens in just 30 minutes. With shorter cooking times, the outcome will be a lower weight loss of the meat, which will therefore remain soft and succulent. In addition to a greater yield in the kitchen, fewer condiments will be needed, required for longer cooking times, to obtain healthier and lighter food.

SÉPARATEUR DE GRAISSES

Dans la version Rooster Booster, le four est équipé d'une lèchefrite pour la récupération des graisses qui sont collectées dans un bac situé sous la chambre de cuisson. Cela permet de réduire leur évaporation ou combustion au cours de la cuisson et donc la pollution de l'air à l'intérieur du four. À la fin du service, la lèchefrite peut être enlevée, avec les grilles, et mise au lave-vaisselle. Il est alors possible de nettoyer le four en utilisant l'un des cycles automatiques d'auto-nettoyage et les graisses récupérées dans le bac sous le four peuvent être éliminées de manière adéquate par les opérateurs.

FAT SEPARATOR

In the Rooster Booster version, the oven will be supplied with a fat collection tray. Fats will be channelled into a collector beneath the cooking chamber. This reduces their evaporation or burning during cooking, hence air pollution inside the oven. At the end of service, the tray can be removed, together with the grid, and placed in the dishwasher.

The oven can then be cleaned using one of the automatic self-washing cycles and the fats gathered in the tank beneath the oven may be appropriately disposed of by the staff.



rooster booster

the chicken performer



FOUR TRAVERSANT

Rooster Booster peut être livré en version TRAVERSANTE, avec une porte à la place du panneau arrière. Cette solution est évidente dans le marché de la vente au détail où la zone de préparation peut être située du côté opposé à la zone de service des opérateurs.

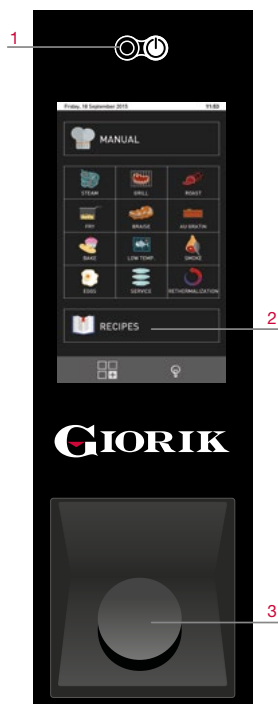
PASS THROUGH VERSION

Rooster Booster can also be supplied in a PASS-THROUGH version, with a door instead of the rear panel. The usefulness of this solution on the retail market is clear, whereby the preparation area may be positioned opposite the staff service area.



H

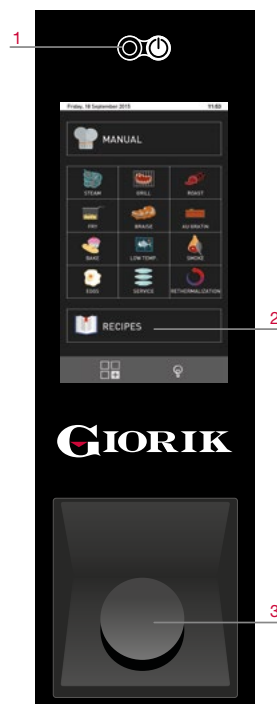
PRODUCTION DE VAPEUR
PAR SYSTÈME COMBINÉ



COMBINED STEAM PRODUCTION SYSTEM

T

PRODUCTION DE VAPEUR
PAR INJECTION



STEAM PRODUCTION IN INSTANT MODE

La version avec écran tactile des fours STEAMBOX comprend 2 variantes qui se différencient par la typologie de production de la vapeur :

H • La version H dispose du système combiné de production de vapeur (brevet Giorik) qui intègre un générateur innovant à haute efficacité à la vapeur générée par injection, c'est-à-dire par évaporation de l'eau sur les éléments chauffants. Ainsi, le coût d'exploitation est considérablement réduit et l'on évite les limites des deux systèmes utilisés individuellement.

T • Dans la version T, la vapeur est générée uniquement par injection, c'est-à-dire par évaporation de l'eau sur les éléments chauffants.

The touch screen version of STEAMBOX ovens consists of two variations, which differ due to the type of steam production.

H • H version features a combined steam production system, covered by Giorik patent, which integrates an innovative steam generator with INSTANT mode, i.e. by means of water nebulisation on the heating elements. This system considerably reduces running costs and overcomes the limits of the two individual systems.

T • In the T version steam is generated in INSTANT mode, i.e. by nebulising water on the heating elements.





version écran tactile

touch screen version

VERSION ÉCRAN TACTILE

1 On/Off.

2 Écran tactile :

- Modes de cuisson : convection, mixte, vapeur, refroidissement, maintien, fumage.
- Cuisson par durée, sonde ou Delta-T.
- SteamTuner 5 niveaux.
- Programmes par mode de cuisson (griller, rôtir, braiser, gratiner, frire, fumer, cuissons de pain et pâtisserie, cuissons à vapeur).
- Recipe Tuner.
- Cuisson de nuit.
- RackControl avec EasyService.
- Régénération.
- Lavage automatique avec nettoyage du générateur de vapeur (de série).

3 Contrôle unique à l'aide d'une seule commande scroll qui permet de naviguer à travers toutes les fonctions du four. Fonction "push-to-set" pour la configuration de tous les programmes de cuisson.

TOUCH SCREEN VERSION

1 On/Off.

2 Touch-screen panel:

- Cooking modes: convection, mixed, steam, cooling, holding, smoking.
- Timed, probe or Delta-T cooking.
- 5-level SteamTuner.
- Cooking method programs (grill, roast, braise, au gratin, fry, smoke, bread and pastry cooking, steam cooking).
- Recipe Tuner.
- Overnight cooking.
- RackControl with EasyService.
- Regeneration.
- Automatic cleaning with boiler cleaning (standard).

3 Jog/dial encoder knob to navigate the oven functions. Push-to-set function to quick set all the cooking parameters.

La version programmable des fours STEAMBOX comprend 2 variantes qui se différencient par la typologie de production de la vapeur :

M • La version M dispose du système combiné de production de vapeur (brevet Giorik) qui intègre un générateur innovant à haute efficacité à la vapeur générée par injection, c'est-à-dire par nébulisation de l'eau sur les éléments chauffants. Ainsi, le coût d'exploitation est considérablement réduit et l'on évite les limites des deux systèmes utilisés individuellement.

P • Dans la version P, la vapeur est générée uniquement par injection, c'est-à-dire par évaporation de l'eau sur les éléments chauffants.

M

PRODUCTION DE VAPEUR
PAR SYSTÈME COMBINÉ



COMBINED STEAM PRODUCTION SYSTEM

P

PRODUCTION DE VAPEUR
PAR INJECTION



STEAM PRODUCTION IN INSTANT MODE

The programmable version of STEAMBOX ovens consists of two variations, which differ due to the type of steam production.

M • M version features the new steam production system, combining HIGH EFFICIENCY STEAM GENERATOR with the INSTANT system.

P • In the P version steam is generated in INSTANT mode.

VERSION PROGRAMMABLE

- 1 On/Off.
- 2 Mode de cuisson : convection, vapeur, mixte convection/vapeur.
- 3 Cuisson en Delta T.
- 4 Contrôle de la température.
- 5 Cuisson avec sonde à cœur.
- 6 Réglage du temps.
- 7 Ventilateur contrôlé par inverseur avec la possibilité de régler 6 vitesses.
- 8 Contrôle de l'humidité de la chambre de cuisson.
- 9 Sélection phases de cuisson.
- 10 Sélection des programmes.
- 11 Configuration Lavage.
- 12 Touche éclairage temporisé, des LED intégrées à la porte.
- 13 Touche ouverture du oura motorisé.
- 14 Contrôle unique à l'aide d'une seule commande scroll qui permet de naviguer à travers toutes les fonctions du four. Fonction "push-to-set" pour la configuration de tous les programmes de cuisson.

version programmable programmable version



PROGRAMMABLE VERSION

- 1 On/Off.
- 2 Cooking modes: convection, steam, mixed convection/steam.
- 3 Delta T cooking.
- 4 Temperature control.
- 5 Cooking with probe.
- 6 Time control.
- 7 Inverter-controlled fan with possibility of controlling 6 different speeds.
- 8 Cooking chamber humidity control.
- 9 Cooking phases selection.
- 10 Programme selection.
- 11 Washing set up (optional).
- 12 Time light key, for led lighting, fitted in the door.
- 13 Motorised air-valve opening.
- 14 Single control by means of just one jog/dial encoder knob for navigating through all oven operations. "Push-to-set" function for quickly setting all cooking parameters.





**FOURS AVEC
ÉCRAN TACTILE**
**OVEN WITH
TOUCH SCREEN PANEL**

H	VERSION AVEC GÉNÉRATEUR À HAUTE EFFICIENCE / ÉCRAN TACTILE VERSIONS WITH HIGH EFFICIENCY BOILER / TOUCH SCREEN									
Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power		Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power
	LxPxH						LxPxH			
⚡	mm	GN	v	kW		🔥	mm	GN	v	kW
⚡ SEHE061W	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	11,4		🔥 SEHG061W	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 1,4 ⚡
⚡ SEHE101W	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	16,7		🔥 SEHG101W	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 1,7 ⚡
⚡ SEHE062W	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	21,4		🔥 SEHG062W	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 1,4 ⚡
⚡ SEHE102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	28,3		🔥 SEHG102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 3,3 ⚡
⚡ SEHE201W	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	33,3		🔥 SEHG201W	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 3,3 ⚡
⚡ SEHE202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	54,1		🔥 SEHG202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 4,1 ⚡

T	VERSION AVEC VAPEUR INSTANTANÉ / ÉCRAN TACTILE VERSIONS WITH INSTANT STEAM / TOUCH SCREEN									
Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power		Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power
	LxPxH						LxPxH			
⚡	mm	GN	v	kW		🔥	mm	GN	v	kW
⚡ SETE061W	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	10,4		🔥 SETG061W	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 0,4 ⚡
⚡ SETE101W	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	15,7		🔥 SETG101W	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 0,7 ⚡
⚡ SETE062W	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	20,4		🔥 SETG062W	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 0,4 ⚡
⚡ SETE102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	25,8		🔥 SETG102W	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 0,8 ⚡
⚡ SETE201W	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	30,8		🔥 SETG201W	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 0,8 ⚡
⚡ SETE202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	51,6		🔥 SETG202W	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 1,6 ⚡

⚡ **Electrique / Electric**

🔥 **Gaz / Gas**



**FOURS AVEC
COMMANDES PROGRAMMABLES**
**OVEN WITH
PROGRAMMABLE PANEL**

M	VERSION AVEC GÉNÉRATEUR À HAUTE EFFICIENCE / PROGRAMMABLE VERSIONS WITH HIGH EFFICIENCY BOILER / PROGRAMMABLE									
Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power		Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power
	LxPxH						LxPxH			
⚡	mm	GN	v	kW		🔥	mm	GN	v	kW
⚡ SEME061	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	11,4		🔥 SEMG061	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 10,4 ⚡
⚡ SEME101	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	16,7		🔥 SEMG101	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 1,7 ⚡
⚡ SEME062	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	21,4		🔥 SEMG062	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 1,4 ⚡
⚡ SEME102	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	28,3		🔥 SEMG102	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 3,3 ⚡
⚡ SEME201	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	33,3		🔥 SEMG201	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 3,3 ⚡
⚡ SEME202	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	54,1		🔥 SEMG202	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 4,1 ⚡

P VERSION AVEC VAPEUR INSTANTANÉ / PROGRAMMABLE VERSION WITH INSTANT STEAM / PROGRAMMABLE										
Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power		Modèle Model	Dimensions Dimensions	Capacités Capacity	Tension Voltage	Puissance Power
	LxPxH						LxPxH			
⚡	mm	GN	v	kW		🔥	mm	GN	v	kW
⚡ SEPE061	860x795x835	6 GN 1/1	3N 400	10,4		🔥 SEPG061	860x795x835	6 GN 1/1	1N 230	12 + 0,4 ⚡
⚡ SEPE101	860x795x1115	10 GN 1/1	3N 400	15,7		🔥 SEPG101	860x795x1115	10 GN 1/1	1N 230	19 + 0,7 ⚡
⚡ SEPE062	1120x845x835	6 GN 2/1	3N 400	20,4		🔥 SEPG062	1120x845x835	6 GN 2/1	1N 230	20 + 0,4 ⚡
⚡ SEPE102	1120x845x1115	10 GN 2/1	3N 400	25,8		🔥 SEPG102	1120x845x1115	10 GN 2/1	1N 230	28 + 0,8 ⚡
⚡ SEPE201	995x835x1850	20 GN 1/1	3N 400	30,8		🔥 SEPG201	995x835x1850	20 GN 1/1	1N 230	38 + 0,8 ⚡
⚡ SEPE202	1200x910x1850	20 GN 2/1	3N 400	51,6		🔥 SEPG202	1200x910x1850	20 GN 2/1	1N 230	56 + 1,6 ⚡

SYNTHÈSE DES DIFFÉRENCES ENTRE LES VERSIONS | SUMMARY OF THE DIFFERENCES BETWEEN THE VERSIONS

Fonctions / Functions	Steambox H	Steambox T	Steambox M	Steambox P
Génération de vapeur combinée (pp) / Combined steam production system (pp)	•	—	•	—
Meteo system (pp)	•	•	•	•
Steam tuner (pp)	•	•	—	—
Cuisson basse température à partir de 30°C / Low temperature cooking at 30°C	•	—	•	—
Cuisson basse température à partir de 50°C / Low temperature cooking at 50°C	•	•	•	•
Refroidissement pendant la cuisson / Cooling during cooking	•	•	—	—
Maintien en température / Maintenance	•	•	—	—
Rack Control	•	•	—	—
Informations système / Info system	•	•	—	—
Système de lavage / Washing system	•	•	—	—
Détartrage automatique de la chaudière / Automatic boiler descaling	•	—	—	—



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



in compliance with

