GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Patisseries
Konditorei
Pâtisserie
Pastelería
Pastelaria

Pasticceria

Le friggitrici per pasticceria

Deep fryers for patisseries | Die Fritteusen für die Konditorei | Les friteuses pour pâtisserie
Las freidoras de pastelería | As fritadeiras de pastelaria

IT | L'utilizzo delle friggitrici in pasticceria richiede macchine con caratteristiche tecniche e strutturali diverse da quelle adatte per la gastronomia. Le friggitrici da pasticceria **Giorik** si prestano a questo scopo grazie all'ampia superficie di cottura (tra le più vaste disponibili sul mercato) e alla bassa profondità della vasca. Caratteristiche che permettono di friggere in modo uniforme e senza sovrapposizione dei pezzi anche i dolci più delicati o di grandi dimensioni quali bomboloni, krapfen e frittelle.

GB | Deep fryers used in patisseries require special technical and structural features that are quite different from those used for gastronomy. **Giorik** patisserie fryers fit this bill perfectly with their ample cooking surface, among the largest on the market, and shallow tank. These features ensure that individual items are fried evenly with no overlapping, whether these are small delicate pastries or larger ones such as puffs, doughnuts and fritters.

DE | Fritteusen, die in der Konditorei verwendet werden, müssen andere technische und bauliche Eigenschaften besitzen als die für die Gastronomie geeigneten Fritteusen. Die von **Giorik** angebotenen Fritteusen für die Konditorei sind dank ihrer großen Frittierfläche (eine der größten auf dem Markt) und des nicht zu tiefen Beckens speziell auf diese Verwendung ausgerichtet. Dank dieser Eigenschaften können auch besonders empfindliche oder große Konditoreiwaren, wie Berliner Ballen, Krapfen und Beignets gleichmäßig und ohne Überlagerung frittiert werden.

FR | L'utilisation des friteuses en pâtisserie demande des machines avec des caractéristiques techniques et structurelles différentes de celles qui sont adaptées à la gastronomie. Les friteuses pour pâtisserie **Giorik** apportent une solution efficace grâce à l'ample surface de cuisson (parmi les plus vastes disponibles sur le marché) et la faible profondeur de la cuve. Leurs caractéristiques permettent de frire de manière uniforme et sans superposition des morceaux même les pâtisseries les plus délicates ou de grandes dimensions comme les beignets italiens ou autrichiens et les beignets de carnaval.

ES | La utilización de las freidoras en la pastelería precisa máquinas con características técnicas y estructurales distintas de las que se utilizan para la gastronomía. Las freidoras de pastelería **Giorik** se prestan a esta finalidad gracias a la amplia superficie de cocción (entre las más amplias disponibles en el mercado) y a la poca profundidad de la cuba. Una serie de características que permiten freír de forma uniforme y sin superposición de las piezas, incluso las más delicadas o de gran tamaño como rosquillas, berlinesas y buñuelos.

PT | O uso das fritadeiras em pastelarias exige máquinas com características técnicas e estruturais diferentes das adequadas para a gastronomia. As fritadeiras de pastelaria **Giorik** são apropriadas para tal fim graças à sua ampla superfície de cocção (entre as mais espaçosas do mercado) e à pouca profundidade da cuba. Tais características permitem fritar de modo uniforme e sem sobreposição dos bocados inclusive os doces mais delicados ou de grandes dimensões como bolas de berlim e bolinhos.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

IT | Le friggitrici sono disponibili nell'opzione su mobile e da tavolo. In entrambe le versioni, le vasche sono realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità. Su richiesta possono essere fornite di sgocciolatoio laterale, applicabile sia a destra che a sinistra dell'apparecchio, e di retina antigalleggiamento per garantire la totale copertura del cibo nell'olio.

GB | **Giorik** deep fryers are available as either counter-top models or mounted on top of a free-standing unit. In both versions the tank is made entirely of steel with rounded corners and a die-cast bottom for maximum ease of cleaning. On request, a drainer mounted either to the right or left-hand side of the fryer can be supplied, as can an anti-float grille to ensure the food is fully immersed in oil.

DE | Die Fritteusen sind als Stand- sowie als Tischgerät erhältlich. In beiden Ausführungen bestehen die Becken gänzlich aus Edelstahl und haben abgerundete Ecken und einen formgepressten Boden, was maximale Reinigungsfreundlichkeit garantiert. Auf Anfrage werden sie mit einer seitlichen Abtropfvorrichtung, die rechts- wie linksseitig des Geräts angebracht werden kann, und einem Gitter, dass das Hochsteigen des Frittierguts verhindert, geliefert.

FR | Dans les deux versions, les cuves sont fabriquées entièrement en acier, avec les angles arrondis et le fond embouti pour faciliter le nettoyage. Sur demande, elles peuvent être munies d'égouttoir latéral, applicable à droite ou à gauche de l'appareil, et d'une grille de retenue pour empêcher la remontée des produits au cours de la cuisson et garantir l'enveloppement total de l'aliment par l'huile.

ES | Las freidoras se encuentran disponibles en la opción sobre mueble o de mesa. En ambas versiones, las cubas se realizan totalmente en acero, con esquinas redondeadas y fondo moldeado para facilitar la limpieza. Si se solicita, se pueden suministrar con escurridero lateral, aplicable tanto a la derecha como a la izquierda del aparato, y con rejilla de retención para garantizar que los alimentos queden completamente sumergidos en el aceite.

PT | As fritadeiras estão disponíveis nas opções com gabinete e de mesa. Em ambas versões, as cubas são realizadas completamente em aço, com quinas arredondadas e fundo estampado para permitir uma máxima limpeza. A pedidos, podem ser fornecidas com escorredor lateral, aplicável tanto à direita como à esquerda do aparelho, e com rede de retenção dos alimentos que, ao evitar a flutuação dos bocados, garante a sua total imersão no óleo.

FRIGGITRICI SU MOBILE

Cabinet fryers | Standfritteusen | Friteuses sur meuble
Freidoras sobre mueble | Fritadeiras com gabinete

IT | La gamma è composta di 2 modelli a gas, disponibili in due versioni: standard e melting. Nella versione MELTING, il controllo della temperatura è elettronico ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.
L'area di cottura, estesa e poco profonda, presenta sul fondo un'ampia zona fredda per il deposito delle impurità. In questo modo l'olio rimane pulito più a lungo per una frittura più leggera e digeribile. Lo scarico dell'olio avviene tramite rubinetto posto nella bacinella di raccolta completa di filtro.
Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico, protetti da una retina estraibile cromata. Il controllo della temperatura, regolato da termostato, può raggiungere i 190 °C, mentre un termostato di sicurezza a taratura fissa (230°C) impedisce i surriscaldamenti.

GB | This range consists of 2 gas models, available in two versions: Standard and Melting. The MELTING version has electronic temperature control programmed for gradual and intermittent heating, for greater precision and productivity.
The extensive but shallow cooking area has an ample cool zone at the bottom to collect residues. This means that the oil remains clean for much longer, producing lighter, more digestible fried food. The oil is drained off through a tap mounted on the collection tank and complete with filter.
The heat is delivered by high performance burners in nickel-plated cast iron, protected by a removable chrome-plated grille. The temperature is controlled thermostatically, up to 190°C, while a safety thermostat set at 230°C prevents overheating.

DE | Angeboten werden 2 Gasmodelle in zwei Ausführungen: Standard und Melting. Die MELTING-Ausführung ist mit einer elektronischen Temperatursteuerung mit programmierter und gradueller Intermittenz ausgestattet, was eine höhere Präzision und Leistung gewährleistet.
Die große und wenig tiefe Frittierfläche bietet am Boden eine große Kaltzone, wo sich die Frittierreste absetzen können. Auf diese Weise bleibt das Öl länger sauber und somit ein leichteres und besser verdauliches Frittiergut garantiert. Der Ölablass erfolgt über einen Hahn, der sich im mit einem Filter ausgerüsteten Sammelbecken befindet.
Das Aufheizen erfolgt über vernickelte Gusseisenbrenner mit einer hohen thermischen Leistung und einem herausnehmbaren verchromten Schutzgitter. Die Temperatursteuerung mittels Thermostat kann bis auf max. 190 °C eingestellt werden, während ein auf 230 °C justiertes Sicherheitsthermostat vor Überhitzung schützt.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

FR | La gamme comprend 2 modèles à gaz, disponibles en deux versions : standard et melting. Dans la version MELTING, le contrôle de la température est électronique à intermittence programmée et progressive, pour une plus grande précision et une meilleure productivité.
Le bac de cuisson, de grande surface et peu profond, présente sur le fond une ample zone froide pour le dépôt des impuretés. De cette manière, l'huile restera propre plus longtemps pour une friture plus légère et digestible. La vidange de l'huile s'effectue à travers le robinet situé dans la cuve collectrice équipée de filtre.
Le chauffage de l'huile est assuré par des brûleurs en fonte nickelée à haut rendement thermique, protégés par une grille amovible chromée. La température, régulée par un thermostat, peut atteindre 190 °C, tandis qu'un thermostat de sécurité à seuil d'intervention fixe (230 °C) empêche les surchauffes.

ES | La gama está formada por 2 modelos de gas, disponibles en dos versiones: standard y melting. En la versión MELTING, el control de la temperatura es electrónico con intermitencia programada y gradual, para una mayor precisión y productividad.
La zona de cocción, muy extendida y poco profunda, presenta en el fondo una amplia zona fría para el depósito de las impurezas. De esta forma el aceite estará limpio durante más tiempo y se obtendrá un frito más ligero y digerible. La salida del aceite se efectúa a través del grifo situado en el recipiente de recogida equipado con filtro.
El calentamiento se efectúa a través de los quemadores en fundición niquelada con un rendimiento térmico elevado, protegidos con una rejilla extraíble cromada. El control de la temperatura, regulado por un termostato, puede alcanzar los 190 °C, mientras un termostato de seguridad de ajuste fijo (230 °C) impide los sobrecalentamientos.

PT | A gama é composta de 2 modelos a gás, disponíveis em duas versões: standard e melting. Para uma maior precisão e produtividade, na versão MELTING, o controle da temperatura é eletrônico com intermitência programada e gradual.
A área de cocção, extensa e pouco profunda, apresenta no fundo uma ampla zona fria para o depósito das impurezas. Deste modo, o óleo continua limpo por mais tempo e a fritura fica mais leve e digerível. A drenagem do óleo é feita através da torneira localizada no recipiente de coleta com filtro.
O aquecimento acontece através de queimadores em ferrogusa niquelado de elevado rendimento térmico, protegidos por uma rede cromada extraível. O controle da temperatura, regulado pelo termostato, pode atingir 190 °C, enquanto um termostato de segurança com calibragem fixa (230 °C) impede os superaquecimentos.

FRIGGITRICI DA TAVOLO

Counter-top fryers | Tischfritteusen | Friteuses de table
Freidoras de mesa | Fritadeiras de mesa

IT | Nella versione da tavolo, le friggitrici pasticceria **Giorik** sono disponibili, oltre che con alimentazione a gas (1 modello), anche con riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento (3 modelli). Per una più facile pulizia della vasca, le resistenze sono dotate di un dispositivo di rotazione che consente di sollevarle.
È possibile fissare le apparecchiature su speciali supporti a giorno, su armadi aperti o chiusi con portine a battente.

GB | **Giorik** counter-top patisserie fryers are available in one gas and three electric models, the latter heated by high-performance plated elements. For easier tank cleaning, the elements can be rotated and lifted.
These fryers can be fitted on top of an open base frame, on open shelves or cabinets with hinged doors.

DE | Die Tischausführung der Fritteusen für die Konditorei von **Giorik** gibt es gasbetrieben (1 Modell) sowie mit leistungsstarken gepanzerten Heizstäben (3 Modelle). Zur Erleichterung der Beckenreinigung sind die Heizstäbe mit einer Drehvorrichtung ausgestattet, dank der sie angehoben werden können.
Diese Geräte können auf speziellen offenen Untergestellen, auf offenen und auf geschlossenen Schränken mit Flügeltüren abgestellt werden.

FR | Dans la version de table, les friteuses pour pâtisserie **Giorik** sont disponibles soit avec alimentation au gaz (1 modèle) soit avec chauffage par résistances blindées à haut rendement (3 modèles). Pour faciliter le nettoyage de la cuve, les résistances sont munies d'un dispositif de rotation qui permet de les soulever.
Il est possible de fixer les appareils sur des supports spéciaux ouverts, sur des armoires sans portes ou avec portes battantes.

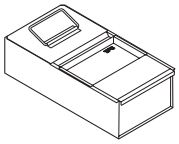
ES | En la versión de mesa, las freidoras de pastelería **Giorik** se encuentran disponibles, además de con alimentación de gas (1 modelo), también con calentamiento a través de resistencias blindadas con un rendimiento elevado (3 modelos). Para facilitar la limpieza de la cuba, las resistencias disponen de un dispositivo de rotación que permite levantarlas.
Es posible fijar los equipos sobre soportes especiales abiertos, sobre armarios abiertos o cerrados con puertas batientes.

PT | Na versão de mesa, as fritadeiras de pastelaria **Giorik** estão disponíveis seja com alimentação a gás (1 modelo) seja com aquecimento por resistências blindadas de alto rendimento (3 modelos). Para uma limpeza mais fácil da cuba, as resistências estão dotadas de um dispositivo de rotação que as permite alçar.
É possível fixar a aparelhagem em prateleiras especiais e em armários com ou sem portas.

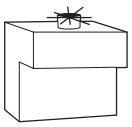
GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

FRIGGITRICI SU MOBILE
Cabinet fryers | Standfritteusen | Friteuses sur meuble | Freidoras sobre mueble | Fritadeiras com gabinete

Codice Code	**Dimensioni** Dimensions mm	**Vasca** Tank mm	**Capacità** Capacity Lt	**Cestello** Basket mm	**Vol./Peso** Vol./Weight m³ / kg	**Tensione** Voltage v	**Potenza** Power kW
FG73PT	800x700x900h	650x390	44	630x365x70h	0,8 / 102	-	17,5
FG73PMT	800x700x900h	650x390	44	630x365x70h	0,8 / 102	1N 230	17,5 + 0,1

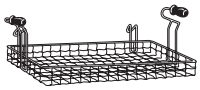


Vasca raccogli olio con filtro
> Oil tank with filter
> Ölauffangbecken mit Filter
> Cuve collectrices pour l'huile avec filtre
> Cuba para la recogida del aceite con filtro
> Cuba de coleta do óleo com filtro

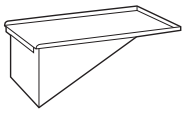


Camini antivento
> Draught protectors
> Strömungssicherung
> Conduits d'évacuation avec dispositif antirefoulement
> Chimeneas con cortaviento
> Dispositivos antiretorno

Retine anti-galleggio
> Anti-float grilles
> Anti-Auftauchgitter
> Grille de retenue
> Rejilla de retención
> Redes de retenção



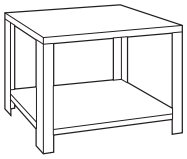
Cestelli
> Baskets
> Körbe
> Paniers
> Cestos
> Cestos



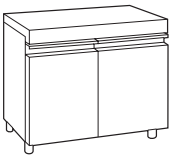
Sgocciolatoi
> Drainers
> Abtropfvorrichtungen
> Égouttoirs
> Escurrideros
> Escorredores

FRIGGITRICI DA TAVOLO
Counter-top fryers | Tischfritteusen | Friteuses de table | Freidoras de mesa | Fritadeiras de mesa

Codice Code	**Dimensioni** Dimensions mm	**Vasca** Tank mm	**Capacità** Capacity Lt	**Cestello** Basket mm	**Vol./Peso** Vol./Weight m³ / kg	**Tensione** Voltage v	**Potenza** Power kW
PFE1813	700x580x250h	650x390	21	630x365x70h	0,23 / 31	3N 400	6,8
PFE1814	700x580x250h	650x390	21	630x365x70h	0,23 / 31	3N 400	9
PFE2713	1050x580x250h	1000x390	35	970x365x70h	0,32 / 40	3N 400	10
MFG1800	700x580x250h	600x350	18	576x320x70h	0,24 / 48	-	12

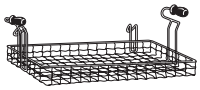


Supporti aperti
> Open support units
> Offene Untergestelle
> Supports ouverts
> Soportes abiertos
> Bancadas

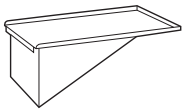


Armadi neutri
> Neutral cabinets
> Neutralschränke
> Armoires neutres
> Armarios neutros
> Armários neutros

Retine anti-galleggio
> Anti-float grilles
> Anti-Auftauchgitter
> Grille de retenue
> Rejilla de retención
> Redes de retenção



Cestelli
> Baskets
> Körbe
> Paniers
> Cestos
> Cestos



Sgocciolatoi
> Drainers
> Abtropfvorrichtungen
> Égouttoirs
> Escurrideros
> Escorredores

EVIDENZIA.IT | 10/12

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

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

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM
CSQ ISO 9001: 2000
IMQ CSQ
CE