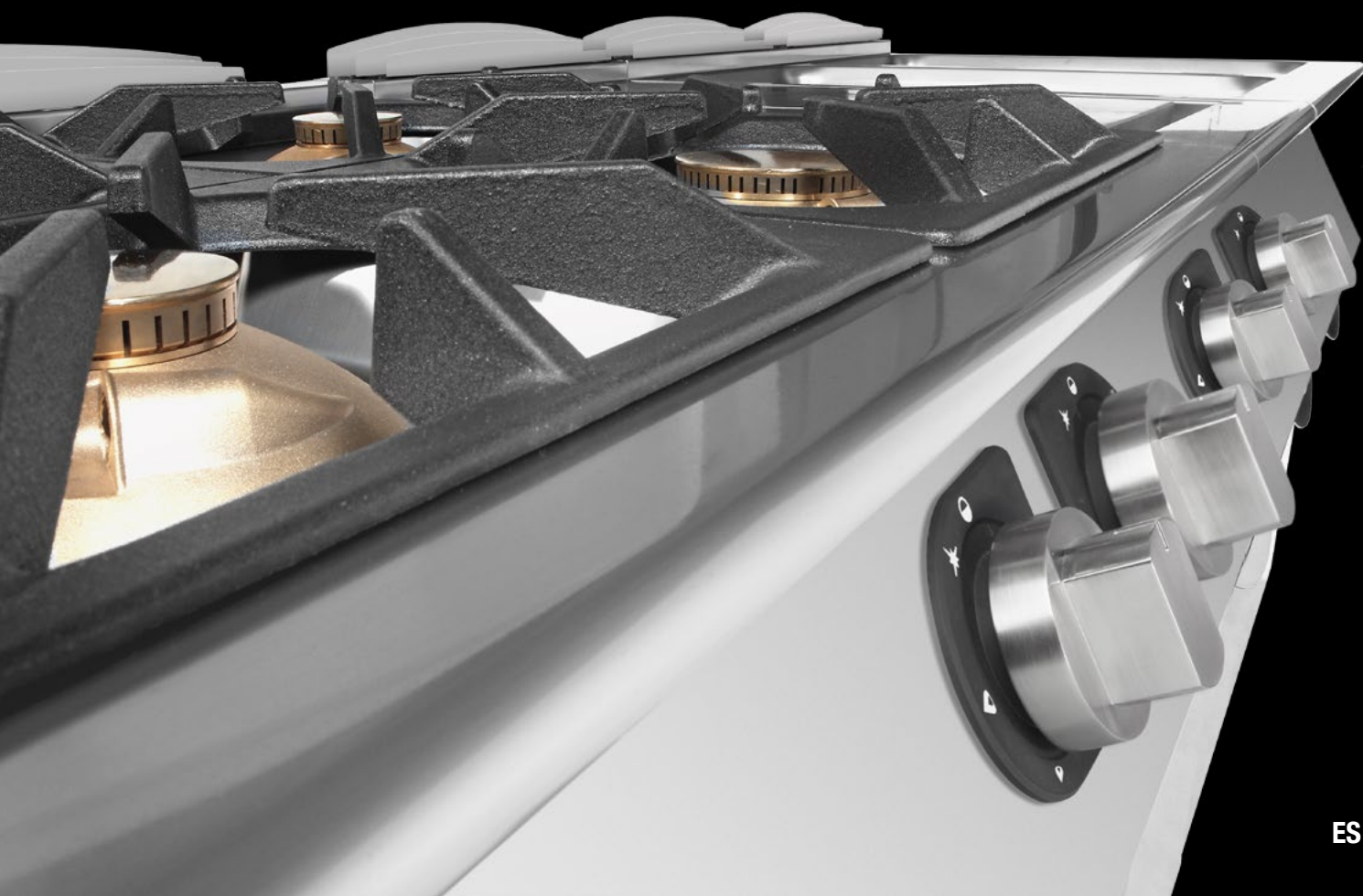


# GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

## unika700

Todas las razones para ser Unika  
*Todas as razões para ser Unika*



**unika700**





**unika700**



# unika700

## **ES | TODAS LAS RAZONES PARA SER UNIKA**

GIORIK, activa desde 1963 en la producción de aparatos de cocción para el sector de la Restauración Profesional, presenta Unika 700, la nueva línea de cocción horizontal. Los principios en los que se ha inspirado Giorik para el desarrollo de esta línea, que por las soluciones adoptadas es realmente única, son la investigación y la innovación. Descubramos juntos el porqué.

## **PT | TODAS AS RAZÕES PARA SER UNIKA**

*A GIORIK, empresa especializada na produção de aparelhos de cozimento para a Gastronomia Profissional desde 1963, apresenta Unika 700, a nova linha de cozimento horizontal. Pesquisa e inovação são os princípios inspiradores da Giorik no desenvolvimento desta linha de produtos que é mesmo única pelas soluções adotadas. Vamos ver o porquê.*







# 1

INTERCAMBIABILIDAD DE LOS QUEMADORES  
*POSSIBILIDADE DE TROCAR A DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES*



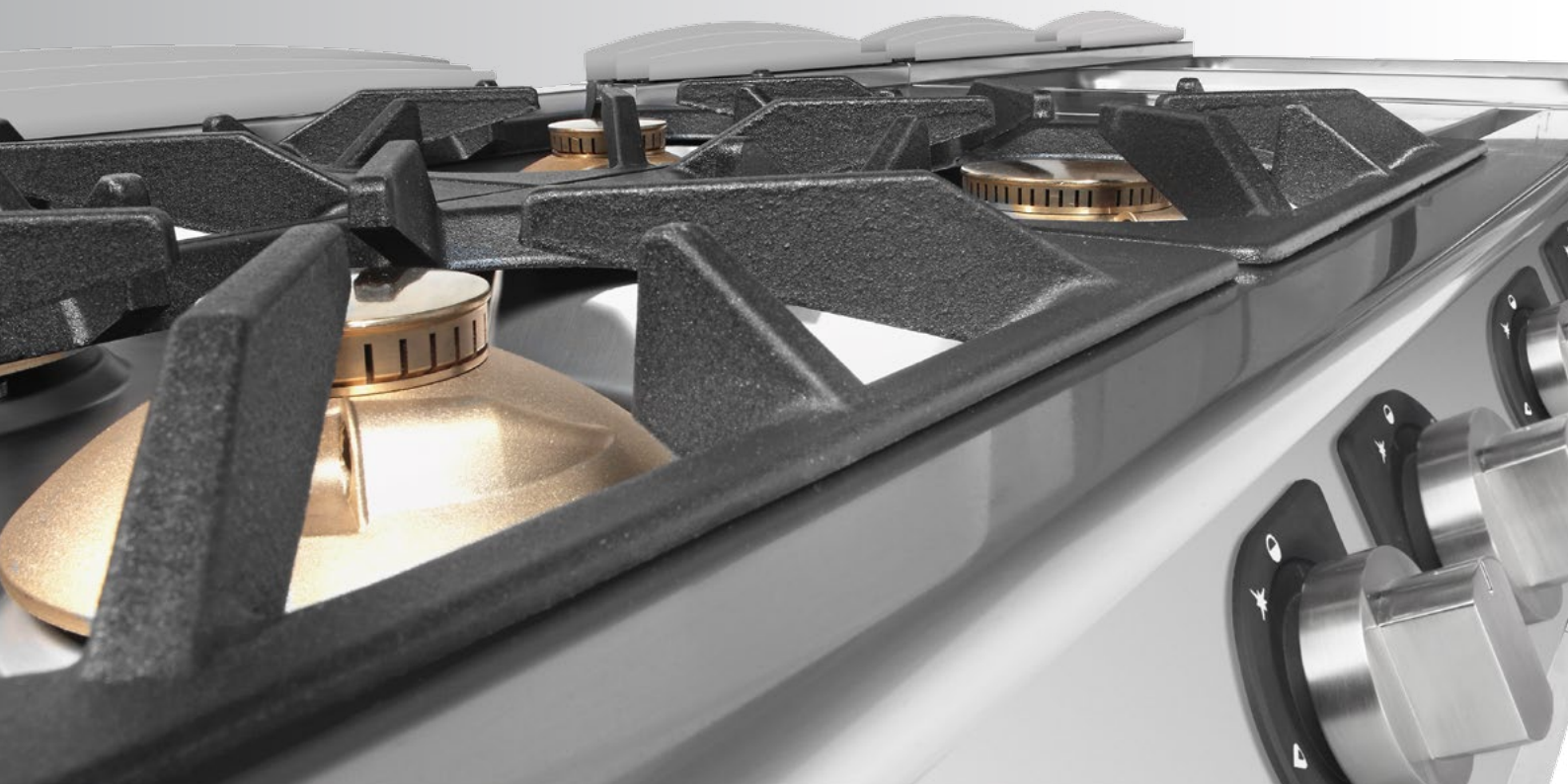
**ES** | En función del tipo de utilización, gracias a los tubos de acero flexible, es posible variar la posición de los quemadores después de la instalación. El certificado del equipo se extiende a todas las configuraciones posibles y por tanto no se invalida tras estas modificaciones.

**PT** | Em função do tipo de utilização é possível trocar a disposição dos queimadores também após a instalação graças aos tubos flexíveis em aço. Este tipo de variação não prejudica de forma alguma a certificação do aparelho pois ela abrange todas as configurações possíveis.



TODAS LAS RAZONES PARA SER UNIKA | TODAS AS RAZÕES PARA SER UNIKA





## 2 LIMPIEZA DE LOS FUEGOS ABIERTOS

*LIMPEZA DOS QUEIMADORES*







**ES** | Quemadores en latón con potencias variables de 4-8 kW. La placa de cocción con quemadores en latón fijados herméticamente a la placa, que se obtiene mediante moldeo profundo, evita el desbordamiento de cualquier líquido y facilita su limpieza.

**PT** | Queimadores em latão com potência variável de 4-8 kW. O plano de cocção obtido por profunda estampagem com queimadores em latão fixados hermeticamente, evita o transbordo de líquidos e facilita a limpeza.

### 3 PLANCHAS CON ZONAS SEPARADAS O PLANCHA ÚNICA *CHAPAS DUPLAS SEPARADAS OU CHAPA INDIVIDUAL*





**ES** | Las versiones con doble módulo se fabrican con dos zonas distintas de cocción obteniendo múltiples ventajas:

- Es posible asar diversos tipos de alimentos, por ejemplo carne, pescado, huevos, quesos, evitando mezclar sabores.
- Respecto a la plancha única, las zonas separadas garantizan una mayor uniformidad de temperatura, puesto que las planchas únicas, en el centro, no disponen de elementos de calentamiento.
- Cuando se enciende sólo medio módulo, el calor no se desplaza a la otra porción de plancha sin calentamiento, evitando un gasto considerable de energía.

**PT** | As versões de módulo duplo contêm duas zonas separadas de cocção que trazem inúmeras vantagens:

- *Você vai poder grelhar tipos de comidas diferentes, tais como carne, peixe, ovo, queijo, sem misturar os vários sabores.*
- *As zonas separadas garantem uma uniformidade de temperatura maior do que as chapas individuais que não têm elementos aquecedores no centro.*
- *Se você acender só meio módulo, o calor não vai migrar para a parte da chapa que não foi aquecida evitando importantes desperdícios de energia.*





## 4 LA GAMA MÁS AMPLIA DE FREIDORAS *A GAMA MAIS AMPLA DE FRITADEIRAS*







TODAS LAS RAZONES PARA SER UNIKA | TODAS AS RAZÕES PARA SER UNIKA

**ES |** Unika 700 cuenta con una gama muy amplia de freidoras de gas y eléctricas. Las cubas de las freidoras de gas se encuentran disponibles en dos versiones: con intercambiadores de calor externos a la cuba, o bien internos. Todos los modelos se encuentran disponibles también en la versión Melting con control electrónico de la temperatura.

**PT |** Unika 700 proporciona uma gama amplíssima de fritadeiras a gás e elétricas. As cubas das fritadeiras a gás estão disponíveis em duas versões diferentes: com trocadores de calor externos ou internos à cuba. Todos os modelos estão também disponíveis na versão 'melting' com controle eletrônico da temperatura.



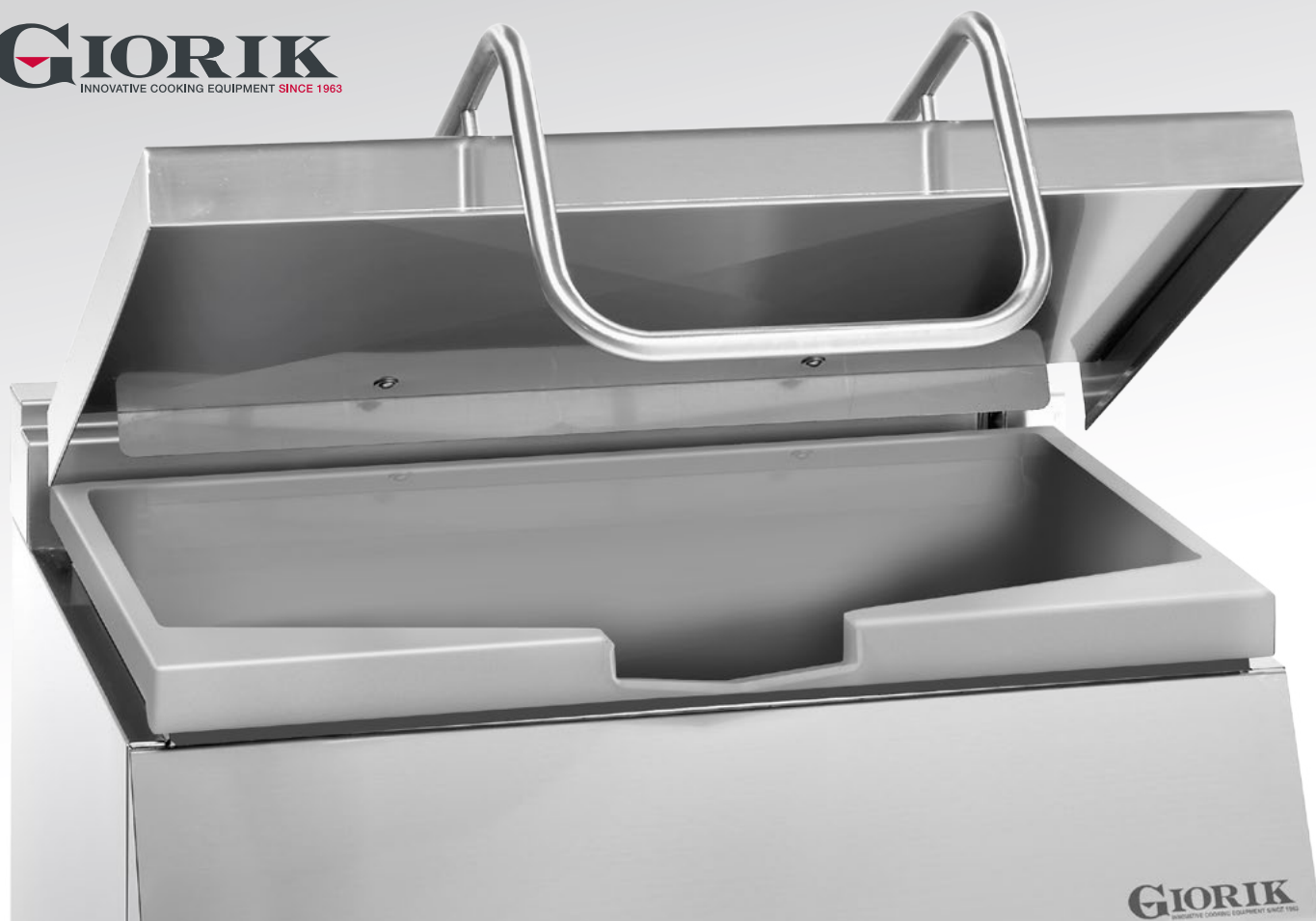
## 5 CALENTAMIENTO DIRECTO O INDIRECTO *AQUECIMENTO DIRETO OU INDIRETO*





**ES** | Las ollas de la gama Unika se encuentran disponibles en las versiones con calentamiento directo o indirecto. En las versiones indirectas, el control de la presión de la membrana interna se efectúa mediante válvula de seguridad y manómetro analógico. El llenado de la cuba se realiza mediante una llave de paso articulada, mientras el vaciado se controla con una llave de paso en latón cromado con barra. El sistema autoclave (0,05 bar) se encuentra disponible por encargo.

**PT** | Os caldeirões da gama Unika estão disponíveis nas versões com aquecimento direto ou indireto. Na versão de aquecimento indireto, o controle da pressão da camisa de vapor é feito através de uma válvula de segurança e de um manômetro analógico. O reservatório é preenchido por meio de uma torneira de alimentação giratória enquanto o escoamento é efetuado por meio de uma válvula em latão cromado com manilha. O sistema autoclave (0,05 bar) está disponível a pedido do cliente.



## 6 ALTA PRODUCTIVIDAD *ALTA PRODUTIVIDADE*







**ES** | Los sartenes basculantes de la línea Unika Giorik se encuentran disponibles en la versión con vuelco manual o con elevación motorizada. Las cubas son en acero inoxidable AISI 304 y con aristas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza. Los quemadores con un elevado rendimiento térmico y las resistencias blindadas de gran potencia reducen al mínimo el descenso de temperatura y aceleran el tiempo de cocción.

**PT** | As frigideiras basculantes da linha Unika Giorik existem na versão com levantamento mecânico e levantamento motorizado. As cubas são de aço inoxidável AISI 304 e vêm com os cantos arredondados para facilitar as operações de limpeza. Queimadores de alto rendimento térmico e resistências blindadas de grande potência fazem com que a diminuição de temperatura seja reduzida ao mínimo e os tempos de cozimento tornem-se mais rápidos.



# 7

AMPLIA CUBA MOLDEADA  
*AMPLA CUBA ESTAMPADA*





**ES** | Los cocedores de pasta Unika se encuentran disponibles en las versiones con cuba individual o con cuba doble. La cuba de cocción moldeada puede contener cestos de hasta 1/1 GN, en acero inoxidable AISI 316L al cromo-níquel- molibdeno (específico para la utilización de la sal), dispone de una amplia zona de expansión de los almidones y ángulos redondeados para facilitar una limpieza profunda. La entrada de agua es directa en la cuba mediante boquilla fija, mientras la salida se lleva a cabo mediante llave de paso de bola situada en el mueble.

**PT** | As caçarolas para cozinhar massa da Unika estão disponíveis nas versões com uma só cuba e com cuba dupla. A cuba de cocção estampada pode conter cestos até GN 1/1 em aço inoxidável AISI 316L cromo-níquel molibdênio (resistente à corrosão devida à utilização de sal); se compõe de uma zona ampla para a expansão dos amidos e tem cantos arredondados para facilitar a limpeza. A água é alimentada diretamente dentro da cuba por meio de um bico de saída fixo enquanto o escoamento é feito por meio de uma válvula esfera colocada no armário.

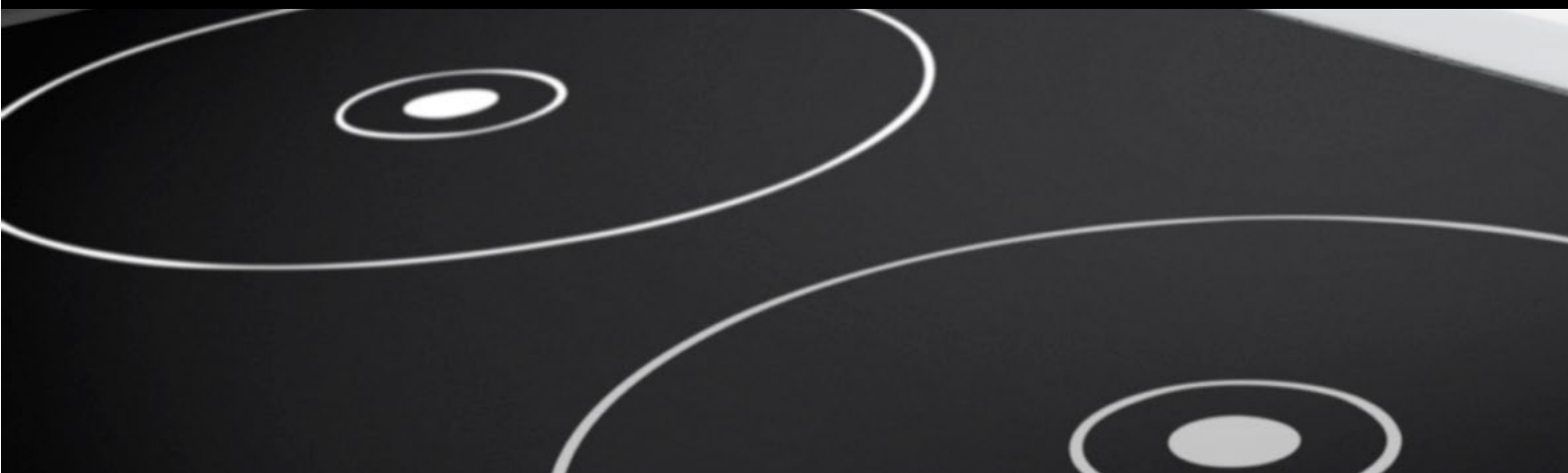




## 8 CALOR SIN DISPERSIÓN *CALOR SEM DISPERSÃO*







**ES** | Las cocinas de inducción de la gama Unika disponen de una superficie de cocción en vitrocerámica con zonas de cocción de control independiente. La generación del calor se produce por efecto inductivo, activado por la presencia de un recipiente en material ferromagnético en la placa de cocción. Gracias a la generación del calor directamente en el recipiente de cocción, sin la dispersión debida a la circulación del calor desde el punto caliente al fondo de la olla, el tiempo de cocción es más reducido y se produce un sobrecalentamiento menor del ambiente de trabajo.

**PT** | Os fogões de indução da gama Unika são equipados com uma superfície de cocção em vidro cerâmico e zonas de cocção com controle independente. O calor é gerado por efeito da indução ativada graças à presença de uma panela em material ferromagnético sobre o plano de cocção. Graças ao calor gerado diretamente na panela, sem que haja aquela dispersão na passagem entre a fonte de calor e o fundo da panela, os tempos de cocção são reduzidos e o lugar de trabalho fica menos quente.



## 9 ZONAS TÉRMICAS DIFERENCIADAS *ZONAS COM CONCENTRAÇÃO DE CALOR DIFERENTE*





**ES |** Las cocinas Todo plancha de la gama Unika se encuentran disponibles sobre base de apoyo abierta o bien con horno eléctrico o de gas. La presencia de un único elemento de calentamiento en posición central permite obtener zonas térmicas diferenciadas en la plancha de cocción, de forma que la parte central, con una mayor concentración de calor, se preste a cocciones más agresivas, dejando las más delicadas (o el mantenimiento de los alimentos) a las zonas periféricas.

**PT |** As chapas de fogão da gama Unika podem ser de apoio sobre bancadas ou acopladas com fogões elétricos ou a gás. A presença de um só elemento aquecedor no centro da chapa faz com que nas diferentes zonas da chapa de cozimento haja temperaturas diferentes: de fato, na parte central onde tem a concentração de calor maior a cocção será mais agressiva; ao invés disto, as zonas mais periféricas são ideais para cozimentos mais delicados ou para manter os alimentos quentes.



# 10

SEGURA COMPONIBILIDAD  
*MODULARIDADE E FIABILIDADE*







**ES** | Los equipos de Unika 700 se pueden combinar con los de Unika 900 puesto que a nivel estético son iguales y las soluciones técnicas son las mismas.

**PT** | Os aparelhos da Unika 700 podem ser combinados com os módulos da Unika 900 pois o aspecto estético e todas as soluções técnicas são similares nas duas linhas.





# 11

NUESTRAS PLACAS HIGIÉNICAS  
*A HIGIENE DOS NOSSOS PLANOS*





**ES** | Para facilitar las operaciones de limpieza, todos los elementos de la gama Unika se encuentran disponibles en versión placa higiénica. La configuración de las funciones la decide el cliente de acuerdo con sus propias necesidades y se puede completar con accesorios como estructuras de apoyo para ollas, plataformas de corte y soportes para salamandras. El banco de trabajo se encuentra disponible en la versión AISI 304 con un grosor de 20/10 o bien 30/10.

**PT** | Para facilitar as operações de limpeza, todos os elementos da gama Unika existem na versão de higiene dos planos de trabalho. O cliente pode configurar as funções de acordo com as próprias exigências e completar o conjunto adquirido com uma série de acessórios tais como planos de apoio para panelas, mesas para o porcionamento dos pratos, suportes para salamandras. Os planos de trabalho estão disponíveis na versão AISI 304 com espessura de 20/10 ou 30/10.





## TODA LA LÍNEA UNIKA

*TODA A LINHA UNIKA*

**ES** | La gama consta de diversos elementos disponibles en las versiones de gas y eléctricas. Muchos modelos cuentan también con la versión top (de apoyo).

**PT** | Esta gama se compõe de vários elementos disponíveis nas versões a gás e elétricas. Existem vários modelos disponíveis também na versão de apoio sobre bancadas.



**unika700**





**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](mailto:info@giorik.com)

[www.giorik.com](http://www.giorik.com)

