

Hornos combinados Giorik EasyAir, el arma secreta de los mejores chefs y pasteleros

Los nuevos hornos intuitivos del partner italiano de Eurofred ofrecen al profesional una extrema versatilidad en pastelería y gastronomía

La serie de hornos Easy Air está disponible en versión gas o eléctrica, pueden cocinar con convección, con vapor, mixto convección-vapor, convección con humidificación y con deshumidificación, con sonda y mantener a temperatura.



Easy Air de Giorik: extrema versatilidad para los profesionales en pastelería y gastronomía

Barcelona, 6 de septiembre de 2017.- Cocinar no ha sido nunca tan fácil. Los hornos combinados **Giorik EasyAir** ponen la tecnología al servicio de la mejor gastronomía y pastelería, facilitando el trabajo en cocina y en el obrador, automatizando la elaboración de los platos, sin renunciar a la creatividad ni a la máxima calidad. Los nuevos hornos, disponibles en versión gas o eléctrica, pueden cocinar con convección, con vapor, mixto convección-vapor, convección con humidificación y con deshumidificación, con sonda y mantener a temperatura.

La familia EasyAir permite que el usuario minimice los tiempos de trabajo y basta un solo gesto para poner en marcha las recetas preferidas. El horno, ofrece la posibilidad de memorizar hasta 9 programas de cocción, que se pueden seleccionar entre los predefinidos configurados por el partner italiano de Eurofred o creados *ad hoc* en el

horno introduciendo parámetros personalizados, que se activan directamente desde la ventana *OneTouch* con un simple toque.

Extrema versatilidad en gastronomía y pastelería

EasyAir es 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. La elevada intuición del panel de control *touch screen* permite también muchos programas de cocción precargados.

En pastelería, EasyAir la uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación. La versión *touch screen* integra los principales programas de cocción de pan y pastelería. Además, gracias a sus separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con intereje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con intereje de 80 mm, resultan ideales para la pastelería.

Control digital

Los nuevos hornos pueden equipar un sistema de control tipo *touch screen* de 5 pulgadas de gráfica intuitiva y diseño innovador. El control *touch screen* permite utilizar programas de cocción precargados, recetas cargadas mediante llave USB, programas con nueve fases de cocción, regulación de la humedad relativa en cámara, tres distintas velocidades de ventilación, cocción con sonda de aguja y cocción a baja temperatura con delta T.

Se ofrecen también con el tradicional panel electromecánico en tres distintas versiones: de convección sin humidificador, de convección con humidificador y dos velocidades y mixto convección/vapor con humidificador y dos velocidades.

Gracias al nuevo Rack Control, EasyAir permite la cocción de distintos alimentos al mismo tiempo en diversos niveles. Además, con *EasyService*, una nueva función del Rack Control, es posible servir todos los platos en el mismo momento.

Control de humedad

El sistema único de control de la humedad de los hornos EasyAir, permite monitorizar de forma constante la situación climática dentro de la cámara de cocción e intervenir rápidamente para mantener cada vez el nivel de hidratación correcta.

La evacuación de la humedad se produce a través de una válvula de mariposa que permite extraer, gracias a un sistema de aspiración del aire, la excedencia de la cámara de forma rápida y completa. Esta válvula se abre sólo cuando es necesario, eliminando de esta forma pérdidas de calor inútiles.

Opción autolavado

Los hornos EasyAir de Giorik de la versión Touch incluyen la opción de sistema de lavado automático de la cámara del horno. El sistema prevé tres programas de lavado en función de las necesidades específicas: soft, normal y hard. El lavado automático garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.



Acerca de Eurofred

Eurofred distribuye marcas como Fujitsu, General, Daitsu, Aquatermic, ISA, Technoblock y Giorik, entre otras. Equipamientos para diferentes sectores (climatización doméstica, comercial e industrial, calefacción y Horeca) que destacan por su alta eficiencia energética en un modelo que contempla el canal profesional y el consumidor final, a los que ofrece la máxima excelencia en productos y servicios.

EUROFRED

Nathalia Acevedo, Directora de
Comunicación nacevedo@eurofred.com
TF: 934199797

GPS Imagen y Comunicación

M^a José Álvarez
mj@gpscom.com
Tf: 63007403

Itsaso Zunzunegui Urquizu
itsaso.zunzunegui@gpscom.com
Tf: 633055698