



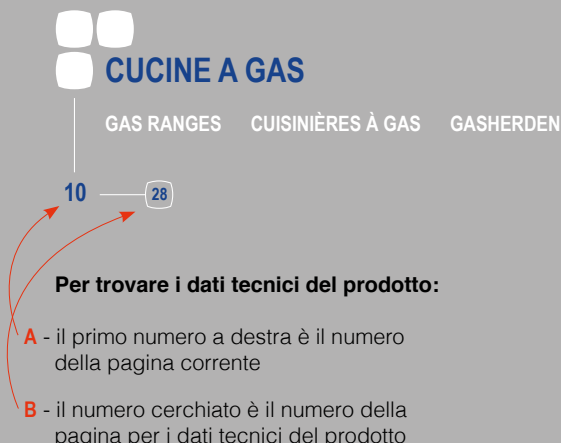
**G7001**

**SISTEMI DI COTTURA MODULARE**  
MODULAR COOKING SYSTEMS

**GICO**  
GRANDI IMPIANTI CUCINE

# GUIDA PER LA LETTURA DEL CATALOGO

## Esempio intestazione pagina prodotto:



## GUIDE FOR READING THE CATALOGUE

### Example of product page reader -

#### How to find product technical data:

- A** - The first number on the right is the page number where you are at
- B** - The circled number is the page number where to find the product technical data

## GUIDE POUR LA LECTURE DU CATALOGUE

### Exemple d'en-tête page produit -

#### Pour trouver les données techniques du produit:

- A** - Le premier numéro à droite indique le numéro de la page
- B** - Le numéro entouré indique le numéro de la page pour les données techniques du produit

## ANWEISUNG ZU UNSEREM KATALOG

### Beispiel einer Produktseite -

#### Um die technischen Daten des Produkts zu finden:

- A** - Die erste Zahl auf der rechten Seite ist die Nummer der laufenden Seite
- B** - Die umkreiste Zahl entspricht der Nummer der Seite mit den technischen Daten des Produkts



SCARICA DIRETTAMENTE SUL TUO  
SMARTPHONE IL PDF DEL CATALOGO  
E VISITA IL NOSTRO SITO

DOWNLOAD THE CATALOGUE PDF DIRECTLY ONTO YOUR SMARTPHONE.  
VISIT OUR SITE DIRECTLY ON YOUR SMARTPHONE.

TÉLÉCHARGEZ DIRECTEMENT SUR VOTRE SMARTPHONE LE PDF DU CATALOGUE.  
VISITEZ NOTRE SITE DIRECTEMENT SUR VOTRE SMARTPHONE.

LADEN SIE UNSEREN KATALOG IM PDF- FORMAT DIREKT AUF IHR SMARTPHONE  
HERUNTER. BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE DIREKT MIT IHREM SMARTPHONE.



IL NOSTRO NOME DICE CHI SIAMO.  
DA UN SOLIDO PASSATO LA NOSTRA STORIA  
PRENDE NUOVE DIREZIONI, NUOVI OBIETTIVI,  
RIMANENDO SEMPRE NOI STESSI.



**G7001**



OUR NAME REPRESENTS OUR SELF.  
COMING FROM A LONG AND SOLID  
TRADITION, WE ARE NOW SETTING NEW  
AIMS, BUT REMAINING THE SAME AS  
ALWAYS.

NOTRE NOM NOUS REPRÉSENTE.  
CONSTRUITE SUR DES BASES SOLIDES,  
NOTRE HISTOIRE PREND DE NOUVELLES  
DIRECTIONS, DE NOUVEAUX OBJECTIFS  
TOUT EN RESTANT LES MÊMES.

UNSER NAME SAGT WER WIR SIND.  
AUF GRUND EINER SOLIDEN  
VERGANGENHEIT, SCHLAGEN WIR NEUE  
WEGE EIN UND SETZEN NEUE ZIELE,  
DABEI BLEIBEN WIR IMMER WIR SELBST.

APPARECCHIATURE RICICLABILI AL 90%  
COME PUNTO DI PARTENZA DEI NOSTRI  
PROGETTI: SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE  
E MASSIMO RISPARMIO ENERGETICO.

APPLIANCES ARE 90% RECICABLE.  
SAFEGUARD OF THE ENVIRONMENT AND  
MAXIMUM ENERGY SAVING ARE THE  
STARTING POINTS FOR OUR PROJECTS.

LES 90% DES MATIÈRES RECYCLABLES  
DANS CES APPAREILLES C'EST LE POINT DE  
DÉPART DES NOS PROJETS: SAUVEGARDE  
DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE  
D'ÉNERGIE.

UNSERE ZIELE SIND UMWELTSCHUTZ UND  
MAXIMALE ENERGIEEINSPARUNG MIT  
UNSEREN 90% RECYCLINGFÄHIGEN  
PRODUKTEN.



ERGONOMIA, SICUREZZA E SALUTE: LA  
NUOVA INTERPRETAZIONE DEL RAPPORTO  
TRA LA PERSONA ED IL SUO AMBIENTE DI  
LAVORO.

FOR  GICO



ERGONOMICS, SAFETY AND HEALTH: ON  
THESE ELEMENTS IS BASED OUR NEW  
CONCEPT CONCERNING THE RELATIONSHIP  
BETWEEN THE USER AND ITS WORKING  
PLACE.

ERGONOMIE, SÉCURITÉ ET SANTÉ: SONT LA  
NOUVELLE INTERPRÉTATION DU RAPPORT  
ENTRE LA PERSONNE ET L'AMBIANCE DE  
TRAVAILLE.

ERGONOMIE, SICHERHEIT UND GESUNDHEIT:  
EINE NEUE INTERPRETATION ZWISCHEN  
MENSCH UND ARBEITSPLATZ.

**LE PIÙ BASSE EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> CERTIFICATE  
DAGLI ENTI DI OMOLOGAZIONE.**

THE LOWEST CO<sub>2</sub> EMISSIONS CERTIFIED BY APPROVAL  
CONTROL AUTHORITIES.

LES ÉMISSIONS DE CO<sub>2</sub> LES PLUS BASSES CERTIFIÉES PAR  
LES ORGANISMES D'HOMOLOGATION.

DIE NIEDRIGSTEN, VON DEN ZERTIFIZIERUNGSÄMTE GENEHMIGTEN  
CO<sub>2</sub>- EMISSIONEN.



**MINIMA ALTEZZA DEI CAMINI PER UNA MIGLIORE  
POSSIBILITÀ DI MOVIMENTO SUL PIANO.**

MINIMAL HEIGHT OF THE FLUES RISERS ALLOWS BETTER  
MANOEUVRABILITY ACROSS THE WORKING SURFACES.

L'HAUTEUR DES CHEMINÉES A ÉTÉ RÉDUIT AU MINIMUM,  
EN PERMETTANT UNE MEILLEURE MANŒUVRABILITÉ EN SURFACE.

DIE NIEDRIGE HÖHE DER KAMINE ERMÖGLICHT EINE BESSERE  
BEWEGLICHKEIT AUF DER ARBEITSPLATTE.





**VASCHE FRIGGITRICI A “V” CON AMPIA ZONA FREDDA  
PER UNA LUNGA DURATA DELL’OLIO.**

“V” SHAPED FRYING TANKS WITH LARGE COLD AREA  
TO KEEP OIL FRESH OVER TIME.

LES BACS DES FRITEUSES SONT EN “V” AVEC UNE AMPLIE ZONE  
FROIDE POUR UNE LONGUE DURÉE DE L’HUILE.

V- FÖRMIGE FRITEUSENBECKEN MIT GROSSEM KALTBEREICH  
FÜR EINE LANGE LEBENSDAUER DES ÖLS.

# PASSION FOR QUALITY

## DESIGN ED ERGONOMIA

DESIGN INNOVATIVO ED ACCATTIVANTE. COMANDI ERGONOMICI STUDIATI PER UN MIGLIOR CONTROLLO.

### DESIGN AND ERGONOMICS

INNOVATIVE DESIGN HIGHLIGHTING THE SUPERIORITY. ERGONOMIC CONTROL KNOBS DESIGNED FOR A BETTER MANIPULATION.

### DESIGN ET ERGONOMIE

DESIGN INNOVANTE ET ENSORCELANT. DES COMMANDES ERGONOMIQUES ÉTUDIÉES POUR UN MEILLEUR CONTRÔLE.

### DESIGN UND ERGONOMIE

EIN INNOVATIVES UND GEWINNENDES DESIGN. ERGONOMISCHE SCHALTER FÜR EINE OPTIMALE KONTROLLE.

## POTENZA

POTENZA E RENDIMENTI AL TOP DEL MERCATO, FRIGGITRICI ELETTRICHE CHE ARRIVANO A OLTRE 40 kg/h DI PRODUZIONE DI PATATE FRITTE (MODELLO 23 LT).

### PERFORMANCE

TOP LEVEL PERFORMANCE, EFFICIENCY AND PRODUCTIVITY, MORE THAN 40KG/H OF FRENCH FRIES (23 Lt. ELECTRIC FRYER).

### PUISSANCE

DES PERFORMANCES ET RENDEMENTS AU TOP DU MARCHÉ, FRITEUSES ÉLECTRIQUES QUI PRODUISENT PLUS DE 40 kg/h DE FRITES (MODEL 23 Lt).

### LEISTUNG

SPITZENLEISTUNGEN AM MARKT. ELEKTRO-FRITEUSEN, DIE MEHR ALS 40 KG/H KARTOFFELPRODUKTION ERREICHEN (23 Lt. MODELL).

## IGIENE

TOP RAGGIATI E STAMPATI, UN SISTEMA ESCLUSIVO CON ANIMA D'ACCIAIO TRA I MODULI A FORMARE UN UNICO PIANO. PROTEZIONE IPX5 PER UNA PULIZIA PIÙ FACILE.

### HYGIENE

DEEP DRAWN TOPS, PRESSED FROM A SINGLE PIECE OF STAINLESS STEEL. AN EXCLUSIVE JOINTING SYSTEM ENSURES A TIGHT HAIR-LINE SEAL. IPX5 WATER PROTECTION, FOR EASE OF CLEANING.

### HYGIENE

LES PLANS SONT ARRONDI ET EMBOUTIS ET UNIS ENTRE EUX PAR UN SYSTÈME EXCLUSIVE: UNE PLAQUE DE JONCTIONS EN ACIER INOX QUI FORME UN PLAN UNIQUE. PROTECTION IPX5 POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE.

### HYGIENE

TIEFGEZOGENE ABGERUNDETE ABDECKUNGEN MIT EINEM EINZIGARTIGEN STECKNAHTSYSTEM. IPX5 SCHUTZ, FÜR EINE OPTIMALE REINIGUNG.

## AFFIDABILITÀ

APPARECCHIATURE CON GARANZIA DI DURATA NEL TEMPO, STABILI, SOLIDE E ROBUSTE, PER MANTENERE I PIÙ ALTI STANDARD DI AFFIDABILITÀ, EFFICIENZA E RISPARMIO ENERGETICO.

### RELIABILITY

EQUIPMENT MEETS THE HIGHEST AND MOST EXACTING STANDARDS IN TERMS OF EFFICIENCY, ENERGY SAVING AND RELIABILITY.

### FIABILITE

LES APPAREILLES GARANTISSENT LEUR DURÉ DANS LE TEMPE, SOLIDES ET ROBUSTES POUR MAINTENIR LES PLUS HAUT STANDARD DE FIABILITÉ, EFFICIENCE ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

### ZUVERLÄSSIGKEIT

DIE GERÄTE MIT DER GARANTIE LANGER LEBENSDAUER. STABIL, ROBUST UND LANGLEBIG, DIE HÖCHSTEN STANDARDS AN ZUVERLÄSSIGKEIT, LEISTUNG UND ENERGIEEINSPARUNG.

## SICUREZZA

LA TEMPERATURA DELLE SUPERFICI CHE POSSONO VENIRE A CONTATTO CON GLI OPERATORI RIMANE AMPIAMENTE SOTTO I LIMITI NORMATIVI.

### SAFETY

THE SURFACES THAT MIGHT COME IN CONTACT WITH THE USERS HAVE TEMPERATURE LARGELY UNDER THE NORMATIVE LIMITS.

### SECURITE

LA TEMPÉRATURE DES SURFACE EN CONTACT AVEC LES OPERATEURS RESTE LARGEMENT AU DESSOUS DES LIMITES PRÉVUS.

### SICHERHEIT

OBERFLÄCHEN, DIE DIREKT MIT DEN BENUTZERN IN BERÜHRUNG KOMMEN, ÜBERSCHREITEN NIE DIE VORSCHRIFTBEGRENZUNGEN.



PIANI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DA  
12/10 DI SPESSORE.



TOPS ARE IN 1,2 mm THICK AISI 304  
STAINLESS STEEL.

PLAN EN ACIER INOX AISI 304 EN 12/10.

ARBEITSPLETTEN IN AISI 304 IN 1,2 mm  
DICKE.



## CUCINE A GAS

GAS RANGES CUISINIÈRES À GAS GASHERDE

9

26



A RICHIESTA GRIGLIE IN TONDINO DI ACCIAIO INOX PER FACILITARE LO SCORRIMENTO DEI RECIPIENTI.

ROD PAN SUPPORTS FOR OPEN BURNER BOILING TOPS ON REQUEST.

SUR DEMANDE DES GRILLES EN ACIER INOX FACILITANT LE DÉPLACEMENT DES RÉCIPIENTS.

AUF ANFRAGE MIT SCHIEBEROSTEN, DIE DAS HIN- UND HERSCHIEBEN DER TÖPFE ERMÖGLICHEN.



### G7001

Cucine a fuochi aperti dotate di esclusivi bruciatori con immissione di aria secondaria, che garantiscono rendimenti eccezionali, massimo risparmio energetico e minime emissioni di CO<sub>2</sub>. Griglie in ghisa robuste e resistenti con un nuovo disegno che unisce eleganza e funzionalità, anche per recipienti di piccole dimensioni. Versione potenziata con bruciatori doppia corona da 5,50 kW di potenza, con alta efficienza e minime emissioni di CO<sub>2</sub>.

Open burner cookers have exclusive burners with secondary air that guarantee exceptional output, top energy savings and minimum CO<sub>2</sub> emissions. New design for the robust cast iron pan supports making them more functional. Upgraded version: the exclusive 5,50 kW double crown burners with high efficiency and minimum CO<sub>2</sub> emissions.

Fourneaux à feux vifs munis de brûleurs exclusifs avec injection d'air supplémentaire, qui garantissent des rendements exceptionnels, une économie d'énergie maximale et des émissions de CO<sub>2</sub> réduites au minimum. Grilles en fonte robustes et résistants avec un nouveau design élégance et fonctionnel, pour des petits récipients aussi. Dans la version plus puissante, brûleurs double couronne de 5,50 kW avec émissions de CO<sub>2</sub> réduits au minimum.

Die Flammenherde mit exklusiven Brennern mit Sekundärluft-Immission gewährleisten hervorragende Leistungen, höchste Energieeinsparung und geringe CO<sub>2</sub>-Emissionen. Stabile, haltbare Gusseisenroste mit neuem Design, auf Anfrage Roste aus Rundstahl (Edelstahl), die das Hin- und Herschieben der Töpfe erleichtern. In die Höhere Leistungsversion Doppelkronen-Brenner mit 5,50 kW: hohe Leistungen und geringe CO<sub>2</sub>-Emissionen.



## CUCINE A GAS

GAS RANGES    CUISINIÈRES À GAS    GASHERDE

10

26



Cucine disponibili su forni statici GN2/1 a gas o elettrici con camere ad alta coibentazione perfettamente isolate e con nuova maniglia ergonomica a presa anche laterale per evitare scottature.

*Models on gas or electric GN 2/1 static ovens with well-insulated cooking chamber for a considerable energy saving. All ovens come with a completely redesigned oven handle providing an easy, strong, secure and scald-free grasp.*

*Fourneaux disponibles sur fours statiques GN 2/1 à gaz ou électriques, fournis d'une chambre calorifugé et parfaitement isolée, dotée d'un nouveau poigné avec prise latérale pour éviter toutes brûlures.*

*Herdemodelle erhältlich auf statischen Backöfen GN2/1, Gas oder Elektroöfen, mit perfekt isolierten Garräumen und mit einem neuen ergonomischem auch seitlich ergreifbarem Griff, um Verbrennungen zu vermeiden.*



## CUCINE A GAS - tuttapiastra

SOLID TOP GAS RANGES   PLAQUES COUP-DE-FEU À GAZ   GAS-GLÜHPLATTEN

11 — 27



**G7001**

Tutti i modelli sono dotati di ampia canalina perimetrale antiracimazione e cassetto raccogliolio, per la massima igiene e praticità di utilizzo. La piastra, in acciaio speciale al molibdeno di grosso spessore, indeformabile anche alle alte temperature, garantisce una distribuzione graduale della temperatura per la modulazione della cottura. Limitatore termico per una temperatura sempre costante e un notevole risparmio energetico. Bruciatori da 10,40 kW.

*All models come with a capacious overflow moulding and oil collection pull-out tray for maximum hygiene and practical use. The top is in extra thick special molybdenum steel that does not deform even at high temperatures and ensures gradual heat distribution for modulating cooking. The temperature limiting device provides constant heat and considerable energy savings. 10,40 kW burners.*

*Tous les modèles sont munis d'un ample bord anti-débordement et d'un tiroir pour recueillir l'huile, afin de garantir une hygiène et une praticité d'emploi maximale. La plaque unique, en acier molybdène de forte épaisseur, indéformable, même à hautes températures garantit une distribution graduelle de la température pour moduler la cuisson. Limiteur thermique pour assurer une température toujours constante et une économie d'énergie considérable. Brûleurs de 10,40 kW.*

*Alle Modelle sind mit einer großen Auffangrinne und einer darunterliegenden Fettauffangschale ausgestattet, um maximale Hygiene und Bedienerfreundlichkeit zu garantieren. Die dicke Molybdän-Stahlplatte verformt sich nicht, selbst bei hohen Temperaturen, und gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung für ein optimales Kochergebnis. Überhitzungsschutz für eine immer beständige Temperatur und eine erhebliche Energieeinsparung. 10,40 kW Brenner.*



## CUCINE ELETTRICHE - TUTTAPIASTRA ELETTRICI

ELECTRIC RANGES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ELEKTROHERDE  
SOLID TOP ELECTRIC RANGES PLAQUES UNIQUE ÉLECTRIQUES ELEKTRO-GLÜHPLATTEN

12 — 27 — 28



Tutte le cucine elettriche a piastra separate (quadrate e tonde) o tuttapiasta hanno un ampio invaso raggiato antitrascinamento dei liquidi, e cassetto raccogliolio per i tuttapiasta. Le piastre separate, da 2,6 kW, sono comandate da un commutatore a 4 posizioni. I tuttapiasta hanno la piastra in cromo-molibdeno di grosso spessore a 4 zone riscaldanti con comandi indipendenti da 10 kW totali. I modelli sono dotati di limitatore termico per una temperatura sempre costante e un notevole risparmio energetico.

*Either electric plates and electric solid tops have a capacious radius collecting channel for liquids overflowing and solid tops are also supplied with an oil collecting tray. Each hotplate, either of 2,6 kW, is controlled by a 4-position knob. Solid tops have a thick chrome-molybdeno plate with 4 heated zones with its own independent controls and 10 kW heating element. All models are supplied with termic limiter device for an always constant temperature and a considerable energy saving.*

*Toutes les plaque électriques et les plaque unique sont équipées d'un ample bord anti-débordement et d'un toroir recueillant l'huile pour les plaque uniques. Chaque plaque, de 2,6 kW, est commandée par un commutateur à 4 positions. Les plaques uniques sont en acier molybdène de forte épaisseur avec 4 zones de cuisson indépendantes de 10 kW totales. Les modèles sont équipés de limiteur thermique assurant une température toujours constante et une économie d'énergie considérable.*

Elektroherde mit viereckigen Platten und runden und Elektro-Glühplatten haben eine komplett abgerundete Kochmulde, gegen Flüssigkeitsüberlauf. Die 2,6 kW bzw. Platten sind mit einem 4-Positionen-Schalter gesteuert. Die Elektro-Glühplatten haben eine dicke Platte aus Chrom-Molybdän mit 4 Heizzonen mit getrennter Regelung mit insgesamt 10 kW. Alle Geräte sind mit einem Überhitzungsschutz für eine immer gleichmäßige Temperatur und eine erhebliche Energieeinsparung versehen.



## CUCINE ELETTRICHE - vetroceramica

GLASS-CERAMIC ELECTRIC RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE

GLASKERAMIK-HERDE

13 — 28



**G7001**

Piano in vetroceramica di grosso spessore, perfettamente liscio che garantisce una pulizia perfetta e rapida. Il piano in vetroceramica è sigillato ermeticamente sul piano dell'apparecchiatura impedendo così ogni infiltrazione. Disponibili modelli a 2 o 4 gruppi riscaldanti, rispettivamente da 4,20 kW e da 9,20 kW. Ogni gruppo è dotato di limitatore termico per una temperatura sempre costante e un notevole risparmio energetico.

*Extra thick glass-ceramic top, completely smooth to ensure quick perfect cleaning. The glass-ceramic top is hermetically sealed onto the appliance top to avoid any infiltrations. Models are available with 2 or 4 heating units, 4,20 kW and 9,20 kW respectively. Each unit has a temperature limiting device for constant heat and considerable energy savings.*

*Plan en vitrocéramique de forte épaisseur, parfaitement lisse qui garantit un nettoyage parfait et rapide. Le plan en vitrocéramique est totalement étanche empêchant toute infiltration. Des modèles avec 2 ou 4 groupes chauffants, respectivement de 4,20 kW et de 9,20 kW, sont disponibles. Chaque groupe est muni d'un limiteur thermique assurant une température toujours constante et une économie d'énergie considérable.*

*Dicke, glatte Glaskeramikkochfläche, die eine perfekte, schnelle Reinigung ermöglicht. Um Infiltrationen zu vermeiden, wurde die Glaskeramikplatte hermetisch versiegelt in die Geräteplatte eingebaut. Es sind Modelle mit 2 bzw. 4 Heizsystemen erhältlich (jeweils 4,20 kW und 9,20 kW). Jede Gruppe ist mit einem Überhitzungsschutz für eine immer gleichmäßige Temperatur und eine erhebliche Energieeinsparung versehen.*



## CUCINE ELETTRICHE - induzione

INDUCTION ELECTRIC RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

INDUKTIONS-HERDE

14

27



Cucine con tecnologia a induzione e piano in vetroceramica perfettamente liscio e sigillato ermeticamente, per impedire ogni infiltrazione. La piastra si attiva solo quando viene appoggiato il recipiente idoneo, garantendo una resa che arriva fino all' 85%, per il massimo risparmio energetico e una straordinaria rapidità nelle cotture. Disponibili modelli a 2 o 4 elementi riscaldanti da 5 kW, o con alloggiamento wok da 5 kW.

*Models with induction technology and with waterproof glass-ceramic tops which avoid any liquids infiltration. Appliances have a particular heating group that will be only operative when a suitable pan is placed on the cooking surface. The output is up to 85% giving maximum energy savings and extremely rapid cooking. Models are available with 2 or 4 x 5 kW heating elements, or a 5 kW wok housing.*

*Cuisinières avec technologie à induction et plan de cuisson en vitrocéramique de forte épaisseur, parfaitement lisse garantissant un nettoyage parfait et rapide; le plan est totalement étanche. Chaque modèle est muni de groupes chauffants à induction qui s'activent quand on dépose un récipient approprié, garantissant un rendement allant jusqu'à 85%: une économie d'énergie maximale et des cuissons d'une rapidité extraordinaire. Des modèles avec 2 ou 4 éléments chauffants de 5 kW, ou avec logement wok de 5 kW sont disponibles.*

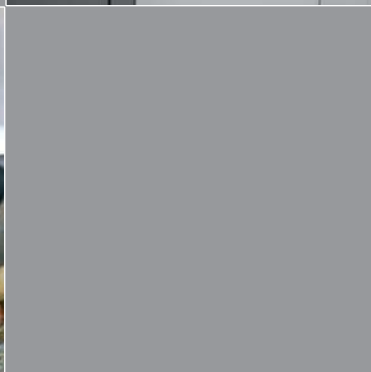
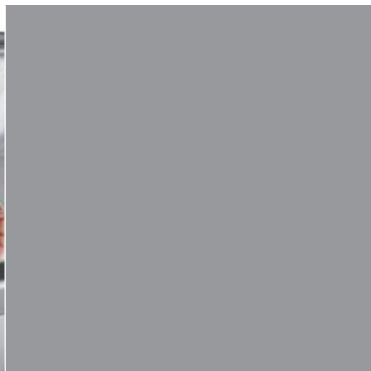
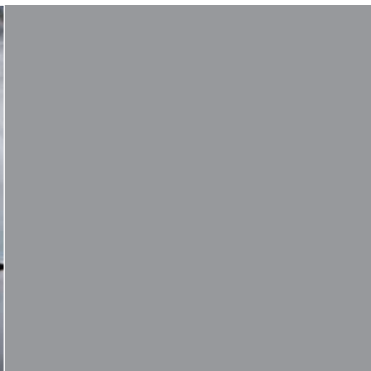
*Herde mit Induktionstechnik und glatte Glaskeramikplatte, hermetisch versiegelt, die Infiltrationen vermeidet. Die Platte wird nur beim Aufsetzen von Kochtöpfen auf die Kochfläche aktiviert, wobei eine Leistung bis zu 85% gewährleistet wird. Dadurch sind eine hohe Energieeinsparung und ein extrem schneller Kochvorgang möglich. Es gibt Modelle mit 2 oder 4 Heizelementen mit je 5 kW (Flächeninduktion).*



# CUOCIPASTA - SOLLEVATORE AUTOMATICO CESTELLI

PASTA BOILERS    CUISEURS À PÂTES    NUDELKOCHER  
AUTOMATIC PASTA BASKETS LIFTER    RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS    AUTOMATISCHER KORBLIFT

15 — 29



**Cuocipasta:** Vasche stampate e raggrigate, doppio involucro perimetrale e scivolo anteriore con foro per il contenimento e lo scarico degli amidi. Griglia anteriore rimovibile per appoggio e scolo dei cestini. Altissimi rendimenti per i modelli a gas, modelli elettrici con 3 elementi riscaldanti, per la massima efficienza e rapidità di riscaldamento.

**Sollevatore:** Installabile sia sul lato destro che su quello sinistro del cuocipasta. Programmazione dei cicli di cottura con impostazione del tempo per il funzionamento automatico.

**Pasta boilers:** Pressed tanks with rounded corners, double rounded mouldings surround the top and there is a front slide with a hole for collecting and discharging starch foam. Removable front basket supports. The gas models have extremely high output, the electric models have 3 heating elements, for maximum efficiency and rapid heating.

**Lifter:** It can be installed on either RH or LH side of the pasta cookers. Programming cooking cycles with time setting for automatic operation.

**Cuiseurs à pâtes:** Cuves ronde, moulée sans soudures, le plan a une double zone anti-débordement complètement arrondie et inclinée frontalement, et percé avec un trou pour l'écoulement des amidons. Grille avant amovible où poser et faire égoutter les paniers. Rendements extrêmement élevés pour les modèles à gaz, les modèles électriques ont 3 éléments chauffants assurant la plus haute efficacité et rapidité de chauffage.

**Relevage:** Possibilité d'installation soit coté droite ou gauche du cuiseur à pâtes. Possibilité de programmer des cycles de cuisson avec réglage du temps, pour le fonctionnement automatique.

**Nudelkocher:** Tiefgezogene Becken mit großen Rädern, doppelte, abgerundete Auffangrinne rundherum und vordere Rutsche mit Ablauf zum Sammeln und Entladen von Stärke. Vorderer, abnehmbarer Rost zum Ablegen und Abtropfen der Körbe. Die Gasmodelle zeichnen sich durch eine sehr hohe Leistung aus, die elektrischen Modelle sind mit 3 Heizelementen ausgestattet, um maximale Effizienz und einen schnellen Heizvorgang zu gewährleisten.

**Korblift:** Es kann entweder auf der rechten als auf der linken Seite des Nudelkocher installiert werden. Programmierzyklen mit Kochzeiteinstellung für den automatischen Betrieb.

**G7001**



PIETRA LAVICA

CHARGRILL GRIL CHARCOAL LAVASTEINGRILL

16

29



Studiate per la cottura di carne e pesce, le griglie a pietra lavica hanno una griglia in tondino in acciaio INOX AISI 304 regolabile in altezza e con impugnature atermiche. Disponibile a richiesta la speciale griglia per carni a "V". Riscaldamento tramite bruciatore tubolare ad alta potenza (8 kW ogni mezzo modulo) per il raggiungimento rapido di temperature elevate e risultati di cottura ideali.

*Designed to cook meat and fish, chargrills have an AISI 304 stainless steel grid with adjustable height and heatproof handles. A special V-shaped grid (for meat) is available on request. Heating is by a high power tubular burner (8 kW each half unit) that rapidly reaches high temperatures and gives ideal cooking results.*

*Étudiées pour la cuisson de la viande et du poisson, les grils charcoal ont une grille en acier inox AISI 304 réglable en hauteur et sont munies de poignées athermiques. La grille spéciale en «V» est disponible en option pour les viandes. Chauffage par brûleur tubulaire à haute puissance (8 kW chaque demi-module) pour atteindre rapidement des températures élevées et obtenir des résultats de cuisson optimaux.*

Gas-Lavasteingrills sind ideal zum Grillen von Fleisch und Fisch und sind mit einem höhenverstellbaren Rost aus Rundstahl (Edelstahl AISI 304) und wärmeisolierenden Griffen ausgestattet. Auf Anfrage ist auch der spezielle, V-förmige Fleischrost erhältlich. Rohrförmiger Brenner mit hoher Leistung (8 kW jedes 1/2 Modul) der das schnelle Erreichen von hohen Temperaturen und ein ideales Kochergebnis ermöglicht.



VAPORFIRE IS A NEW CONCEPT GRILL THAT ALLOWS TOP QUALITY COOKING PERFORMANCES WITHOUT ALTERING PRECIOUS NUTRITIONAL SUBSTANCES, AVOIDING SMOKE AND COMBUSTION OF FAT.

VAPORFIRE EST UNE GRILLE INNOVANTE QUI PERMET NON SEULEMENT DE CUIRE EN MAINTENANT INTACTES LES PLUS PRÉCIEUSES SUBSTANCES NUTRITIVES DES ALIMENTS, MAIS AUSSI D'ÉVITER LA FORMATION DE FUMÉE ET LA COMBUSTION DES GRAISSES PENDANT LA CUISSON.

VAPORFIRE IST EIN INNOVATIVER GRILL, DER BEIM GRILLEN DER LEBENSMITTELN DEREN WERTVOLLE NÄHRSTOFFE BEWAHRT UND DIE BILDUNG VON RAUCH SOWIE DIE VERBRENNUNG DER FETTE VERMEIDET.

VAPORFIRE È UNA GRIGLIA INNOVATIVA CHE PERMETTE DI CUOCERE MANTENENDO INALTERATE LE SOSTANZE NUTRITIVE DEGLI ALIMENTI ED EVITARE LA FORMAZIONE DI FUMO E LA COMBUSTIONE DEI GRASSI DURANTE LA COTTURA.



Un capiente cassetto con acqua dotato di carico e scarico diretti, posto sotto i bruciatori nelle versioni gas e sotto la griglia nelle versioni elettriche, raccoglie residui di cottura e grassi disciolti. Le versioni a gas hanno un particolare sistema di bruciatori e deflettori posto sotto la griglia che evita il contatto diretto della fonte di calore con i cibi. Le versioni elettriche sono dotate di una speciale griglia in acciaio inox AISI 304, con elementi riscaldanti inseriti all'interno.

*Large capacity pullout water container where melted fat drops directly and they get cooler. Gas versions have a special system of burners and deflectors positioned at a proper distance preventing foodstuff having direct contact with the heat source. Electric versions have a special AISI 304 stainless steel grid into which the heating elements are inserted.*

*Un grand tiroir avec de l'eau à remplissage et vidange directs, placé sous les brûleurs dans les versions gaz et sous la grille dans les versions électriques, recueille les résidus de cuisson et les graisses dissoutes en les faisant décanter rapidement. Les versions à gaz ont un système particulier de brûleurs et déflecteurs placés sous la grille qui évite le contact direct de la source de chaleur avec les aliments. Les versions électriques sont munies d'une grille spéciale en acier inox AISI 304, avec des résistances insérées à l'intérieur.*

Eine große, mit Wasser gefüllte Schublade mit direktem Zu- und Ablaufsystem, der sich bei den Gasausführungen unterhalb der Brenner und bei den elektrischen Versionen unter dem Grill befindet, fängt Kochrückstände und aufgelöstes Fett auf und kühlt sie schnell ab. Die Gasversionen sind mit einem besonderen Brenner- und Ablenkensystem unterhalb des Grills ausgestattet, der den direkten Kontakt zwischen Wärmequelle und Lebensmittel verhindert. Die elektrischen Ausführungen sind mit einem speziellen Rost aus Edelstahl AISI 304 mit eingebauten Heizelementen versehen.

**G7001**



Tutti i Fry Top a gas o elettrici hanno la piastra saldata al piano, che lo rende ermetico ed igienicamente stagno, riducendo notevolmente i tempi di pulizia. La piastra garantisce una perfetta uniformità e tempi di riscaldamento più rapidi. I modelli a gas sono disponibili in due versioni: con valvola termostatica che regola la temperatura da 100°C a 300°C o con rubinetto valvolato con regolazione massimo-minimo. La piastra può essere liscia (normale o cromata), rigata o combinata, disponibile anche in compound per tutti i modelli con valvola termostatica.

*In all griddle models in both gas and electric version, the hotplate is welded to the top making it watertight and hygienically airtight, reducing drastically the time for cleaning operation. The hotplate guarantees perfect uniformity and faster heating times, for greater versatility and less waste of energy. The gas models are available in two versions: with thermostatic valve, that regulates the temperature from 100°C to 300°C or with cock valve with high-low setting. The hotplate is available in smooth version (normal or chromed), ribbed or combined, also available in the compound for all versions with thermostatic valve.*

*Tous les modèles de fry top à gaz ou électriques sont doté d'une plaque soudé au plan, garantissant une tenue émetique hygiéniquement étanchée, en réduisant le tempe du nettoyage. La plaque assure un parfait uniformité sur toute la surface, et temps de chauffage plus rapides, pour une meilleure versatilité, et moins de gaspillage d'énergie. Les modèles à gaz sont disponibles en deux versions : avec vanne thermostatique qui règle la température de 100° à 300°C ou avec soupape de sécurité avec réglage maximum-minimum. La plaque peut être lisse (normale ou chromée), nervurée ou mixte, disponible en bimétal (compound) aussi, dans toutes les versions avec vanne thermostatique.*

*Alle Grillplatten Modelle Gas oder Elektro- Ausführung sind flächenbundig an die Arbeitsplatte verschweißt, so dass die hermetisch und hygienisch versiegelten sind und somit wird die Reinigungszeit reduziert. Die Platte gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Plattenoberfläche und schnelleren Aufheizzeit, für eine größere Vielseitigkeit und weniger Energie verschwendung. Die Gasmodelle sind in zwei Ausführungen erhältlich: mit Thermostatventil, das die Temperatur von 100 bis 300°C regelt, oder mit Gashahnregler für Höchst- und Mindest-Einstellung der Temperatur. Die Platte kann glatt (normal oder verchromt), gerillt oder halb glatt/gerillt sein, verfügbar auch in compound für alle Ausführungen mit Thermostatventil.*



## FRIGGITRICI

FRYERS FRITEUSES FRITEUSEN

19

32

I COMANDI ELETTRONICI HANNO REGOLAZIONE AUTOMATICA DELLA TEMPERATURA, TIMER, SISTEMA MELTING PER LO SCIoglimento DEI GRASSI SOLIDI IN TUTTA SICUREZZA E SENSORE DI PRESENZA CESTELLO.



THE ELECTRONIC CONTROLS AUTOMATICALLY REGULATE THE TEMPERATURE, TIMER, A PERFECTLY SAFE MELTING SYSTEM FOR SOLID FATS AND A BASKET DETECTOR SENSOR.

LES COMMANDES ÉLECTRONIQUES ONT UNE RÉGULATION AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE, TEMPORISATEUR, SYSTÈME MELTING POUR FAIRE FONDRE LES GRAISSES SOLIDES EN TOUTE SÉCURITÉ ET UN CAPTEUR DE PRÉSENCE PANIER.

DIE ELEKTRONISCHEN STEUERUNGEN KENNZEICHNEN SICH DURCH EINE AUTOMATISCHE EINSTELLUNG DER TEMPERATUR, EINE ZEITSCHALTUHR, EINEM MELTING-SYSTEM FÜR DIE AUFLÖSUNG VON FESTEM FETT IN VOLLER SICHERHEIT, UND KORBSSENSOR.



**G7001**

Tutti i modelli hanno vasche stampate prive di saldature e ampia zona fredda per la decantazione dei residui di cottura, doppio involucro perimetrale sul piano e scivolo anteriore per lo sgocciolamento dell'olio. I modelli a gas sono provvisti di comandi meccanici e bruciatori ad alta potenza con rendimenti fino al 60%. I modelli elettrici permettono un'alta produttività (oltre 40 Kg/h di patate per il modello 23 lt) e possono avere comandi meccanici o comandi elettronici.

All models have weld-free deep drawn pans with a large cold area for cooking residue, double moulding round the edges of the top and a front slide for oil drainage. Gas models are provided with mechanical controls and high power burners with output up to 60%. Electric models feature high productivity (over 40 Kg/hr of potatoes for the 23 litre model) and can be provided with mechanical or electronic controls.

Tous les modèles sont fournis de cuves moulées, arrondies, sans soudures et avec une grande zone froide pour l'évacuation des résidus de cuisson, double zone anti-débordement sur le plan et partie avant inclinée pour l'écoulement de l'huile. Les modèles à gaz sont équipés de commandes mécaniques et de brûleurs à haute puissance avec des rendements allant jusqu'à 60%. Les modèles électriques assurent une haute productivité (plus de 40 kg/h de pommes de terre pour le modèle 23 lt); ils peuvent disposer de commandes mécaniques ou de commandes électroniques.

Alle Modelle sind mit tiefgezogenen, nahtlos eingeschweißten Becken und einem großen Kaltbereich für die Abkühlung der Kochrückstände, doppelter Auffangrinne rundherum und vorderer Rutsche für das Öl-Abtropfen ausgestattet. Die Gasmodelle sind mit mechanischen Steuerungen und Brennern mit hoher Leistung (bis zu 60%) versehen. Die elektrischen Ausführungen ermöglichen eine hohe Produktivität (über 40 Kg/h Kartoffeln beim 23 Liter Modell) und können sowohl mechanische als auch elektronische Steuerungen aufweisen.



## BRASIERE

BRATT PANS SAUTEUSES KIPPBRATPFANNEN

20

31



Tutti i modelli sono dotati di vasca ribaltabile con fondo in compound a spigoli arrotondati per un'ottima distribuzione del calore e una facile pulizia e coperchio a tripla parete in acciaio INOX. Disponibili versioni con vasca in acciaio INOX e a ribaltamento manuale.

*All models have a tilting tank with compound bottom and rounded corners to optimize heat distribution and facilitate cleaning. The three-layer lid is in stainless steel. Versions are available with a stainless steel bottom and manual tilting.*

*Tous les modèles sont fournis de cuve basculante avec fond en compound et angles arrondies garantissant distribution optimale de la chaleur et un nettoyage aisé et d'un couvercle à triple paroi en acier INOX. Disponibles dans les versions avec cuve en acier INOX et à basculement manuel.*

*Alle Gas- oder Elektro-Modelle sind mit kippbarem Becken -mit Compound-Boden und abgerundeten Ecken, für eine optimale Wärmeverteilung und eine leichte Reinigung- und Deckel mit dreifacher Edelstahlwand ausgestattet. Es sind Ausführungen mit Edelstahlbecken und mit manueller Kippfunktion erhältlich.*



## BRASIERE MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION BRATT PANS

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS

MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNEN

21

31



**G7001**

Le brasiera multifunzione possono essere utilizzate come brasiera, fry-top, per cotture umide, a secco o frittiture leggere. Tutti i modelli hanno la vasca a spigoli arrotondati con fondo in compound e scarico in vasca chiuso da un tappo a perfetta tenuta durante l'utilizzo.

*Multifunction bratt pans can be used as bratt pan or griddle and to cook dry or in water, or lightly fry. All models have tanks with rounded corners, compound bottoms and a drainage hole perfectly sealed during use.*

*Les sauteuses multifonctions peuvent être utilisées comme sauteuse, fry-top, pour cuissons à chaleur sèche ou humide ou frittures légères. Tous les modèles ont la cuve avec angles arrondies et fond en compound et vidange dans la cuve, fermé par un bouchon parfaitement étanche pendant l'utilisation.*

Die Multifunktion-Bratpfannen können als Bratpfanne, Bratplatte, für feuchtes bzw. trockenes Garen oder für leichte Frittiergerichte verwendet werden. Alle Modelle sind mit einem Becken -mit Compound-Boden und abgerundeten Ecken- und mit einem Ablauf, der beim Garen von einem Stöpsel undurchlässig verschlossen ist, ausgestattet.



## PENTOLE

BOILING PANS

MARMITES

KOCHKESSEL

22

28



Tutti i modelli, gas ed elettrico, sono a riscaldamento indiretto tramite un intercapedine di acqua distillata che consente un uniforme distribuzione del calore. Invaso e vasca sono ampiamente raggate per una perfetta pulibilità.

*All gas and electric models are indirectly heated through a jacket containing distilled water that allows uniform heat distribution. Round moulding and tank for perfect cleaning.*

*Tous les modèles, à gaz et électriques, sont à chauffage indirect au moyen d'une chemise d'eau distillée permettant une distribution uniforme de la chaleur. Fond et cuve largement rayonnés pour garantir un nettoyage parfait.*

Alle Gas- und Elektromodelle werden indirekt durch einen mit destilliertem Wasser gefüllten Zwischenraum beheizt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Auffangrinne und Becken weisen große Radien auf, was eine perfekte Reinigung gestattet.



## BAGNOMARIA - RISCALDATORI DI PATATE

BAINE MARIE and CHIP SCUTTLES

BAIN-MARIE et RÉSERVE À FRITES

BAINMARIE und BEHEIZTE FRITTENWANNE

23

30

32



**Bagnomaria:** Tutti i modelli hanno una vasca con angoli arrotondati per una facile pulizia e possibilità di inserire bacinelle Gastronorm fino a 150mm.

**Riscaldatori di patate:** Apparecchiature dotate di elemento riscaldante posto sotto la bacinella con possibilità di regolazione della temperatura. In ogni modello è presente un falso fondo forato rimovibile e un elemento riscaldante superiore con resistenza in vetroceramica.

**Baine marie:** All models have a tank with rounded corners to facilitate cleaning and will accommodate Gastronorm trays up to 150 mm.

**Chip scuttles:** Models are provided with an under-tray heating element and temperature can be regulated. Each model has a removable perforated false bottom and a top glass-ceramic heating element.

**Bain-marie:** Tous les modèles ont un bac rayonné pour un nettoyage facile et la possibilité d'insérer des bacs Gastronorm jusqu'à 150 mm.

**Réserve à frites:** Les appareils sont équipés d'élément chauffant placé sous le bac avec possibilité de réglage de la température. Chaque modèle contient un faux fond perforé amovible et un élément chauffant supérieur avec résistance en vitrocéramique.

**Bainmarie:** Alle Modelle sind mit einem Becken mit abgerundeten Ecken und Ränder für eine leichte Reinigung ausgestattet und können Gastronorm-Behälter mit einer Höhe bis 150 mm aufnehmen.

**Beheizte Frittenwanne:** Die Geräte sind mit einem Heizelement unter dem Becken ausgestattet, wobei die Temperatur eingestellt werden kann. Jedes Modell weist einen gelochten, herausnehmbaren Blindboden und ein oberes Heizelement mit Widerstand aus Glaskeramik.

**G7001**



## ELEMENTI NEUTRI - SALAMANDRE ELETTRICHE

WORK TOP UNITS   ELEMÉNTS NEUTRES   NEUTRALE ELEMENTE  
ELECTRIC SALAMANDER GRILLS   SALAMANDRES ÉLECTRIQUES   ELEKTRO-SALAMANDER

24

32

33



### G7001

**Elementi neutri:** hanno un robusto piano di lavoro opportunamente rinforzato per sostenere carichi elevati. Sono disponibili in due versioni: nella versione senza cassetto, oppure con un cassetto GN 1/1 in acciaio inox di serie per i modelli da 1/2 modulo oppure con due cassette GN 1/1 nei modelli da 1 modulo.

**Salamandre:** Le salamandre elettriche sono disponibili in una versione a testata controbilanciata.

**Neutral elements:** are equipped with a strong reinforced worktop to support heavy loads. They are available in two versions: without drawer or with a GN1/1 drawer for the 1/2 module models or with two GN 1/1 drawers for the 1/1 module models.

**Salamander grills:** electric salamander grills are available with counter-balanced head.

**Les éléments neutres:** sont équipés d'un plan de travail robuste et renforcé pour pouvoir supporter des poids élevés. Ils sont disponibles en deux versions: sans tiroir ou avec un tiroir GN 1/1 en acier inox pour les modèles de largeur 400 mm, ou avec 2 tiroirs GN 1/1 pour les modèles 800 mm de largeur.

**Salamandre:** disponible la version à tête contrebilancée.

**Die neutrale Elemente:** haben eine sehr robuste Arbeitsfläche, die mit einer zweckmäßigen Unterfütterung versehen ist, um auch für große Gewichte geeignet zu sein. Sie sind in zwei Versionen verfügbar: ohne Schublade, oder mit einer Edelstahl Schublade GN 1/1 beim 1/2 Modul und zwei Schubladen GN 1/1 beim 1/1 Modul.

**Salamander:** Salamander sind in Elektro-Ausführung und als lift-Salamander erhältlich.



**G7001**

**SEZIONE TECNICA**

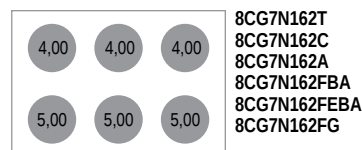
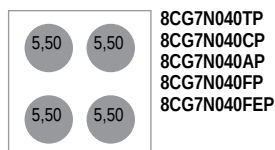
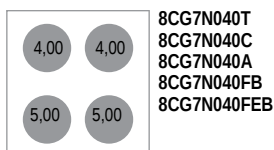
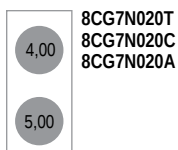
TECHNICAL SECTION  
SECTION TECHNIQUE  
TECHNISCHE SEKTION

## CUCINE A GAS

GAS RANGES  
CUISINIÈRES À GAZ  
GASHERDE



| MOD.            | cm.       | V/Hz            | kW    | kW   |           |           |
|-----------------|-----------|-----------------|-------|------|-----------|-----------|
| 8CG7N020T       | 40-70-28  |                 | 9,00  |      |           |           |
| 8CG7N020C (A)   | 40-70-90  |                 | 9,00  |      |           |           |
| 8CG7N040T       | 80-70-28  |                 | 18,00 |      |           |           |
| 8CG7N040TP      | 80-70-28  |                 | 22,00 |      |           |           |
| 8CG7N040C (A)   | 80-70-90  |                 | 18,00 |      |           |           |
| 8CG7N040CP (AP) | 80-70-90  |                 | 22,00 |      |           |           |
| 8CG7N040FB      | 80-70-90  |                 | 24,20 |      | 1 x GN2/1 |           |
| 8CG7N040FP      | 80-70-90  |                 | 28,20 |      | 1 x GN2/1 |           |
| 8CG7N040FEB     | 80-70-90  | AC 400V-3/50 Hz | 18,00 | 5,48 |           | 1 x GN2/1 |
| 8CG7N040FEP     | 80-70-90  | AC 400V-3/50 Hz | 22,00 | 5,48 |           | 1 x GN2/1 |
| 8CG7N162T       | 120-70-28 |                 | 27,00 |      |           |           |
| 8CG7N162C (A)   | 120-70-90 |                 | 27,00 |      |           |           |
| 8CG7N162FBA     | 120-70-90 |                 | 33,20 |      | 1 x GN2/1 |           |
| 8CG7N162FEBA    | 120-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 27,00 | 5,48 |           | 1 x GN2/1 |
| 8CG7N162FG      | 120-70-90 |                 | 33,50 |      | 1 x XL    |           |



Modelli anche su forni a convezione o misti, a gas o elettrici, 4 teglie GN1/1. A richiesta, versioni accessoriate con lavaggio automatico, sonda spillone e riduzione della velocità e potenza.

Models available on 4 GN1/1 gas or electric convection or combi ovens. On request, accessoriated version with automatic wash-system, core probe and reduced power and fan speed.

Modèles disponibles aussi sur four à air pulsé ou mixte, à gaz ou électriques, 4 niveaux GN1/1. En option version équipée de lavage automatique, sonde au coeur et réduction de vitesse et de puissance.

Herde auch auf Heißluft- und Kombiöfen, Gas oder Elektroöfen, 4 Backbleche GN1/1 erhältlich. Auf Anfrage mit automatisches Waschsysteem, Kerntemperaturfühler, Geschwindigkeits- u. Leistungs-Reduktion.

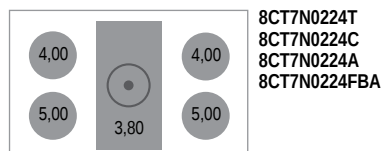
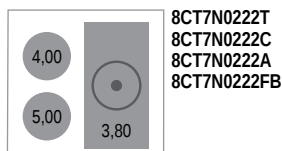
**G7001**

## CUCINE A GAS CON PIASTRA

GAS RANGES WITH HOTPLATE  
CUISINIÈRES À GAZ AVEC PLAQUE  
GASHERDE MIT PLATTE



| MOD.          | cm.       | kW    |           |
|---------------|-----------|-------|-----------|
| 8CT7N222T     | 80-70-28  | 12,80 |           |
| 8CT7N222C (A) | 80-70-90  | 12,80 |           |
| 8CT7N222FB    | 80-70-90  | 19,00 | 1 x GN2/1 |
| 8CT7N224T     | 120-70-28 | 21,80 |           |
| 8CT7N224C (A) | 120-70-90 | 21,80 |           |
| 8CT7N224FBA   | 120-70-90 | 28,00 | 1 x GN2/1 |



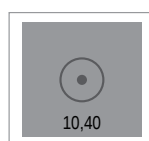
11

## CUCINE A GAS - tuttapiastra

SOLID TOP GAS RANGES  
PLAQUES COUP-DE-FEU À GAZ  
GAS-GLÜHPLATTEN



| MOD.          | cm.       | kW    |           |
|---------------|-----------|-------|-----------|
| 8CT7N200T     | 80-70-28  | 10,40 |           |
| 8CT7N200C (A) | 80-70-90  | 10,40 |           |
| 8CT7N200FB    | 80-70-90  | 16,60 | 1 x GN2/1 |
| 8CT7N138T     | 120-70-28 | 19,40 |           |
| 8CT7N138C (A) | 120-70-90 | 19,40 |           |
| 8CT7N138FBA   | 120-70-90 | 25,60 | 1 x GN2/1 |



8CT7N200T  
8CT7N200C  
8CT7N200A  
8CT7N200FB



8CT7N138T  
8CT7N138C  
8CT7N138A  
8CT7N138FBA

**G7001**

12

## CUCINE ELETTRICHE

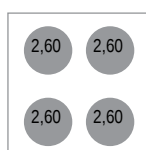
ELECTRIC RANGES  
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES  
ELEKTROHERDE



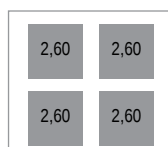
| MOD.          | cm.      | V/Hz             | kW    |           |
|---------------|----------|------------------|-------|-----------|
| 8CE7N030T     | 40-70-28 | AC 400V-3/50 Hz  | 5,20  |           |
| 8CE7N030C (A) | 40-70-90 | AC 400V-3/50 Hz  | 5,20  |           |
| 8CE7N050T     | 80-70-28 | AC 400V-3/50 Hz  | 10,40 |           |
| 8CE7N050C (A) | 80-70-90 | AC 400V-3/50 Hz  | 10,40 |           |
| 8CE7N050FEB   | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 15,88 | 1 x GN2/1 |
| 8CE7N055T     | 80-70-28 | AC 400V-3/50 Hz  | 10,40 |           |
| 8CE7N055C (A) | 80-70-90 | AC 400V-3/50 Hz  | 10,40 |           |
| 8CE7N055FEB   | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 15,88 | 1 x GN2/1 |



8CE7N030T  
8CE7N030C  
8CE7N030A



8CE7N050T  
8CE7N050C  
8CE7N050A  
8CE7N050FEB

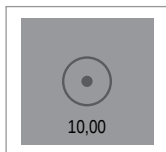


8CE7N055T  
8CE7N055C  
8CE7N055A  
8CE7N055FEB

12

## TUTTAPIASTRA ELETTRICI

SOLID TOP ELECTRIC RANGES  
PLAQUES UNIQUE ÉLECTRIQUES  
ELEKTRO-GLÜHPLATTEN



| MOD.          | cm.      | V/Hz             | kW    |           |
|---------------|----------|------------------|-------|-----------|
| 8CE7N054T     | 80-70-28 | AC 400V-3/50 Hz  | 10,00 |           |
| 8CE7N054C (A) | 80-70-90 | AC 400V-3/50 Hz  | 10,00 |           |
| 8CE7N054FEB   | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 15,48 | 1 x GN2/1 |

G7001

13

## CUCINE ELETTRICHE - vetroceramica

GLASS-CERAMIC ELECTRIC RANGES  
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE  
GLASKERAMIK-ELEKTROHERDE



| MOD.          | cm.      | V/Hz             | kW    |           |
|---------------|----------|------------------|-------|-----------|
| 8CE7N037T     | 40-70-28 | AC 400V-3N/50 Hz | 4,20  |           |
| 8CE7N037C (A) | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 4,20  |           |
| 8CE7N057T     | 80-70-28 | AC 400V-3N/50 Hz | 9,20  |           |
| 8CE7N057C (A) | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 9,20  |           |
| 8CE7N057FEB   | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 14,68 | 1 x GN2/1 |

G7001

14

## CUCINE ELETTRICHE - induzione

INDUCTION ELECTRIC RANGES  
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES À INDUCTION  
INDUKTIONS-HERDE



| MOD.      | cm.      | V/Hz            | kW    |
|-----------|----------|-----------------|-------|
| 8CE7N038A | 40-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 10,00 |
| 8CE7N058A | 80-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 20,00 |
| 8CE7N039A | 40-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 5,00  |

G7001

22

## PENTOLE

BOILING PANS  
MARMITES  
KOCHKESSEL



| MOD.     |                  | lt | cm.      | V/Hz | kW    |
|----------|------------------|----|----------|------|-------|
| 8PM7N509 | indirect heating | 50 | 80-70-90 |      | 15,50 |



| MOD.     |                  | lt | cm.      | V/Hz             | kW   |
|----------|------------------|----|----------|------------------|------|
| 8PM7N529 | indirect heating | 50 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 9,00 |

15

## CUOCIPASTA

PASTA BOILERS  
CUISEURS À PÂTES  
NUDELKOCHER



| MOD.      | lt    | cm.      | V/Hz | kW    |
|-----------|-------|----------|------|-------|
| 8CP7N750A | 26    | 40-70-90 |      | 10,00 |
| 8CP7N800A | 26+26 | 80-70-90 |      | 20,00 |
| 8CP7N750S | 26    | 40-70-67 |      | 10,00 |



| MOD.      | lt    | cm.      | V/Hz             | kW    |
|-----------|-------|----------|------------------|-------|
| 8CP7N755A | 26    | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 8,10  |
| 8CP7N855A | 26+26 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 16,20 |
| 8CP7N755S | 26    | 40-70-67 | AC 400V-3N/50 Hz | 8,10  |

### Componibilità cestelli

Baskets configurations  
Composition paniers  
Zusammensetzung für Körbe

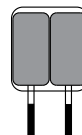
Lt. 3,5 x 2 Sx  
Lt. 3,5 x 2 Dx



Lt. 7 x 2



Lt. 7 x 2



Lt. 14 x 1



## SOLLEVATORE CESTELLI

BASKETS LIFTER  
RELEVAGE DES PANIERS  
KORBLIFT



| MOD.      | cm.      | V/Hz          | kW   |
|-----------|----------|---------------|------|
| 8CP7N001A | 20-70-90 | AC 230V/50 Hz | 0,30 |

**G7001**

16

## PIETRA LAVICA

CHARGRILL  
GRIL CHARCOAL  
LAVASTEINGRILL



| MOD.          | cm.      | V/Hz | kW    |
|---------------|----------|------|-------|
| 8GL7N123T     | 40-70-28 |      | 6,90  |
| 8GL7N123C (A) | 40-70-90 |      | 6,90  |
| 8GL7N124T     | 80-70-28 |      | 13,80 |
| 8GL7N124C (A) | 80-70-90 |      | 13,80 |

**G7001**

17

## VAPORFIRE

VAPORFIRE



| MOD.          | cm.       | V/Hz | kW    |
|---------------|-----------|------|-------|
| 8VF7N125T     | 45-70-28  |      | 7,90  |
| 8VF7N125C (A) | 45-70-90  |      | 7,90  |
| 8VF7N126T     | 80-70-28  |      | 15,80 |
| 8VF7N126C (A) | 80-70-90  |      | 15,80 |
| 8VF7N127T     | 120-70-28 |      | 23,70 |
| 8VF7N127C (A) | 120-70-90 |      | 23,70 |



| MOD.      | cm.      | V/Hz             | kW   |
|-----------|----------|------------------|------|
| 8VF7N325A | 45-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 3,96 |
| 8VF7N326A | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 7,92 |

GAS ELECTRIC GRIDDLES  
FRY TOP  
BRATPLATTEN



| MOD.         |  |  | cm.      | kW   | V/Hz            |
|--------------|--|--|----------|------|-----------------|
| 8FT7N340TL   |  |  | 40-70-25 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340TLM  |  |  | 40-70-25 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340TLC  |  |  | 40-70-25 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340TR   |  |  | 40-70-25 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340TRM  |  |  | 40-70-25 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340CL   |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340CLM  |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340CLC  |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340CR   |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340CRM  |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340AL   |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340ALM  |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340ALC  |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340AR   |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N340ARM  |  |  | 40-70-90 | 4,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342TL   |  |  | 80-70-25 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342TLM  |  |  | 80-70-25 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342TLC  |  |  | 80-70-25 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342TLR  |  |  | 80-70-25 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342TLRM |  |  | 80-70-25 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342TR   |  |  | 80-70-25 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342TRM  |  |  | 80-70-25 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342CL   |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342CLM  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342CLC  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342CLR  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342CLRM |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342CR   |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342CRM  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342AL   |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342ALM  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342ALC  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342ALR  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342ALRM |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342AR   |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |
| 8FT7N342ARM  |  |  | 80-70-90 | 8,00 | AC 400V-3/50 Hz |



| MOD.        |  |  | cm.      | kW   |
|-------------|--|--|----------|------|
| 8FT7N140TL  |  |  | 40-70-25 | 7,00 |
| 8FT7N140TLM |  |  | 40-70-25 | 7,00 |
| 8FT7N140TLC |  |  | 40-70-25 | 7,00 |
| 8FT7N150TL  |  |  | 40-70-25 | 6,00 |
| 8FT7N140TR  |  |  | 40-70-25 | 7,00 |
| 8FT7N140TRM |  |  | 40-70-25 | 7,00 |
| 8FT7N150TR  |  |  | 40-70-25 | 6,00 |
| 8FT7N140CL  |  |  | 40-70-90 | 7,00 |
| 8FT7N140CLM |  |  | 40-70-90 | 7,00 |
| 8FT7N140CLC |  |  | 40-70-90 | 7,00 |
| 8FT7N150CL  |  |  | 40-70-90 | 6,00 |
| 8FT7N140CR  |  |  | 40-70-90 | 7,00 |

| MOD.        |  |  | cm.      | kW    |
|-------------|--|--|----------|-------|
| 8FT7N140CRM |  |  | 40-70-90 | 7,00  |
| 8FT7N150CR  |  |  | 40-70-90 | 6,00  |
| 8FT7N140AL  |  |  | 40-70-90 | 7,00  |
| 8FT7N140ALM |  |  | 40-70-90 | 7,00  |
| 8FT7N140ALC |  |  | 40-70-90 | 7,00  |
| 8FT7N150AL  |  |  | 40-70-90 | 6,00  |
| 8FT7N140AR  |  |  | 40-70-90 | 7,00  |
| 8FT7N140ARM |  |  | 40-70-90 | 7,00  |
| 8FT7N150AR  |  |  | 40-70-90 | 6,00  |
| 8FT7N142TL  |  |  | 80-70-25 | 14,00 |
| 8FT7N142TLM |  |  | 80-70-25 | 14,00 |
| 8FT7N142TLC |  |  | 80-70-25 | 14,00 |
| 8FT7N152TL  |  |  | 80-70-25 | 12,00 |
| 8FT7N142TLR |  |  | 80-70-25 | 14,00 |

20

**BRASIERE**

BRATT PANS  
SAUTEUSES  
KIPPBRATPFANNEN



| MOD.      | lt | cm.      | V/Hz          | kW    | kW <sup>⚡</sup> |
|-----------|----|----------|---------------|-------|-----------------|
| 8BR7N900  | 45 | 80-70-90 | AC 230V/50 Hz | 11,20 | 0,50            |
| 8BR7N900I | 45 | 80-70-90 | AC 230V/50 Hz | 11,20 | 0,50            |



| MOD.      | lt | cm.      | V/Hz             | kW   |
|-----------|----|----------|------------------|------|
| 8BR7N930  | 45 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 7,80 |
| 8BR7N930I | 45 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 7,80 |

**G7001**

21

**BRASIERE MULTIFUNZIONE**

MULTIFUNCTION BRATT PANS  
SAUTEUSES MULTIFONCTIONS  
MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNEN



| MOD.      | cm.      | V/Hz            | kW   |
|-----------|----------|-----------------|------|
| 8BR7N960C | 40-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 4,00 |
| 8BR7N960A | 40-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 4,00 |
| 8BR7N962C | 80-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 8,00 |
| 8BR7N962A | 80-70-90 | AC 400V-3/50 Hz | 8,00 |

**G7001**

| MOD.         | □    | ▲ ○ | cm.      | kW    |
|--------------|------|-----|----------|-------|
| 8FT7N142TLRM | ■ ■■ | ○   | 80-70-25 | 14,00 |
| 8FT7N152TLR  | □ ■■ | ▲   | 80-70-25 | 12,00 |
| 8FT7N142TR   | ■ ■■ | ○   | 80-70-25 | 14,00 |
| 8FT7N142TRM  | ■ ■■ | ○   | 80-70-25 | 14,00 |
| 8FT7N152TR   | ■ ■■ | ▲   | 80-70-25 | 12,00 |
| 8FT7N142CL   | □    | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142CLM  | ■    | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142CLC  | ☑    | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N152CL   | □    | ▲   | 80-70-90 | 12,00 |
| 8FT7N142CLR  | □ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142CLRM | ■ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N152CLR  | □ ■■ | ▲   | 80-70-90 | 12,00 |
| 8FT7N142CR   | ■ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142CRM  | ■ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |

| MOD.         | □    | ▲ ○ | cm.      | kW    |
|--------------|------|-----|----------|-------|
| 8FT7N152CR   | ■ ■■ | ▲   | 80-70-90 | 12,00 |
| 8FT7N142AL   | □    | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142ALM  | ■    | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142ALC  | ☑    | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N152AL   | □    | ▲   | 80-70-90 | 12,00 |
| 8FT7N142ALR  | □ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142ALRM | ■ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N152ALR  | □ ■■ | ▲   | 80-70-90 | 12,00 |
| 8FT7N142AR   | ■ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N142ARM  | ■ ■■ | ○   | 80-70-90 | 14,00 |
| 8FT7N152AR   | ■ ■■ | ▲   | 80-70-90 | 12,00 |

19

## FRIGGITRICI

FRYERS  
FRITEUSES  
FRITEUSEN



| MOD.      | lt    | cm.      | kW    |
|-----------|-------|----------|-------|
| 8FG7N601A | 12    | 40-70-90 | 11,00 |
| 8FG7N601S | 12    | 40-70-55 | 11,00 |
| 8FG7N602A | 12+12 | 80-70-90 | 22,00 |
| 8FG7N602S | 12+12 | 80-70-55 | 22,00 |
| 8FG7N604A | 18    | 40-70-90 | 16,00 |
| 8FG7N605A | 18+18 | 80-70-90 | 32,00 |



| MOD.       | lt    | cm.      | V/Hz             | kW    |
|------------|-------|----------|------------------|-------|
| 8FG7N703T  | 10    | 40-70-28 | AC 400V-3N/50 Hz | 9,00  |
| 8FG7N701A  | 12    | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 9,00  |
| 8FG7N701AE | 12    | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 9,00  |
| 8FG7N701S  | 12    | 40-70-55 | AC 400V-3N/50 Hz | 9,00  |
| 8FG7N708A  | 8+8   | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 12,00 |
| 8FG7N708AE | 8+8   | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 12,00 |
| 8FG7N708S  | 8+8   | 40-70-55 | AC 400V-3N/50 Hz | 12,00 |
| 8FG7N702A  | 12+12 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 18,00 |
| 8FG7N702AE | 12+12 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 18,00 |
| 8FG7N702S  | 12+12 | 80-70-55 | AC 400V-3N/50 Hz | 18,00 |
| 8FG7N704A  | 18    | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 13,50 |
| 8FG7N704AE | 18    | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 13,50 |
| 8FG7N704S  | 18    | 40-70-55 | AC 400V-3N/50 Hz | 13,50 |
| 8FG7N705A  | 18+18 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 27,00 |
| 8FG7N705AE | 18+18 | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 27,00 |
| 8FG7N705S  | 18+18 | 80-70-55 | AC 400V-3N/50 Hz | 27,00 |

G7001

23

## RISCALDATORI DI PATATE

CHIP SCUTTLES  
RÉSERVE À FRITES  
BEHEIZTE FRITTENWANNE



| MOD.          | cm.      | V/Hz          | kW   |
|---------------|----------|---------------|------|
| 8RP7N520T     | 40-70-28 | AC 230V/50 Hz | 1,65 |
| 8RP7N520C (A) | 40-70-90 | AC 230V/50 Hz | 1,65 |

G7001

23

## BAGNOMARIA

BAINE MARIE  
BAIN-MARIE  
BAINMARIE



| MOD.          | cm.      | V/Hz             | kW   |
|---------------|----------|------------------|------|
| 8BM7N500T     | 40-70-28 | AC 400V-3N/50 Hz | 1,50 |
| 8BM7N500C (A) | 40-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 1,50 |
| 8BM7N542T     | 80-70-28 | AC 400V-3N/50 Hz | 3,00 |
| 8BM7N542C (A) | 80-70-90 | AC 400V-3N/50 Hz | 3,00 |

## Componibilità bacinelle

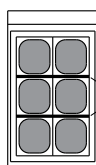
Container configurations  
Composition bacs  
Zusammensetzung für Behälter



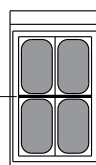
## Divisori vasca

Separator bar  
Barre de support  
Zwischenstege

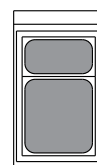
6 x GN1/6



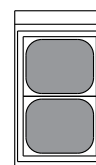
4 x GN1/4



3 x GN1/3

1 x GN1/3  
2 x GN2/3

2 x GN1/2



1 x GN1/1



## ELEMENTI NEUTRI

WORK TOP UNITS  
ELEMENTS NEUTRES  
NEUTRALE ELEMENTE



| MOD.              | cm.      |
|-------------------|----------|
| 8PL7N070T         | 40-70-28 |
| 8PL7N070TSC       | 40-70-28 |
| 8PL7N070C (A)     | 40-70-90 |
| 8PL7N070CSC (ASC) | 40-70-90 |

| MOD.              | cm.      |
|-------------------|----------|
| 8PL7N072T         | 80-70-28 |
| 8PL7N072TSC       | 80-70-28 |
| 8PL7N072C (A)     | 80-70-90 |
| 8PL7N072CSC (ASC) | 80-70-90 |

G7001





## LEGENDA

LEGEND / LÉGENDE / LEGENDE



### Versione a gas

Gas version / Version à gaz / Gas Ausführung



### Versione elettrica

Electric version / Version électrique / Elektrische Ausführung

V/Hz

### Tensione

Voltage / Tension / Spannung

kW

### Potenza

Power rating / Puissance / Leistung

kW



### Potenza elettrica

Electric power rating / Puissance électrique / Elektro-Leistung



### Potenza forno a gas

Gas oven power rating / Puissance four gaz / Gas Ofen Leistung



### Potenza forno elettrico

Electric oven power rating / Puissance four électrique / Elektro-Ofen Leistung



### Dimensioni esterne

Outside dimensions / Dimensions extérieures / Außenmaße



### Piastra liscia

Smooth hotplate / Plaque lisse / Glatte Platte



### Piastra liscia cromata

Smooth chromed hotplate / Plaque lisse chromée / Glatte Verchromte Platte



### Piastra rigata

Ribbed hotplate / Plaque nervurée / Gerillte Platte



### Piastra liscia in compound

Smooth compound hotplate / Plaque lisse en compound / Glatte Compoundplatte



### Piastra rigata in compound

Ribbed, compound / Nervurée, compound / Gerillte Compoundplatte



### Piastra mista

Combi hotplate / Plaque 1/2 lisse - 1/2 nervurée / 1/2 Gerillt - 1/2 Glatte Platte



### Piastra mista in compound

Combi, compound / Mixte, compound / 1/2 Gerillt-1/2 Glatte, Compound



### con rubinetto valvolato

with cock valve / avec robinet à soupape / mit Ventilhahn



### con valvola termostatica

with thermostatic valve / avec soupape thermostatique / mit Thermostatventil



**Concept** Marketing GICO

**Printed by** Sincromia (PN) - Cod. 133563

**Photo** EFFEPI / Arcangelo Piai

---

Dati e immagini riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.

*The information contained herein is indicative and not binding.  
Our company reserves the right to make alterations at any time without notice.*

*Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis.*

*Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.*



---

**GICO** spa - Grandi Impianti Cucine  
Via IV Novembre, 81 - 31028 Vazzola (TV) Italy  
Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444540  
info@gico.it - [www.gico.it](http://www.gico.it)