

Hold



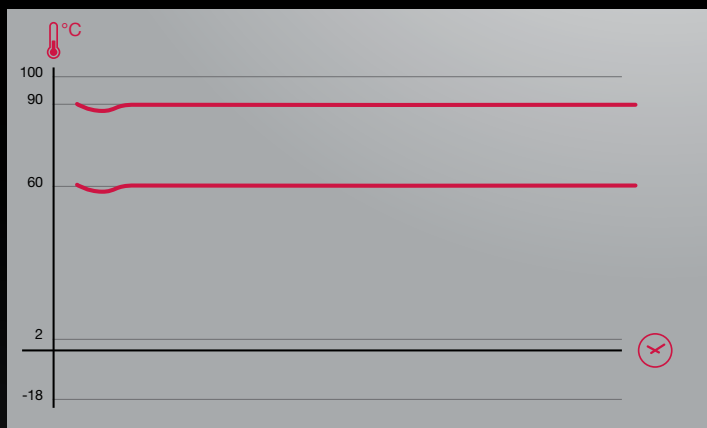
RIBOX



DE | Die Regenerier- und Warmhaltegeräte der Linie **Giorik** sind Systeme für das Warmhalten und Regenerieren von zubereiteten Speisen, die auf die Bedürfnisse der modernen Gastronomie ausgerichtet sind, in der die Qualität der Gerichte mit einer immer höheren Zubereitungsleistung vereint werden muss.

FR | Les appareils de régénération et de maintien en température de la ligne **Giorik** sont des systèmes de maintien de la température et de régénération de plats cuisinés, conçus pour les exigences de la restauration moderne qui doit associer à la qualité des aliments un rendement de production de plus en plus élevé.

SISTEMI DI MANTENIMENTO E COTTURA A BASSA TEMPERATURA



IT | I mantenitori statici, riscaldati con resistenze elettriche, permettono di mantenere in temperatura di servizio i cibi precedentemente preparati evitando rinsecchimenti o alterazioni della cottura. Grazie alla sonda al cuore i mantenitori consentono la cottura a bassa temperatura.

CARATTERISTICHE:

- Sicurezza igienica HACCP: i mantenitori Giorik garantiscono il mantenimento in temperatura dei cibi da 60°C a 90°C.
- Facile trasportabilità e installazione: i mantenitori Giorik sono leggeri e basta una presa di corrente per metterli in funzione.

VANTAGGI:

- Ottimizzazione del flusso di lavoro: in combinazione con i forni SteamBox è possibile, dopo aver effettuato una cottura notturna, mantenere i cibi in temperatura di servizio.
- Maggiore flessibilità durante la preparazione e il servizio: mantenere i cibi in temperatura pronti per il servizio riduce l'apporto di manodopera necessaria in cucina.

GB | Static holding ovens heated by electric elements make it possible to keep pre-prepared food at the correct serving temperature without the risk of drying out or over-cooking. Food can be cooked at a low temperature thanks to the inner probe.

FEATURES:

- HACCP food safety and hygiene: Giorik holding ovens ensure that food is held at a temperature of between 60°C and 90°C.
- Easy to transport and install: Giorik holding ovens are lightweight, just plug them into the power and they're ready to go.

ADVANTAGES:

- Optimised work flow: used in combination with a SteamBox oven, food can be cooked overnight and held at serving temperature.
- Greater flexibility during food preparation and serving: keeping the food at serving temperature reduces labour needs in the kitchen.

DE | Die statischen, mit Heizstäben beheizten, Warmhaltegeräte ermöglichen es, die zuvor zubereiteten Speisen auf Serviertemperatur zu halten, ohne dass diese trocken werden oder der Garzustand verändert wird. Dank des Kernfühlers ermöglichen die Warmhaltegeräte das Niedertemperaturgaren.

EIGENSCHAFTEN:

- HACCP-Hygienesicherheit: Die Warmhaltegeräte von Giorik garantieren das Warmhalten der Speisen von 60°C bis 90°C.
- Leicht zu transportieren und zu installieren: Die Warmhaltegeräte von Giorik sind leicht und benötigen nur eine Steckdose, um in Betrieb genommen zu werden.

VORTEILE:

- Optimierung des Arbeitsablaufs: In Kombination zu den SteamBox-Öfen ist es möglich, die Speisen - nach dem nächtlichen Garen - auf Serviertemperatur zu halten.
- Höhere Flexibilität während der Zubereitung und des Servierens: Das Warmhalten der fertigen Speisen, bis sie serviert werden, reduziert den Arbeitskräfteeinsatz in der Küche.

MANTENITORI DI TEMPERATURA

Holding ovens | Warmhaltegeräte | Appareils de maintien en température
Mantenedores de temperatura | Mantedores de temperatura

ELETTRONICO

Electronic | Elektronisch | Électronique | Electrónico | Eletrônico



Codice Code ⚡	Dimensioni Dimensions mm	GN	600x400	Vol./Peso Vol./Weight m³ / kg	VAC	VAC
					230-1N / 50 Hz kW	400-3N / 50 Hz kW
GM0311E *	445x633x420	3 GN 1/1	-	0,17 / 30	0,75	-
GM0511E *	445x633x570	5 GN 1/1	-	0,22 / 36	1	-
GMC2E **	650x599x510	2 GN 1/1	-	0,19 / 35	0,9	-
GMC3E **	650x599x720	3 GN 1/1	-	0,28 / 40	1	-



Kaffee + Gastrotechnik

Busin
Kaffee + Gastrotechnik

Importeur Schweiz
Verkauf / 24 Std. Service

Gstalterstrasse 54
8607 Aathal-Seegräben

info@busin.ch
www.busin.ch

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