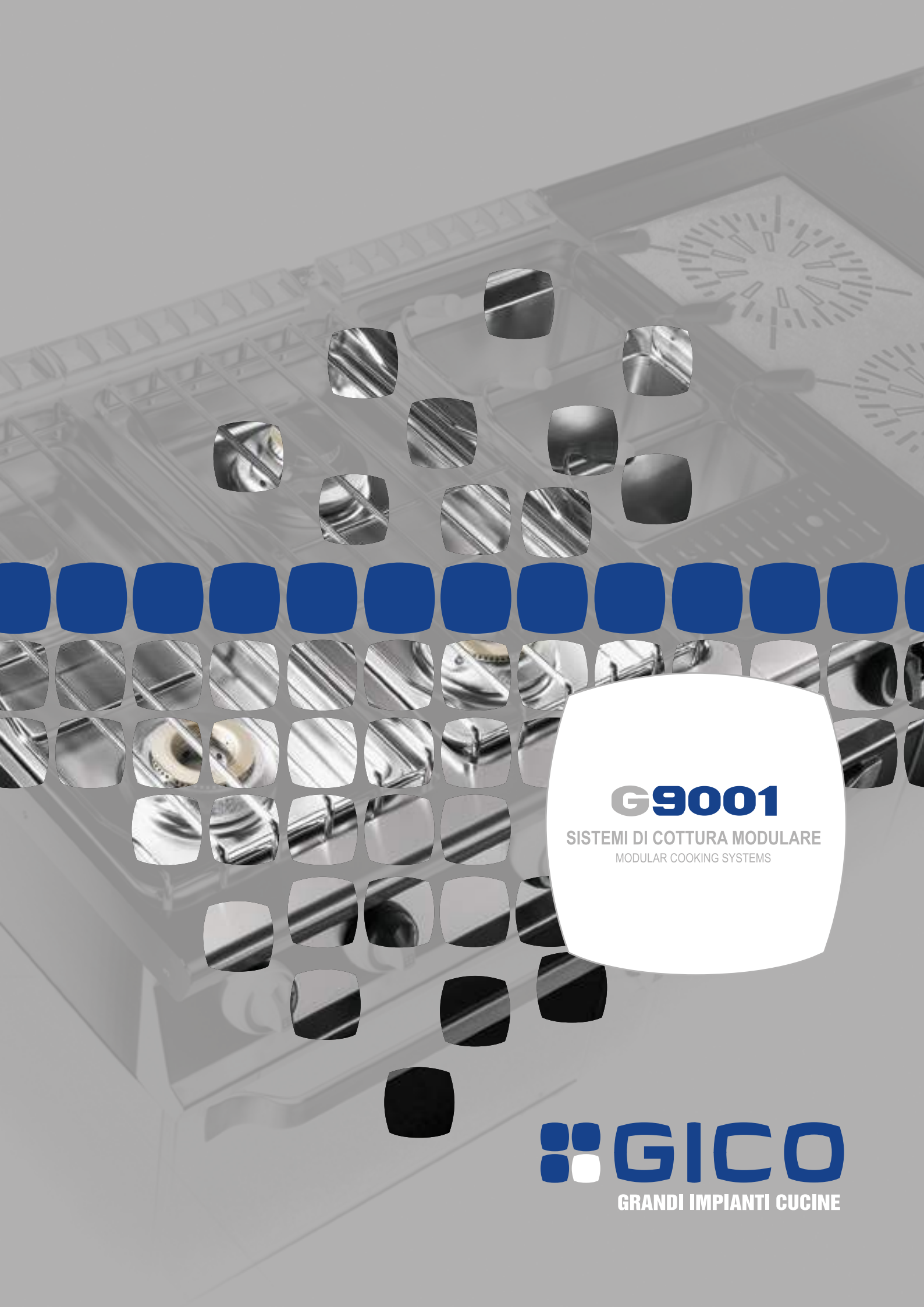




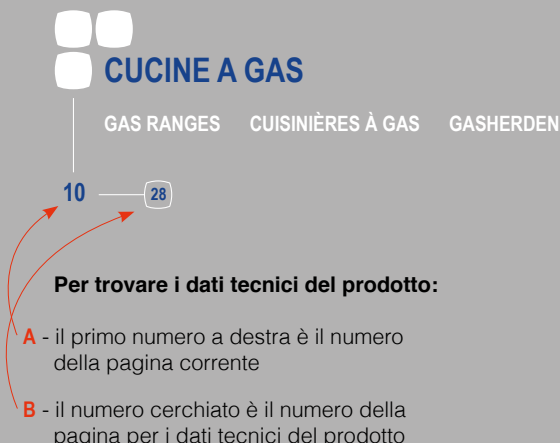
G9001

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.



G9001



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.

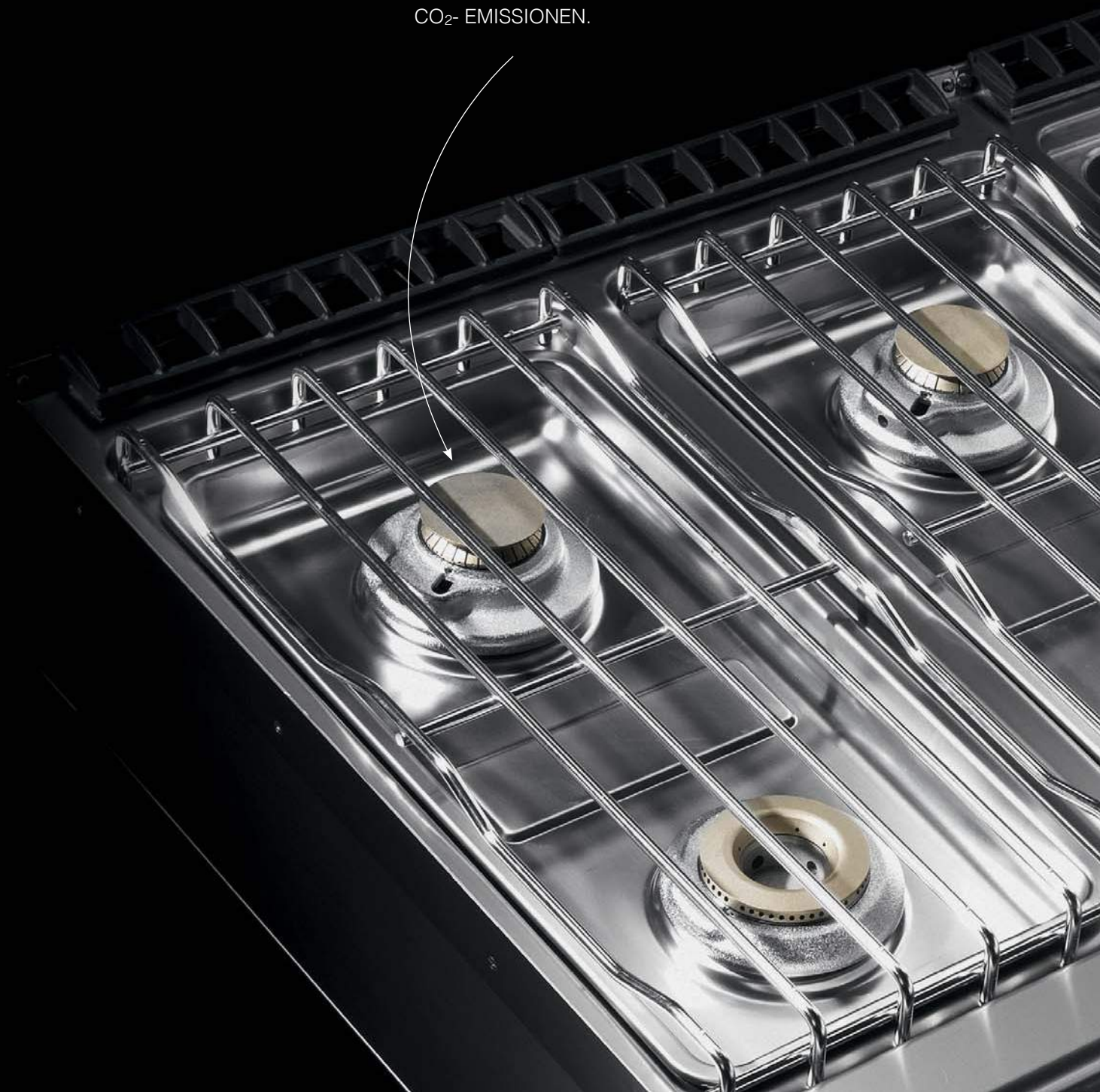
ERGONOMIE, SICHERHEIT UND GESUNDHEIT:
EINE NEUE INTERPRÄTATION ZWISCHEN
MENSCH UND ARBEITSPLATZ.

**LE PIÙ BASSE EMISSIONI DI CO₂ CERTIFICATE
DAGLI ENTI DI OMOLOGAZIONE.**

THE LOWEST CO₂ EMISSIONS CERTIFIED BY APPROVAL
CONTROL AUTHORITIES.

LES ÉMISSIONS DE CO₂ LES PLUS BASSES CERTIFIÉES PAR
LES ORGANISMES D'HOMOLOGATION.

DIE NIEDRIGSTEN, VON DEN ZERTIFIZIERUNGSÄMTE GENEHMIGTEN
CO₂- EMISSIONEN.



**PIASTRE AD INDUZIONE CHE PERMETTONO
L'OTTIMIZZAZIONE DELL'ENERGIA UTILIZZATA.**

INDUCTION HOTPLATES ALLOW OPTIMIZATION
OF THE ENERGY EMPLOYED.

DES PLAQUES À INDUCTION QUI PERMETTENT
D'OPTIMISER L'ÉNERGIE UTILISÉE.

INDUKTIONSPLETTEN, DIE EINE OPTIMIERUNG
DER VERBRAUCHTEN ENERGIE GARANTIEREN.





**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

BRUCIATORI DEI FUOCHI APERTI FINO A 11 KW DI POTENZA, FRIGGITRICI ELETTRICHE CHE ARRIVANO A OLTRE 40 KG/H DI PRODUZIONE DI PATATE FRITTE (MODELLO 23 LT).

PERFORMANCE

UP TO 11 KW OF POWER ON OPEN BURNERS; MORE THAN 40 KG/H OF FRENCH FRIES (23 Lt. ELECTRIC FRYER).

PUISSANCE

BRULEURS DES FOURNEAU FEUX VIFS QUI ÉTEINDRAIENT 11 KW DE PUISSANCE, FRITEUSES ÉLECTRIQUES QUI PRODUISENT PLUS DE 40 KG/H DE FRITES (MODEL 23 Lt).

LEISTUNG

BRENNER BEI OFFENEM FLAMMEN BIS ZU 11 KW LEISTUNG. 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 AVEC GARANTIR 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
20/10 DI SPESSORE. A RICHIESTA
DA 30/10.



TOPS ARE IN 2 mm THICK AISI 304
STAINLESS STEEL. ALSO AVAILABLE IN 3
mm THICK.

PLAN EN ACIER INOX EN 20/10. SUR
DEMANDE PLAN EN 30/10.

ARBEITSPALTEN IN AISI 304 IN 2 mm
DICKE. AUF ANFRAGE AUCH IN 3 mm.



CUCINE A GAS

GAS RANGES CUISINIÈRES À GAS GASHERDE

9

26



MODELLI DISPONIBILI SU FORNI STATICI, A CONVEZIONE O MISTI. VEDI SEZIONE TECNICA.

MODELS AVAILABLE ON STATIC/ CONVECTION/COMBINATION OVENS. PLEASE SEE TECHNICAL SECTION.

MODÈLS DISPONIBLES SUR FOURS STATIQUES, AIR PULSÉ OU MIXTES. VOIR SECTION TECHNIQUE.

MIT STATISCHEN, HEISSLUFT- UND KOMBIDÄMPFERN KOMBINIERBARE HERDE. SIEHE TECHNISCHE SEKTION.



Cucine a fuochi aperti dotate di esclusivi bruciatori doppia corona con immissione di aria secondaria, che garantiscono rendimenti eccezionali, massimo risparmio energetico e minime emissioni di CO₂. Bruciatori anteriori doppia corona da 7,45kW di potenza e posteriori rapidi da 5,0kW, con alta efficienza e minime emissioni di CO₂.

Griglie in ghisa, a richiesta griglie in tondino di acciaio INOX per facilitare lo scorrimento dei recipienti.

Open burner cookers have exclusive double crown burners with secondary air that guarantee exceptional output, top energy savings and minimum CO₂ emissions.

The front 7.45kW double crown burners and rear 5.0kW rapid burners have high efficiency and minimum CO₂ emissions. Robust cast iron, on request stainless steel rod pan supports are available.

Fourneaux à feux vifs munis de brûleurs exclusifs à double couronne avec injection d'air supplémentaire, qui garantissent des rendements exceptionnels, une économie d'énergie maximale et des émissions de CO₂ réduites au minimum. Brûleurs avant à double couronne de 7,45 kW de puissance et arrière rapides de 5,0 kW, avec rendement dépassant 50% et émissions de CO₂ réduites au minimum. Grilles en fonte, sur demande des grilles en acier INOX facilitant le déplacement des récipients sont également disponibles.

Die Flammenherde mit exklusiven Brennern mit Doppelkrone und Sekundärluft-Immission gewährleisten hervorragende Leistungen, höchste Energieeinsparung und geringe CO₂-Emissionen. Vordere Brenner mit Doppelkrone mit einer 7,45 kW Leistung und hintere 5,0 kW Schnellbrenner: hohe Leistungen und geringe CO₂-Emissionen. Stabile, haltbare Gusseisenroste mit neuem Design, auf Anfrage Roste aus Rundstahl (Edelstahl), die das Hin- und Herschieben der Töpfe erleichtern.

G9001



CUCINE A GAS - tuttapiastra

SOLID TOP GAS RANGES

PLAQUES COUP-DE-FEU À GAZ

GAS-GLÜHPLATTEN

10

26



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 13,5kW.

All models come with a capacious overflow moulding and oil collection pull-out tray for maximum hygiene and practical use. The plate 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. 13.5kW 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 13,5 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. 13,5 kW Brenner.



CUCINE A GAS - Harry's

HARRY'S

11 — 27



A RICHIESTA VANI ARMADIO IGIENICI
CON ANGOLI ARROTONDATI H2,H3
PER DIVERSI MODELLI.

AS OPTION: HYGIENIC (H2 OR H3) BASE
CUPBOARDS WITH ROUNDED CORNERS

SUR DEMANDE PLACARD HYGIÉNIQUE
AVEC ANGLES H2, H3.

AUF ANFRAGE HYGIENE UNTERBAUTEN
IN H2 UND H3 AUSFÜHRUNG.



G9001

Le cucine Harry's sono dotate di una speciale griglia sezionabile in acciaio INOX e di una vasca stampata con angoli raggiati sotto il piano di cottura. I quattro bruciatori a doppia corona e la griglia inox rendono semplicissimo lo scorrimento dei recipienti su tutto il piano di cottura. Il sistema di carico e scarico permette di riempire di acqua la vasca sottostante il piano, che raccoglie liquidi e residui di cottura durante il servizio, evitando incrostazioni e rendendo semplici e rapide le operazioni di pulizia.

Harry's cookers come with a special split pan support in stainless steel and a deep drawn tray with rounded corners under the cooking hob. The four double crown burners and the stainless steel pan support make it very easy to move pans over the entire surface of the cooking hob. The tray under the hob for collecting liquid and cooking residue has a system for filling with water and emptying. The water avoids hardened deposits and makes cleaning simple and quick.

Les cuisinières Harry's sont équipées d'une grille spéciale en inox à secteur amovibles et bac moulé en inox avec angles rayonnés pour contenir l'eau. Les quatre brûleurs à double couronne et la grille en inox simplifient considérablement le déplacement des récipients sur tout le plan de cuisson. Le système de remplissage et de vidange permet de remplir d'eau le bac située sous le plan de cuisson, qui recueille les liquides et les résidus de cuisson pendant la cuisson, en évitant les incrustations et en rendant les opérations de nettoyage plus aisées et très rapides.

Harry's Gasherde sind mit einem besonderen abnehmbaren Edelstahlrost und einem tiefgezogenen abgerundeten Becken ausgestattet. Dank der vier Brenner mit Doppelkrone und des Edelstahlrostes können die Töpfe ganz einfach auf der Kochfläche hin- und hergeschoben werden. Das Zu- und Ablaufsystem ermöglicht das Auffüllen des Beckens, das Flüssigkeiten und Kochreste auffängt, wodurch Verkrustungen vermieden werden und eine schnelle, leichte Reinigung ermöglicht wird.



CUCINE ELETTRICHE - TUTTAPIASTRA ELETTRICI

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

12 — 27



Tutte le cucine elettriche a piastre separate quadrate o tuttapiastra hanno un ampio invaso raggiato antiracimazione dei liquidi, e cassetto raccogliolio per i tuttapiastra. Le piastre separate, da 3 kW o 4 kW, sono comandate da un commutatore a 4 posizioni. I tuttapiastra hanno la piastra in cromo-molibdeno di grosso spessore a 4 zone riscaldanti con comandi indipendenti da 16 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 3 kW and 4 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 16 kW heating element. All models are supplied with thermic limiter device for an always constant temperature and a considerable energy saving.

Toutes les plaque électriques carrées et les plaque inique sont équipées d'un ample bord anti-débordement et d'un toroir recueillant l'huile pour les plaque uniques. Chaque plaque, de 3 kW ou 4 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 16 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 Elektro-Glühplatten haben eine komplett abgerundete Kochmulde, gegen Flüssigkeitsüberlauf. Die 3 kW bzw. 4 kW 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 16 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



G9001

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 7 kW e da 14 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, 7 kW and 14 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 7 kW et de 14 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 Glaskeramikkochfläche hermetisch versiegelt in die Geräteplatte eingebaut. Es sind Modelle mit 2 bzw. 4 Heizsystemen erhältlich (jeweils 7 kW und 14 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

28



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. Versioni multi punti da 14 kW o 28 kW complessivi.

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. There are also multi-point versions with total power of 14 kW or 28 kW.

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. Versions multizones de 14 kW ou 28 kW totaux.

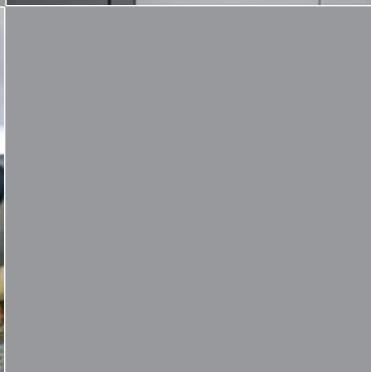
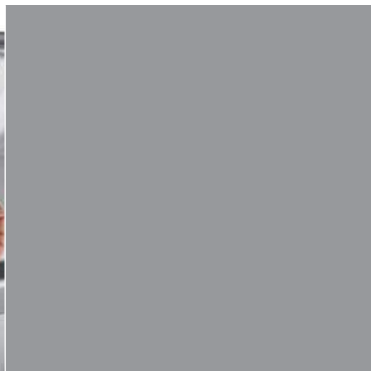
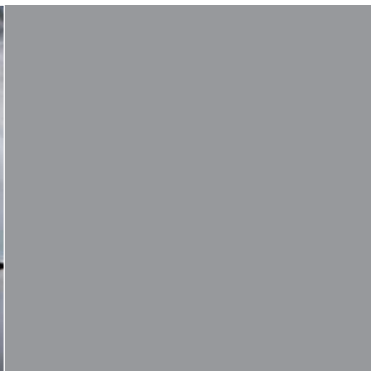
Herde mit Induktionstechnik und glatte Glaskeramikplatte, hermetisch versiegelt, die Infiltrationen vermeidet. Die Platte wird nur beim Aufsetzen von Kochtöpfen auf die Kochfläche aktiviert, wobei eine Leistung bis zu 85% gewährleistet wird. Dadurch sind eine hohe Energieeinsparung und ein extrem schneller Kochvorgang möglich. Es gibt Modelle mit 2 oder 4 Heizelementen mit je 5 kW (Flächeninduktion), Wok-Herde, und Multipunkt-Ausführungen mit insgesamt 14 kW bzw. 28 kW.



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 raggraziate, 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 Nudelkochers installiert werden. Programmierzyklen mit Kochzeiteinstellung für den automatischen Betrieb.

G9001



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 (8kW each half unit) that rapidly reaches high temperatures and gives ideal cooking results.

Étudiées pour la cuisson de la viande et du poisson, les grilles 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. Rohrformiger 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 FAST.

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.

Large capacity pullout water container where melted fats drop 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 Ablenkssystem 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.





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 soudée au plan, garantissant une tenue étanche hygiéniquement étanchée, en réduisant le temps 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 flächenbündig an die Arbeitsplatte verschweißt, so dass die hermetisch und hygienisch versiegelt 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 Energieverschwendung. 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.

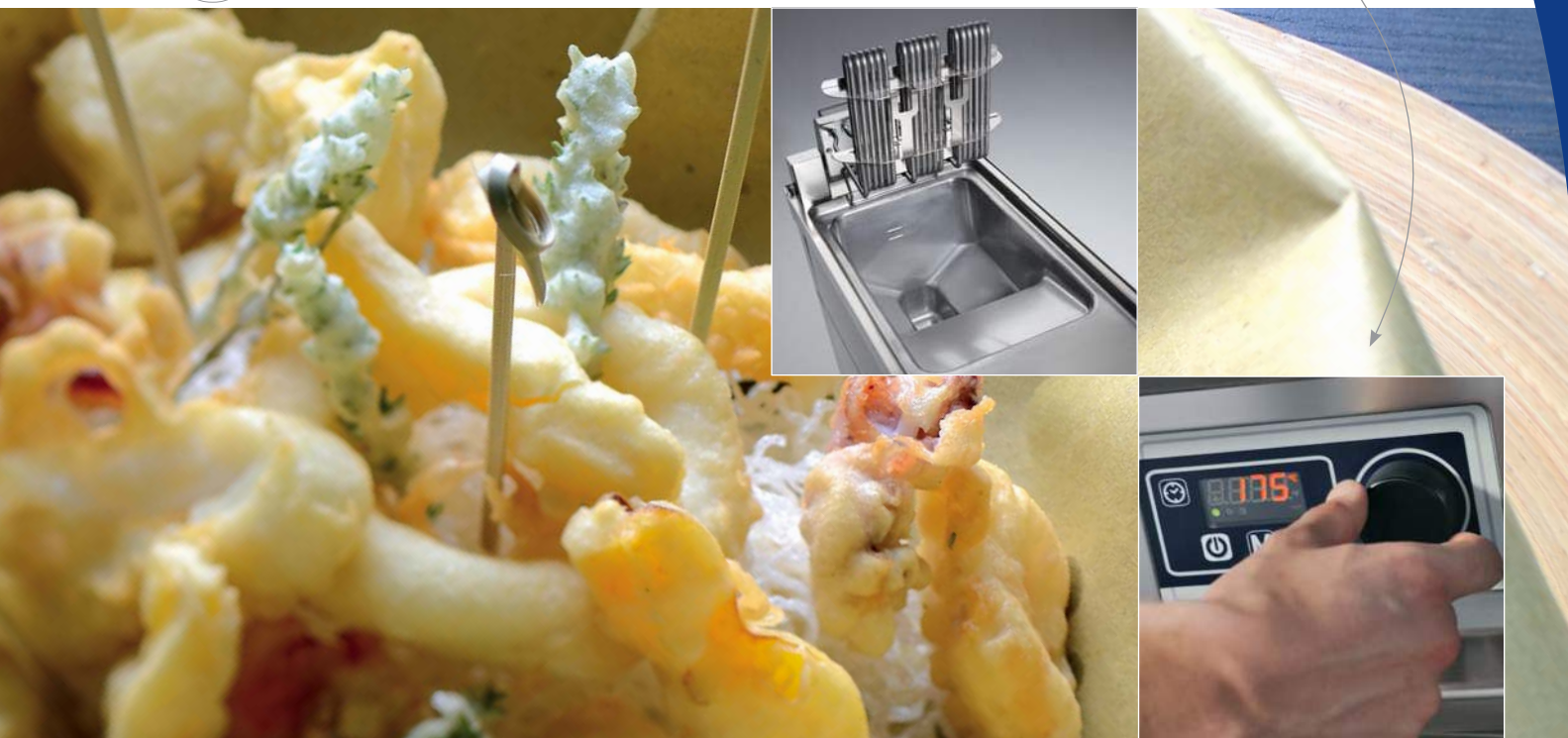


FRIGGITRICI

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.



G9001

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 40Kg/h di patate per il modello 23lt) 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 l); 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 o automatico.

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 tank with manual or automatic tilt.

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 ou automatique.

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 bzw. automatischer Kippfunktion erhältlich.



BRASIERE MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION BRATT PANS

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS

MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNEN

21

31



G9001

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 humides, à chaleur sèche ou frittures légères. Tous les modèles ont la cuve avec angles arrondies et fond en compound et vidange dans la cuve fermée 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.



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

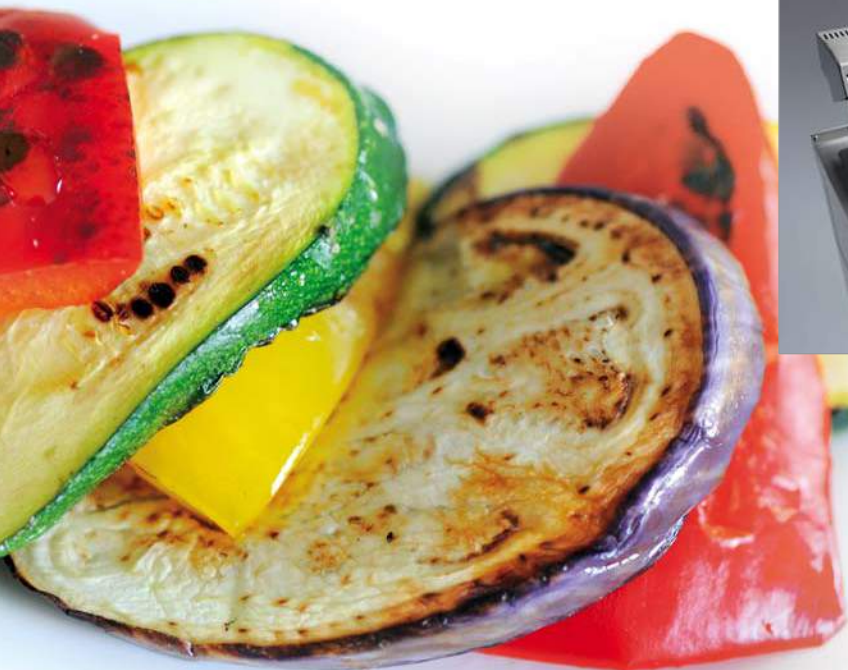
BAIN-MARIE et RÉSERVE À FRITES

BAINMARIE und BEHEIZTE FRITTENWANNE

23

29

31



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

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.

G9001



ELEMENTI NEUTRI

WORK TOP UNITS ELEMÉNTS NEUTRES NEUTRALE ELEMENTE

24

33



G9001

Gli 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.

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

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.

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.



G9001

SEZIONE TECNICA

TECHNICAL SECTION
SECTION TECHNIQUE
TECHNISCHE SEKTION

CUCINE A GAS

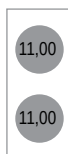
GAS RANGES
CUISINIÈRES À GAS
GASHERDE



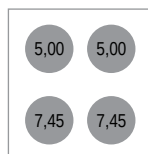
MOD.	cm.	V/Hz	kW	kW	Icon	Icon
8CG9N020T	40-90-25		12,45			
8CG9N020TP	40-90-25		22,00			
8CG9N020C (A)	40-90-90		12,45			
8CG9N020CP (AP)	40-90-90		22,00			
8CG9N040T	80-90-25		24,90			
8CG9N040TP	80-90-25		44,00			
8CG9N040C (A)	80-90-90		24,90			
8CG9N040CP (AP)	80-90-90		44,00			
8CG9N040F	80-90-90		32,90		1 x GN2/1	
8CG9N040FP	80-90-90		52,00		1 x GN2/1	
8CG9N040FE	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	24,90	6,55		1 x GN2/1
8CG9N040FEP	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	44,00	6,55		1 x GN2/1
8CG9N162T	120-90-25		37,35			
8CG9N162TP	120-90-25		66,00			
8CG9N162C (A)	120-90-90		37,35			
8CG9N162CP (AP)	120-90-90		66,00			
8CG9N162FA	120-90-90		45,35		1 x GN2/1	
8CG9N162FAP	120-90-90		74,00		1 x GN2/1	
8CG9N162FEA	120-90-90	AC 400V-3/50 Hz	37,35	6,55		1 x GN2/1
8CG9N162FG	120-90-90		47,15		1 x XL	
8CG9N182F	160-90-90		65,80		2 x GN2/1	



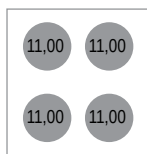
8CG9N020T
8CG9N020C (A)



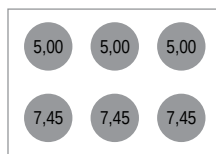
8CG9N020TP
8CG9N020CP (AP)



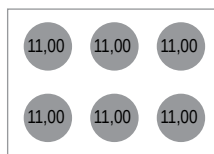
8CG9N040T
8CG9N040C (A)
8CG9N040F
8CG9N040FE



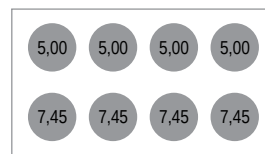
8CG9N040TP
8CG9N040CP (AP)
8CG9N040FP
8CG9N040FEP



8CG9N162T
8CG9N162C (A)
8CG9N162FA
8CG9N162FEA
8CG9N162FG



8CG9N162TP
8CG9N162CP (AP)
8CG9N162FAP



8CG9N182F

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. 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 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. Also available on 4 GN 1/1 gas or electric convection or combi ovens. On request accessoriated versions with automatic wash-system, core probe and reduced power and fun speed.

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

Herdmodelle erhältlich auf statischen Backöfen GN2/1, Gas oder Elektroöfen mit perfekt isolierten Garräumen und mit einem neuen ergonomischen auch seitlich ergreifbarem Griff, um Verbrennungen zu vermeiden, ausgestattet. Herde auch auf Heißluft und Kombiöfen, Gas oder Elektroöfen, 4 Backbleche GN1/1 erhältlich. Auf Anfrage mit automatisches Waschsysteem, Kerntemperaturfühler, Geschwindigkeits- u. Leistungs-Reduktion.

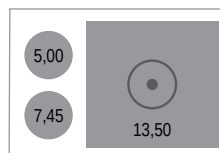
G9001

CUCINE A GAS - tuttapiastro

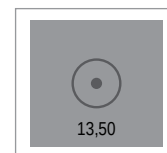
SOLID TOP GAS RANGES PLAQUES COUP-DE-FEU À GAZ GAS-GLÜHPLATTEN



MOD.	cm.	kW	Icon
8CT9N200T	80-90-25	13,50	
8CT9N200C (A)	80-90-90	13,50	
8CT9N200F	80-90-90	21,50	1 x GN2/1
8CT9N138T	120-90-25	25,95	
8CT9N138C (A)	120-90-90	25,95	
8CT9N138FA	120-90-90	33,95	1 x GN2/1



8CT9N200T
8CT9N200C
8CT9N200A
8CT9N200F



8CT9N138T
8CT9N138C
8CT9N138A
8CT9N138FA

11

CUCINE A GAS - Harry's

HARRY'S



8CG9N020HT
8CG9N020HC
8CG9N020HA

4,50

10,00

8CG9N020HTP
8CG9N020HCP
8CG9N020HAP

10,00

10,00

8CG9N040HT
8CG9N040HC
8CG9N040HA
8CG9N040HF
8CG9N040HFE

4,50

7,50

10,00

10,00

8CG9N040HTP
8CG9N040HCP
8CG9N040HAP
8CG9N040HFP
8CG9N040HFEP

10,00

10,00

10,00

10,00

8CG9N162HT
8CG9N162HCP
8CG9N162HTP
8CG9N162HC (A)
8CG9N162HCP (AP)

7,50

4,50

7,50

10,00

4,50

10,00

8CG9N162HT
8CG9N162HC
8CG9N162HTP
8CG9N162HC (A)
8CG9N162HCP (AP)
8CG9N162HFEA
8CG9N162HFEP

7,50

4,50

7,50

10,00

4,50

10,00

8CG9N162HTP
8CG9N162HCP
8CG9N162HAP
8CG9N162HFAP

10,00

10,00

10,00

10,00

10,00

10,00

MOD.	cm.	V/Hz	kW	kW		
8CG9N020HT	40-90-25		14,50			
8CG9N020HTP	40-90-25		20,00			
8CG9N020HC (A)	40-90-90		14,50			
8CG9N020HCP (AP)	40-90-90		20,00			
8CG9N040HT	80-90-25		32,00			
8CG9N040HTP	80-90-25		40,00			
8CG9N040HC (A)	80-90-90		32,00			
8CG9N040HCP (AP)	80-90-90		40,00			
8CG9N040HF	80-90-90		40,00		1 x GN2/1	
8CG9N040HFP	80-90-90		48,00		1 x GN2/1	
8CG9N040HFE	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	32,00	6,55		1 x GN2/1
8CG9N040HFEP	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	40,00	6,55		1 x GN2/1
8CG9N162HT	120-90-25		44,00			
8CG9N162HTP	120-90-25		60,00			
8CG9N162HC (A)	120-90-90		40,00			
8CG9N162HCP (AP)	120-90-90		60,00			
8CG9N162HFA	120-90-90		52,00		1 x GN2/1	
8CG9N162HFAP	120-90-90		68,00		1 x GN2/1	
8CG9N162HFEA	120-90-90	AC 400V-3/50 Hz	44,00	6,55		1 x GN2/1
8CG9N162HFG	120-90-90		53,80		1 x XL	

G9001

12

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC RANGES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
ELEKTROHERDE



MOD.	cm.	V/Hz	kW	
8CE9N030T	40-90-25	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE9N030C (A)	40-90-90	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE9N050T	80-90-25	AC 400V-3/50 Hz	13,00	
8CE9N050C (A)	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	13,00	
8CE9N050FE	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	19,55	1 x GN2/1
8CE9N172C (A)	120-90-90	AC 400V-3/50 Hz	20,00	
8CE9N172FEA	120-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	26,55	1 x GN2/1

8CE9N030T
8CE9N030C
8CE9N030A

4,00

3,00

8CE9N050T
8CE9N050C
8CE9N050A
8CE9N050FE

3,00

4,00

3,00

3,00

8CE9N172C
8CE9N172A
8CE9N172FEA

4,00

3,00

4,00

3,00

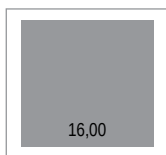
3,00

3,00

12

TUTTAPIASTRA ELETTRICI

SOLID TOP ELECTRIC RANGES
PLAQUES UNIQUE ÉLECTRIQUES
ELEKTRO-GLÜHPLATTEN



MOD.	cm.	V/Hz	kW	
8CE9N054T	80-90-25	AC 400V-3/50 Hz	16,00	
8CE9N054C (A)	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	16,00	
8CE9N054FE	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	22,55	1 x GN2/1

G9001

13

CUCINE ELETTRICHE - vetroceramica

GLASS-CERAMIC ELECTRIC RANGES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIK-HERDE



MOD.	cm.	V/Hz	kW	
8CE9N037T	40-90-25	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE9N037C (A)	40-90-90	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE9N057T	80-90-25	AC 400V-3/50 Hz	14,00	
8CE9N057C (A)	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	14,00	
8CE9N057FE	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	20,55	1 x GN2/1

G9001

14

CUCINE ELETTRICHE - induzione

INDUCTION ELECTRIC RANGES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES À INDUCTION
INDUKTIONS-HERDE



MOD.	cm.	V/Hz	kW	
8CE9N038A	40-90-90	AC 400V-3/50 Hz	10,00	
8CE9N038AM	40-90-90	AC 400V-3/50 Hz	14,00	
8CE9N058A	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	20,00	
8CE9N058AM	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	28,00	
8CE9N039A	40-90-90	AC 400V-3/50 Hz	5,00	

G9001

17

VAPORFIRE

VAPORFIRE



MOD.	cm.	V/Hz	kW
8VF9N125T	45-90-25		11,13
8VF9N125C (A)	45-90-90		11,13
8VF9N126T	80-90-25		22,28
8VF9N126C (A)	80-90-90		22,28
8VF9N127T	120-90-25		33,40
8VF9N127C (A)	120-90-90		33,40



MOD.	cm.	V/Hz	kW
8VF9N325A	45-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	5,76
8VF9N326A	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	11,52

15

CUOCIPASTA

PASTA BOILERS
CUISEURS À PÂTES
NUDELKOCHER



MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8CP9N750A	40	40-90-90		13,60
8CP9N800A	40+40	80-90-90		27,20
8CP9N750S	40	40-90-67		13,60

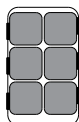


MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8CP9N755A	40	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	12,00
8CP9N855A	40+40	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	24,00
8CP9N755S	40	40-90-67	AC 400V-3N/50 Hz	12,00

Componibilità cestelli

Baskets configurations
Composition paniers
Zusammensetzung für Körbe

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



Lt. 7 x 3



Lt. 7 x 1
Lt. 7 x 2



Lt. 3,5 x 1 Sx
Lt. 3,5 x 1 Dx
Lt. 7 x 2



Lt. 12 x 2



Lt. 14 x 1
Lt. 7 x 1



Lt. 23,5 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

G9001

16

PIETRA LAVICA

CHARGRILL
GRIL CHARCOAL
LAVASTEINGRILL



MOD.	cm.	V/Hz	kW
8GL9N123T	40-90-28		8,00
8GL9N123C (A)	40-90-90		8,00
8GL9N124T	80-90-28		16,00
8GL9N124C (A)	80-90-90		16,00

G9001

23

BAGNOMARIA

BAINE MARIE
BAIN-MARIE
BAINMARIE

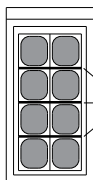


MOD.	cm.	V/Hz	kW
8BM9N500T	40-90-28	AC 400V-3N/50 Hz	2,70
8BM9N500C (A)	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	2,70
8BM9N542T	80-90-28	AC 400V-3N/50 Hz	5,40
8BM9N542C (A)	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	5,40

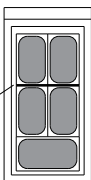
Componibilità bacinelle

Container configurations
Composition bacs
Zusammensetzung für Behälter

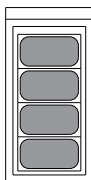
8 x GN1/6



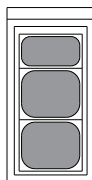
4 x GN1/4
1 x GN1/3



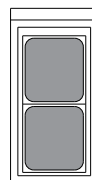
4 x GN1/3



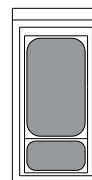
1 x GN1/3
2 x GN1/2



2 x GN2/3



1 x GN1/1
1 x GN1/3



Divisorio vasca

Separator bar
Barre de support
Zwischenstege



GAS ELECTRIC GRIDDLES
FRY TOP
BRATPLATTEN



MOD.		 cm.	kW	V/Hz
8FT9N340TL		40-90-25	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340TLM		40-90-25	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340TLC		40-90-25	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340TR		40-90-25	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340TRM		40-90-25	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340CL		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340CLM		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340CLC		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340CR		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340CRM		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340AL		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340ALM		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340ALC		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340AR		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N340ARM		40-90-90	5,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342TL		80-90-25	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342TLM		80-90-25	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342TLC		80-90-25	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342TLR	 	80-90-25	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342TLRM	 	80-90-25	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342TR		80-90-25	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342TRM		80-90-25	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342CL		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342CLM		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342CLC		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342CLR	 	80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342CLRM	 	80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342CR		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342CRM		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342AL		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342ALM		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342ALC		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342ALR	 	80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342ALRM	 	80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342AR		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz
8FT9N342ARM		80-90-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz



MOD.			 cm.	kW
8FT9N140TL			40-90-25	10,00
8FT9N140TLM			40-90-25	10,00
8FT9N140TLC			40-90-25	10,00
8FT9N150TL			40-90-25	7,00
8FT9N140TR			40-90-25	10,00
8FT9N140TRM			40-90-25	10,00
8FT9N150TR			40-90-25	7,00
8FT9N140CL			40-90-90	10,00
8FT9N140CLM			40-90-90	10,00
8FT9N140CLC			40-90-90	10,00
8FT9N150CL			40-90-90	7,00
8FT9N140CR			40-90-90	10,00

MOD.			 cm.	kW
8FT9N140CRM			40-90-90	10,00
8FT9N150CR			40-90-90	7,00
8FT9N140AL			40-90-90	10,00
8FT9N140ALM			40-90-90	10,00
8FT9N140ALC			40-90-90	10,00
8FT9N150AL			40-90-90	7,00
8FT9N140AR			40-90-90	10,00
8FT9N140ARM			40-90-90	10,00
8FT9N150AR			40-90-90	7,00
8FT9N142TL			80-90-25	20,00
8FT9N142TLM			80-90-25	20,00
8FT9N142TLC			80-90-25	20,00
8FT9N152TL			80-90-25	14,00
8FT9N142TLR			80-90-25	20,00

20

BRASIERE

BRATT PANS
SAUTEUSES
KIPPBRATPFANNEN



MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW	kW [⚡]
8BR9N900	60	80-90-90	AC 230V/50 Hz	17,00	0,10
8BR9N900I	60	80-90-90	AC 230V/50 Hz	17,00	0,10
8BR9N622	60	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	17,00	0,13
8BR9N622I	60	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	17,00	0,13
8BR9N642	100	120-90-90	AC 400V-3/50 Hz	26,60	0,13
8BR9N642I	100	120-90-90	AC 400V-3/50 Hz	26,60	0,13



MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW	kW [⚡]
8BR9N930	60	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	13,83	
8BR9N930I	60	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	13,83	
8BR9N632	60	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	13,93	
8BR9N632I	60	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	13,93	
8BR9N652	100	120-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	20,83	
8BR9N652I	100	120-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	20,83	

G9001

21

BRASIERE MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION BRATT PANS
SAUTEUSES MULTIFONCTIONS
MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNEN



MOD.	cm.	V/Hz	kW
8BR9N960C (A)	40-90-90	AC 400V-3/50 Hz	5,00
8BR9N962C (A)	80-90-90	AC 400V-3/50 Hz	10,00

G9001

23

RISCALDATORI DI PATATE

CHIP SCUTTLES
RÉSERVE À FRITES
BEHEIZTE FRITTENWANNE



MOD.	cm.	V/Hz	kW
8RP9N520T	40-90-28	AC 230V/50 Hz	1,65
8RP9N520C (A)	40-90-90	AC 230V/50 Hz	1,65

G9001

MOD.	□	▲ ○	cm.	kW
8FT9N142TLRM	■ ■■	○	80-90-25	20,00
8FT9N152TLR	□ ■■	▲	80-90-25	14,00
8FT9N142TR	■■■	○	80-90-25	20,00
8FT9N142TRM	■■■	○	80-90-25	20,00
8FT9N152TR	■■■	▲	80-90-25	14,00
8FT9N142CL	□	○	80-90-90	20,00
8FT9N142CLM	■	○	80-90-90	20,00
8FT9N142CLC	☑	○	80-90-90	20,00
8FT9N152CL	□	▲	80-90-90	14,00
8FT9N142CLR	□ ■■	○	80-90-90	20,00
8FT9N142CLRM	■ ■■	○	80-90-90	20,00
8FT9N152CLR	□ ■■	▲	80-90-90	14,00
8FT9N142CR	■■■	○	80-90-90	20,00
8FT9N142CRM	■■■	○	80-90-90	20,00

MOD.	□	▲ ○	cm.	kW
8FT9N152CR	■■■	▲	80-90-90	14,00
8FT9N142AL	□	○	80-90-90	20,00
8FT9N142ALM	■	○	80-90-90	20,00
8FT9N142ALC	☑	○	80-90-90	20,00
8FT9N152AL	□	▲	80-90-90	14,00
8FT9N142ALR	□ ■■	○	80-90-90	20,00
8FT9N142ALRM	■ ■■	○	80-90-90	20,00
8FT9N152ALR	□ ■■	▲	80-90-90	14,00
8FT9N142AR	■■■	○	80-90-90	20,00
8FT9N142ARM	■■■	○	80-90-90	20,00
8FT9N152AR	■■■	▲	80-90-90	14,00

19

FRIGGITRICI

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN



MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8FG9N601A	12	40-90-90		11,00
8FG9N601S	12	40-90-55		11,00
8FG9N602A	12+12	80-90-90		22,00
8FG9N602S	12+12	80-90-55		22,00
8FG9N604A	18	40-90-90		16,00
8FG9N604S	18	40-90-55		16,00
8FG9N605A	18+18	80-90-90		32,00
8FG9N605S	18+18	80-90-55		32,00
8FG9N609A	23	40-90-90		19,00



MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8FG9N701A	12	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	9,00
8FG9N701AE	12	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	9,00
8FG9N701S	12	40-90-55	AC 400V-3N/50 Hz	9,00
8FG9N706A	10+10	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	18,00
8FG9N706AE	10+10	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	18,00
8FG9N706S	10+10	40-90-55	AC 400V-3N/50 Hz	18,00
8FG9N702A	12+12	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	18,00
8FG9N702AE	12+12	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	18,00
8FG9N702S	12+12	80-90-55	AC 400V-3N/50 Hz	18,00
8FG9N704A	18	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	13,50
8FG9N704AE	18	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	13,50
8FG9N704S	18	40-90-55	AC 400V-3N/50 Hz	13,50
8FG9N705A	18+18	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	27,00
8FG9N705AE	18+18	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	27,00
8FG9N705S	18+18	80-90-55	AC 400V-3N/50 Hz	27,00
8FG9N709AE	23	40-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	21,00

G9001

22

PENTOLE

BOILING PANS
MARMITES
KOCHKESSEL



MOD.		lt	cm.	kW
8PM9N504	indirect heating	100	80-90-90	21,00
8PM9N507	indirect heating	150	80-90-90	21,00
8PM9N501	direct heating	100	80-90-90	21,00
8PM9N502	direct heating	150	80-90-90	21,00



MOD.		lt	cm.	V/Hz	kW
8PM9N524	indirect heating	100	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	16,00
8PM9N527	indirect heating	150	80-90-90	AC 400V-3N/50 Hz	18,00

ELEMENTI NEUTRI

WORK TOP UNITS
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRALE ELEMENTE



MOD.	cm.
8PL9N070T	40-90-28
8PL9N070TSC	40-90-28
8PL9N070C (A)	40-90-90
8PL9N070CSC (ASC)	40-90-90

MOD.	cm.
8PL9N072T	80-90-28
8PL9N072TSC	80-90-28
8PL9N072C (A)	80-90-90
8PL9N072CSC (ASC)	80-90-90

G9001





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



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



2009/142/EC
G A S T R O

Concept Marketing GICO

Printed by Sincromia (PN) - Cod. 133564

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