

# GICO

GRANDI IMPIANTI CUCINE



**GICOLD**  
VERTICALLINE

**GICOLD**  
COUNTERLINE

**GICOLD**  
QUICKCHILL

**GICOLD**  
VERTICALLINE

**GICOLD**  
COUNTERLINE

**GICOLD**  
QUICKCHILL

# AFFIDABILITÀ, SICUREZZA E ALTE PRESTAZIONI ANCHE NEL CAMPO DEL FREDDO.

Reliability, safety and high performance  
Also in the refrigeration field.

Fiabilité, sécurité et hautes performances  
Même dans le secteur du froid.

Zuverlässigkeit, sicherheit und hohe  
Leistungsfähigkeit auch im kühlbereich.

## FRESCHEZZA ESPRESSA **TUTTO L'ANNO!**

Express chilling all year round!

La fraîcheur toute l'année!

Frische speisen das ganze jahr!





## ARMADI REFRIGERATI

Con diverse capacità di stoccaggio  
e varianti a temperatura positiva, negativa o mista.

Chiller and freezer cabinets available with different  
Capacities and temperatures (positive/negative/combined).

Des armoires frigorifiques avec différentes capacités de stockage  
et versions à température positive négative et mixte.

Kühlschränke mit mehreren lagerungsmöglichkeiten und  
unterschiedlichen temperaturen, positiv/doppeltemperatur/negativ.



**GICOLD**  
VERTICALLINE





## TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI

Che garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti, delle materie prime, dei prodotti di gastronomia e pasticceria.

Chiller and freezer counters that guarantee a perfect preservation of food, gastronomy and confectionary products.

Tables réfrigérées ventilées qui garantissent une conservation parfaite des aliments, des matières premières, des produits de gastronomie et de pâtisserie.

Belüftete Kühltische, die eine hervorragende Konservierung von Lebensmitteln, Rohstoffen, gastronomischen Produkten und Konditoreiprodukten garantieren.



**GICOLD**  
COUNTERLINE





## ABBATTITORI RAPIDI DI *TEMPERATURA*

e congelatori per la ristorazione,  
gastronomia e pasticceria.

Blast chillers and freezers for catering, gastronomy  
and Pastry making.

Cellules de refroidissement et congélateurs pour la  
restauration, gastronomie et pâtisserie.

Schnellabkühler und schockfroster für restaurantbetriebe,  
Gastronomie und konditoreien.



**GICOLD**  
QUICKCHILL



**GICOLD**  
 VERTICALLINE

MODELLO Model Modèle Modell	CAPACITÀ Capacity Capacité Kapazität	PORTE Doors Portes Türen	CELLE Compart. Chambres Zelle	TEMPERATURA Temperature Température Temperatur (°C)	DIM. ESTERNE Overall Dim. Dim. Ext. Maße (cm.)
<b>8AF700TN</b> <b>8AF700TN2</b> <b>8AF700BT</b>	700 Lt.	1	1	+ 2°C + 7°C - 2°C + 7°C - 20°C - 10°C	L = 73,3 P = 80,3 H = 209
<b>8AF1400TN</b> <b>8AF1400TN2</b> <b>8AF1400BT</b>	1400 Lt.	2	1	+ 2°C + 7°C - 2°C + 7°C - 20°C - 10°C	L = 146,6 P = 80,3 H = 209

MODELLO Model Modèle Modell	CONDENS. Cond. unit Unité de cond. Aggregat	PORTE Doors Portes Türen	PIANO/ALZ Top/upstand Plan/dosseret Arb.Platte/Aufk.	TEMPERATURA Temperature Température Temperatur (°C)	DIM. ESTERNE Overall Dim. Dim. Ext. Maße (cm.)
<b>8TRB126</b> <b>8TRB126A</b> <b>8TRB126SP</b>	X	2	X XX -	- 2°C + 7°C	126 - 70 - h85 126 - 70 - h85 126 - 70 - h81
<b>8TRB172</b> <b>8TRB172A</b> <b>8TRB172SP</b>	X	3	X XX -	- 2°C + 7°C	172,1 - 70 - h85 172,1 - 70 - h85 172,1 - 70 - h81
<b>8TRB218</b> <b>8TRB218A</b> <b>8TRB218SP</b>	X	4	X XX -	- 2°C + 7°C	218,2 - 70 - h85 218,2 - 70 - h85 218,2 - 70 - h81
<b>8TFB126</b> <b>8TFB126A</b> <b>8TFB126SP</b>	X	2	X XX -	- 24°C - 18°C	126 - 70 - h85 126 - 70 - h85 126 - 70 - h81
<b>8TFB172</b> <b>8TFB172A</b> <b>8TFB172SP</b>	X	3	X XX -	- 24°C - 18°C	172,1 - 70 - h85 172,1 - 70 - h85 172,1 - 70 - h81
<b>8TRB107</b> <b>8TRB107A</b> <b>8TRB107SP</b>	-	2	X XX -	- 2°C + 7°C	112,4 - 70 - h85 112,4 - 70 - h85 112,4 - 70 - h81
<b>8TRB153</b> <b>8TRB153A</b> <b>8TRB153SP</b>	-	3	X XX -	- 2°C + 7°C	158,5 - 70 - h85 158,5 - 70 - h85 158,5 - 70 - h81
<b>8TRB204</b> <b>8TRB204A</b> <b>8TRB204SP</b>	-	4	X XX -	- 2°C + 7°C	204,6 - 70 - h85 204,6 - 70 - h85 204,6 - 70 - h81

**GICOLD**  
 COUNTERLINE

**GICOLD**  
 QUICKCHILL

MODELLO Model Modèle Modell	TEGLIE Trays Plats Behälter	DIM. ESTERNE Overall Dim. Dim. Ext. Maße (cm)	TENSIONE Voltage Tension Spannung (V/Hz)
<b>8AB05F</b> <b>8AB05S</b>	5	76 - 70 - h85 79 - 83,9 - h84,7	AC 230V/50 Hz
<b>8AB10F</b> <b>8AB10S</b>	10	79 - 76 - h163 79 - 83,9 - h165	AC 230V/50 Hz
<b>8AB15S</b>	15	79 - 83,9 - h199	AC 400V-3N/50 Hz

**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



Le immagini hanno scopo puramente illustrativo. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.  
 The images are for illustration purposes only. The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice.  
 Les images sont seulement illustratives du produit. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis.  
 Die Bilder haben nur illustrativen Zweck. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.