

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

MOVAIR

FROM SIDE TO SIDE



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT



La nuova era di forni multifunzione

The new era of multifunction ovens



IT | Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione vapore, con umidificatore e deumidificazione, con spillone e mantenere in temperatura sono alcune funzioni di **MovAir**. **MovAir** risulta essere perfetto per la gastronomia e per la pasticceria, infatti questo forno, grazie alle paratie bivalenti consente di utilizzare sia teglie gastronorm che teglie 600x400 mm ed è disponibile in versione elettrica e a gas.

MovAir inoltre è l'unico della sua categoria disponibile in versione **specchiata**. Può essere richiesto nelle due versioni **L** (con cerniere a sinistra e pannello a destra) o **R** (con cerniere a destra e pannello a sinistra).

GB | Cooking by convection, steam, combined convection/steam, convection with humidifying and with dehumidifying, with a core probe, temperature holding. These are all **MovAir** functions, available in both gas and electric versions. The sides with double fitments enable use of both Gastronorm size trays and 600x400 patisserie trays.

MovAir is the only one of its kind available in **mirrored** version. Indeed it can be ordered in two different versions **L** model (left side hinges and right side panel) or **R** model (right side hinges and left side panel).

**Pannello
sinistro
Cerniera
destra**

**Left side
panel
Right side
hinges**



**Pannello
destro
Cerniera
sinistra**

**Right side
panel
Left side
hinges**





10 (GN 1/1) - (EN 600x400)



7 (GN 1/1) - (EN 600x400)

Left side
panel
Right side
hinges

Pannello
sinistro
Cerniera
destra



5 (GN 1/1) - (EN 600x400)



5 GN 2/3



**Pannello
destro
Cerniera
sinistra**

**Right side
panel
Left side
hinges**



5 GN 2/3



5 (GN 1/1) - (EN 600x400)



7 (GN 1/1) - (EN 600x400)



10 (GN 1/1) - (EN 600x400)

Estrema versatilità

Extreme versatility



MOVAIR PER LA PASTICCERIA

IT | MovAir monta paratie bivalenti GN 1/1 e EN 600x400 (con interasse da 74 mm) sostituibili con delle paratie EN 600x400 con interasse da 80 mm, ideali per la pasticceria. L'uniformità di cottura è garantita da una ventola a 3 velocità con inversione automatica della rotazione. Il forno inoltre integra i principali programmi di cottura di pane e pasticceria.

MOVAIR FOR PATISSERIE

GB | MovAir has sides with double fitments for GN 1/1 and EN 600x400 (with a 74mm space between trays) which can be exchanged for EN 600x400 fitments with an 80mm space, which is ideal for patisserie. Even cooking is guaranteed by a 3-speed fan with automatic rotation inversion. What's more, the oven contains the main cooking programs for bread and patisserie.



MOVAIR PER GASTRONOMIA

IT | MovAir risulta essere perfetto anche per la gastronomia grazie alla possibilità di cucinare a convezione, a vapore e a ciclo misto convezione/vapore oltre che affumicare. Grazie alla funzione mantenimento/maturazione, inoltre, permette la cottura lenta di arrosti di grande pezzatura. L'elevata intuitività del pannello di controllo touch screen consente di avviare rapidamente i programmi di cottura precaricati.

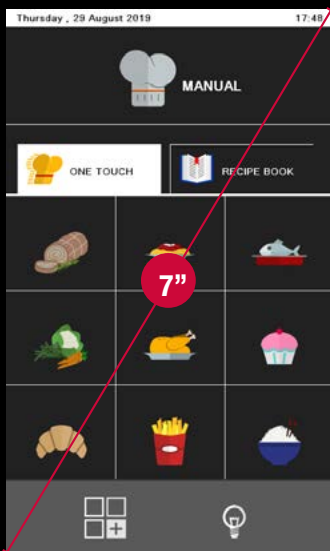
MOVAIR FOR GASTRONOMY

GB | *MovAir is also perfect for gastronomy offering the choice of cooking by convection, steam and a combined convection/steam system, as well as smoking. The holding/resting function makes possible slow cooking of large roast joints. A large number of cooking programs can be preloaded and accessed using the highly intuitive touch-screen control panel.*



Touch-screen da 7"

7" touch-screen



IT | Con controllo touch da 7", dalla grafica intuitiva e dal design innovativo, consente l'utilizzo di programmi di cottura precaricati, di ricette caricabili con chiavette USB, programmi con nove fasi di cottura, regolazione dell'umidità relativa in camera, tre diverse velocità di ventilazione, cotture con sonda al cuore e cotture in bassa temperatura con delta T.

GB | With an intuitive 7" graphic touch-screen with an innovative design it makes possible to use preloaded cooking programs and to upload recipes from a USB key. It can store programs with nine cooking phases, control the relative humidity in the cooking chamber, offering three different fan speeds, cooking with a core probe and low temperature cooking with Delta T setting.

CONTROLLER

IT | Ogni dettaglio del nuovo MovAir è misurato al fine di massimizzare la facilità d'uso anche per le moderne strutture ricettive. La manopola incassata è stata appositamente sviluppata per impedire che si frapponga o impedisca i movimenti dell'utente.

KNOB

GB | Every detail of the new MovAir is measured in order to maximize the easy of use of the oven for the modern hospitality facilities. The recessed knob has been specifically developed to prevent it from getting in the way or impeding the user's movements.



Controlli touch

Touch control

IT | FUNZIONI

- Controllo della temperatura da 50° a 300 °C;
- Controllo del tempo da 1' a 599' e presenza della funzione infinito;
- Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore, raffreddamento in cottura, mantenimento, affumicatura;
- Modalità "One Touch": partenza immediata del ciclo di cottura con un unico tocco;
- Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma.
- Partenza programmata del forno;
- Cottura con "Rack control";
- Interfaccia "Recipe Tuner";
- Modalità di cottura in Delta T;
- Cottura con spillone;
- Cottura multilivello con "EasyService";
- Apertura motorizzata valvola di sfiato;
- Pulsante Back;
- Menu Principale;
- Start/stop.

GB | FUNCTIONS

- *Temperature control from 50° to 300 °C;*
- *Time control from 1' to 599' and presence of infinite function;*
- *Cooking method: convection, steam, combined convection/steam, cooling during cooking, holding, smoking;*
- *"One Touch" cooking mode: immediate start of the cooking cycle with "One Touch";*
- *Preset cooking program. Possibility of controlling 9 cooking phases for each program;*
- *Schedule departure of cooking;*
- *Cooking with "Rack control";*
- *Interface "Recipe Tuner";*
- *Delta T cooking;*
- *Cooking with probe;*
- *Multi level cooking with "EasyService";*
- *Motorized opening of the vent valve;*
- *Back key;*
- *Main Menu key;*
- *Key Start/Stop.*



Tutto sotto controllo in un tocco

One touch and everything is under control



OneTouch

IT | Permette all'utente di minimizzare i tempi, avviando con un solo gesto le sue ricette preferite. Il forno dà la possibilità infatti di memorizzare fino a 9 programmi di cottura (selezionabili tra i predefiniti impostati da Giorik oppure creati ad hoc in utenza inserendo parametri personalizzati), attivabili direttamente dalla schermata OneTouch con un semplice tocco.

GB | Users are able to save time by starting up their favourite recipe with just one move. The oven is capable of saving up to 9 cooking programs, which can be selected from the existing programs provided by Giorik or created at will during use by entering personalised settings. All these can be activated directly from the OneTouch screen in one simple move.

RECIPE TUNER

IT | Con la funzionalità Recipe Tuner è possibile selezionare a piacimento il livello di Cottura, Doratura, Umidità e Lievitazione. Una volta selezionato il livello desiderato, il forno regola autonomamente tutti i parametri di cottura necessari.

GB | The Recipe Tuner function allows users to select the cooking, browning, moisture and leavening level. Once the desired level has been selected, the oven automatically regulates all the necessary cooking parameters.



EasyService

level control cooking

IT | Rack control permette la cottura di pietanze diverse contemporaneamente su vari livelli. Con l'opzione EasyService inoltre è possibile servire tutti i piatti nello stesso momento.

GB | Rack control enables different dishes to be cooked at the same time at various levels. With the EasyService option, it is also possible to serve all the dishes at the same time.



CONTROLLO UMIDITÀ

IT | Il sistema unico di controllo dell'umidità 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.

L'evacuazione dell'umidità avviene attraverso una valvola a farfalla che permette, grazie ad un sistema di aspirazione dell'aria, di estrarre l'eccedenza in camera in maniera rapida e completa. Questa valvola viene aperta solo quando serve, eliminando così inutili fuoriuscite di calore.

HUMIDITY CONTROL

GB | The unique humidity control system installed in MovAir ovens enables constant monitoring of the climatic conditions in the cooking chamber and prompt action can be taken to maintain the correct degree of hydration.

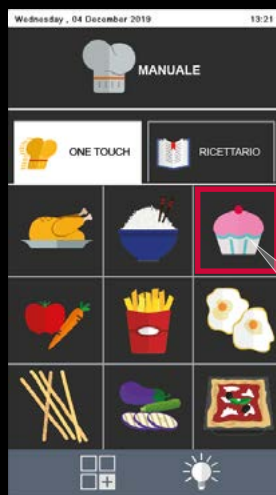
Humidity is evacuated through a butterfly valve that extracts any excess in the cooking chamber quickly and completely thanks to the air suction system. This valve is only opened when needed, thus preventing the unnecessary escape of heat.

Programmazione intuitiva

Intuitive programming

IT - Selezionate la ricetta che volete dal menù "Cottura" attraverso il "Ricettario" o il "One Touch". Es. "Ricettario", categoria "Dolci".

GB - Select the recipe you want from the "Cooking" menu through the "Recipe Book" or "One Touch". E.g. "Recipe Book", "Sweets" category.



IT - Selezionare la ricetta desiderata tra le molte ricette precaricate relative alla categoria "Croissant". Dopo la selezione verranno visualizzate tutte le fasi di cottura relative a quella ricetta.

GB - Select the recipe you want from the wide selection of preloaded recipes in the "Croissant" category. After making the selection, all the cooking phases for that recipe will be displayed.



RICETTE PERSONALIZZABILI

IT - Per facilitare il lavoro nelle cucine, centinaia di ricette, create dagli chef Giorik, vengono precaricate nella memoria del forno e sono disponibili per l'utilizzo immediato. Tuttavia ogni ricetta può essere personalizzata e salvata secondo le preferenze di chi usa MovAir. Inoltre grazie alla presenza della porta USB è possibile esportare e importare migliaia di ricette in modo facile e veloce.

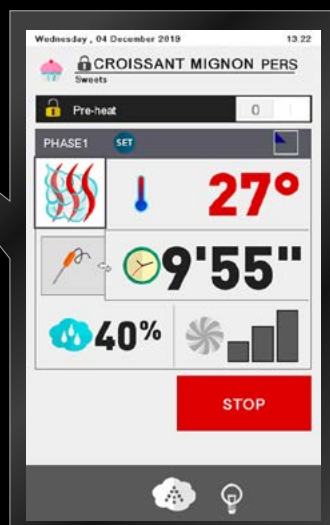
PERSONALISED RECIPES

IT - To make work in the kitchen easier, the Giorik chefs have created hundreds of recipes which are preloaded into the oven's memory and immediately available for use. Each recipe, however, can be personalised and saved according to the preferences of the MovAir user. Furthermore, thanks to the USB port, users can also export and import thousands of recipes quickly and easily.



IT - Con la funzionalità Recipe Tuner è possibile selezionare a piacimento il livello di Cottura, Doratura, Umidità e Lievitazione. Una volta selezionato il livello desiderato, il forno regola autonomamente i parametri di cottura necessari. Premere START per avviare la ricetta e attendere lo svolgimento del ciclo.

GB - The Recipe Tuner function allows users to select the cooking, browning, moisture and leavening level. Once the desired level has been selected, the oven automatically regulates all the necessary cooking parameters. Press START to start the recipe and wait until the cycle ends.



IT - La prima fase di cottura ora è stata avviata. A cottura completata il forno emette un segnale acustico e appare sul display il messaggio di completamento cottura. È possibile quindi estrarre le teglie e servire.

GB - The first cooking phase has now begun. A buzzer will signal when cooking is over and a message will appear on the display. Now you can remove the trays and serve.

Sempre connessi

Always connected



IT | Tutti i nostri forni sono dotati di serie di un dispositivo che abilita la connettività del forno e permette all'apparecchiatura di essere riconoscibile e visibile nel Cloud Giorik. Questo consente l'acquisizione delle informazioni necessarie ad analizzare errori e parametri dell'apparecchiatura anche da remoto. Oltre a questo, il Cloud permette l'aggiornamento in tempo reale del software dei nostri forni.

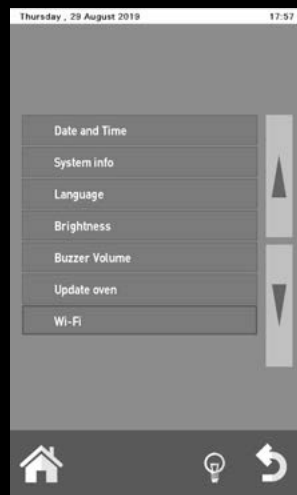
GB | All our ovens are fitted with a device which connects them with the Giorik Cloud. This allows information about the oven to be gathered, so equipment errors and parameters can be analysed remotely. Connection to the Cloud also enables the oven software to be updated in real time.





Controllo remoto

Remote control

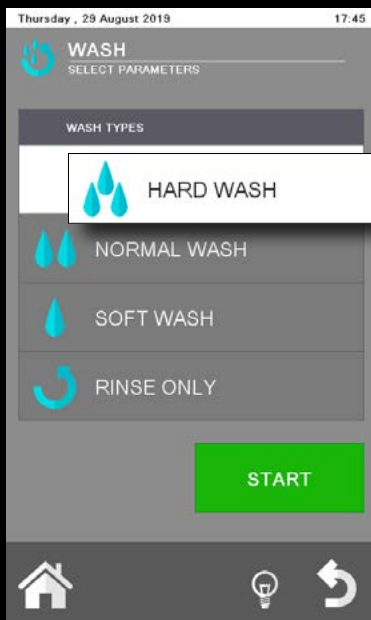


IT | Attiva la connessione wi-fi presente di serie nel tuo dispositivo e segui la procedura guidata di registrazione. Semplice da programmare e ancora più semplice da usare, Giorik Cloud è la piattaforma perfetta per gestire il tuo dispositivo. Dimenticati dell'assistenza tecnica come la conosci! Con l'assistenza da remoto i tecnici Giorik possono controllare e gestire i principali dati della macchina a distanza.

GB | Activate the wi-fi connection supplied as standard with your device and follow the guided registration procedure. Easy to programme and even easier to use, Giorik Cloud is the perfect platform to manage your device. This is the future of technical assistance! Giorik's technical staff can remotely control and manage the main data of your machine.

Lavaggio automatico

Wash system



IT | Disponibile su richiesta, un sistema di lavaggio automatico della camera del forno. Questo sistema prevede 4 programmi di lavaggio in funzione delle specifiche esigenze: soft, normal, hard e risciaquo. Il lavaggio automatico garantisce la massima igienicità della camera di cottura con il minimo consumo d'acqua.

GB | Available on request a cooking chamber wash system. This system offers 4 cleaning programs to meet specific needs: soft, normal, hard and rise. The automatic cleaning system guarantees maximum hygiene in the cooking chamber with minimum water consumption.

Studiato nel dettaglio

Attention to detail

CERNIERE REGOLABILI

IT | Per migliorare la facilità d'uso del forno è ora possibile regolare sul posto le cerniere della porta per aggiustare la pressione della porta sulla guarnizione.

DOOR HINGES

GB | In order to maximize the easy of use of the oven it is also possible to adjust on site the door hinges to choose the preferred pressure between the door and the gasket.

LUCI LED

IT | Le nuove luci a led, situate sul lato opposto del pannello di controllo, illuminano uniformemente la camera del forno, consentendo di controllare istantaneamente l'avanzamento della cottura e di sigillare completamente la camera di cottura.

modello L - Led lato sinistro

modello R - Led lato destro

LED LIGHT

GB | The new LED lights, located on the opposite side of the control panel evenly illuminate the oven chamber allowing you to instantly check on cooking progress and allow the cooking chamber to be completely sealed.

L models - LED on the left

R models - LED on the right

CONNETTORI

IT | I connettori della sonda al cuore e dell' USB sono nascosti alla vista e posizionati sotto il pannello di controllo per ridurre al minimo le dimensioni complessive.

La nuova spina per la sonda al cuore - la stessa dei forni Kore - garantisce prestazioni eccellenti e la forma a T dell'impugnatura impedisce la rottura del filo causata da una rimozione errata.

Disponibile su richiesta la sonda multipoint.

CONNECTORS

GB | The core probe and usb connectors port are hidden from sight and positioned under the control panel to minimize the overall size.


The new plug for the core probe - same of Kore ovens - ensure excellent performances and the T shape of the grip prevents the breaking of the wire caused by a wrong removal.

Available on request multipoint coreprobe.



**CERNIERA A SINISTRA,
PANNELLO A DESTRA**
LEFT SIDE HINGES, RIGHT
SIDE PANEL

Forni convezione/vapore diretto · Combined convection/direct steam ovens

Codice Code		 (A x B x C) mm	VAC 230-1N 50Hz	VAC 400-3N 50Hz	GAS
			kW	kW	kW
⚡ MTE523_L	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-
⚡ MTE523W_L				-	-
⚡ MTE523X_L				-	-
⚡ MTE523XW_L				4,8	-
⚡ MTE5_L	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-
⚡ MTE5W_L			-	-	
⚡ MTE5X_L			-	7,7	-
⚡ MTE5XW_L			-	-	
🔥 MTG5_L	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X717	0,3	-	9,5
🔥 MTG5W_L			-	-	
⚡ MTE7_L	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-
⚡ MTE7W_L			-	-	
⚡ MTE7X_L			-	12,6	-
⚡ MTE7XW_L			-	-	
🔥 MTG7_L		907X752X897	0,6	-	16
🔥 MTG7W_L			-	-	
⚡ MTE10_L	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-
⚡ MTE10W_L			-	-	
⚡ MTE10X_L 🌀🌀🌀			-	17,3	-
⚡ MTE10XW_L 🌀🌀🌀			-	-	
🔥 MTG10_L		907X752X1097	0,6	-	19
🔥 MTG10W_L			-	-	




L - Cerniera a sinistra, pannello a destra / Left side hinges, right side panel
 W - Lavaggio automatico / Automatic washing system
 X - Versione potenziata / Extra power version
 🌀🌀🌀 - Versione potenziata con 3 ventole / Extra power version with 3 fans

**CERNIERA A DESTRA,
PANNELLO A SINISTRA**
RIGHT SIDE HINGES,
LEFT SIDE PANEL



Forni convezione/vapore diretto - Combined convection/direct steam ovens

Codice Code		 (A x B x C) mm	VAC 230-1N 50Hz	VAC 400-3N 50Hz	GAS
			kW	kW	kW
⚡ MTE523_R	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-
⚡ MTE523W_R				-	-
⚡ MTE523X_R				4,8	-
⚡ MTE523XW_R				-	-
⚡ MTE5_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-
⚡ MTE5W_R			-	-	
⚡ MTE5X_R			-	7,7	-
⚡ MTE5XW_R			-	-	
🔥 MTG5_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X717	0,3	-	9,5
🔥 MTG5W_R			-	-	
⚡ MTE7_R	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-
⚡ MTE7W_R			-	-	
⚡ MTE7X_R			-	12,6	-
⚡ MTE7XW_R			-	-	
🔥 MTG7_R		907X752X897	0,6	-	16
🔥 MTG7W_R			-	-	
⚡ MTE10_R	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-
⚡ MTE10W_R			-	-	
⚡ MTE10X_R ❄️❄️❄️			-	17,3	-
⚡ MTE10XW_R ❄️❄️❄️			-	-	
🔥 MTG10_R		907X752X1097	0,6	-	19
🔥 MTG10W_R			-	-	

R - Cerniera a destra, pannello a sinistra / Right side hinges, left side panel
 W - Lavaggio automatico / Automatic washing system
 X - Versione potenziata / Extra power version
 ❄️❄️❄️ - Versione potenziata con 3 ventole / Extra power version with 3 fans



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

Giorik US Corporation
128 Millport Circle, Ste 200
Greenville, SC 29607 | USA

tel. 1-864-315-1615
e-mail: info@giorikus.com

www.giorikus.com

