

# GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

## EASYair

INTUITIVE COMBI OVENS



# EASYair

## EASYAIR PER LA PASTICCERIA

### *Easyair for patisserie*

**IT** | EasyAir 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.

**FR** | *EasyAir pour la pâtisserie.*

EasyAir est équipé d'échelles polyvalentes GN 1/1 et 600x400 (avec espacement de 74 mm) remplaçables par des échelles 600x400 avec entraxe de 80 mm, idéales pour la pâtisserie. L'uniformité de cuisson est garantie par un ventilateur à 3 vitesses avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur.

**GB** | EasyAir 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.

**ES** | *EasyAir para la pastelería.*

EasyAir monta separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con interaje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con interaje de 80 mm, ideales para la pastelería. La uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación.

**DE** | *EasyAir für die Konditorei.*

EasyAir bietet bivalente Wände (GN 1/1 und EN 600x400 mit 74 mm Abstand), die gegen EN 600x400 Wände mit einem Abstand von 80 mm und damit ideal für den Konditoreieinsatz ausgetauscht werden können. Das gleichmäßige Garen wird durch einen Ventilator mit 3 Geschwindigkeiten und automatischer Umkehr der Drehung gewährleistet.

**PT** | *EasyAir para pastelarias.*

EasyAir monta guias duplas GN 1/1 e EN 600x400 (com distância entre tabuleiros de 74 mm) que podem ser substituídas com guias EN 600x400 com distância entre tabuleiros de 80 mm, ideais para pastelarias. A uniformidade do cozimento é garantida por uma ventoinha de 3 velocidades com inversão automática da rotação.



## EASYAIR PER LA GASTRONOMIA

### *Easyair for gastronomy*

**IT** | EasyAir 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, consente la cottura lenta di arrosti di grande pezzatura.

**FR** | *EasyAir pour la gastronomie.*  
EasyAir s'avère parfait également pour la gastronomie grâce à la possibilité de cuisiner en convection, en vapeur et en cycle mixte convection/vapeur, ainsi que de fumer. De plus, grâce à la fonction de maintien/maturation, il permet une cuisson lente des grosses pièces de rôtis.

**GB** | EasyAir 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.

**ES** | *EasyAir para la gastronomía.*  
EasyAir es también perfecto para la gastronomía gracias a la posibilidad de cocinar con convección, con vapor y con ciclo mixto convección/vapor además del ahumado. Gracias a la función mantenimiento/maduración, permite además la cocción lenta de asados de gran tamaño.

**DE** | *EasyAir für die Gastronomie.*  
EasyAir bietet verschiedene Garmöglichkeiten - Konvektionsgaren, Dampfgaren und Mischgaren Konvektion/Dampf wie auch Räuchern - und eignet sich daher perfekt für die Gastronomie. Dank der Funktion Warmhalten/Reifen ermöglicht das Gerät überdies das langsame Garen von großem Gargut.

**PT** | *EasyAir para a gastronomia.*  
EasyAir é perfeito também para a gastronomia graças à possibilidade de cozinhar com convecção, a vapor e com ciclo misto convecção/vapor além da possibilidade de fumar. Graças à função manutenção/maturação permite também o cozimento lento de assados de grandes dimensões.



# EASYair

## CUCINARE NON È MAI STATO COSÌ FACILE

*Cooking has never been so easy*

**IT** | Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione-vapore, convezione con umidificazione e con deumidificazione, con spillone, mantenere in temperatura. Queste sono le funzioni di EasyAir, disponibile nella versione a gas o elettrica.

**GB** | Cooking by convection, steam, combined convection/steam, convection with humidifying and with dehumidifying, with a skewer, temperature holding. These are all EasyAir functions, available in both gas and electric versions.

**DE** | *Kochen war noch nie so einfach.* Konvektionsgaren, Dampfgaren, Kombigaren Konvektion-Dampf, Konvektionsgaren mit Beschwadung und mit Entschwadung, mit Kerntemperaturfühler, Warmhalten. Das sind die Funktionen von EasyAir, dem Gerät das elektro- oder gasbetrieben angeboten wird.

**FR** | *Cuisiner n'a jamais été aussi facile.* Convection, vapeur, mixte convection/vapeur, convection avec humidification et déshumidification, avec sonde à cœur, maintien à température. Telles sont les fonctions d'EasyAir, disponible en version gaz ou électrique.

**ES** | *Cocinar no ha sido nunca tan fácil.* Cocinar con convección, con vapor, mixto convección-vapor, convección con humidificación y con deshumidificación, con sonda, mantener a temperatura. Estas son las funciones de EasyAir, disponible en la versión de gas o eléctrica.

**PT** | *Cozinhar nunca foi tão fácil.* Cozinhar com convecção, a vapor, misto convecção-vapor, convecção com humificação e com desumificação, com sonda, manter na temperatura. Estas são as funções de EasyAir, disponível na versão a gás ou elétrica.

5 GN 2/3

5 GN 1/1 - EN 600x400

7 GN 1/1 - EN 600x400

10 GN 1/1 - EN 600x400





# CONTROLLO ELETTROMECCANICO

## Electromechanical control

### 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
8. A richiesta versione con sonda al cuore

### FR | *Commandes électromécaniques*

1. Indicateur d'alimentation électrique
2. Interrupteur principal. Sélecteur du mode de cuisson : convection - vapeur - mixte
3. Indicateur de chauffage
4. Réglage de la température de 50 °C à 280 °C
5. Interrupteur principal. Réglage de la durée de 1 à 120 minutes et position infinie
6. Humidificateur
7. Double vitesse
8. En option, version avec sonde à cœur

### GB |

1. Electric power on indicator
2. Main switch. Cooking method selector: convection - steam - combined
3. Heating-up on indicator
4. Temperature control from 50 °C to 280 °C
5. Main switch. Timer control from 1' to 120' (+ non-stop position)
6. Humidifier
7. Double speed
8. Inner probe on request

### ES | *Control electromecánico*

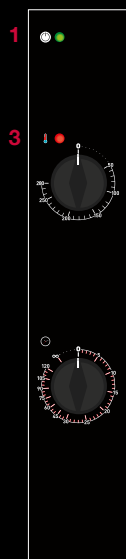
1. Indicador de presencia alimentación eléctrica
2. Interruptor principal. Selector modalidad cocción: convección - vapor - mixto
3. Indicador calentamiento en función
4. Control de la temperatura de 50 a 280 °C
5. Interruptor principal. Control del tiempo de 1' a 120 + posición infinito
6. Humidificador
7. Doble velocidad
8. Por encargo, versión con sonda de aguja

### DE | *Elektromechanische Steuerung*

1. Netzanzeige
2. Hauptschalter Garmodus-Wahlschalter: Konvektion - Dampf - Kombifunktion
3. Anzeige Aufheizen Ein
4. Temperaturanwahl von 50 bis 280 °C
5. Hauptschalter Zeitanwahl von 1 bis 120 min, mit Endlosfunktion
6. Beschwader
7. Zweifache Geschwindigkeit
8. Auf Anfrage Ausführung mit Kernfühler

### PT | *Controlo eletromecânico*

1. Indicador de presença de alimentação elétrica
2. Interruptor principal. Seletor modo cozimento: convecção - vapor - misto
3. Indicador de aquecimento em funcionamento
4. Controlo da temperatura de 50°C a 280° C
5. Interruptor principal. Controlo do tempo de 1' a 120' + posição infinita
6. Humidificador
7. Dupla velocidade
8. A pedido, versão com sonda de núcleo



#### FORNO A CONVEZIONE

CONVECTION OVEN

KONVEKTIONSOFEN

FOUR À CONVECTION

HORNO DE CONVECCIÓN

FORNO COM CONVECÇÃO



#### FORNO A CONVEZIONE A 2 VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE

2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWADER

FOUR À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR

HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR

FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR



#### FORNO MISTO (CONVEZIONE-VAPORE) A 2 VELOCITÀ

COMBINED 2-SPEED OVEN (CONVECTION-STEAM)








KOMBIOFEN (KONVEKTION-DAMPF) MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN

FOUR MIXTE (CONVECTION-VAPEUR) À DEUX VITESSES












HORNO MIXTO (CONVECCIÓN-VAPOR) DE DOS VELOCIDADES

FORNO MISTO (CONVECÇÃO-VAPOR) A DUAS VELOCIDADES

**FORNI A CONVEZIONE SENZA UMIDIFICATORE | CONVECTION OVENS WITHOUT HUMIDIFIER | KONVEKTIONSÖFEN OHNE BESCHWADER | FOURS À CONVECTION SANS HUMIDIFICATEUR | HORNOS DE CONVECCIÓN SIN HUMIDIFICADOR | FORNOS COM CONVECÇÃO SEM HUMIDIFICADOR**

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	Dimensioni Size Abmessungen Dimensions Tamaño Dimensões	Capacità Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		Gas Gas Gas Gaz Gas Gás	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	Potenza Power Leistung Puissance Potencia Potência
		GN	600x400			
 <b>EME523</b>	LxPxH mm 600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
 <b>EME5</b>	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
 <b>EMG5</b>	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
 <b>EME7</b>	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
 <b>EMG7</b>	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
 <b>EME10</b>	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
 <b>EMG10</b>	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6
























**FORNI A CONVEZIONE A DUE VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE | 2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER | KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWADER | FOURS À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR | HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR | FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR**

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	Dimensioni Size Abmessungen Dimensions Tamaño Dimensões	Capacità Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade		Gas Gas Gas Gaz Gas Gás	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	Potenza Power Leistung Puissance Potencia Potência
		GN	600x400			
 <b>EME5232</b>	LxPxH mm 600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
 <b>EME5232X</b>	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
 <b>EME52</b>	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
 <b>EME52X</b>	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
 <b>EMG52</b>	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
 <b>EME72</b>	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
 <b>EME72X</b>	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
 <b>EMG72</b>	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
 <b>EME102</b>	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
 <b>EME102X</b>	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
 <b>EMG102</b>	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6

**X - Versione potenziata / Boosted version / Potenzierte Ausführung / Version améliorée / Versión Potenciada / Versão Potencializada**



**FORNI A CONVEZIONE A DUE VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE** | 2-SPEED CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER  
 | KONVEKTIONSOFEN MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN MIT BESCHWÄDER | FOUR À CONVECTION À 2 VITESSES AVEC HUMIDIFICATEUR | HORNO DE CONVECCIÓN DE 2 VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR | FORNO COM CONVECÇÃO A 2 VELOCIDADES COM HUMIDIFICADOR

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo	Dimensioni Size Abmessungen Dimensions Tamaño Dimensões	Capacità Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade	Gas Gas Gas Gaz Gas Gás	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión Voltagem	Potenza Power Leistung Puissance Potencia Potência	
	LxPxH mm	GN	600x400	KW	v	kW
 <b>ECE5232</b>	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
 <b>ECE5232S</b>	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	1N 230	3,3
 <b>ECE5232X</b>	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
 <b>ECE5232XS</b>	600x700x660	5 GN 2/3	-	-	3N 400	4,8
 <b>ECE52</b>	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
 <b>ECE52S</b>	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	6,3
 <b>ECE52X</b>	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
 <b>ECE52XS</b>	870x750x660	5 GN 1/1	5x	-	3N 400	7,7
 <b>ECG52</b>	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
 <b>ECG52S</b>	870x790x720	5 GN 1/1	5x	9,5	1N 230	0,3
 <b>ECE72</b>	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
 <b>ECE72S</b>	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	9,6
 <b>ECE72X</b>	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
 <b>ECE72XS</b>	870x750x820	7 GN 1/1	7x	-	3N 400	12,6
 <b>ECG72</b>	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
 <b>ECG72S</b>	870x790x880	7 GN 1/1	7x	16	1N 230	0,6
 <b>ECE102</b>	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
 <b>ECE102S</b>	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	12,6
 <b>ECE102X</b>	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
 <b>ECE102XS</b>	870x750x1020	10 GN 1/1	10x	-	3N 400	17,3
 <b>ECG102</b>	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6
 <b>ECG102S</b>	870x790x1080	10 GN 1/1	10x	19	1N 230	0,6



**S**

**X** - Versione potenziata / Boosted version / Potenzierte Ausführung /  
 Version améliorée / Versión Potenciada / Versão Potencializada

**S** - A richiesta versione con sonda al cuore / Inner probe on request /  
 Auf Anfrage Ausführung mit Kernfühler / Sur demande, version avec  
 sonde à cœur / Por encargo, versión con sonda de aguja / A pedido,  
 versão com sonda de núcleo

# 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)

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

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

[www.gjorikus.com](http://www.gjorikus.com)

