



## Medidas y contenido

Capacidad de bandejas GN	pcs	10 x GN1/1
Peso bruto / neto	kg	113 / 110
Volumen bruto / neto	l	

## Diseño y material

60751

## Refrigeración y funciones

Tipo de control	Electrónico
-----------------	-------------

## Potencia y consumo

Potencia de entrada	W	13800
Tensión / Frecuencia	V/Hz	380-400/50

## Dimensiones

Medidas interiores (AnxPrxAI)	mm	
Medidas exteriores (AnxPrxAI)	mm	806 x 519 x 1010
Medidas embalaje (AnxPrxAI)	mm	x x

## KI101W

Horno mixto Giorik KI101W Kore Touch Screen programable eléctrico

### Características del producto

Horno mixto Giorik KI101W Kore Touch Screen program



Giorik ha patentado un sistema de producción de vapor que permite contener el tamaño del generador de vapor en un espacio muy reducido, en comparación con las calderas tradicionales. Esta particularidad, combinada con las características extraordinarias del generador de vapor de alta eficiencia, permite la presencia de la caldera en los hornos Kore. Además están disponibles las versiones a gas que están equipadas con quemadores especiales que optimizan el proceso de combustión.

- Compacto: Horno a gas con caldera en 519 mm de ancho
- Eficiente: quemador de premezcla de alto rendimiento;
- Consumos reducidos: caldera de alta eficiencia;
- Intuitivo: controles de la pantalla táctil de compresión sencilla para toda la gama;
- Utilizable: cientos de recetas precargadas preparadas para usar y de ejecución sencilla de todos los programas de cocción.

El sistema único de control de humedad (Patente Giorik) hace posible el monitoreo de la situación climática en el interior de la cámara de cocción y permite tomar rápidamente medidas para mantener el grado de humedad adecuado. Ello se consigue mediante un software que analiza los parámetros de referencia en la cámara de cocción y realiza los ajustes de producción o de eliminación de la humedad necesarios para asegurar las condiciones ideales para cualquier tipo de cocción.

Sintonizador de vapor, la modulación del vapor:

En los hornos Kore no sólo se puede calibrar la CANTIDAD de vapor que se introduce en la cámara de cocción, sino que también se puede intervenir en la CALIDAD. Ello se obtiene utilizando un sistema que permite regular el nivel de hidratación del vapor, calibrando el grado de sequedad o humedad adecuada de acuerdo con el tipo de cocción (patente Giorik).

Prevé la posibilidad de invertir el sentido de apertura de la puerta. Esto se puede hacer incluso posteriormente a la instalación sustituyendo la puerta por otra "contraria".

Todos los modelos Kore están dotados de pantalla táctil que permite la visualización sencilla de las funciones y los iconos, en particular:

B - Pantalla táctil horizontal 7" con generador de vapor de alta eficiencia

I - Pantalla táctil horizontal 7" de inyección directa (Instant)

M - Mini Touch con pantalla táctil vertical 5" de inyección directa (Instant)

El sistema de lavado difiere dependiendo del modelo.

Modelos B e I - Todos los modelos B e I están dotados de lavado automático. Además, la presencia del circuito cerrado permite utilizar detergente líquido o sólido (pastillas); la interfaz intuitiva permite iniciar de forma sencilla uno de los 4 programas de lavado. Está disponible por encargo una ducha que puede instalarse externamente al horno.

Modelos M - Todos los modelos M están disponible por encarga también con lavado automático, la interfaz intuitiva permite iniciar de forma sencilla uno de los 4 programas de lavado. Está disponible por encargo una ducha que puede instalarse externamente al horno.

Incorporan inyectores para cambio de gas.

Código anterior: 7LGK0142