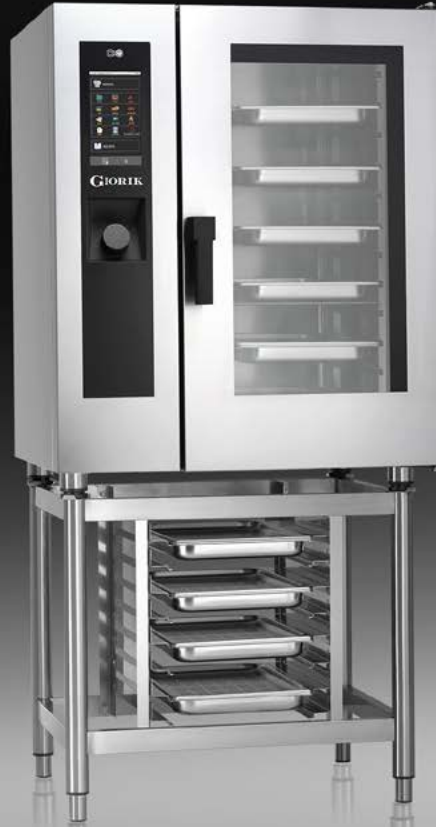


**Steam
BOX**
EVOLUTION



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



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



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





**FORNI CON
PANNELLO TOUCH SCREEN**
*OVEN WITH
TOUCH SCREEN PANEL*

H VERSIONI CON BOILER AD ALTA EFFICIENZA / TOUCH SCREEN | VERSIONS WITH HIGH EFFICIENCY BOILER / TOUCH SCREEN

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza 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 VERSIONI CON VAPORE INSTANT / TOUCH SCREEN | VERSIONS WITH INSTANT STEAM / TOUCH SCREEN

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza 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

Elettrico / Electric

Gas



**FORNI CON
PANNELLO PROGRAMMABILE**
**OVEN WITH
PROGRAMMABLE PANEL**

M VERSIONI CON BOILER AD ALTA EFFICIENZA / PROGRAMMABILE | VERSIONS WITH HIGH EFFICIENCY BOILER / PROGRAMMABLE

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza 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 VERSIONI CON VAPORE INSTANT / PROGRAMMABILE | VERSION WITH INSTANT STEAM / PROGRAMMABLE

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power	Modello Model	Dimensioni Dimensions	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza 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

SINTESI DELLE DIFFERENZE TRA LE VERSIONI | SUMMARY OF THE DIFFERENCES BETWEEN THE VERSIONS

Funzioni / Functions	Steambox H	Steambox T	Steambox M	Steambox P
Generazione vapore combinata (pp) / Combined steam production system (pp)	•	—	•	—
Meteo system (pp)	•	•	•	•
Steam tuner (pp)	•	•	—	—
Cottura a bassa temperatura da 30°C / Low temperature cooking at 30°C	•	—	•	—
Cottura a bassa temperatura da 50°C / Low temperature cooking at 50°C	•	•	•	•
Raffreddamento in cottura / Cooling during cooking	•	•	—	—
Mantenimento / Maintenance	•	•	—	—
Rack Control	•	•	—	—
Informazioni di sistema / Info system	•	•	—	—
Sistema di lavaggio / Washing system	•	•	—	—
Lavaggio automatico del boiler / Automatic boiler descaling	•	—	—	—

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Kaffee + Gastrotechnik

Busin
Kaffee + Gastrotechnik

Importeur Schweiz
Verkauf / 24Std. Service

Gstaldlerstrasse 54
8607 Aathal-Seegräben

info@busin.ch
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31
M +41 (0)79 420 26 00



in compliance with

