



go
kri

Carattere croccante
Crispy character



Gokri è una piastra che dà vita a un prodotto dalla forma originale e dalla croccantezza distintiva. Un'esperienza multisensoriale che unisce tradizione e innovazione, sorprende al primo morso ed è ideale per preparazioni dolci e salate nel mondo HoReCa.

Gokri is a griddle that creates a product with an original shape and distinctive crispiness. A multisensory experience that blends tradition and innovation, delights from the very first bite, and is perfect for sweet and savory preparations in the HoReCa sector.

Scopri tutte le ricette!
Discover all the recipes!



Banana Split: Banana, crema nocciola, panna montata e granella di nocciola
Banana Split: Banana, hazelnut cream, whipped cream and chopped hazelnuts



Pistacchiosa: Crema al pistacchio e granella al pistacchio
Pistachio Delight: Pistachio cream and chopped pistachios



Crema e frutta
Cream and fresh fruit



Crema nocciola, fragole, panna montata e cacao in polvere
Hazelnut cream, strawberries, whipped cream and cocoa powder



Gelato alla crema con cialde croccanti al cioccolato e granella di noci
Custard ice cream with crunchy chocolate wafers and chopped walnuts



GOKRÌ RICETTE

GOKRÌ RECIPES

go
kri

Cotto, emmenthal, misticanza e funghi
Ham, Emmenthal cheese, mixed salad greens and mushrooms



go
kri

Crudo, pomodoro, mozzarella, basilico e glassa di aceto balsamico
Raw ham, tomato, mozzarella, basil and balsamic vinegar glaze



go
kri

Porchetta, peperoni, misticanza e cipolla
Porchetta, peppers, mixed salad and onion



go
kri

Salmone, mela verde, philadelphia, insalata e ribes
Salmon, green apple, Philadelphia, salad and currants



go
kri

Polpo tenero a pezzetti, patate schiacciate, finocchietto selvatico
Tender octopus pieces, mashed potatoes and wild fennel



go
kri

Gamberi, avocado, pomodorini ciliegia tagliati a metà, yogurt greco
Shrimps, avocado, cherry tomatoes cut in half and Greek yogurt



go
kri

Alici, cipolla rossa, pomodori secchi e capperi
Anchovies, red onion, dried tomatoes and capers



GOKRÌ RICETTE

GOKRÌ RECIPES

go
kri

Hummus, melanzane, mandorle, prezzemolo
riccio
Hummus, eggplant, almonds and curly parsley.



go
kri

Pomodoro, cetrioli, olive nere, feta, cipolla e
origano
*Tomato, cucumbers, black olives, feta cheese,
onion and oregano*



go
kri

Robiola, zucchine alla julienne, menta e
scorzetta di limone
*Robiola cheese, julienned zucchini, mint and
lemon zest*



go
kri

Bresaola, rucola e fiocchi di latte
Bresaola, arugula and cottage cheese



go
kri

Uova sode a fette, avocado, pepe nero,
radicchio e noci
*Hard-boiled eggs sliced, avocado, black pepper,
radicchio and walnuts*



go
kri

Tacchino, zucchine grigliate, foglie di menta,
pomodorini e skyr
*Turkey, grilled zucchini, mint leaves, cherry
tomatoes and skyr*





GOKRÌ PREPARAZIONE

GOKRÌ PREPARATION



1
Unire il semilavorato Techfood all'acqua
Add the Techfood Ready Food Mix to the water



2
Versare il preparato sopra a Gokrì
Pour the mixture over the Gokrì machine



3
Chiudere le piastre
Close the plates



4
Avviare il programma cottura di soli 40 secondi
Start the cooking program for only 40 seconds



5
Una volta completata la cottura estrarre il Gokrì
Once cooking is complete remove the Gokrì



6
Completare con gli ingredienti scelti e servire
Complete with your chosen ingredients and serve



FOOD MIX





GOKRÌ

Gokrì nasce dall'ispirazione delle **tradizioni regionali italiane**. Ricette come i **gofri piemontesi** o le **ferratelle abruzzesi** hanno guidato l'ideazione della piastra e del prodotto finale. L'obiettivo è riscoprire la tradizione, reinterpretarla con un tocco di innovazione e renderla accessibile a tutti.

Il prodotto esalta la **croccantezza del morso** e offre grande libertà creativa nelle applicazioni dolci e salate. È un prodotto leggero e attento al **benessere**, ideale per preparazioni con ingredienti healthy o proteici, perfetto anche come prodotto da passeggio e per il take away.

La macchina unisce robustezza e compattezza grazie alla struttura in acciaio inox, ottimizzando lo spazio e garantendo alta produttività. Le piastre antiaderenti in **Teflon Longlife**, autopulenti e antifumo, eliminano fumi e odori senza necessità di aspirazione. Timer acustico e visivo, efficienza energetica e superfici facili da pulire rendono l'uso semplice, igienico e pratico.

Gokrì non è solo una piastra, ma una soluzione completa per il mondo HoReCa: innovativa, versatile e di facile utilizzo, capace di trasformare ogni preparazione in un'esperienza, una novità memorabile per i clienti.

*Gokrì is inspired by the rich **regional traditions of Italy**. Recipes such as **Piedmontese gofri** or **Abruzzese ferratelle** guided the design of the griddle and the final product. Its goal is to rediscover tradition, reinterpret it with a touch of innovation, and make it accessible to everyone.*

*The product highlights a **crisp, satisfying bite** and offers great creative freedom for both sweet and savory applications. It is **light and wellness-oriented**, ideal for preparations with healthy or protein-rich ingredients, and perfect as a grab-and-go or take-away option.*

*The machine combines robustness and compactness thanks to its stainless steel construction, optimizing space while ensuring high productivity. The non-stick **Teflon Longlife** plates are self-cleaning and smoke-free, eliminating fumes and odors without the need for ventilation. Acoustic and visual timers, energy efficiency, and easy-to-clean surfaces make it simple, hygienic, and practical to use.*

Gokrì is more than just a griddle; it is a complete solution for the HoReCa sector: innovative, versatile, and easy to use, capable of turning every preparation into a memorable experience and a delightful novelty for customers.



PREPARATO ALIMENTARE DEDICATO PER
RICETTE DOLCI O SALATE
DEDICATED READY FOOD MIXES FOR
SWEET AND SAVOURY PREPARATIONS



EFFETTO WOW
WOW EFFECT



BASSO FOOD COST
LOW FOOD COST



NESSUN PERSONALE SPECIALIZZATO
NO SPECIALIZED STAFF



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

PESO WEIGHT KG	11
PROFONDITÀ DEPTH MM	520
LARGHEZZA WIDTH MM	300
ALTEZZA HEIGHT MM	268/607
POTENZA POWER KW	1,5
ALIMENTAZIONE SUPPLY V/HZ	120/230 VAC-50/60 HZ MONOFASE/SINGLE-PHASE



ACCESSORI ACCESSORIES

- MESTOLO LADLE
- CARAFFA CARAFE
- SPATOLE SPATULAS
- FRULLINO WHISK
- CONTENITORI DA PASSEGGIO
TAKE AWAY CONTAINERS



FUN FOOD



QUALITÀ E PRODOTTO
MADE IN ITALY
QUALITY AND MADE IN ITALY
PRODUCT



PRONTO IN MENO DI 1 MINUTO
READY IN LESS THAN A MINUTE



TAKE AWAY
DELIVERY



NON NECESSITA DI CAPP
NO HOOD NEEDED



OCCUPA POCO SPAZIO
SPACE SAVING



POP da esterno
Outdoor POP



Menu da tavolo
Table Menù



Accessori
Accessories

STATION REFRIGERATA PER GOKRÌ

GOKRÌ REFRIGERATED WORKING STATION



Pratica station di lavoro dedicata in meno di 1 mq!

Practical dedicated working station in less than 1 sqm!

Un business su ruote, che occupa poco spazio, posizionabile all'interno o all'esterno del locale. Disponibile in due modelli (9 e 15 contenitori per gli ingredienti) con piano laterale per il posizionamento di sistemi di cottura Techfood.

A business on wheels, which takes up little space and can be positioned inside or outside the shop. Available in two models (9 and 15 food containers) with side shelf for positioning Techfood cooking systems.



STATION 9 CONTENITORI

9 CONTAINERS

Una station completa e refrigerata dedicata al servizio di Gokri.

A complete and refrigerated working Station dedicated to Gokri service.

STATION 15 CONTENITORI

15 CONTAINERS

Doppia station refrigerata per ancora più ingredienti.

Double Refrigerated working Station for even more food ingredients..

Misure con vetrina e piano laterale (chiuso e aperto)
Measurements with showcase and side shelf (close and open)

Peso/Weight Kg	77
Profondità/Depth mm	720
Larghezza/Width mm	961/1311
Altezza/Height mm	928/1344
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single-phase
Potenza/Power Kw	0,31
Capacità vano interno - litri/ Internal compartment capacity - liters	220



OUTDOOR



DEHOR



INDOOR

STORE





TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS 

Via Spallanzani, 8/C
42024 - Castelnovo di Sotto (RE)
Italia
Tel. +39 0522 683747
info@techfood.it - export@techfood.it
www.techfood.it

Follow us on    