GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

kompatto

MAXIMUM IN MINIMUM

kompatto

MAXIMUM IN MINIMUM

kompatto
MAXIMUM IN MINIMUM

KH0623

KT061

KH101

KP101+KP061

L'OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO
SPACE OPTIMIZATION

IT | Nella moderna ristorazione c'è un elemento fondamentale da considerare: l'utilizzo dello spazio. Sempre più contenuto per ridurre i costi gestionali, lo spazio richiede un nuovo modo di concepire il prodotto: multifunzione, efficiente, con dimensioni ridotte.
In una parola, Kompatto.

Kompatto, nasce per soddisfare questa specifica esigenza e riesce a concentrare la massima efficienza nel minimo ingombro, garantendo le medesime prestazioni di un forno misto di dimensioni maggiori.

Kompatto è disponibile in tre versioni:

- **KH** - Touch screen con boiler
- **KT** - Touch screen ad iniezione diretta
- **KP** - Programmabile ad iniezione diretta

GB | *In the modern catering and food service sector, there is a capital element to be taken into account: space organisation. Space has been getting smaller and smaller in order to reduce operational costs. To address requires a new way of thinking about a product: multi-function, efficient, space saving. In one word: KOMPATTO.*

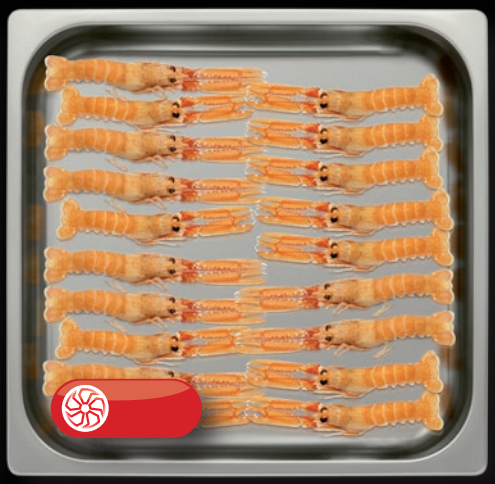
Kompatto is available in three versions:

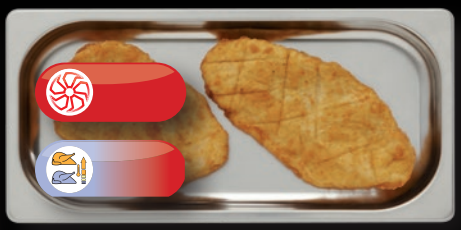
- ***KH** - Touch screen with boiler*
- ***KT** - Touch screen with instant steam generation*
- ***KP** - Programmable with instant steam generation*

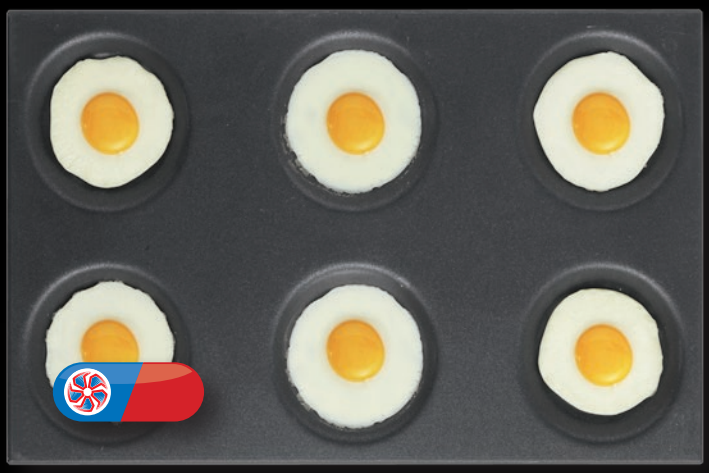
kompatto
MAXIMUM IN MINIMUM

TUTTE LE COTTURE DI UN GRANDE FORNO IN 519 mm

ALL THE COOKING MODES OF A GREAT PROFESSIONAL OVEN IN A 519 mm FOOTPRINT







GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Convezione
Convection

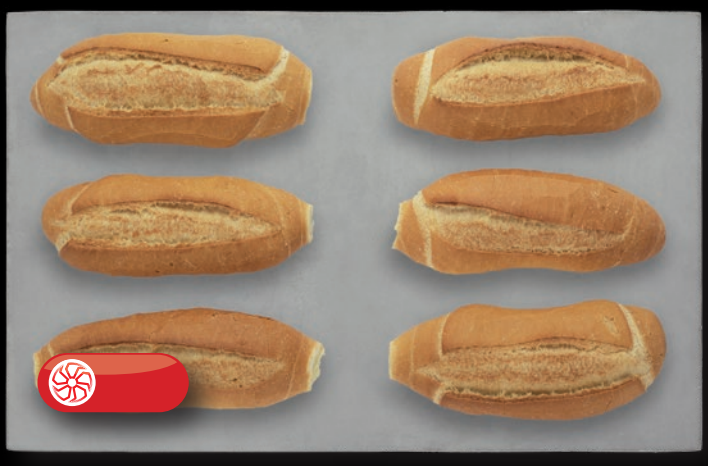
Vapore/Convezione
Steam/Convection

Mantenimento
Holding

Vapore
Steam

Rigenerazione
Rethermalizing

Bassa temperatura
Low temp. cooking



L'UNICO COMPATTO CON BOILER
THE ONLY COMPACT WITH BOILER

IT | IL VAPORE INTELLIGENTE
L'unicità del sistema brevettato Giorik, associato alle ridotte dimensioni del boiler ad alta efficienza, consente la presenza del boiler nel Kompatto.

GB | SMART STEAM
With Kompatto product, the boiler integration is achieved through the uniqueness of Giorik's patent system combined with the optimum dimensions of a high-efficiency boiler.

IT | RAPIDITÀ - Kompatto produce il vapore in tempi decisamente inferiori rispetto ad un sistema tradizionale. Questo perchè l'utilizzo in simbiosi dei due metodi (instant + generatore) stabilizza il vapore nel momento in cui la produzione istantanea cala per effetto del raffreddamento degli elementi riscaldanti.

GB | SPEED - *Kompatto produces steam much more quickly than traditional systems. By using two methods (instant & generator) in symbiosis, the steam is stabilised when instantaneous production decreases due to the cooling of the heating elements.*

IT | QUALITÀ - Il ciclo combinato permette una saturazione costante della camera di cottura e garantisce una gestione precisa e continua dell'umidità grazie alla presenza di un software che analizza e regola le condizioni climatiche interne. Ciò consente di evitare effetti indesiderati nella cottura, quali l'ossidazione (vapore troppo secco), "l'inzuppamento" (percentuale di umidità eccessiva) o la bruciatura (temperatura troppo elevata).

IT | EFFICIENZA - Sia in fase di pre-riscaldo che in funzionamento a regime, Kompatto ha tempi di messa a punto e di ripresa inferiori alla media, eliminando così tempi morti in cucina e sprechi inutili di energia.

IT | RISPARMIO - Il forno Kompatto monta un generatore di vapore di misure notevolmente ridotte rispetto ai tradizionali forni misti, un microboiler che riesce a limitare il consumo ad 1 solo kW. Il risparmio energetico è sensibile sia da un punto di vista economico, che di rispetto dell'ambiente.

GB | QUALITY - *The combined cycle allows constant saturation of the cooking chamber and ensures precise and continuous control of humidity thanks to the presence of software that analyses and regulates the internal climatic conditions. This allows avoiding undesired side effects during cooking such as oxidization (steam too dry), "soaking" (too much humidity) or burning (temperature too high).*

GB | EFFICIENCY - *During pre-heating and normal operation, Kompattto has industry leading heating and recovery times, thereby eliminating delays in the kitchen and pointless energy waste.*

GB | SAVING - *The Kompatto oven features a much smaller steam generator than those fitted on traditional combi ovens. The micro-boiler reduces energy consumption to just 1 kW. Overall saving is considered both in terms of money and environment friendliness.*

CONTROLLO DELL'UMIDITÀ
HUMIDITY CONTROL

IT | Il sistema unico di controllo dell'umidità (Brevetto Giorik) permette di monitorare la situazione climatica all'interno della camera di cottura e di intervenire prontamente per mantenere sempre il corretto grado di idratazione. Questo grazie ad un software che analizza i parametri di riferimento in camera, attuando le regolazioni di produzione del vapore o di scarico dell'umidità necessarie per garantire le condizioni ideali per ogni tipo di cottura.

GB | *The humidity control system fitted to Kompatto ovens makes it possible to constantly monitor the climatic conditions inside the cooking chamber and adjust, as required, to maintain the proper degree of humidity. Proprietary software analyses reference parameters in the cooking chamber and modulates the steam environment to ensure ideal conditions for any kind of cooking.*

Meteo SYSTEM

IT | EVACUAZIONE DELL'UMIDITÀ

L'evacuazione dell'umidità avviene tramite una valvola a farfalla servo-comandata che permette, attraverso un sistema di aspirazione dell'aria, di estrarre l'eccedenza in camera in maniera rapida e completa.
Questo consente inoltre, grazie anche alla presenza di un sifone montato a bordo del forno, di accelerare i tempi di cottura. La valvola, infatti, viene aperta solo quando serve, eliminando così inutili fuoriuscite di calore.

IL GIUSTO CONSUMO D'ACQUA

Lo speciale sistema di controllo dell'umidità Meteo System permette di calibrare il consumo dell'acqua, in quanto la produzione di vapore è ottimizzata in base alle reali esigenze di cottura, evitando così inutili sprechi. Inoltre l'acqua necessaria alla condensazione del vapore in eccesso viene utilizzata in modo più razionale, abbattendone ulteriormente il consumo.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

GB | EXCESS HUMIDITY

To extract excess humidity, quickly and completely, a servo-controlled butterfly valve releases pressurized air from the oven cavity.
With a specially designed drain trap assembled to the oven cavity, cooking times are accelerated and pointless wasted heat is minimized.

CORRECT WATER CONSUMPTION

The special Meteo humidity control system allows for precise water consumption and minimal waste, because steam production is optimised according to real cooking needs. In fact, the water needed to reduce steam condensation is used in a more rational way, reducing consumption even further.

LA QUALITÀ DEL VAPORE
THE QUALITY OF THE STEAM

IT | STEAM TUNER, LA MODULAZIONE DEL VAPORE

Nei forni Kompatto non solo è possibile calibrare la QUANTITÀ di vapore che viene immessa in camera di cottura, ma è anche possibile intervenire sulla QUALITÀ. Questo grazie all'utilizzo di un sistema che consente di modulare il livello di idratazione del vapore calibrando il giusto grado di secchezza o umidità in base alla tipologia di cottura (Giorik patent pending).

GB | STEAM TUNER, QUALITY STEAM TUNING

Kompatto ovens allow you to determine both the QUANTITY and the QUALITY of the steam in the cooking chamber. The patent pending Steam Tuner system allows the user to adjust the degree of steam hydration to the precise level of dryness or humidity depending on the type of cooking desired.

steam tuner

IT | Pur essendo ritenuto di qualità superiore, non sempre il vapore "secco" si addice al cibo e all'effetto che si vuole ottenere. Nel caso di cotture di alimenti di grossa pezzatura o di fibra particolarmente consistente, è infatti più indicato utilizzare vapore con il giusto grado di idratazione che, avendo un potere di penetrazione superiore rispetto al vapore secco, cuocerà il cibo in tempi più rapidi preservandone la morbidezza.

GB | *Although considered to be of superior quality, "dry" steam is not always suited to the food and the desired effect. When cooking food large in size or having particularly dense fibers, it is advisable to use steam with the proper degree of hydration and penetration, which will cook the food faster while preserving the tenderness.*

PORTE REVERSIBILI E ISPEZIONABILITÀ FRONTALE
FLEXIBLE DOOR CONFIGURATION AND POSSIBILITY OF FRONT INSPECTION

IT | PORTA DX/SX

Kompatto prevede la possibilità di invertire il senso di apertura della porta. Ciò può essere fatto anche successivamente all'installazione sostituendo la porta con una "contraria".
Le porte, interamente costruite in Aisi 304, consentono l'apertura del vetro interno per agevolarne la pulizia. La presenza di vetri a bassa emissività riduce la temperatura superficiale del vetro esterno e, diminuendo la dispersione del calore, aumenta l'efficienza termica del forno stesso.

Grazie ad accorgimenti resi possibili dall'esperienza acquisita nelle altre linee di forni Giorik, la gamma Kompatto si contraddistingue per l'alta funzionalità combinata ad un ingombro minimo, fornendo così una valida proposta per quelle strutture che devono tenere conto di dimensioni ridotte, ma non disposte a rinunciare ad un eccellente livello qualitativo. Le caratteristiche costruttive con cui è stata progettata la gamma, fanno infatti di questo forno un prodotto adatto per piccole e medie strutture.

GB | RIGHT/LEFT HINGED DOOR

Kompatto offers either right or left door openings. Even after installation, a unit can be changed by replacing the existing door with an opposite swing configured door.
Doors, built entirely from 304 AISI, allow for easy access to the inner glass, which promotes easy cleaning. Low emission glass reduces temperatures of the exterior door surface and via heat dispersion, increases the intrinsic thermal efficiency of the oven.

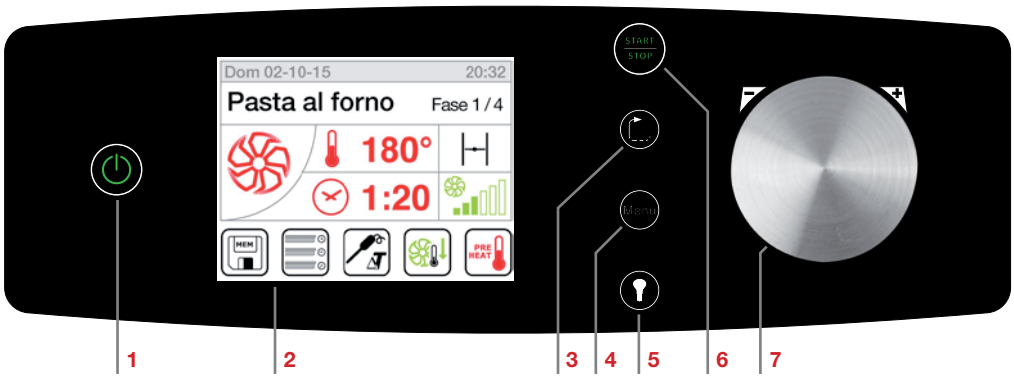
Proven over multiple oven lines, Giorik's experience and knowledge allows the Kompatto oven to combine the best innovations of an intelligent and high efficiency oven with compact dimensions.
The characteristics are the perfect solution for operations facing space constraints but needing high food quality levels. The oven line is particularly suitable for small and medium operations. For example, it's possible for the operator to change the door swing to either right or left (doors are supplied as a standard with removable glass for ease of cleaning and inspection) allowing for maximum use of space while considering particular kitchen layouts or the presence of nearby machines.

IT | L'accesso a tutti i componenti elettronici ed elettromeccanici è agevolmente garantito dalla possibilità di rimuovere il pannello frontale, evitando di dover scollegare le connessioni di carico e scarico acqua.

GB | *Easy access to all electric and electromechanical components is achieved by removing the front control panel which allows for oven inspection without disconnecting any water or drain connections.*

COMANDI TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN CONTROL

Meteo SYSTEM steamtuner



IT | Kompatto con controllo touch screen è disponibile in due versioni che si differenziano per tipologia di produzione del vapore:

KH • Con sistema combinato boiler + instant (Brevetto Giorik) integra un boiler ad alta efficienza al vapore generato in modalità instant.

KT • Con modalità INSTANT, cioè mediante la nebulizzazione dell'acqua sugli elementi riscaldanti.

GB | *Kompatto with touch screen controls is available in two versions which differ in the way steam is produced:*

***KH • Combined system boiler + instant** (Giorik patent): it integrates a high-efficiency boiler with steam generated by instant mode.*

***KT • With instant steam generation system**: water is vaporized onto heater elements.*

IT | PANNELLO DI CONTROLLO

1 On/Off.
2 Pannello touch screen:
- Controllo della temperatura da 50 a 300 °C;
- Controllo del tempo da 1' a 120'; presenza della funzione infinito;
- Modalità di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore;
- 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 del clima in camera di cottura (Meteo system);
- Steam tuner: modulazione del vapore (secco-bagnato);
- Ventola controllata da inverter con la possibilità di gestire 6 velocità;
- Apertura motorizzata valvola di sfiato.

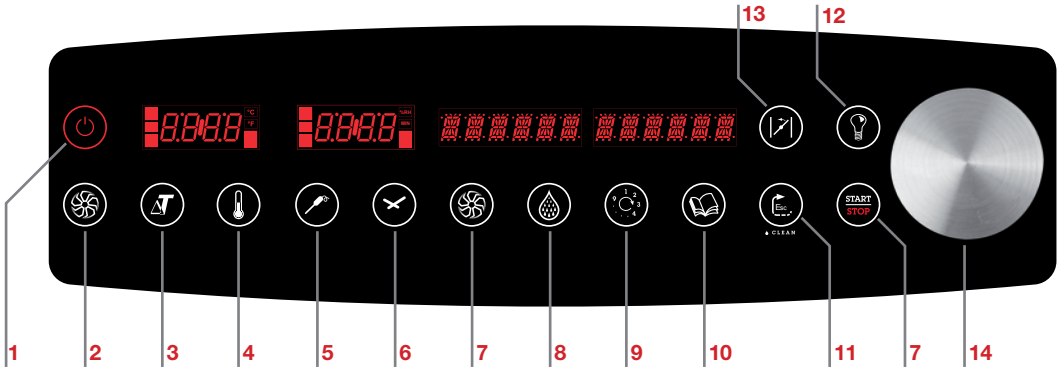
3 Pulsante back.
4 Tasto Menu Principale.
5 Tasto luce temporizzato, per l'illuminazione alogena.
6 Tasto start/stop (una volta terminato l'ultimo ciclo, si può ripremere il tasto start/stop per ripetere lo stesso ciclo).
7 Controllo per mezzo di una manopola encoder jog/dial per navigare attraverso le funzioni del forno. Funzione "push-to-set" per la rapida impostazione di tutti i parametri di cottura.

GB | *CONTROL PANEL*

1 On/Off.
2 Touch screen panel:
- *Temperature control from 50 to 300 °C;*
- *Time control from 1' to 120'; presence of infinite function;*
- *Cooking modes: convection, steam, mixed convection/steam;*
- *Preset cooking programmes. Possibility of controlling 9 cooking phases for each programme*
- *Delta T cooking;*
- *Cooking with probe;*
- *Multi level cooking;*
- *Cooking chamber humidity control (Meteo system);*
- *Steam tuner: dry-wet steam;*
- *Inverter-controlled fan with possibility of controlling 6 different speeds;*
- *Motorised air-valve opening.*

3 Back key.
4 Main Menu key.
5 Timed light key, for halogen lighting.
6 Cooking cycle start/stop key (once the last cycle has terminated, the start/stop key can be pressed again to repeat the same cycle).
7 Single control by means of just one jog/dial encoder knob for navigating through all oven operations. "Push-to-set" function for quickly setting all cooking parameters.

PANNELLO COMANDI PROGRAMMABILE
PROGRAMMABLE CONTROL PANEL



IT | Nella versione Programmabile dei forni Kompatto **"P"** il vapore viene generato in modalità INSTANT.

GB | *In the programmable version of Kompatto ovens* ***"P"*** *the steam is generated in INSTANT mode.*

IT | PANNELLO DI CONTROLLO

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 Ventola controllata elettronicamente con la possibilità di gestire 3 velocità.
8 Controllo umidità in camera di cottura.
9 Selezione fasi di cottura (9 fasi per programma).
10 Selezione dei programmi (99 programmi).
11 Pulsante back / Impostazione lavaggio.
12 Tasto luce temporizzato, per l'illuminazione alogena.
13 Tasto apertura motorizzata valvola di sfiato.
14 Unico controllo per mezzo di una sola manopola encoder jog/dial che permette di navigare attraverso tutte le funzioni del forno. Funzione "push-to-set" per la rapida impostazione di tutti i parametri di cottura.

GB | *PANNELLO DI CONTROLLO*

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 *Electronic-controlled fan with possibility of controlling 3 different speeds.*
8 *Cooking chamber humidity control.*
9 *Cooking phases selection (9 phases each program).*
10 *Programme selection (99 programs).*
11 Back key / *Washing set up.*
12 *Time light key, for halogen lighting.*
13 *Motorised air-valve opening.*
14 *Single control by means of just one jog/dial encoder knob for navigating through all oven operations. "Push-to-set" function for quickly setting all cooking parameters.*

IL LAVAGGIO
WASHING SYSTEM

IT | IL SISTEMA DI LAVAGGIO

Disponibile su richiesta un sistema di lavaggio della camera del forno. Questo innovativo sistema prevede tre programmi di lavaggio in funzione delle specifiche esigenze: soft, normal, hard. Il sistema prevede il carico automatico del detergente nonché l'autospegnimento a fine ciclo.
Disponibile su richiesta una doccetta da applicare esternamente al forno.

GB | WASHING SYSTEM

Automatic washing system of the oven chamber is available upon request as an option. This innovative system features 3 washing programs based on specific needs: soft, normal and hard. Detergent is automatically injected and the system switches off automatically when washing cycle is finished. Hand shower can be requested as an option.

IT | La necessità di effettuare il lavaggio, per una pulizia profonda del forno a seguito di un suo utilizzo intensivo, viene notificata direttamente all'utente tramite visualizzazione del messaggio sul display del pannello comandi, in base ai cicli di cottura realizzati fino a quel momento.
Come per tutte le funzioni progettate per la gamma Kompatto, anche il sistema di lavaggio è stato studiato per garantire il massimo risultato prestando attenzione al risparmio energetico e conseguentemente al risparmio economico. Il consumo di acqua richiesto per l'espletamento del ciclo è infatti ridotto al minimo.

GB | *The need to perform the wash – in order to deep clean the oven following intensive use – is communicated directly to the user by showing the message on the control panel display, in accordance with the cooking cycles that have been carried out up until that moment.*
Like all the functions designed for the Kompatto product line, the washing system was researched to guarantee top results, while paying attention to energy and financial savings at the same time. The water consumption required to complete the cycles are reduced to bare minimums.

kompatto
MAXIMUM IN MINIMUM

H — VERSIONI CON BOILER AD ALTA EFFICIENZA - TOUCH SCREEN / *VERSIONS WITH HIGH EFFICIENCY BOILER - TOUCH SCREEN*

Modello / Model	Dimensioni / Dimensions LxPxH	Capacità / Capacity	Tensione / Voltage	Potenza / Power
ϟ	mm	GN	V	kW
ϟ **KH0623**	519x628x770	6 GN 2/3	3N 400 - 50/60 Hz	5,7
ϟ **KH061**	519x803x770	6 GN 1/1	3N 400 - 50/60 Hz	7,9
ϟ **KH101**	519x803x1010	10 GN 1/1	3N 400 - 50/60 Hz	14,8

T — VERSIONI CON VAPORE INSTANT - TOUCH SCREEN / *VERSIONS WITH INSTANT STEAM - TOUCH SCREEN*

Modello / Model	Dimensioni / Dimensions LxPxH	Capacità / Capacity	Tensione / Voltage	Potenza / Power
ϟ	mm	GN	V	kW
ϟ **KT0623**	519x628x770	6 GN 2/3	3N 400 - 50/60 Hz	4,7
ϟ **KT061**	519x803x770	6 GN 1/1	3N 400 - 50/60 Hz	6,9
ϟ **KT101**	519x803x1010	10 GN 1/1	3N 400 - 50/60 Hz	13,8

P — VERSIONI CON VAPORE INSTANT - PROGRAMMABILE / *VERSIONS WITH INSTANT STEAM - PROGRAMMABLE*

Modello / Model	Dimensioni / Dimensions LxPxH	Capacità / Capacity	Tensione / Voltage	Potenza / Power
ϟ	mm	GN	V	kW
ϟ **KP0623**	519x628x770	6 GN 2/3	3N 400 - 50/60 Hz	4,7
ϟ **KP061**	519x803x770	6 GN 1/1	3N 400 - 50/60 Hz	6,9
ϟ **KP101**	519x803x1010	10 GN 1/1	3N 400 - 50/60 Hz	13,8

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

Funzioni / *Functions*	Kompatto **H**	Kompatto **T**	Kompatto **P**
Generazione vapore combinata / *Combined steam production system*	•	—	—
Meteo system / *Meteo system*	•	•	—
Steam tuner / *Steam tuner*	•	•	—
Cottura a bassa temperatura da 30°C / *Low temperature cooking at 30°C*	•	—	—
Cottura a bassa temperatura da 50°C / *Low temperature cooking at 50°C*	—	•	•
Raffreddamento in cottura / *Cooling during cooking*	•	•	—
Mantenimento / *Maintenance*	•	•	—
Cottura multilivello / *Multi level cooking*	•	•	—
Informazioni di sistema / *Info system*	•	•	•

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

EVIDENZIA.IT | 07/13

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