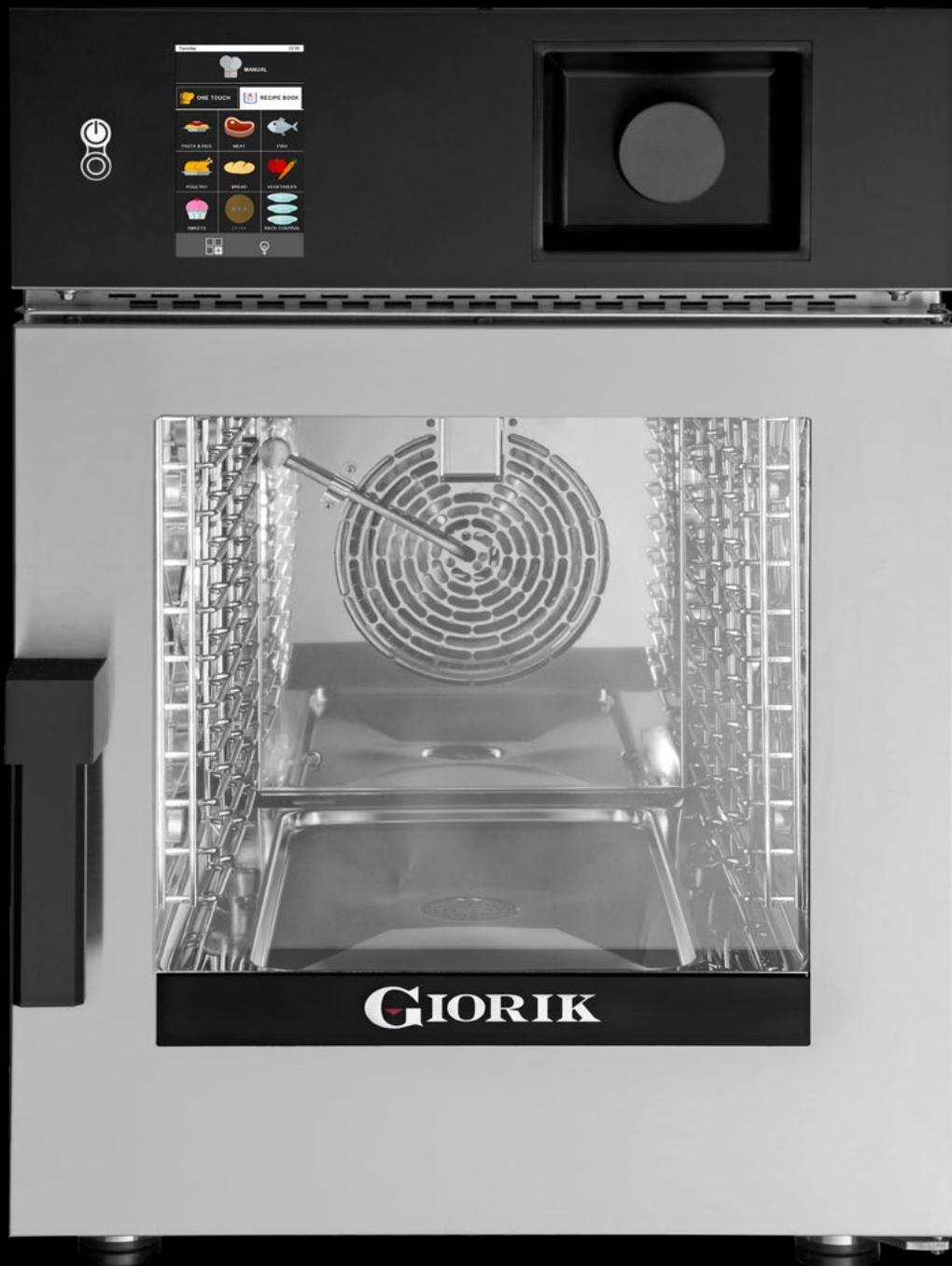


# GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

**mini  
touch**  
THE SMART WAY OF COOKING





## Un entry level rivoluzionario

A revolutionary entry level oven



**IT** - MiniTouch è il nuovo entry level compatto e intuitivo sviluppato da Giorik. Questa linea è stata dotata di un controllo touch screen intuitivo e innovativo che consente l'utilizzo di programmi di cottura precaricati, di ricette caricabili con chiavette USB, programmi con più 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. Le prestazioni sono grandi, l'abbiamo chiamato "MINI" solo perché ha un display da 5".

**GB** - MiniTouch is the new entry level compact and intuitive oven by Giorik. This range has been fitted with an intuitive and innovative touch-screen control panel which makes it possible to use preloaded cooking programmes and upload recipes from a USB key. It can store programmes with several cooking phases and control the relative humidity in the cooking chamber, offering three different fan speeds, cooking with an inner probe and low temperature cooking with the Delta T setting. Its features are maxi and the only reason we have called it "MINI" is because it has a 5" display.

(6 GN 2/3)



(6 GN 1/1)



(10 GN 1/1)



**IT - MINITOUCH, MAXI GAMMA**

MiniTouch presenta un'ampiezza di gamma che vede presente oltre al 6 e 10 teglie GN1/1, anche un 6 teglie con misura gastronorm 2/3, una dimensione ancora più compatta per soddisfare le esigenze anche delle attività più piccole o come forno aggiuntivo nelle grandi cucine.

**GB - MINITOUCH, MAXI RANGE**

*MiniTouch features a wide range of ovens, including the 6- and 10 tray GN1/1 and a 6-tray oven in GastroNorm sizes 2/3. This more compact oven meets the needs of smaller businesses or can be used as an additional oven in a large kitchen.*

# 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 "Cookbook" or "One Touch". E.g. "Cookbook", "Sweets" category.

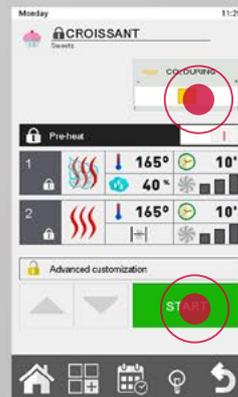


**IT** - Selezionare la ricetta desiderata tra le molte ricette precaricate relative alla categoria "Croissant". Dopo la selezione verranno visualizzate tutte le fasi di cottura relative a quella ricetta.

**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.

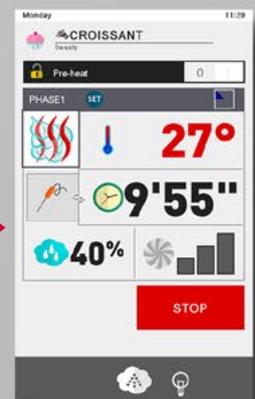
**IT** - Con la funzionalità Recipe Tuner è possibile selezionare a piacimento il livello di Cottura, Doratura, Umidità e Lievitazione. Una volta selezionato il livello desiderato il forno regola autonomamente i parametri di cottura necessari. Premere START per avviare la ricetta e attendere lo svolgimento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



### IT - RICETTE PERSONALIZZABILI

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 MiniTouch. Inoltre grazie alla presenza della porta USB è possibile esportare e importare migliaia di ricette in modo facile e veloce.

### GB - PERSONALISED RECIPES

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 MiniTouch user. Furthermore, thanks to the USB port, users can also export and import thousands of recipes quickly and easily.



### IT - TECNOLOGIA ONE TOUCH

Permette all'utente di minimizzare i tempi avviando con un solo gesto le sue ricette preferite. Il forno dà la possibilità infatti di memorizzare i 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.

### IT - REGOLAZIONE UMIDITÀ

Per garantire il perfetto equilibrio climatico in camera di cottura, Giorik ha adottato un sistema unico di regolazione dell'umidità relativa in camera per avere sempre l'adeguato grado d'idratazione.

### GB - ONE TOUCH TECHNOLOGY

Enables users to save time by starting up their favourite recipes in just one action. The oven is capable of saving cooking programmes, which can be selected from the existing programmes 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.

### GB - HUMIDITY CONTROL

To guarantee a perfectly balanced climate inside the cooking chamber, Giorik has adopted a unique relative humidity control system in the chamber to provide the right amount of moisture at all times.



### RECIPE TUNER

**IT** - Autoregolazione del forno in cottura per rispondere ai livelli di cottura, doratura, umidità e lievitazione scelti dallo Chef.

**GB** - Auto-regulation of the oven whilst cooking to meet the cooking, browning, moisture and leavening levels selected by the Chef.



### RACK CONTROL

**IT** - 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** - This 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.



### IT - TUTTO PROGRAMMATO

MiniTouch aiuta lo chef ad ottimizzare e pianificare i cicli di lavoro. Grazie alla funzione PARTENZA RITARDATA può infatti programmare l'avvio di un ciclo di cottura impostandolo direttamente dal calendario di bordo.

### GB - PERFECT PLANNING

MiniTouch helps chefs optimise and plan operating cycles. Thanks to the DELAYED START function, they can set the start time of a cooking cycle directly from the built-in calendar.





## TOUCH

**IT** - Interfaccia utente intuitiva grazie ai nuovi display Touch Screen da 5".

**GB** - Intuitive user interface thanks to the new 5" Touch Screen display.



## ONE TOUCH

**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 i 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** - Enables users to save time by starting up their favourite recipes in just one action. The oven is capable of saving cooking programmes, which can be selected from the existing programmes 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.

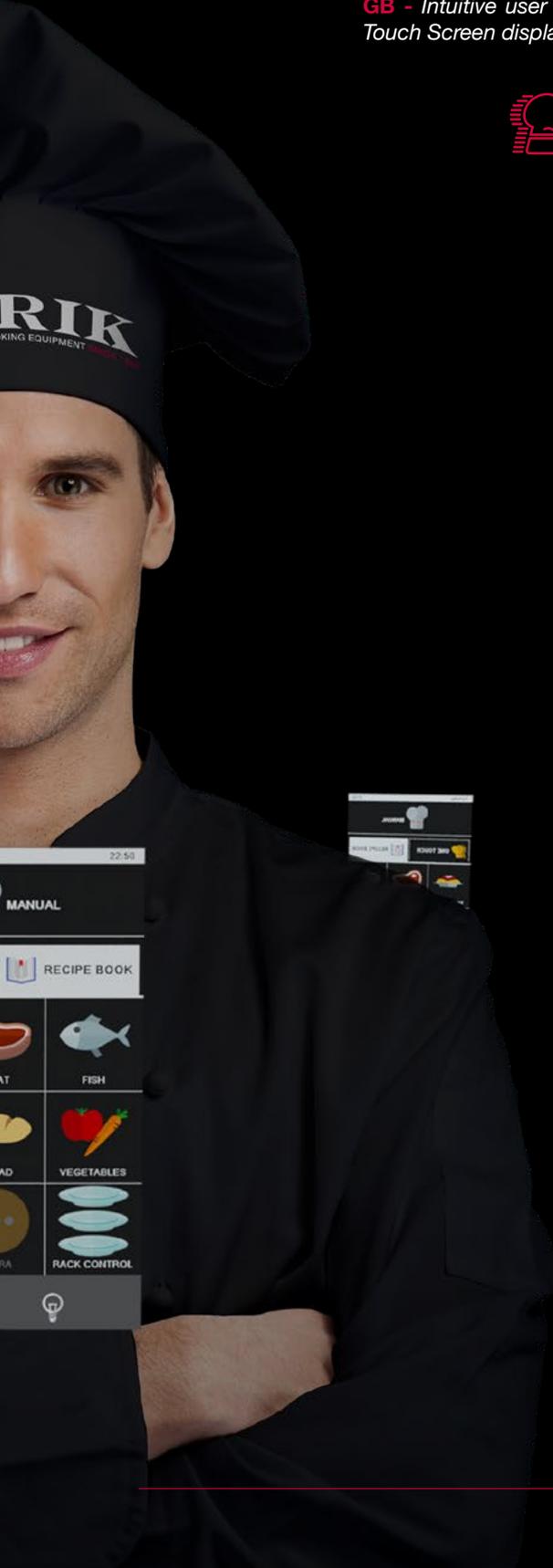


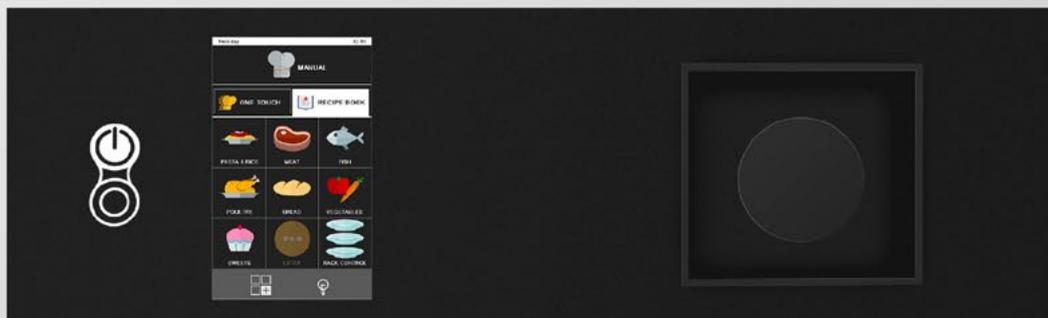
## IT - ILLUMINAZIONE LED

Luci LED inserite sulla porta per la massima visibilità in camera.

## GB - LED LIGHTING

LED lights on the door provide the utmost visibility in the chamber.





- Controllo della temperatura da 50 a 300 °C;
  - Controllo del tempo da 1 a 599 min.; presenza della funzione infinito;
  - Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore;
  - Modalità mantenimento e maturazione, modalità affumicatura a freddo e caldo.
  - Programmi di cottura preimpostati. Possibilità di gestire 9 fasi di cottura per ogni programma;
  - Modalità di cottura in Delta T;
  - Cottura con spillone;
  - Cottura multilivello;
  - Controllo umidità;
  - Ventola con la possibilità di gestire 3 velocità e autoreverse;
  - Apertura motorizzata valvola di sfianto.
- *Temperature control from 50 to 300 °C;*
  - *Timer from 1 to 599 minutes, with non-stop setting;*
  - *Cooking method: convection, steam, combined steam/ convection;*
  - *Holding and resting function, cold and hot smoking mode;*
  - *Pre-set cooking programmes. 9 cooking phases can be set for each programme;*
  - *Delta T cooking mode;*
  - *Core probe cooking;*
  - *Multilevel cooking;*
  - *Humidity control;*
  - *Inverter-controlled fan with 3 speed settings;*
  - *Motorised vent valve opening.*

### IT - TIPOLOGIE DI COTTURA

È possibile scegliere tra 3 modalità di cottura:



**MANUALE.** Per personalizzare la cottura. Consente di impostare individualmente le varie fasi di cottura variandone la temperatura, il tempo, la velocità di rotazione della ventola ecc.



**RICETTARIO.** Consente di trovare la propria ricetta tra quelle caricate, suddivise per tipologia di prodotto.



**ONE TOUCH.** Per ottimizzare al massimo i tempi di impostazione della cottura. Consente di avviare con un solo tocco le ricette preferite dall'utente!

### GB - COOKING METHODS

It is possible to choose from 3 cooking methods:



**MANUAL.** To personalise cooking. The different cooking phases can be set individually, varying the temperature, time, fan rotation speed etc.



**COOKBOOK.** Uploaded recipes, which are divided into different product types, can be selected.



**ONE TOUCH.** Saves time when setting cooking programmes. Users can start up their favourite recipes with just one touch!

# Lavaggio automatico

Automatic wash system

**GIORIK**  
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Detergente liquido  
*Liquid detergent*

**IT** - Tutti i modelli MiniTouch sono disponibili anche con il LAVAGGIO AUTOMATICO a richiesta. L'interfaccia intuitiva permette di avviare rapidamente il lavaggio alla fine del ciclo di cottura o alla fine della giornata, selezionando uno dei 4 programmi di lavaggio disponibili che variano da HARD a solo risciacquo.

**GB** - All the MiniTouch models are available with the AUTOMATIC WASH SYSTEM on request. The intuitive interface allows users to quickly start cleaning at the end of the cooking cycle or the end of the day by selecting one of the four wash programmes available, from HARD to rinsing only.

# La teglia adatta per ogni cottura

The right tray for all cooking needs

**IT** - I forni MiniTouch dispongono di una vasta gamma di teglie specifiche per ogni utilizzo. Caratterizzate dalla massima robustezza e dalla perfetta distribuzione del calore, le teglie Giorik sono accessori indispensabili per una cucina professionale.

**GB** - *MiniTouch ovens have a wide range of trays and pans specially designed to meet all cooking needs. They are strong and sturdy and guarantee perfect distribution of heat, making Giorik trays a must-have for any professional kitchen.*



**IT** - Nella foto in alto troviamo:

- teglia in acciaio inox h20 mm;
- kit spiedini (ring + spiedini);
- teglia uova;
- griglia in alluminio antiderente;
- griglia per le cotture allo spiedo (galletto, pollo e anatre);
- teglia in inox forata h40 mm
- teglia in alluminio microforata antiaderente.

Scoprite la versatilità degli accessori Giorik e le potenzialità del vostro forno.

**GB** - *In the photo above we have:*

- *stainless steel tray 20 mm (h);*
- *skewer kit (ring + skewers);*
- *tray for fried eggs;*
- *non-stick aluminium grill;*
- *tray for grilled chickens (birds, spring chickens, duck);*
- *perforated inox tray 40 mm (h);*
- *non-stick micro perforated aluminium tray.*

*Discover the versatility of Giorik accessories and the potential of your oven.*

# Accessori indispensabili

Essential accessories

**GIORIK**  
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



## **IT - CAPP**

Per evitare la dispersione del fumo di condensa.

## **GB - HOOD**

To prevent dispersion of condensate.



## **IT - SONDA AL CUORE**

Per un controllo costante della temperatura al cuore del prodotto.

## **GB - CORE PROBE**

For constant control of the core temperature.



## **IT - CHIAVETTA USB**

Memoria esterna di archiviazione ricette.

## **GB - USB MEMORY STICK**

External memory with stored recipes.



**MINITOUCH**

CON VAPORE INSTANT - TOUCH SCREEN 5"  
WITH INSTANT STEAM - 5" TOUCH SCREEN

Modello Model	Dimensioni Size	Capacità Capacity	Tensione Voltage	Potenza Power
	LxPxH			
⚡	mm	GN	V (50Hz opz.60Hz)	kW
⚡ <b>KM0623</b>	519x631x770	6 GN 2/3	3N 400	4,7
⚡ <b>KM0623W</b>	519x631x770	6 GN 2/3	3N 400	4,7
⚡ <b>KM061</b>	519x806x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9
⚡ <b>KM061W</b>	519x806x770	6 GN 1/1	3N 400	6,9
⚡ <b>KM101</b>	519x806x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8
⚡ <b>KM101W</b>	519x806x1010	10 GN 1/1	3N 400	13,8

W - Lavaggio automatico / Automatic wash system

**SINTESI DELLE DIFFERENZE TRA LE VERSIONI | SUMMARY OF THE DIFFERENCES BETWEEN THE VERSIONS**

**Funzioni / Functions**

Cottura a bassa temperatura da 50°C / Low temperature cooking from 50 °C

Raffreddamento in cottura / Cooling during cooking

Mantenimento / Holding

Cottura multilivello / Multilevel cooking

Informazioni di sistema / System information

One Touch

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. • *The manufacturer reserves the right to modify any products without prior notice.*

# 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](http://www.giorik.com)

