

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Steam
BOX
EVOLUTION

Rooster Booster

the chicken performer





Lo specialista dei polli

giorik ovens

The chicken specialist

IT | Rooster Booster rappresenta l'evoluzione del forno Steambox pensata per la cottura dei polli. L'attrezzatura sfrutta tutta la potenza e la velocità del top di gamma - Evolution - garantendo, con tempi di cottura molto ridotti e minimo calo di peso, un prodotto cotto perfettamente.

La generazione del vapore in modalità INSTANT consente tempi di messa a punto e di ripresa inferiori alla media garantendo una perfetta cottura dei polli in circa 30 minuti, a fronte di un risparmio energetico considerevole. I cicli di cottura molto ridotti consentono di aumentare la produttività giornaliera e migliorare, quindi, la resa della cucina.

GB | Rooster Booster is the latest evolution of the Steambox oven, designed for roasting chickens. The oven harnesses all the power and speed of the top-of-the-range Evolution system to guarantee a perfectly cooked product every time with vastly reduced cooking times and minimum weight loss. The steam generated in INSTANT mode makes possible lower than average adjustment and resumption times, guaranteeing perfectly cooked chickens in about 30 minutes with considerable energy saving. These shorter cooking cycles enable increased daily productivity, thus improving the overall performance of the kitchen.





Tutti i vantaggi

giorik ovens

All the advantages

IT | Il sistema Rooster Booster Giorik, comparato con i forni da rosticceria tradizionali, offre a un'ampia gamma di vantaggi che si possono riassumere nei seguenti punti:

- **Risparmio energetico:** un forno 10 teglie può cucinare fino a 24 polli in circa 30 minuti e una volta raggiunta la temperatura ottimale di cottura, è richiesto un bassissimo dispendio energetico per completare la cottura.
- **Risparmio di tempo:** Rooster Booster richiede per la cottura completa solamente circa 30 minuti, contro i 90 minuti di media richiesti dai forni di rosticceria.
- **Versatilità:** Rooster Booster può essere utilizzato anche per altre cotture. Si può infatti arrostitire, friggere, brasare, effettuare cotture per la pasticceria, cuocere al vapore e grigliare.

GB | Compared to traditional rotisserie ovens, the Giorik Rooster Booster system delivers numerous advantages which can be summed up as follows.

- **Energy saving:** a 10-pan oven can cook up to 24 chickens in about 30 minutes and once the optimum temperature has been reached, very little energy is expended to complete the cooking cycle.
- **Time saving:** Rooster Booster requires only about 30 minutes for complete cooking, compared to the average of 90 minutes needed by rotisserie ovens.
- **Versatility:** Rooster Booster can also be used for other types of cooking. It is capable of roasting, frying, braising, pastry baking, steaming and grilling.





Fat Separator

giorik ovens

Fat separator

IT | Nella versione Rooster Booster, il forno viene accessoriatato con un vassoio di raccolta dei grassi che vengono convogliati in un raccoglitore posto sotto la camera di cottura. Questo riduce la loro evaporazione e bruciatura durante la cottura e quindi l'inquinamento dell'aria all'interno del forno. Il nuovissimo meccanismo di chiusura che collega la camera con il recipiente per la raccolta grassi ha un'estetica completamente rinnovata e garantisce il massimo dell'igiene e praticità d'uso. Il vassoio, presente in camera, può essere facilmente lavato e sostituito al termine di ogni ciclo di cottura in modo da ridurre la presenza di grassi residui quando si inizia un nuovo ciclo.

A fine giornata invece si procede allo smaltimento dei grassi raccolti nella bacinella sottostante la camera e all'avvio di uno degli innovativi cicli di lavaggio automatici concepiti appositamente per la camera di questo forno.

GB | In the Rooster Booster version, the oven is fitted with a fat collection tray. Fats will be channelled into a collector beneath the cooking chamber. This reduces their evaporation and burning during cooking, hence air pollution inside the oven. The brand new locking mechanism fitting the fat collection tray to the chamber has been completely redesigned for an improved aesthetic and to guarantee perfect hygiene and practicality in use. The tray fitted to the chamber is easy to wash and to replace at the end of each cooking cycle thus reducing the amount of residual fat remaining at the start of a new cycle. At the end of the working day the fat collected in the tank below the cooking chamber can be disposed of, after which one of the innovative automated cleaning cycles, specially designed for this oven, can be run.





Porta passante

giorik ovens

Pass door

IT | Rooster Booster può essere fornito in versione PASSANTE, con una porta al posto del pannello posteriore. Questa versione è indispensabile nel mercato retail dove la zona di produzione e quella di distribuzione devono essere divise per regolamento. La soluzione della doppia porta riduce i tempi di movimentazione dei prodotti che hanno terminato il ciclo di cottura e abbatte i rischi di contaminazione del cibo nel passaggio tra le zona produzione e la zona distribuzione.

GB | Rooster Booster can also be supplied in a PASS version, with a door instead of the rear panel. This version is essential for the retail market in which the regulations state that the production and sales areas must be separated. The double door solution reduces the time required to move products at the end of their cooking cycle, lowering the contamination risk as the food is moved from the production to the sales area.





Cappa filtrante

giorik ovens

Filtering hood

IT | CAPP A 3 STADI FILTRANTI A CARBONI ATTIVI.

Questa cappa è dotata di un ulteriore sistema filtrante a tre stadi che abbatte gli odori e i fumi di cottura che in fase di risalita fluiscono attraverso una serie di filtri. Questi sono costituiti da pannelli a carboni attivi facilmente sostituibili. Ideale per installazioni in luoghi open space, non necessità di convogliamento verso l'esterno. Dotata di un sistema di regolazione della velocità e di interruttore on-off è utilizzabile in tutti gli Evolution (non in versione passante).

GB | A HOOD WITH A TRIPLE ACTIVATED CARBON FILTER.

This hood has a further triple filtering system that reduces cooking smells and fumes that, as they rise, pass through a series of filters. The filters are activated carbon panels and can be easily replaced. Ideal for installation in open spaces where there is no need to channel the fumes toward the outside. The hood has a speed control system and an on-off switch and it can be used in all Evolution models (except the Pass door version).





Tabella cottura & versioni

giorik ovens

Cooking table and versions

Polli Europei peso medio 1,2 kg - Temperatura iniziale di cottura: 4°C
 European chickens average weight 1.2 kg – Initial cooking temperature: 4 °C

COTTURA POLLI CON ROOSTER BOOSTER CHICKEN COOKING WITH ROOSTER BOOSTER													
MODELLO Model	CAPACITÀ Capacity	ACCESSORI Accessories	DURATA CICLO Cycle duration		PRODUZIONE GIORNALIERA Daily production 8.00/22.00	CALO DI PESO Weight loss		LAVAGGIO RAPIDO Quick cleaning			LAVAGGIO A FINE GIORNATA End-of-day clean		
			TEMP. AL CUORE Core temperature 75°C	TEMP. AL CUORE Core temperature 85°C		75°C	85°C	CICLI DI COTTURA PER Cooking cycles by number	DURATA Duration	CONSUMO DETERG. Detergent consumption	TIPO Type	DURATA Duration	CONSUMO DETERG. Detergent consumption
			Minuti Minutes	Minuti Minutes									
SETE061FW	16	2	29	35	224	-18	-22	2	27	0,1	HARD	160	0,575 / 2 tab
SETE101FW	24	3	29	35	336	-18	-22	2	28	0,1	HARD	160	0,675 / 3 tab

* produttività basata su 2 cicli di cotture a 85°C + lavaggio rapido + load time + pre-riscaldamento / raffreddamento
 * productivity based on 2 cooking cycles at 85°C + quick cleaning + load time + pre-heating/cooling

T • VERSIONI CON VAPORE INSTANT / TOUCH SCREEN VERSIONS WITH INSTANT STEAM / TOUCH SCREEN					
MODELLO Model	DIMENSIONI Dimension	CAPACITÀ Capacity	TENSIONE Voltage	POTENZA Power	
Codice Code	Tipo Type	LxPxH mm	Polli Chicken	v	kW
SETE061FW	SOLID BACK	860x795x1630	16	3N 400	10,4
SETE061DF	PASS THROUGH	860x845x1630	16	3N 400	10,4
SETE101FW	SOLID BACK	860x795x1799	24	3N 400	15,7
SETE101DF	PASS THROUGH	860x845x1799	24	3N 400	15,7

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

