
GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963
MAGNIFICO
MULTI FUNCTION OVENS

MAGNIFICO

MULTI FUNCTION OVENS



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



ME423



ME523

MAGNIFICO
MULTI FUNCTION OVEN



MR321



MR42



MME52



MDE5



ME72



MDG7

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



MME102



MDE10

MAGNIFICO
MULTI FUNCTION OVENS



UN FORNO TANTE COTTURE

IT | Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione-vapore, convezione con umidificazione e con deumidificazione, con spillone, rigenerare, mantenere in temperatura. Queste sono le funzioni di Magnifico che con le paratie bivalenti, consente di utilizzare sia teglie con dimensioni *gastronorm* che teglie per pasticceria da 600x400 mm.

GB | Bake off, steam, bake off with steam in combination mode. Bake off with humidification or dehumidification. Cook with core probe, rethermalize and hold in temperature. These are the Magnifico's functions, an oven line which is suitable to take either *gastronorm* or confectionery size shelves and containers.

DE | Aufbacken, Dampf, aufbacken in Kombination mit Dampf. Aufbacken mit Befeuchtung oder Entfeuchtung. Kochen mit Kerntemperaturfühler, Rethermalisierung und auf Temperatur halten. Dies sind die Funktionen der Magnifico Ofenlinie, die sowohl in der Gastronomie als auch in der Bäckerei einsetzbar ist.

FR | Convection, vapeur, convection et vapeur en combinaison. Cuisson avec ou sans humidification. Cuisson avec sonde à cœur, régénération et maintien de la température.
Ce sont les fonctions des fours Magnifico, une gamme de fours qui permet l'utilisation des grilles et des plaques gastronome aussi bien que pâtisserie.

ES | Convección, vapor, mixto convección y vapor. Convección con o sin humidificador, cocciòn con sonda interior, regeneraraciòn y mantenimiento de temperatura.
Estas son las funciones de Magnifico, una linea de hornos adecuada para contener bandejas para gastronomia y para pastelerìa al mismo tiempo.

PT | Cozedura com convecção, vapor, cozedura com convecção e vapor em modo combinado. Cozedura com convecção e humidificação ou sem humidificação. Cozedura com sonda e aquecimento de alimentos mantendo a temperatura definida dos mesmos. Estas são as funções da linha de fornos Magnifico capaz de levar grelhas ou containers gastronorm ou pastelaria.





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963





DUE VERSIONI

Two versions • 2 Versionen • Deux versions • Dos versiones • Duas versões

IT | Magnifico è disponibile in due versioni: con il tradizionale pannello elettromeccanico oppure con un controllo elettronico programmabile. Quest'ultimo è dotato di un'interfaccia altamente innovativa a comandi capacitivi. Il controllo elettronico consente la memorizzazione di 99 ricette caricabili con chiavetta USB, programmi con nove fasi di cottura, regolazione dell'umidità relativa in camera, quattro diverse velocità di ventilazione, cotture con sonda al cuore e cotture in bassa temperatura con delta T.

GB | Magnifico is available in two versions: with an electromechanical control or with an electronic programmable board. The latter is supplied with a brand new panel with user-friendly controls.
The electronic board allows to store up to 99 recipes that can be uploaded through a USB device, set programmes with 9 cooking phases, control humidity degree inside the oven chamber, set four different fan speed, cook with core probe and in low heat mode with delta T option.

DE | Magnifico ist in 2 Versionen verfügbar: mit elektromechanischem und mit elektronischem, programmierbarem Bedienpanel. Letzteres ist ausgestattet mit einem neuem Panel mit benutzerfreundlichen Bedienelementen. Das elektronische ermöglicht bis zu 99 Rezepte zu speichern, die über einen USB-Stick geladen werden können mit 9 Kochphasen, Befeuchtungsgrad in der Backkammer, unterschiedliche Ventilatorgeschwindigkeit, Garen mit Kerntemperaturfühler und Niedertemperaturgaren mit der „Delta T"- Option.





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963





FR | Les fours Magnifico sont disponibles en deux versions : avec le contrôle mécanique traditionnel ou avec un contrôle électronique programmable.
Ce dernier est pourvu d'un logiciel extrêmement innovant et intuitif.
Le contrôle électronique permet de mémoriser jusqu'à 99 recettes - qui peuvent être téléchargées par une clé USB , d'insérer des programmes de cuisson avec 9 phases, de contrôler l'humidité relative à intérieur de la chambre du four, de programmer 4 vitesses différentes de ventilation, d'utiliser la sonde à cœur et de cuisiner en basse température avec l'option delta T.

ES | Magnifico està disponible en dos versiones: con el tradicional control electromecànico o con un control electrònico programable. Esta ùltima version tiene un control nuevo, con mandos de uso sencillo; la palca de control electrònico permite memorizar 99 recetas que pueden ser actualizadas con un USB, permite programar nueve fases de cocciòn, control de humedad en la càmara, 4 velocitades de ventilaciòn, cocciòn con sonda interior y en bajas temperaturas en delta T.

PT | O modelo Magnifico está disponivel em duas versões: com controlo electromecânico ou com comando electrónico programável. Este último (forno com comando electrónico) é fornecido com um novo painel de controlo de fácil utilização.
O controlo electrónico permite, armazenar até 99 receitas que podem ser carregadas através de uma entrada USB; definir programas com 9 fases de cozedura; controlar os niveis de humidade dentro da câmara do forno; definir 4 velocidades do ventilador; cozinhar com sonda e em modo de baixa temperatura com a opção delta T.



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Construction features • Die technischen eingenschaften • Caractéristiques de fabrication • Características de construcción • Característica construtiva

IT | Camera di cottura con angoli arrotondati, per assicurare massima igiene e pulibilità **|** Piedini regolabili in altezza **|** Paratie porta teglie di serie, removibili e sostituibili, aventi interasse tra teglie di 74 mm **|** Porta con doppio vetro ad ampia superficie vetrata **|** "Canale d'aria" per la ventilazione del vetro esterno della porta, che limita la temperatura sulla superficie del vetro a più diretto contatto con l'operatore.

GB | Cooking chamber with rounded corners to assure maximum hygiene and cleaning possibility **|** Adjustable height of the feet **|** Internal pair of grids support, removable and replaceable, having different gap between grids of 74 mm **|** Door with wide glass surface **|** "Air channel" for the external glass ventilation, that further limits the temperature on the external surface.

DE | Garraum aus Stahl mit runden Ecken, um maximale Hygiene und Reinigungseigenschaften zu versichern **|** In der Höhe verstellbare Füße **|** Abnehmbare interne Blechhalter, Achsabstand zwischen den Backblechen und Roste 74mm **|** Tür mit großer verglaster Oberfläche **|** Glastür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe.

FR | Chambre de cuisson en acier, avec angles arrondis, pour assurer une hygiène maximum et faciliter le nettoyage **|** Pieds réglables en hauteur **|** Glissières porte grilles, amovibles et remplaçables, avec entraxes entre les grilles de 74 mm **|** Porte à double vitrage et grande surface vitrée **|** «Canal d'air» pour la ventilation de la vitre extérieure, pour limiter la température de la surface extérieure.

ES | Cámara de cocción con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza **|** Pies con altura regulable **|** Montantes porta-rejillas de serie, removibles y sustituibles, con intereje entre bandejas de 74 mm **|** Puerta con una amplia superficie de cristal **|** "Canal de aire" para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.

PT | Camara de cozedura com cantos arredondados, para assegurar a máxima higiene e limpeza **|** Pés ajustáveis na altura **|** Anteparas porta telhas de série, amoviveis e substituíveis, com distância entre os eixos das telhas de 74 mm **|** Porta com vidro duplo com ampla superfície de vidro **|** "Canal de ar" para a ventilação do vidro externo da porta, que limita a temperatura na superfície do vidro que tem mais contacto directo com o operador







GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963





IT | Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in materiale plastico altamente resistente agli urti e alle temperature **|** Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura **|** Bacinella raccogli liquidi/condensa smontabile posta sotto la camera **|** Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza.

GB | Pressure door-lock and re-opening through a side release; door handle in plastic material, highly resistant to shocks and temperatures **|** Silicone gasket inserted in the front of the chamber, with maximum seal capacity, avoiding temperature drops **|** Removable liquid/condensate collecting basin placed under the chamber **|** Heating through high efficiency coated heating elements.

DE | Türver-schluss durch Druck und Öffnung durch seitliche Aushakung; wider-standsfähiger Kunststoffgriff gegenüber Schlag und hohe Temperaturen **|** In der Türvorderseite eingesetzte Silikondichtung, die maximale Dicht-heit des Garraums versichert und dadurch Temperaturabfall verhindert **|** Entnehmbare Auffangwanne für Flüssigkeiten/Kondenswasser, unter der Garraum angebracht **|** Erwärmung durch hoch wirksame gepanzerte Widerstände.

FR | Fermeture de la porte par pression et réouverture par décrochage ; poignée en matière plastique extrêmement résistante aux chocs et aux hautes températures **|** Joint en silicone placé sur dormant du four pour assurer l'étanchéité maximum de la porte en évitant chutes de température **|** Bac de récupération des liquides/condensation démontable placé sous la chambre **|** Réchauffement par résistances circulaires blindées à haute efficacité.

ES | Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posicion; mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas **|** Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la camera de coccion que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura **|** Bandeja recoge líquidos/líquido de condensación desmontable colocada debajo de la cámara **|** Calentamiento a través de resistencias circulares acorazadas con una elevada eficiencia.

PT | Fecho da porta com pressão e reabertura através de trinco lateral; manilha em material plástico altamente resistente ais choques e às temperaturas **|** Guarniçãos de silicone introduzida na fachada da camara de cozedura que assegura a máxima resistência da porta, evitando quedas de temperatura **|** Bandeja para a recolha de líquidos/condensação desmontável colocada debaixo da camara **|** Aquecimento através de resistências circulares de imersão a alta eficiência.



HUMIDITY TUNER

IT | HUMIDITY TUNER, IL PERFETTO HABITAT CLIMATICO
Il sistema unico di controllo dell'umidità di cui sono stati dotati i forni Magnifico, permette di monitorare costantemente la situazione climatica all'interno della camera di cottura e di intervenire prontamente per mantenere sempre il corretto grado di idratazione.

GB | HUMIDITY TUNER, THE PERFECT CLIMATIC HABITAT
The single humidity control system, fitted to Magnifico ovens, makes it possible to constantly monitor the climatic situation inside the cooking chamber and to quickly take action to always maintain the right degree of humidity.

DE | HUMIDITY TUNER, DIE PERFEKTE KLIMAUMGEBUNG
Das einzigartige, Feuchtigkeitskontrollsystem, mit welchem die Magnifico Öfen ausgestattet sind, ermöglicht eine konstante Überwachung des Klimas in der Garkammer und damit ein rasches Eingreifen, um den korrekten Befeuchtungsgrad stets aufrecht zu erhalten.

FR | HUMIDITY TUNER , L'HABITAT CLIMATIQUE PARFAIT
Le système unique de contrôle de l'humidité, dont les fours Magnifico sont équipés, permet de contrôler constamment la situation climatique à l'intérieur de la chambre de cuisson et d'intervenir immédiatement pour maintenir toujours le niveau correct d'hydratation.

ES | HUMIDITY TUNER, EL HÁBITAT CLIMÁTICO PERFECTO
El sistema único de control de la humedad con el que están equipados los hornos Magnifico permite monitorear constantemente la situación climática en el interior de la cámara de cocción e intervenir con celeridad para mantener siempre el grado correcto de hidratación.

PT | HUMIDITY TUNER, O PERFEITO HABITAT CLIMÁTICO
O sistema único de controlo de humidade, usado nos fornos Magnifico, permite monitorizar constantemente a situação climática dentro da câmara de confecção e intervir rapidamente, para manter sempre o grau correcto de hidratação dos alimentos.





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

LAVAGGIO

Washing system • Waschsystem • Nettoyage • Lavado • Lavagem



IT | Disponibile su richiesta un sistema innovativo di lavaggio, completamente automatico, che garantisce la massima igienicità della camera di cottura con il minimo consumo di acqua.

GB | Available on request, an innovative washing system, completely automatic, which ensures utmost cooking chamber hygiene with very limited water consumption.

DE | Auf Anfrage ist ein innovatives, komplett automatisches Waschsystem, das ein Maximum an Hygiene in der Garkammer bei möglichst geringem Wasserverbrauch bietet.

FR | Disponible sur demande un système innovant de nettoyage, complètement automatique, qui garantit la plus grande hygiène de la chambre de cuisson en utilisant la consommation d'eau la plus réduite.

ES | A pedido, está disponible un sistema innovador de lavado, completamente automático, que garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.

PT | Disponível um sistema de lavagem, sob encomenda, completamente automático, que garante a máxima higiene da câmara de confecção com um consumo mínimo de água.



MAGNIFICO
MULTI FUNCTION OVENS

Controllo elettromeccanico • Electromechanical control • Elektromechanischem • Contrôle mécanique
Control electromecànico • Controlo electromecânico

IT
1 Indicatore di presenza alimentazione elettrica
2 Controllo della temperatura da 50° C a 280° C
3 Indicatore di riscaldamento in funzione
4 Interruttore principale. Controllo del tempo da 1' a 120'; presenza della posizione infinito, quando l'operatore non desidera regolare il tempo di cottura
5 Umidificatore
6 Doppia velocità.

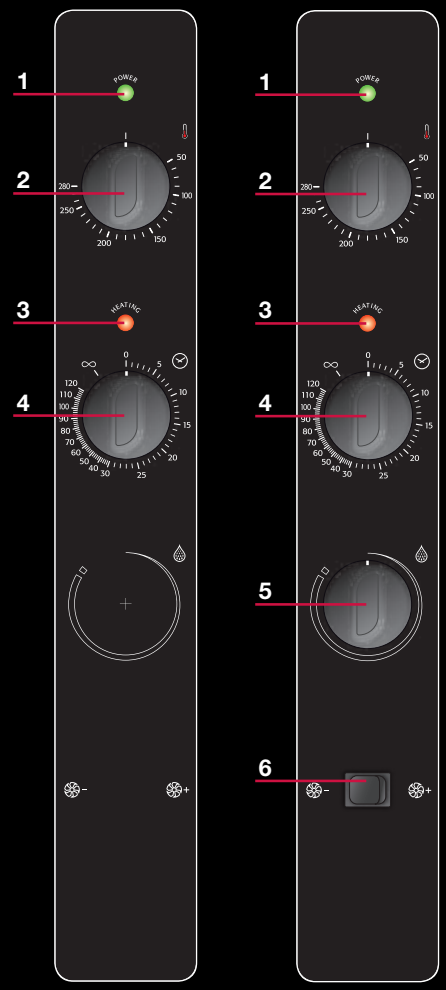
GB
1 Power-on light
2 Temperature control from 50° C to 280° C. Cooking chamber light switch
3 Heating-on light
4 Main on/off switch. Time control from 1' to 120'; presence of the infinite function, when the operator does not desire to regulate the cooking time
5 Humidifier
6 Lower fan speed.

DE
1 Anzeige Gerät unter Strom
2 Temperatureinstellung 50° C bis 280 ° C. Garraum Lichtschalter
3 Anzeige Heizung in Betrieb
4 Hauptschalter. Zeitkontrolle 1' bis 120'; mit Einstellungmöglichkeit Unendlich
5 Garraumbefeuchter
6 Wahlschalter für motorgeschwindigkeit.

FR
1 Indicateur de présence alimentation éléctrique
2 Contrôle de la température de 50° C à 280° C
3 Indicateur de chauffage en fonction
4 Interrupteur principal. Contrôle du temps de 1 min à 120 min; présence de la fonction «infinie»,lorsque l'opérateur ne souhaite pas régler le temps de cuisson
5 Humidificateur
6 Double vitesse.

ES
1 Indicador de presencia alimentación eléctrica
2 Control de la temperatura de 50° C a 280° C
3 Indicador de calentamiento en funcionamiento
4 Interruptor principal. Control del tiempo de 1' a 120'; presencia de la función infinitocuando el operador no desee regular el tiempo de cocción
5 Humidificador
6 Velocidad motor.

PT
1 Indicador de presença alimentação eléctrica
2 Termo regulador temperatura 50° C até 280° C
3 Indicador de aquecimento em função
4 Interruptor principal. Controlo do tempo de 1' a 120', presença da posição infinito,quando o operador não deseja ajustar o tempo de cozedura
5 Humidificador
6 Velocidade motor.









GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

MAGNIFICO COMBI

MULTI FUNCTION OVENS

Controllo elettromeccanico • Electromechanical control • Elektromechanischem • Contrôle mécanique
Control electromecànico • Controlo electromecânico

IT
1 Indicatore di presenza alimentazione elettrica
2 Interruttore principale. Selettore modo cottura:
convezione - vapore - misto
3 Indicatore riscaldamento in funzione
4 Controllo della temperatura da 50°C a 280° C
5 Interruttore principale. Controllo del tempo da 1' a 120' + posizione infinita
6 Umidificatore
7 Doppia velocità.

GB
1 On/off switch
2 Cooking type selection:
convection-steam-convection/steam
3 Heating on light
4 Temperature control from 50° C to 280° C
5 Main on/off switch. Time control from 1' to 120' + infinite position
6 Humidifier
7 Lower fan speed.

DE
1 Anzeige Gerät unter Strom
2 Einsteller des Kochmodus:
Heissluft-Dampf-Heissluft/dämpfer
3 Anzeige Heizung in Funktion
4 Temperaturregulierung von 50° C bis 280° C
5 Hauptschalter. Timer von 1' bis 120' + Position unbegrenzt
6 Befeuchter
7 Wahlschalter für Motorgeschwindigkeit.



FR
1 Indicateur de présence alimentation éléctrique
2 Sélecteur type de cuisson:
convection-vapeur-convection/vapeur
3 Indicateur chauffage en fonction
4 Contrôle température de 50° C à 280° C
5 Interrupteur principal. Contrôle minuterie de 1' à 120' + position infinie
6 Humidificateur
7 Double vitesse.

ES
1 Indicador de presencia alimentación eléctrica
2 Selector del tipo de cocciòn:
convección-vapor-convección/vapor
3 Indicador calientamento in funciòn
4 Termoregulador de 50° C a 280° C
5 Interruptor principal. Temporizador de 1' a 120' + exclusion temporizador
6 Humidificador
7 Velocidad motor.

PT
1 Indicador de presença alimentação eléctrica
2 Selector do tipo de cozimento :
convecçao-vapor-convecçao/vapor
3 Calientamento indicativo em funciòn
4 Termo regulador temperatura 50° C até 280° C
5 Interruptor principal. Temporizador de 1' a 120' + posiçao infinito
6 Humidificador
7 Velocidade do motor.



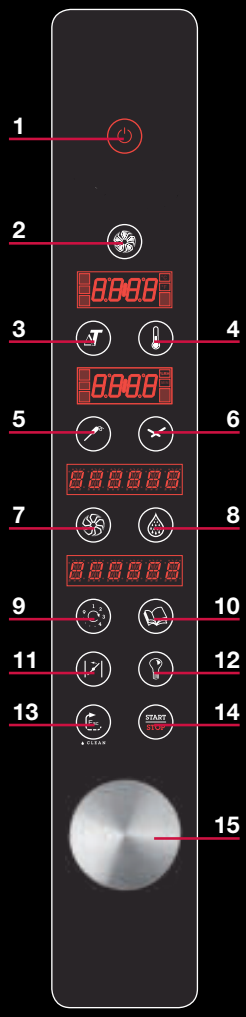
MAGNIFICO
MULTI FUNCTION OVENS

Elettronico programmabile • Electronic programmable • Programmierbarem Bedienpanel • Électronique programmable
Electrònico programable • Electrónico programável

IT
1 On/Off
2 Modalità di cottura convezione
3 Cottura in Delta T
4 Controllo della temperatura
5 Cottura con spillone
6 Controllo del tempo
7 Controllo velocità ventole
8 Controllo umidità in camera di cottura
9 Selezione fasi di cottura
10 Selezione dei programmi
11 Tasto apertura motorizzata della valvola di sfiato
12 Tasto luce temporizzato
13 Impostazione lavaggio
14 Tasto start/stop
15 Unico controllo per mezzo di una sola manopola.

GB
1 On/Off
2 Convection cooking modes
3 Delta T cooking
4 Temperature control
5 Cooking with probe
6 Time control
7 Setting of the rotary speed of the fans
8 Cooking chamber humidity control
9 Cooking phases selection
10 Programme selection
11 Motorised air-valve opening
12 Time light key
13 Washing set up
14 Cooking cycle start/stop key
15 Single control by means of just one jog/dial encoder knob.

DE
1 On/Off
2 Garmodus Konvektion
3 Garen bei Delta T
4 Temperaturkontrolle
5 Garen mit Kerntemperaturmessung
6 Zeitsteuerung
7 Einstellung der Rotationsgeschwindigkeit der Ventilatoren
8 Feuchtigkeitskontrolle des Klimas in der Garkammer
9 Wahl der Garphasen
10 Programmauswahl
11 Taste für motorisiertes Öffnen des Entlüftungsventils
12 Taste für zeitgesteuertes Licht
13 Einstellung des Waschprogramms
14 Taste start/stop
15 Gemeinsame Steuerung über einen einzigen Steuerknüppel der Type Encoder jog/dial.



FR
1 On/Off
2 Modalité de cuisson convection
3 Cuisson en Delta T
4 Contrôle de la température
5 Cuisson avec sonde à cœur
6 Contrôle du temps
7 Configuration de la vitesse de rotation des ventilateurs
8 Contrôle de l'humidité du climat en chambre de cuisson
9 Sélection phases de cuisson
10 Sélection des programmes
11 Touche ouverture du oura motorisé
12 Touche éclairage temporisé
13 Configuration Lavage
14 Touche start/stop
15 Unique contrôle à l'aide d'une seule manette.

ES
1 On/Off
2 Modalidad de cocción convección
3 Cocción por Delta T
4 Control de la temperatura
5 Cocción con agujón
6 Control del tiempo
7 Configuración de la velocidad de rotación del ventiladores
8 Control humedad del clima en la cámara de cocción
9 Selección fases de cocción
10 Selección de programas
11 Botón apertura motorizada de válvula de alivio
12 Botón de luz temporizado
13 Configuración Lavado
14 Botón start/stop
15 Control único por medio de un solo botón giratorio.

PT
1 On/Off
2 Modalidade de confecção convecção
3 Confecção em Delta T
4 Controlo de temperatura
5 Confecção com espeto
6 Controlo do tempo
7 Controlo de velocidade do ventilador
8 Controlo de humidade na câmara de confecção
9 Selecção de fases de confecção
10 Selecção dos programas
11 Tecla de abertura motorizada da válvula de escape
12 Tecla de luz temporizada
13 Configuração da lavagem
14 Tecla start/stop
15 Controlo único por meio de um botão.



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

MAGNIFICO COMBI

MULTI FUNCTION OVENS

Elettronico programmabile • Electronic programmable • Programmierbarem Bedienpanel • Électronique programmable
Electrònico programable • Electrónico programável

IT

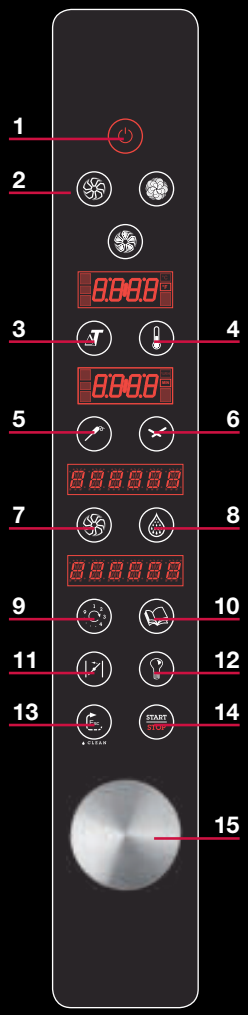
1 On/Off
2 Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore
3 Cottura in Delta T
4 Controllo della temperatura
5 Cottura con spillone
6 Controllo del tempo
7 Controllo velocità ventole
8 Controllo umidità del clima in camera di cottura
9 Selezione fasi di cottura
10 Selezione dei programmi
11 Tasto apertura motorizzata valvola di sfiato
12 Tasto luce temporizzato
13 Impostazione lavaggio
14 Tasto start/stop
15 Unico controllo per mezzo di una sola manopola.

GB

1 On/Off
2 Cooking modes: convection, steam, mixed convection/steam
3 Delta T cooking
4 Temperature control
5 Cooking with probe
6 Time control
7 Setting of the rotary speed of the fans
8 Cooking chamber humidity control
9 Cooking phases selection
10 Programme selection
11 Motorised air-valve opening
12 Time light key
13 Washing set up
14 Cooking cycle start/stop key
15 Single control by means of just one jog/dial encoder knob.

DE

1 On/Off
2 Garmodus: Konvektion, Dampf, Kombination Konvektion/Dampf
3 Garen bei Delta T
4 Temperaturkontrolle
5 Garen mit Kerntemperaturmessung
6 Zeitsteuerung
7 Einstellung der Rotationsgeschwindigkeit der Ventilatoren
8 Feuchtigkeitskontrolle des Klimas in der Garkammer
9 Wahl der Garphasen
10 Programmauswahl
11 Taste für motorisiertes Öffnen des Entlüftungsventils
12 Taste für zeitgesteuertes Licht für Halogenbeleuchtung in der Türe
13 Einstellung des Waschprogramms
14 Taste start/stop
15 Gemeinsame Steuerung über einen einzigen Steuerknüppel der Type Encoder jog/dial.



FR

1 On/Off
2 Modalité de cuisson : convection, vapeur, mixte convection/vapeur
3 Cuisson en Delta T
4 Contrôle de la température
5 Cuisson avec sonde à cœur
6 Contrôle du temps
7 Configuration de la vitesse de rotation des ventilateurs
8 Contrôle de l'humidité du climat en chambre de cuisson
9 Sélection phases de cuisson
10 Sélection des programmes
11 Touche ouverture du oura motorisé
12 Touche éclairage temporisé, pour la lampe halogène insérée dans la porte
13 Configuration Lavage
14 Touche start/stop
15 Unique contrôle à l'aide d'une seule manette.

ES

1 On/Off
2 Modalidad de cocción: convección, vapor, mixto convección/vapor
3 Cocción por Delta T
4 Control de la temperatura
5 Cocción con agujón
6 Control del tiempo
7 Configuración de la velocidad de rotación del ventiladores
8 Control humedad del clima en la cámara de cocción
9 Selección fases de cocción
10 Selección de programas
11 Botón apertura motorizada de válvula de alivio
12 Botón de luz temporizado para la iluminación alógena inserta en la puerta
13 Configuración Lavado
14 Botón start/stop
15 Control único por medio de un solo botón giratorio.

PT

1 On/Off
2 Modalidade de confecção: convecção, vapor, combinado convecção e vapor
3 Confecção em Delta T
4 Controlo de temperatura
5 Confecção com espeto
6 Controlo do tempo
7 Controlo de velocidade do ventilador
8 Controlo de humidade na câmara de confecção
9 Selecção de fases de confecção
10 Selecção dos programas
11 Tecla de abertura motorizada da válvula de escape
12 Tecla de luz temporizada, para iluminação alógena, inserida na porta
13 Configuração da lavagem
14 Tecla start/stop
15 Controlo único por meio de um botão.

FORNI A CONVEZIONE

Convection ovens • Heissluftöfen • Fours convection • Hornos de convección Fornos de conveção

SENZA UMIDIFICATORE

Without humidifier • Ohne Befeuchter • Sans humidificateur • Sin Humidificateur Sim humidificador



Codice Model	**Dimensioni** Dimensions **LxPxH**	**Distanza interasse teglie** Distance between shelves	**Capacità** Capacity	**Capacità** Capacity	**Tensione** Voltage	**Potenza** Power
ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*V*	*kW*
MR31	770x740x600	74	3 GN 1/1	3x(600x400)	1N 230	3,3
MR3	770x740x600	74	3 GN 1/1	3x(600x400)	3N 400	4,8
MR4	770x740x650	74	4 GN 1/1	4x(600x400)	3N 400	6,3

CON UMIDIFICATORE E DUE VELOCITÀ

With humidifier and two speed fan • Mit Beschwadung und doppelte Motor Geschwindigkeit • Avec humidificateur et double vitesse • Con humidificador y doble velocidad • Com humidificador, dúplice velocidade



ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*V*	*kW*
MR321	770x740x600	74	3 GN 1/1	3x(600x400)	1N 230	3,3
MR32	770x740x600	74	3 GN 1/1	3x(600x400)	3N 400	4,8
MR42	770x740x650	74	4 GN 1/1	4x(600x400)	3N 400	6,3

VERSIONE DIGITALE PROGRAMMABILE

Programmable version • Programmierbare Version • Version programmable Versión programable • Versão programável



ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*V*	*kW*
MDR321	770x740x600	74	3 GN 1/1	3x(600x400)	1N 230	3,3
MDR32	770x740x600	74	3 GN 1/1	3x(600x400)	3N 400	4,8
MDR42	770x740x650	74	4 GN 1/1	4x(600x400)	3N 400	6,3

FORNI A CONVEZIONE

Convection ovens • Heissluftöfen • Fours convection • Hornos de convección • Fornos de conveção

SENZA UMIDIFICATORE

Without humidifier • Ohne Befeuchter • Sans humidificateur • Sin humidificateur • Sim humidificador



Codice Model	**Dimensioni** Dimensions **LxPxH**	**Distanza interasse teglie** Distance between shelves	**Capacità** Capacity	**Capacità** Capacity	**Gas** Gas	**Tensione** Voltage	**Potenza** Power
ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
ME423	650x600x530	70	4 GN 2/3	-	-	1N 230	2,6
ME523	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ME4	870x730x530	74	4 GN 1/1	4x(600x400)	-	3N 400	6,3
ME5	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	6,3
MG5	870x770x700	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	9,5	1N 230	0,3
ME7	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	9,6
MG7	870x770x880	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	16	1N 230	0,6
ME10	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	12,6
MG10	870x770x1080	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	19	1N 400	0,6

CON UMIDIFICATORE E DUE VELOCITÀ

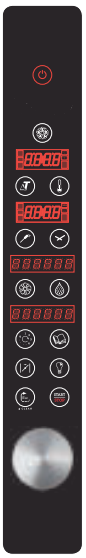
With humidifier and two speed fan • Mit Beschwadung und doppelte Motor Geschwindigkeit • Avec humidificateur et double vitesse • Con humidificador y doble velocidad • Com humidificador, dúplice velocidade



ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
ME4232	650x600x530	70	4 GN 2/3	-	-	1N 230	2,6
ME5232	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
ME5232X	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
ME42	870x730x530	74	4 GN 1/1	4x(600x400)	-	3N 400	6,3
ME52	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	6,3
ME52X	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	7,7
MG52	870x770x700	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	9,5	1N 230	0,3
ME72	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	9,6
ME72X	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	12,6
MG72	870x770x880	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	16	1N 230	0,6
ME102	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	12,6
ME102X	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	17,3
MG102	870x770x1080	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	19	1N 230	0,6

VERSIONE DIGITALE PROGRAMMABILE

Programmable version • Programmierbare Version • Version programmable • Versión programable • Versão programável



ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
MPE423	650x600x530	70	4 GN 2/3	-	-	1N 230	2,6
MPE523	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
MPE523X	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
MPE4	870x730x530	74	4 GN 1/1	4x(600x400)	-	3N 400	6,3
MPE5	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	6,3
MPE5X	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	7,7
MPG5	870x770x700	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	9,5	1N 230	0,3
MPE7	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	9,6
MPE7X	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	12,6
MPG7	870x770x880	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	16	1N 230	0,6
MPE10	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	12,6
MPE10X	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	17,3
MPG10	870x770x1080	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	19	1N 230	0,6

FORNI MISTI CONVEZIONE-VAPORE (AD INIEZIONE DIRETTA)

Combined convection-steam (direct steam injection) • Heissluftdampföfen (Dampferzeugung mit direkter Einspritzung) • Fours mixtes convection-vapor (production de vapeur à injection directe) • Hornos mixtos de conveccion-vapor (Producion de vapor con inyección directa) • Fornos convenção-vapor (Producao istantanea de vapor)

CON UMIDIFICATORE E DUE VELOCITÁ

With humidifier and two speed fan • Mit Beschwadung und doppelte Motor Geschwindigkeit • Avec humidificateur et double vitesse • Con humidificador y doble velocidad • Com humidificador, dúplice velocidade



Codice Model	**Dimensioni** Dimensions **LxPxH**	**Distanza interasse teglie** Distance between shelves	**Capacità** Capacity	**Capacità** Capacity	**Gas** Gas	**Tensione** Voltage	**Potenza** Power
ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
MME523	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
MME52	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	6,3
MMG52	870x770x700	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	9,5	1N 230	0,3
MME72	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	9,6
MMG72	870x770x880	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	16	1N 230	0,6
MME102	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	12,6
MMG102	870x770x1080	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	19	1N 230	0,6

CON UMIDIFICATORE E DUE VELOCITÁ E SONDA AL CUORE

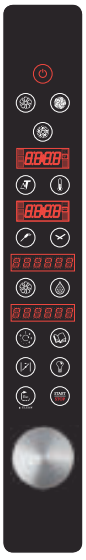
With humidifier, two speeds and core probe • Mit Beschwadung und doppelte Motor Geschwindigkeit und Kerntemperaturfühler • Avec humidificateur et double vitesse et sonde à cœur • Con humidificador y doble velocidad y sonda al corazón • Com humidificador, dúplice velocidade, sonda



ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
MME523S	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
MME52S	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	6,3
MMG52S	870x770x700	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	9,5	1N 230	0,3
MME72S	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	9,6
MMG72S	870x770x880	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	16	1N 230	0,6
MME102S	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	12,6
MMG102S	870x770x1080	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	19	1N 230	0,6

CONTROLLO DIGITALE PROGRAMMABILE

Programmable version • Programmierbare Version • Version programmable • Versión programable • Versão programável



ϟ	*mm*	*mm*	*GN*	*600x400*	*kW*	*V*	*kW*
MDE523	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
MDE523X	600x700x600	74	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
MDE5	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	6,3
MDE5X	870x730x600	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	-	3N 400	7,7
MDG5	870x770x700	74	5 GN 1/1	5x(600x400)	9,5	1N 230	0,3
MDE7	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	9,6
MDE7X	870x730x780	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	-	3N 400	12,6
MDG7	870x770x880	74	7 GN 1/1	7x(600x400)	16	1N 230	0,6
MDE10	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	12,6
MDE10X	870x730x980	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	-	3N 400	17,3
MDG10	870x770x1080	74	10 GN 1/1	10x(600x400)	19	1N 230	0,6

MAGNIFICO

MULTI FUNCTION OVENS

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice • Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur • La casa se reserva el derecho de aportar a los aparatos las modificaciones que creera oportuno.

EVIDENZIA.IT | 09/13

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