



GICO
MAESTRI DI CUCINE.

MODULAR KITCHEN SOLUTIONS

H+

Cucine *su Misura.*

Tailor Made *Kitcken.*

Grazie a **50 anni di know-how tecnico e di design** delle cucine professionali interamente Made in Italy, **Gico disegna, progetta e realizza soluzioni su misura per ogni esigenza in ambito ristorazione.**

Gico è riconosciuta e apprezzata per l'alto livello di customizzazione, le soluzioni esclusive, la grande capacità nell'ottimizzare gli spazi disponibili e nel soddisfare le richieste di ogni chef, anche i più esigenti.

Gico, con le sue apparecchiature funzionali, performanti e solide, e oggi con la nuova **linea H+** porta la cucina modulare nel futuro.

GICO applies its 50 years of technical and design know-how to designing, planning and producing professional kitchens entirely made in Italy, providing made to measure solutions to cater for all needs in the food and beverage trade.

GICO is renowned for its highly customised, exclusive solutions and its ability to optimise the space available and meet the needs of even the most demanding chefs.

GICO, with its functional, reliable and solid equipment, and now with the new H+ line, takes modular kitchens into the future.

MADE IN ITALY



Evoluzione *in cucina*

Kitchen *evolution*

Gico ha da sempre cura di chi opera nelle cucine e si impegna a garantire soluzioni all'avanguardia in ambito Sicurezza, Igiene, Usabilità, Performance e Sostenibilità, dal design "Made in Italy".

IGIENE E SICUREZZA

HYGIENE AND SAFETY

Massima igiene e sicurezza in tutti i prodotti Gico; saldature in continuo, angoli arrotondati, unione a baionetta, doppi invasi e cura artigianale per i dettagli, rendono agevole la pulizia di tutte le superfici ed estremamente sicuri tutti i nostri prodotti. **H+** porta nel mondo delle cucine modulari ancora più sicurezza per gli operatori: nuovo piano con bordo raggato e salvagoccia integrato, maggiore inclinazione del cruscotto, manopole in metallo con sistema isolante, fondo raggato e porte coibentate per gli armadi.

Maximum hygiene and safety are featured in all GICO products: continuous welding, rounded corners, bayonet joints, double overflow wells and artisan crafted details make all our products safe, with extremely easy to clean surfaces.

H+ brings even more safety for modular kitchen operators: new worktops with deep drawn edges and incorporated drip catchers, better inclined control panels, insulated steel knobs, deep-drawn bottoms and insulated cabinet doors.

PERFORMANCE E ROBUSTEZZA

PERFORMANCE AND STRENGTH

Gico è riconosciuta per l'impareggiabile robustezza delle proprie apparecchiature e performance di alto livello. **H+** si presenta con nuovi piani ancora più solidi, elementi che facilmente si possono collegare ad un ottimizzatore - con notevole risparmio nei consumi ed elevate performance per ciascuna funzione. Nuovi generatori ad induzione che non richiedono più vani tecnici e consentono di utilizzare lo spazio sottostante con l'inserimento di basi refrigerate.

GICO is renowned for the unbeatable strength of its equipment as well as high performance. H+ comes with new worktops that are even more robust, elements that are easily connected to an optimiser - bringing considerable savings in consumption and high performance for each function. Also featured are new induction generators that no longer require technical compartments, making it possible to insert refrigerated bases in the space below the tops.

GICO has always had at heart those who work in kitchens, and is committed to providing solutions to the fore in terms of Safety, Hygiene, Usability, Performance and Sustainability, featuring Italian flair for design, produced entirely in Italy.

ERGONOMIA E DESIGN

ERGONOMICS AND DESIGN

Gico porta l'armonia e l'estetica nel mondo delle Cucine Modulari grazie al costante studio dei trend e delle esigenze di chi opera in cucina. **H+** si presenta con un design all'avanguardia - linee geometriche, raggature e angoli smussati - con una nuova manopola ergonomica anche in versione elettronica con display incorporato, con una nuovissima maniglia personalizzabile e reversibile. **H+** unisce ergonomia e tecnologia e apre la possibilità di personalizzare il colore di fianchi, maniglie, porte e cruscotti.

GICO brings harmony and good looks into the world of modular kitchens by constantly studying trends and the needs of kitchen staff. H+ comes with avant-garde design - geometric lines, radii and rounded corners - with a new ergonomic knob, and boasts an electronic version with incorporated display and a brand-new reversible, customisable handle. H+ combines ergonomics and technology and provides the possibility to customise the colour of side panels, handles, doors and control panels.

AFFIDABILITÀ E SOSTENIBILITÀ

RELIABILITY AND SUSTAINABILITY

Gico ha da sempre a cuore non soltanto la salute di chi opera in cucina ma anche la salvaguardia dell'ambiente. **H+** è la conferma del nostro impegno nei confronti del cliente, garanzia di attrezzature estremamente affidabili, solide, rispettose dei consumi e dell'ambiente. Il tutto con spirito innovativo e design 100% italiano.

GICO has always had at heart not only the health of kitchen workers, but also the wellbeing of the environment.

H+ confirms our commitment to clients, guaranteeing extremely reliable, robust equipment that is mindful of consumption and the environment. Underpinning all this is a 100% Italian spirit of innovation and design.

THE NEW
H+
 MODULAR
 KITCHEN



LA NUOVA ERA DELLA CUCINA MODULARE INIZIA ORA.

THE NEW ERA OF MODULAR KITCHENS STARTS NOW.



MANOPOLA ANALOGICA ANALOGIC KNOB

In acciaio con borchia integrata nel cruscotto.

In steel with cap integrated into the control panel.



MANOPOLA DIGITALE DIGITAL KNOB

In acciaio con display integrato per impostazione e controllo parametri, temperatura e tempo, borchia integrata nel cruscotto.

In steel with integrated display for parameter setting and control, temperature and time, and cap integrated into the control panel.



CRUSCOTTO INCLINATO INCLINED CONTROL PANEL

Una migliore visibilità comandi.

Easily visible controls.



NUOVO PIANO NEW WORKTOP

Con bordo raggiato e profilo salva goccia integrato - grande robustezza e sicurezza nell'utilizzo.

With deep-drawn edge and integrated drip catcher - strong and safe in use.



ARMADIO IGIENE CABINET HYGIENE

Fondo raggiato e pareti accuratamente rifinite.

Rounded bottom and precisely finished sides.

CHIUSURE LATERALI SIDE CLOSURES



Fianco terminale liscio da 3 mm (STANDARD).

3 mm plain end panel (STANDARD).



Fianco terminale a tutta altezza da 50 mm (LUSO).

50 mm full height end panel (LUXURY).



PERSONALIZZAZIONI COLORE COLOUR CUSTOMISATION

Variante colore a richiesta per fianchi e maniglie.

Colour variants on demand for side panels and handles.



PORTA ARMADIO CABINET DOOR

Interamente coibentata e saldata in continuo.

Fully insulated, continuous welding.



MANIGLIA PORTA ARMADIO CABINET DOOR HANDLE

Impugnatura ergonomica, reversibile e personalizzabile nel colore.

Ergonomic grip, reversible with customisable colour.

H+ "in Linea"

H+ "in Line"

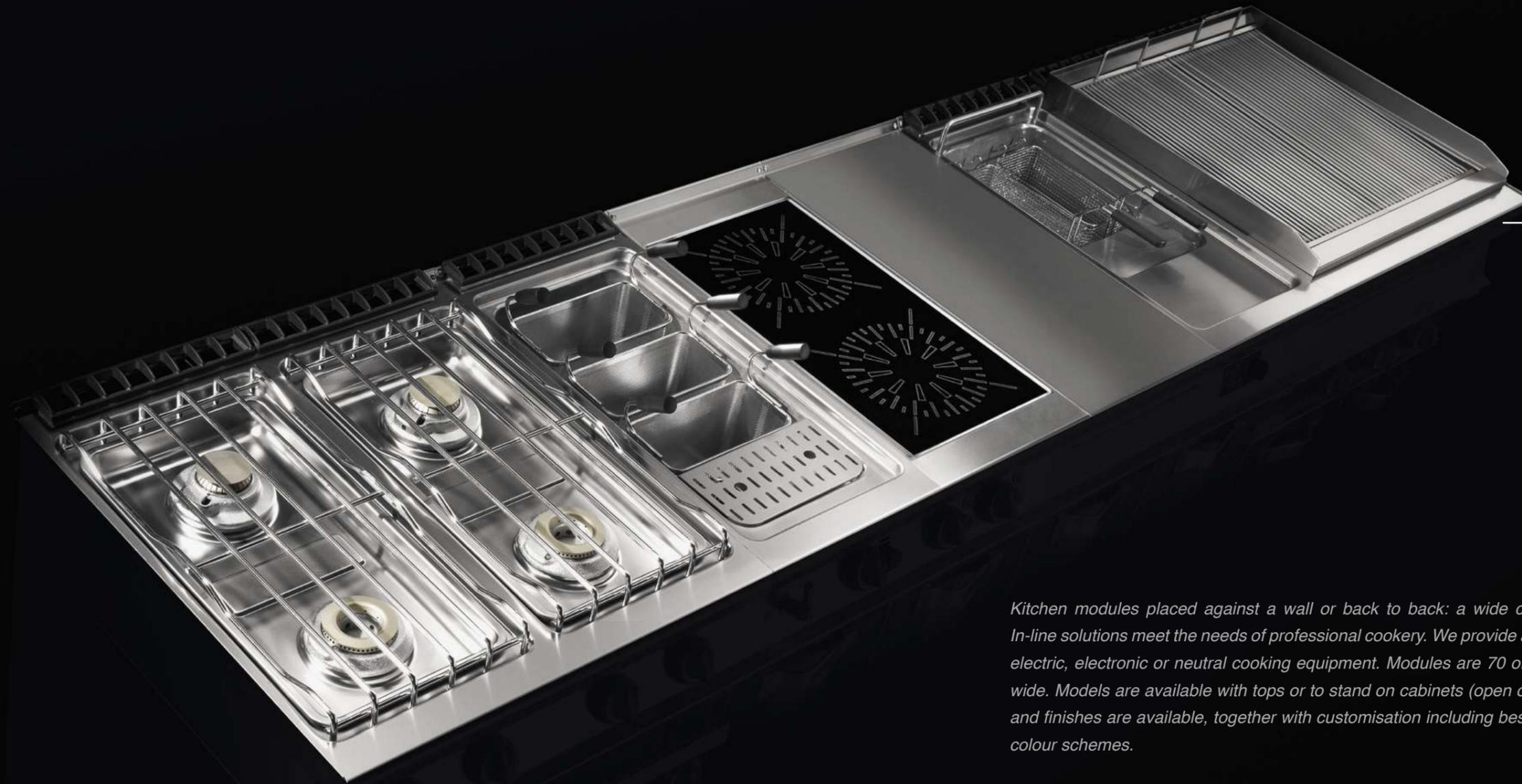
Ciò che credi di conoscere, oggi si rinnova.

What you thought you knew now undergoes renewal.

H+

Cucine modulari a muro o contrapposte: ampia componibilità ed ottime prestazioni.

Soluzioni in linea con le esigenze di una cottura altamente professionale. Oltre 500 modelli diversi di apparecchiature di cottura a gas, elettriche, elettroniche o neutre. Attrezzature con profondità di 70 o 90 cm per larghezze di 40-80-120-180 cm. Modelli disponibili in versione Top e su armadio (a giorno o con portine). Sono disponibili numerosi accessori, finiture e personalizzazioni con elementi su misura e colorazioni a richiesta.



Kitchen modules placed against a wall or back to back: a wide choice and excellent performance. In-line solutions meet the needs of professional cookery. We provide a choice of over 500 models of gas, electric, electronic or neutral cooking equipment. Modules are 70 or 90 cm deep x 40-80-120-180 cm wide. Models are available with tops or to stand on cabinets (open or with doors). Several accessories and finishes are available, together with customisation including bespoke elements and user definable colour schemes.

H⁺ Passante

H⁺ "Through Units"

Infinite possibilità per la tua cucina.

Infinite possibilities for your kitchen.

H⁺



Cucine centrali " Passanti". Robuste e di grandi dimensioni, le apparecchiature delle nostre passanti fanno parte di un programma modulare che offre molteplici soluzioni alle esigenze della media e grande ristorazione. Consentono di realizzare importanti installazioni centrali e sono disponibili nella versione 100 e 110 di profondità. Le larghezze per la 100 sono di 40-80-120-180 cm, mentre per la 110 le larghezze sono 50-60-100-150 cm. Nella 110 l'ampia gamma di elementi modulari si abbina perfettamente alla linea 55 di uguale livello qualitativo.

Caratterizzate da finiture ed accessori di pregio, queste cucine hanno angoli arrotondati in tutte le superfici di cottura e nei vani sottostanti.

I comandi disposti su i due lati della cucina e il piano cottura privo di dislivelli, consentono di operare facilmente in totale sicurezza.

I Modelli sono disponibili in versione Top e su armadio passante (a giorno o con portine).

Completano le gamme elementi su misura e colorazioni a richiesta su maniglie e fianchi.

Central 'through' kitchen units are robust and large. The equipment in this range is part of a modular system that provides many solutions to the needs of medium-large food and beverage services. They are used to create important central installations and come with depths of 100 or 110. The 100 version comes in widths of 40-80-120-180 cm, and the 110 cm version in widths of 50-60-100-150 cm. For the 110 model, there is a wide range of modular units that coordinate perfectly with the 55 line of the same quality. Featuring outstanding finishes and accessories, this kitchen equipment has rounded corners for all cooking surfaces and the compartments underneath. The controls arranged on the two sides of the cooker and a flush-fitting cooking hob facilitate totally safe operations.

Models are available with tops on through cabinets (open or with doors). The range is completed with bespoke elements and user definable colour schemes on handles and side panels.



GICO
MAESTRI DI CUCINE.

GICO spa

Via IV Novembre, 81 - 31028 Vazzola (TV) Italy

Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444540

info@gico.it - www.gico.it



SOME C
GRUPPO

QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOME C SpA (EXN ticker: SOM) è un gruppo di 20 società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa - sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; sistemi e prodotti di cucine professionali; progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOME C gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOME C è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppo.com

SOME C SpA (EXN ticker: SOM) consists of a group of 20 companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors - engineered systems of naval architecture and building façades; professional kitchen systems and products; design and creation of bespoke interiors. SOME C group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOME C means Italian construction quality. www.somecgruppo.com

Le immagini hanno scopo puramente illustrativo. I dati riportati sono indicativi. 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. Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. Die Bilder haben nur illustrativen Zweck. Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.