

# Storia e Futuro della **Cucina Modulare**

The History and Future  
of **Modular Kitchen**

Geschichte und Zukunft  
der **Modulküche**

 **GICO**  
MAESTRI DI CUCINE.







Fondata nel 1971 a Vazzola (Treviso), oggi GICO si racconta attraverso il payoff “Maestri di cucine”.

Da 50 anni GICO offre agli Chef soluzioni personalizzate su misura, forti di un’esperienza senza eguali nel mondo delle cucine professionali, con l’obiettivo di migliorare l’ambiente di lavoro e la qualità della vita in cucina.

Founded in 1971 in Treviso (Italy), GICO today tells its story through the “Kitchen masters” payoff. For the last 50 years, GICO has been offering custom-made solutions for Chefs by drawing on unrivalled experience gained in the field of professional kitchens, with the aim of improving the working environment and quality of life in the kitchen.

1971 in Treviso (Italien) gegründet, gilt GICO heute als „Meister der Küche“. Seit 50 Jahren bietet GICO Küchenchefs maßgeschneiderte Küchen, kraft einer Erfahrung, die in der Welt der Profiküchen ihres Gleichen sucht. Mit einem konkreten Ziel: die Arbeitsumgebung und Lebensqualität in der Küche zu verbessern.

# Esperienza

Heritage  
Erfahrung

GICO può vantare mezzo secolo di expertise e un background inimitabile, grazie al quale è in grado di ideare e sviluppare soluzioni esclusive per dare valore ai nostri clienti. La nostra proposta di valore risiede nella completezza della Gamma, nell'efficiente Servizio Post Vendita e nelle caratteristiche stesse dei nostri prodotti: durevolezza, efficienza ed efficacia delle soluzioni impiegate, ottimizzazione dei costi di esercizio, facilità di manutenzione.

GICO boasts half a century of expertise and an unrivalled history, which allows them to come up with and develop exclusive solutions to deliver value to our customers. Our value proposition lies in our comprehensive Range, our efficient After-Sales Service, and even in the features of our products: durability, the efficiency and effectiveness of the solutions used, optimised operating costs and ease of maintenance.

Heute kann GICO auf ein halbes Jahrhundert Expertise und einen unvergleichlichen Hintergrund zurückblicken, dank dem das Unternehmen imstande ist, die exklusivsten Lösungen zu kreieren und zu entwickeln und auf diese Weise echte Werte für seine Kunden zu schaffen. Der Wertvorschlag liegt in der Vollständigkeit des Angebots, im effizienten After-Sales-Service und in den Merkmalen unserer Produkte: Dauerhaftigkeit, Effizienz und Wirksamkeit der angewandten Lösungen, Optimierung der Betriebskosten, einfache Wartung.



# Futuro

Future  
Zukunft

Nel 2020 GICO entra a far parte del Gruppo Somec, SpA quotata in borsa che riunisce società altamente specializzate in ingegnerizzazione, design e realizzazione di grandi progetti "chiavi in mano" in ambito civile e navale. La solidità del Gruppo consente a GICO di operare su scala globale, gestendo dal progetto di specialty a commesse più ampie, fino a cucine complete premium, attraverso un network di partners di primario livello.

In 2020, GICO joined the Somec Group S.p.A., a public company that groups together companies that are highly specialised in engineering, designing and implementing large "turnkey" projects in the civil and naval sectors. The fact that the Group is solid enables GICO to operate on a global scale, handling everything from specialty projects to bigger orders, right up to complete premium kitchens, through a network of leading partners.

2020 hat sich GICO der Gruppe Somec angeschlossen, einer börsennotierten Aktiengesellschaft, die hochspezialisierte Unternehmen aus dem Bereich der Entwicklung, des Designs und der Umsetzung großer „schlüsselfertiger“ Projekte im Wohnungs- und Schiffsbau vereint. Die Solidität des Konzerns ermöglicht es GICO, im globalen Maßstab zu arbeiten und über ein Netzwerk von hochrangigen Partnern sowohl Spezialprojekte als auch Aufträge mit größerem Umfang zu übernehmen, bis hin zu vollständigen Premiumküchen.



# Progettiamo

We design  
Wir projektieren

Dal singolo blocco cucina a progetti completi ad elevata complessità. La progettazione è per noi un valore chiave. Ogni nuovo progetto nasce dall'esperienza del nostro Team e dal confronto quotidiano con chi opera nel settore, assicurando tecnologie funzionali alle vere necessità del professionista e dell'imprenditore. In GICO, le persone e la progettazione di soluzioni fanno la differenza e garantiscono disponibilità, cura, attenzione al cliente e ai suoi desideri.

From the single kitchen unit to complete highly complex projects. Design is a key value for us. Each new project springs from our Team's experience and working with people in the industry on a daily basis, ensuring that its technologies address the actual needs of professionals and entrepreneurs. At GICO, people and the design of solutions are what makes the difference and ensure availability, care and a focus on customers and their wishes.

Vom einzelnen Küchenblock bis hin zu Komplettprojekten mit großer Komplexität. Die Projektierung ist für uns ein grundlegender Wert. Jedes neue Projekt entsteht aus der Erfahrung unseres Teams und dem täglichen Dialog mit Menschen, die jeden Tag in diesem Bereich arbeiten. So kann GICO Technologien gewährleisten, die auf die echten Erfordernisse des Kochs und des Unternehmers zugeschnitten sind. Bei GICO machen die Menschen und die Ermittlung von Lösungen den Unterschied; das Unternehmen garantiert Flexibilität, Sorgfalt und Aufmerksamkeit gegenüber dem Kunden und seinen Wünschen.



# Realizziamo

Implement  
Setzen um

Il nostro stabilimento produttivo unisce la più efficiente organizzazione alla flessibilità di chi crede fortemente nel valore della personalizzazione. La nostra professionalità è al servizio di chi non si accontenta di limitare la propria creatività alle attrezzature che ha a disposizione, ma sogna una cucina che consente di realizzare il futuro e al tempo stesso di lavorare in totale sicurezza e praticità.

Our production plant unites the most efficient organisation with the flexibility of those who strongly believe in the value of customisation. Our professionalism is made available to those who are not satisfied with having to limit their creativity to the equipment they have at their disposal, but who dream of a kitchen that allows them to shape the future while working in complete safety and practicality.

Unsere Produktionsstätte verbindet eine hocheffiziente Organisation mit Flexibilität, denn wir sind überzeugt vom Wert der Personalisierung. Unsere Professionalität steht im Dienst all derer, die sich nicht damit zufriedengeben, ihre Kreativität auf die zur Verfügung stehenden Gerätschaften zu beschränken, sondern von einer Küche träumen, die ihnen ihre Zukunft sichert und gleichzeitig ein Arbeiten mit absoluter Sicherheit und Zweckmäßigkeit ermöglicht.



# Progetti esclusivi Tailor Made per l'alta ristorazione 100% Made in Italy

Exclusive Tailor Made  
projects for haute cuisine  
100% Made in Italy

Exklusive Projekte  
Tailor Made für die  
Gastronomie der  
Spitzenklasse  
100% Made in Italy

Operiamo su scala globale e siamo in grado  
di gestire progetti completi ad elevata  
complessità. Grazie al rapporto con partner  
di primario livello, offriamo soluzioni complete,  
esclusive e customizzate.

We work on a global  
scale and are capable  
of managing complete  
highly complex projects.  
Our primary level  
relationship with partners  
allows us to offer complete,  
exclusive and customised  
solutions.

Wir arbeiten im globalen  
Maßstab und sind in der  
Lage, vollständige Projekte  
mit hoher Komplexität  
zu übernehmen.  
Dank der Beziehungen  
zu hochklassigen Partnern  
bieten wir exklusive, auf  
die Anforderungen des  
Kunden zugeschnittene  
Komplettlösungen.





## Monoblocco

Monobloc Cooking Suite  
Monoblok Küche

Studiata e progettata in base alle esigenze dello Chef. Altissimo livello di customizzazione, per Cooking Suite esclusive nei materiali, nei colori, nel design e nelle dimensioni che si adattano perfettamente ad ogni spazio e food experience.

Studied and designed according to the Chef's needs. Very high level of customisation for exclusive Cooking Suites in materials, colours, design and dimensions that fit perfectly into any space and food experience.

Auf der Basis der Anforderungen des Chefkochs entwickelt und geplant. Extrem hohe individuelle Anpassungsfähigkeit für Cooking Suiten, deren Exklusivität sich in den Materialien, den Farben, dem Design und den Größen widerspiegelt und die sich perfekt auf jeden Raum und jede Food Experience zuschneiden lassen.



## Fusion

Fusion  
Fusion

Piano unico continuo, infinite composizioni. Facilità di pulizia e massima igiene sono garantite da una struttura unica, senza giunzioni.

Single seamless worktop, infinite compositions. Ease of cleaning and maximum hygiene are guaranteed by a single, seamless structure.

Eine Hygieneabdeckung, unendliche Kompositionen. Einfache Reinigung und maximale Hygiene werden durch eine aus einem Stück bestehende, fugenlose Arbeitsplatte gewährleistet.



## H+ | Modulare

H+ | Modular Equipment  
H+ | Modulküche

Alte prestazioni, robustezza, igiene e innovazione tecnologica. Stabilità e igiene delle composizioni garantite dall'unione a baionetta tra i vari elementi. Massima versatilità di composizione.

High performance, strength, hygiene and technological innovation. Stability and hygiene of the compositions guaranteed by the bayonet connection between the various elements. Maximum versatility of composition.

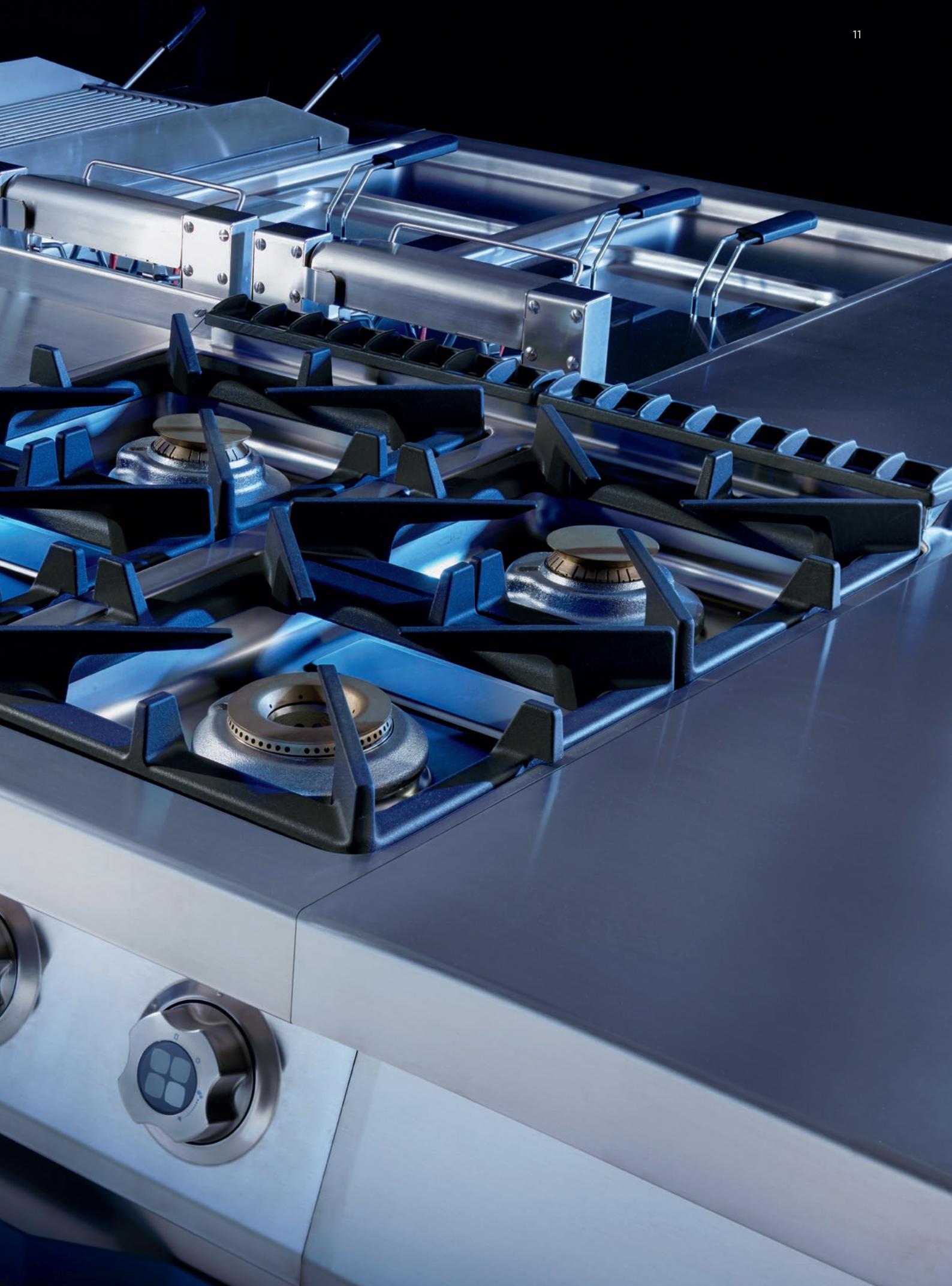
Hohe Leistungen, Robustheit, Hygiene und technologische Innovation. Stabilität und Hygiene der Geräten zusammenstellung, durch Stecknaht verbindung zwischen den Elementen garantiert. Maximale Kombinationsvielfalt.

# Armonia estetica e performances di alto livello

High level aesthetic  
harmony and performances

Optische Harmonie  
und hohe Leistung





# La nuova era della cucina modulare

The new era of the modular kitchen  
Die neue Ära der Modulküche



## Manopole analogiche

Ergonomiche in acciaio inox,  
con borchia ricavata da stampata  
sul cruscotto per evitare infiltrazioni.

## Analogue knobs

Ergonomic knobs in stainless steel,  
with stud moulded into the control panel  
to prevent infiltration.

## Analoge

Ergonomische Drehknöpfe aus Edelstahl,  
mit in die Bedienungsblende integriertem  
Beschlag, um ein Einsickern zu verhindern.

## Piano H 75 mm

Per soluzioni solide, affidabili  
e di lunga durata.

## Worktop H 75 mm

For solid, reliable and  
long-lasting solutions.

## Arbeitsplatte H 75 mm

Für solide, zuverlässige  
und dauerhafte Lösungen.

- + Tecnologia** Technology Technologie
- + Sicurezza** Safety Sicherheit
- + Solidità** Solidity Beständigkeit
- + Igiene** Hygiene Hygiene
- + Flessibilità** Flexibility Flexibilität



#### **Manopole digitali**

In metallo con display integrato per impostazione e controllo parametri, borchia integrata nel cruscotto.

#### **Digital knobs**

Metal knobs with built-in display for parameter setting and control, integrated control panel stud.

#### **Digitale Drehknöpfe**

Aus Metall mit integriertem Display zur Einstellung und Kontrolle der Parameter, in die Bedienungsblende integrierter Beschlag.

#### **Armadio**

Fondo arrotondato per massima igiene. Porte a battente tamburate.

#### **Cabinet**

Rounded bottom for maximum hygiene. Hollow core hinged doors.

#### **Schrank**

Abgerundeter Boden für maximale Hygiene. Doppelwändige Flügeltüren.

#### **Finiture e colori**

Personalizzabili a scelta del committente.

#### **Finishes and colors**

Customisable according to the customer's choice.

#### **Oberflächen und Farben**

Nach Wunsch des Auftraggebers personalisierbar.

# Tecnologia e Sicurezza nelle mani dello Chef

Technology and Safety  
in the hands of the Chef

Technologie und Sicherheit  
in den Händen des Küchenchefs

Manopola dal design ergonomico  
per una presa immediata.  
Sicura e robusta, realizzata in acciaio  
inox AISI 304. Igienica, con borchia  
a incastro nel cruscotto per proteggere  
dalle infiltrazioni.  
La versione Digitale ospita un display  
integrato, per impostazione e controllo  
dei parametri di tempo e temperatura.

Knob with an ergonomic  
design for immediate grip.  
Safe and robust, made in  
AISI 304 stainless steel.  
Hygienic, with interlocking  
stud in the panel to protect  
against infiltrations.  
The Digital version houses  
an integrated display, to set  
and control the time and  
temperature parameters.

Drehknopf mit  
ergonomischem Design  
für direkten Zugriff. Sicher  
und robust, aus Edelstahl  
AISI 304. Hygienisch, mit  
in die Bedienungsblende  
eingelassenem Beschlag  
zum Schutz gegen  
Einsickerungen.  
Die digitale Ausführung  
enthält ein integriertes  
Display zur Einstellung  
und Kontrolle von Zeit  
und Temperatur.



# Solidità per soluzioni di spessore

Solidity for thick solutions  
Solidität für starke Lösungen

Il Top di spessore 75mm, solido e resistente, garantisce affidabilità e lunga durata nel tempo. Le porte a battente tamburate, con fermo di non ritorno, e i cassetti completi di guide ammortizzanti, assicurano massima solidità e stabilità alla struttura.

The solid and strong 75mm thick top guarantees reliability and long service life. The hollow core hinged doors, with non-return stop, and drawers complete with damped runners, guarantee the maximum solidity and stability of the structure.

Die feste, widerstandsfähige Topplatte mit einer Stärke von 75 mm garantiert Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer. Die Doppelwändige Flügeltüren mit Blockiervorrichtung und Schubladen mit stoßdämpfenden Führungsschienen gewährleisten maximale Solidität und Stabilität der Struktur.





# Igiene garantita

Guaranteed hygiene  
Garantierte Hygiene

Esclusivo sistema di aggancio a baionetta tra i moduli, per impedire infiltrazioni. Armadi in AISI 304 con fondo arrotondato. Invaso perimetrale stampato. Doppio invaso in friggitrici e cuocipasta per evitare la tracimazione dei liquidi. Fry top ribassato con piastra saldata al piano. Sistema Harry's con vasca raggiata e sistema di carico-scarico per contenere acqua e sciogliere i residui di cottura. Accessori facilmente rimovibili. Grado di protezione all'acqua IPX5.

Exclusive bayonet connection system between modules to prevent infiltrations. Cabinets in AISI 304 with rounded bottom. Moulded perimeter drainer. Double drainer in fryers and pasta cookers to prevent liquids from overflowing. Lowered griddle with hot plate welded to the worktop. Harry's gas range system with rounded tank and fill-drain system to hold water and to dissolve cooking residues. Easy to remove accessories. IPX5 water protection rating.

Exklusives Stecknaht-verbindungssystem zwischen den Modulen zur Vermeidung von Einsickerungen. Schränke aus AISI 304 mit abgerundetem Boden. Gepresste umlaufende Innenabsenkung. Doppelte Absenkung in Fritteusen und Nudelkochern zur Vermeidung des Überlaufens von Flüssigkeiten. Abgesenkter Grillplatte mit an der Arbeitsplatte angeschweißter Platte. Harry's System mit abgerundeter Mulde und System zum Ein- und Auslassen von Wasser und Auflösen von Kochrückständen. Leicht abzunehmendes Zubehör. Schutzart IPX5 gegen Wasser.





# Flessibilità nei dettagli

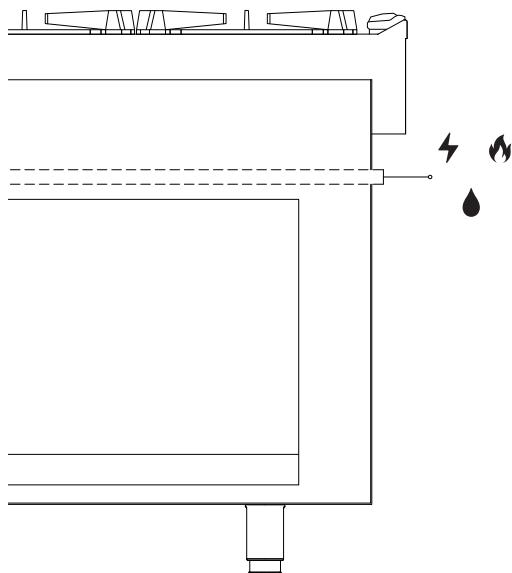
Flexibility in details  
Flexibilität im Detail

Nuova concezione del sistema allacci, con predisposizione principale sul lato posteriore<sup>(1)</sup> e opzione a pavimento<sup>(2)</sup>, con piano inferiore amovibile. Maniglia ergonomica, reversibile in utenza. Accessori e optional facilmente applicabili per una maggiore versatilità.

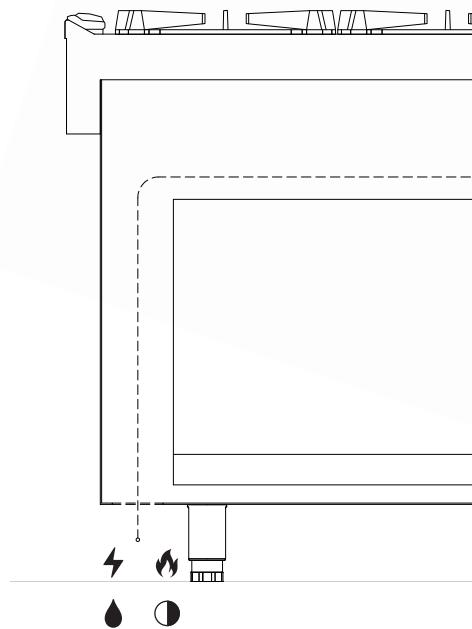
New conception of connection system, with main set up on the rear side<sup>(1)</sup> and floor option<sup>(2)</sup>, with removable bottom surface. Ergonomic handle, reversible in utility. Easily applicable accessories and optionals for enhanced versatility.

Neue Konzeption des Anschlussystems, mit Voreinstellung an der Rückseite<sup>(1)</sup> und Option am Boden<sup>(2)</sup>, mit entnehmbarer unterer Ebene. Ergonomischer, bei der Verwendung umkehrbarer Griff. Leicht anwendbare Zubehörteile und Optionals zur Gewährleistung einer größeren Vielseitigkeit.

1.



2.









## **Cura sartoriale di ogni dettaglio, massima attenzione all'ergonomia**

Tailoring care for every detail,  
maximum attention to ergonomics

Handwerkliche Sorgfalt bis  
ins kleinste Detail, maximale  
Bachtung der Ergonomie

# Finiture acciaio

Steel finishes  
Edelstahl Ausführungen

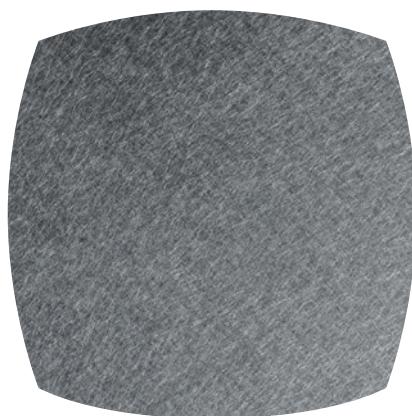
GICO permette un elevato livello di personalizzazione delle attrezzature. I piani della nuova gamma H+ vengono forniti di serie con finitura Scotch Brite. A richiesta, disponibili anche in finitura vibrata.

GICO allows a high level of customisation of the equipment. Worktop in the new H+ range come with a Scotch Brite finish as per standard. Also available in vibrating finish on request.

GICO gestattet einen hohen Personalisierungsgrad der Gerätschaften. Die Arbeitsplatten der neuen Serie H+ werden standardmäßig in der Ausführung Scotch Brite geliefert. Auf Anfrage auch in der „Vibrierte“ Ausführung erhältlich.



**Satinato**  
Satin  
Satiniert



**Vibrato**  
Vibrating  
Vibrierte Ausführung

# Finiture colore

Colour finishes  
Farben

Per completare e valorizzare l'arredo dei locali cucina, è possibile la personalizzazione dei colori. La verniciatura è un optional che si esegue su richiesta, con indicazione codice RAL, da comunicare al momento dell'ordine.

The colours can be customised to complete and enhance the furnishing of kitchen areas. Painting is an optional extra which is carried out on request, with RAL code, to be communicated when placing the order.

Abgerundet wird das Angebot durch die Möglichkeit der individuellen Farbgestaltung der Einrichtung. Die Lackierung ist ein Optional, das nach Angabe des RAL-Codes ausgeführt wird, der bei der Bestellung mitzuteilen ist.



# Finiture laterali

Side finishes  
Seitliche Ausführung

La cura dei dettagli che da sempre ci contraddistingue, con H+ si traduce anche in nuovi elementi di chiusura, risultato di attenti studi di ergonomia e design. Applicabili su richiesta, per la singola attrezzatura o una composizione. Testata piano per le versioni top e tre versioni di fianchi per le versioni su armadio.

The attention to detail that has always distinguished us, with H+ is also evident in the new closing elements, the result of careful ergonomic and design studies. Applicable on request, for individual equipment or a composition. Worktop end trim for tabletop models and three combinations of side panels for cabinet models.

Die Liebe zum Detail, die uns schon immer ausgezeichnet hat, zeigt sich bei H+ auch in den neuen Abschlusselementen, die das Ergebnis sorgfältiger Ergonomie- und Designstudien sind. Auf Anfrage für einzelne Geräte oder eine Kombination anwendbar. Stirnseite für die Arbeitsplatten-Versionen und drei Versionen an Seitenwänden für die Schrankversionen.



**Fianco Terminale 3 mm**  
End side 3 mm  
Seitenelement 3 mm

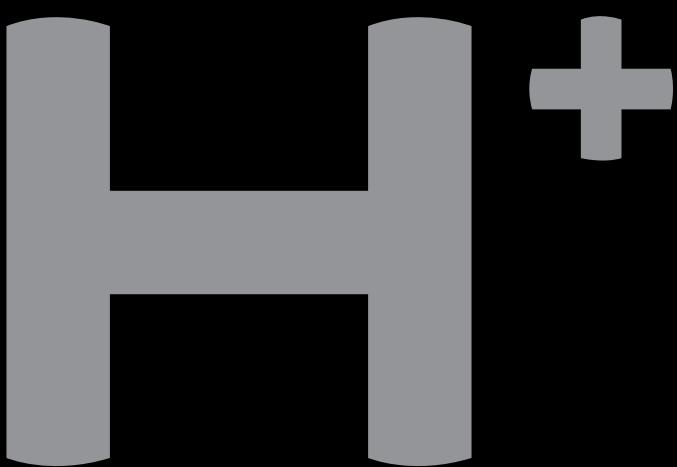


**Fianco Terminale 50 mm**  
End side 50 mm  
Seitenelement 50 mm



**Kit Fianco Terminale 3 mm con testata sporgente 60 mm**  
End side 3 mm with  
60 mm protruding end trim  
Seitenelement 3 mm mit  
überhängender Stirnseite 60 mm





70 | 90

# Il giusto valore allo spazio

The right value for space  
Die Bedeutung des Raums

## Cucine modulari a muro o contrapposte: componibilità e grandi prestazioni.

Soluzioni in linea con le esigenze di una cottura altamente professionale. Grandi prestazioni, struttura solida e resistente, massima componibilità. Oltre 500 modelli suddivisi in 35 famiglie di apparecchiature, disponibili su top, armadio aperto o con portine e/o forno. Attrezzature con profondità 700 mm (H+70) e 900 mm (H+90), per moduli di 400-800-1200 mm.

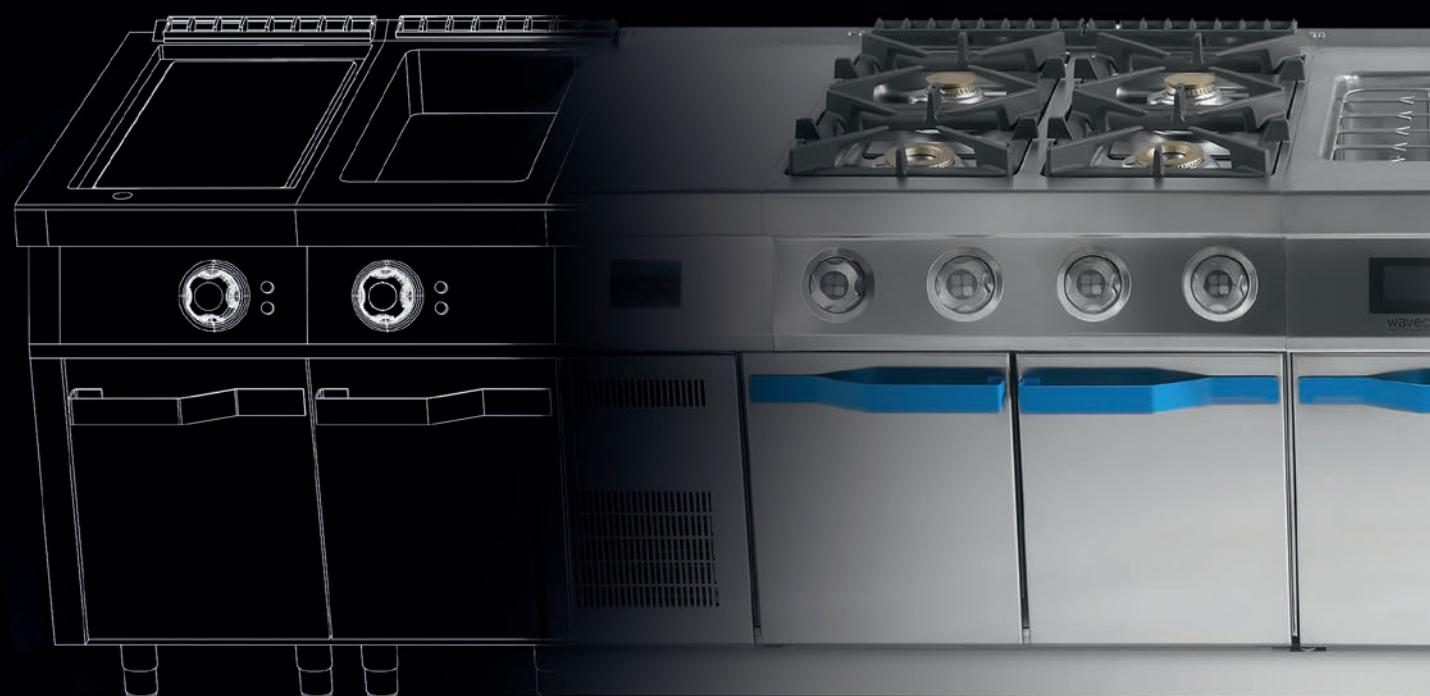
Modular kitchens against the wall or opposite each other: modularity and great performance.

Solutions in line with the needs of highly professional cooking. Great performance, solid and strong structure, maximum modularity. Over 500 models divided into 35 families of equipment, available on tops, open cabinet or with doors and/or oven. Equipment with a depth of 700 mm (H+70) and 900 mm (H+90), for 400-800-1200 mm modules.

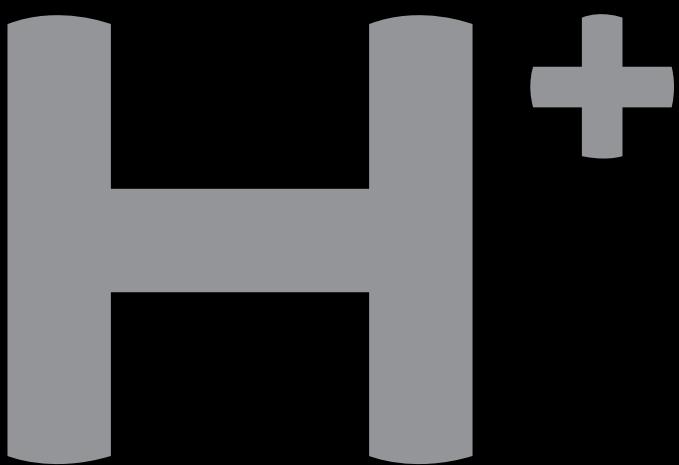
An der Wand installierte oder einander gegenüberstehende Modulküchen: Kombinierbarkeit und hohe Leistungen.

Lösungen, die den Ansprüchen hochprofessioneller Kochkunst entsprechen. Große Leistungen, solide und widerstandsfähige Struktur, maximale Modularität. Mehr als 500 Modelle, die sich in Geräte aus 35 Produktfamilien einordnen lassen und als Tischgeräte oder auf Offenem oder Geschlossenem Schrank / Backofen, erhältlich sind. Geräte mit 700 mm (H+70) oder 900 mm (H+90) Tiefe für Module mit 400-800-1200 mm.









100 | 55/110

# L'isola per alte performances

High-performance island  
Insel-Küchenelement, für hohe Leistungen

**La cucina centrale e passante per avere a disposizione aree di cottura polifunzionali, su due fronti, in cucine modulari di alto livello.**

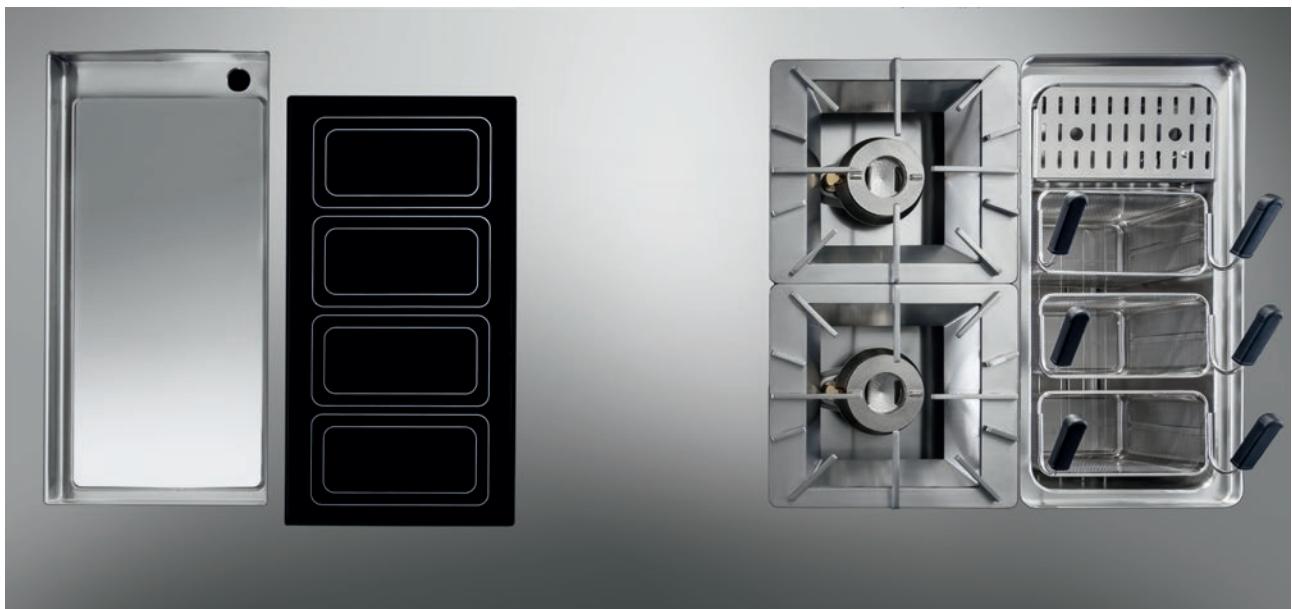
I comandi disposti sui due lati della cucina, e il piano cottura privo di dislivelli, consentono di operare facilmente e in totale sicurezza. H+100, compatta e passante, con profondità 1000 mm per moduli da 400-800-1200-1600-1800 mm. H+110, centrale e passante — in abbinamento a H+55 — con profondità 1100 mm per moduli da 500-600-1000-1500 mm.

The central and pass-through kitchen to have multipurpose cooking areas available, on two sides, in high-level modular kitchens.

The controls arranged on the two sides of the range, and the hob without height differences, make it possible to work easily and in complete safety. H+100, compact and galley, 1000 mm deep for 400-800-1200-1600-1800 mm modules. H+110, central and galley — combined with H+55 — 1100 mm deep for 500-600-1000-1500 mm modules.

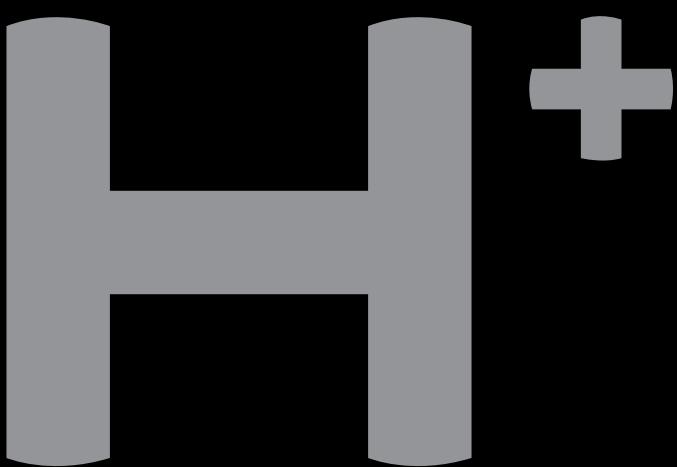
**Hochwertige Modulküchen Zentral im Raum und Beidseitig Bedienbar, um Mehrzweck-Kochbereiche an zwei Seiten zur Verfügung zu haben.**

Die an beiden Seiten der Küche angeordneten Bedienelemente von Herd und Kochfeld und das absolute Fehlen von Höhenunterschieden ermöglichen ein einfaches Arbeiten in absoluter Sicherheit. H+100, kompakt- und beidseitig Bedienbare Küche mit 1000 mm Tiefe bei Modulen à 400-800-1200-1600-1800 mm. H+110, Zentral- und beidseitig Bedienbare Küche — in Kombination mit H+55 — mit 1100 mm Tiefe bei Modulen à 500-600-1000-1500 mm.









Fusion

# Infinite composizioni

Infinite compositions  
Unendliche Zusammenstellungen

## Piano unico continuo.

Fusion unisce la flessibilità delle funzioni modulari (oltre 1000 modelli, su versioni a muro, contrapposte e centrali) alla perfezione di un piano di lavoro unico di alto spessore.

Fusion è la soluzione performante, robusta, igienica e di design.

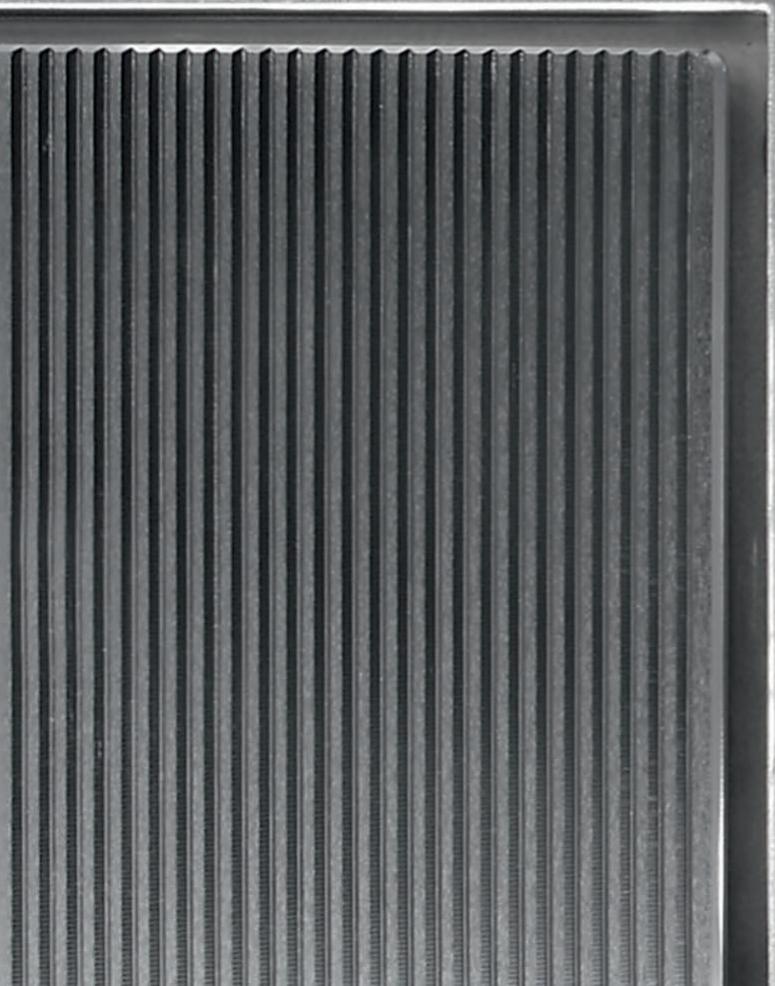
## A continuous single worktop.

Fusion unites the flexibility of modular functions (over 1000 models, on versions against the wall, opposite each other and central) to the perfection of a very thick single worktop. Fusion is a high-performance, robust and hygienic designer solution.

## Eine einzige, Hygienefläche.

Fusion verbindet die Flexibilität der modularen Funktionen (mehr als 1000 Modelle mit Ausführungen an der Wand, gegenüberliegend und zentral) mit der Perfektion einer einzigen durchgehenden Arbeitsfläche von großer Stärke. Fusion ist die leistungsfähige, robuste und hygienische Design-Lösung.







GICO

39





# La gamma

## The range Die Produktpalette

Decine di famiglie con più di 1500 articoli, una gamma completa di apparecchiature professionali per tutte le esigenze. Realizzate in acciaio AISI 304 con finitura "Scotch Brite" e piano spessore 20/10 (h 75mm). Giunzione tra moduli mediante sistema a baionetta per proteggere dalle infiltrazioni. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per favorire le operazioni di pulizia e manutenzione. Grado di protezione all'acqua IPX5.

Dozens of families with over 1500 items, a complete range of professional equipment for all needs. Made in AISI 304 stainless steel with "Scotch Brite" finish and 20/10 (h 75mm) thick hob. Modules jointed by the bayonet system to protect against infiltrations. Easy access to all the functional components to facilitate cleaning and maintenance. IPX5 water protection rating.

Dutzende von Produktfamilien mit mehr als 1500 Artikeln, eine vollständige Produktpalette von Profi-Geräten für jeden Bedarf. Aus Edelstahl AISI 304 mit „Scotch Brite“ Finish und Arbeitsplatte mit 20/10 (h 75 mm) Dicke. Verbindung zwischen den Modulen mittels Stecknaht Verbindung zum Schutz gegen Einsickerungen. Einfacher Zugang zu allen funktionalen Komponenten für einfache Reinigung und Wartung. Schutzart IPX5 gegen Wasser.



#### Cucine a gas fuochi aperti

Bruciatori ad alto rendimento con i minimi consumi e le più basse emissioni di CO<sub>2</sub>. Invaso perimetrale stampato e bacinelle removibili. Disponibile versione potenziata.

#### Gas range open burners

High efficiency burners with minimum consumption and lowest CO<sub>2</sub> emissions. Moulded perimeter drainer and removable basins. Available in upgraded version.

#### Gasherde offene Flammen

Hochleistungsbrenner mit minimalem Gasverbrauch und den niedrigsten CO<sub>2</sub>-Emissionen. Gepresste umlaufende Innenabsenkung und herausnehmbare Schalen. Verstärkte Ausführung erhältlich.



#### Cucine a gas Harry's

Vasca saldata a tenuta stagna attrezzata per carico e scarico acqua, per una pulizia più agevole. Bruciatori doppia corona per massima potenza e griglia sezionabile in acciaio che semplifica lo scorrimento dei tegami sfruttando tutto il piano di cottura. Disponibile versione potenziata.

#### Harry's gas ranges

Watertight welded tank equipped to fill and drain water, for more convenient cleaning. Double crown burners for maximum power and steel pan support that can be disconnected so that pans can slide easily, exploiting the entire hob. Available in upgraded version.

#### Gasherde Harry's

Verschweißte dichte Mulde mit Wasserzu- und -ablauf für eine einfache Reinigung. Doppelkronen-Brenner für maximale Leistung und teilbarer Rost aus Edelstahl, der das Hantieren mit den Pfannen durch Ausnutzung der gesamten Kochfläche vereinfacht. Verstärkte Ausführung erhältlich.



#### Cucine induzione

Tecnologia a induzione e piano in vetroceramica a filo perfettamente liscio e sigillato ermeticamente, per impedire ogni infiltrazione. Sistema integrato di riconoscimento pentola per alto rendimento e velocità di cottura. Disponibili versioni tuttocampo, multipunto e wok.

#### Induction ranges

Induction technology and perfectly smooth and hermetically sealed glass ceramic hob, to prevent any infiltration. Integrated pan detection system for high performance and quicker cooking. Full-range, multipoint and wok versions available.

#### Induktionskochfelder

Induktionstechnologie und perfekt eingepasstes, glattes und abgedichtetes Glaskeramikfeld zur Vermeidung von jeder Form von Einsickerung. Integriertes Topferkennungssystem für hohe Leistung und schnelles Kochen. In den Ausführungen ganze Fläche, Multipunkt und Wok erhältlich.



#### **Vaporfire**

Griglia innovativa che con l'utilizzo dell'acqua riduce i fumi per un ambiente cucina più salutare e scioglie i grassi per agevolare la pulizia. Impugnature atermiche, griglia e cassetto removibili.

#### **Vaporfire**

Innovative grill which by using water reduces fumes for healthier cooking and dissolves grease for easier cleaning. Heatproof handles, removable grill and drawer.

#### **Vaporfire**

Innovativer Grillherd, der unter Verwendung von Wasser die Entstehung von Dämpfen reduziert, was zu einer gesünderen Kochumgebung führt, und das Fett schmelzen lässt, was die Reinigung erleichtert. Hitzeabweisende Griffe, Rost und Schublade herausnehmbar.



#### **Cuocipasta**

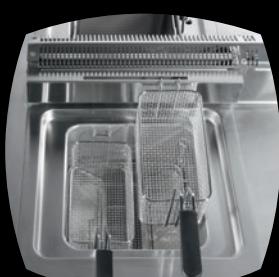
Vasche stampate e ampiamente raggiate per una perfetta pulizia e manutenzione. Doppio invaso perimetrale raggianto sul piano e scivolo anteriore con foro per il contenimento e lo scarico degli amidi. Griglia anteriore rimovibile per appoggio e scolo dei cestini.

#### **Gas pasta cookers**

Moulded and widely rounded tanks for perfect cleaning and maintenance. Double rounded perimeter drainer on the hob and front slide with hole to contain and drain starches. Removable front grill to set and strain baskets.

#### **Nudelkocher**

Gepresste und großzügig abgerundete Becken für eine perfekte Reinigung und Pflege. Abgerundete umlaufende Doppel-Absenkung und an der Vorderseite befindliche Schrägen zum Auffangen und Entfernen von Stärkeresten. Abnehmbarer vorderer Rost zum Aufsetzen und Abgießen der Körbe.



#### **Friggitrici**

Vasche stampate prive di saldature e ampia zona fredda per la decantazione dei residui di cottura, doppio invaso perimetrale sul piano e scivolo anteriore per lo sgocciolamento dell'olio. Versione a gas con rendimenti fino al 60%, elettrica per alta produttività ed elettronica per precisione e sistema melting.

#### **Fryers**

Seamless moulded tanks with a large cold zone for the decanting of cooking residues, double perimeter drainer on the hob and front slide for dripping of oil. Gas version with performance up to 60%, electric for high productivity and electronic for precision and melting system.

#### **Fritteusen**

Gepresste Becken ohne Schweißnähte mit Kaltbereich zur Dekantierung der Rückstände, doppelte umlaufende Absenkung an der Arbeitsplatte und an der Vorderseite befindliche Schrägen zum Abtropfen des Öls. Ausführung mit Gas für Leistungen bis zu 60 %, elektrisch für eine hohe Produktivität und elektronisch für Präzision und Melting-System.



#### **Fry-top**

Piastra di cottura spessore 15mm saldata al piano per la massima igiene, disponibile nelle versioni: compound, cromata e cromata satinata. L'ottima distribuzione del calore garantisce perfetta uniformità di cottura.

#### **Griddle**

15mm thick hotplate welded to the hob for maximum hygiene, available in: compound, chrome-plated and chrome-plated satin versions. The excellent distribution of heat guarantees perfect cooking uniformity.

#### **Grillplatten**

Bratplatte mit 15 mm Dicke, für maximale Hygiene an der Arbeitsplatte verschweißt und in folgenden Ausführungen erhältlich: Compound, Verchromt und Verchromt-Mattiert. Die optimale Wärmeverteilung gewährleistet eine perfekte Gleichmäßigkeit der Garung.



#### **Basi refrigerate**

Sistema refrigerante ventilato con evaporatore in cella. Guarnizioni magnetiche ad alta aderenza per limitare la dispersione termica, impianto refrigerante in classe climatica 4. Temperatura di esercizio +2°C/+10°C. Controllo elettronico con allarmi visivi e sonori.

#### **Refrigerated base units**

Ventilated refrigeration system with evaporator in cold room. High-strength magnetic gaskets to limit heat loss, refrigeration system in climatic class 4. Operating temperature +2°C/+10°C. Electronic control with visual and audible alarms.

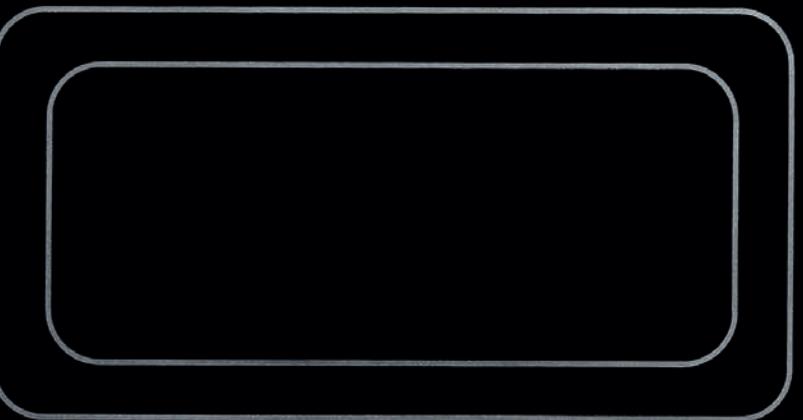
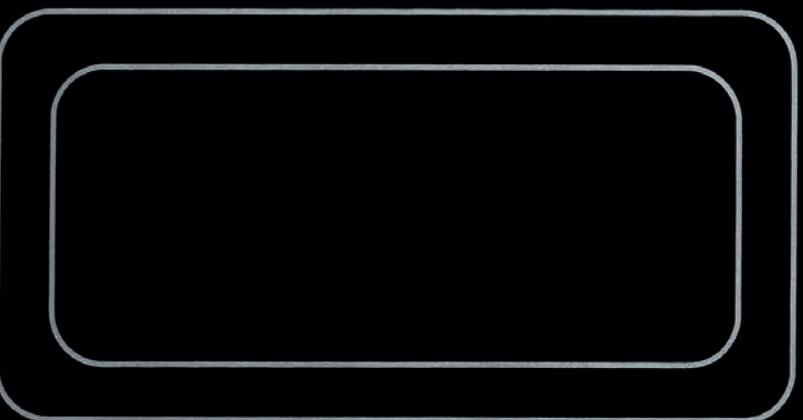
#### **Gekühlte Unterbauten**

Ventiliertes Kühlssystem mit Verdampfer in der Zelle. Stark haftende magnetische Dichtungen zur Begrenzung des Wärmeverlusts, Kühlanlage der Klimaklasse 4. Betriebstemperatur +2 °C/+10 °C. Elektronische Kontrolle mit Leucht- und Tonsignalen.

**Decine di altre famiglie,  
e migliaia di articoli  
disponibili.**

**Dozens of other families  
and thousands of items  
available.**

**Dutzende weiterer  
Produktfamilien und  
Tausende Artikel  
erhältlich.**



# La qualità certificata

Certified quality  
Qualität mit Zertifikat

A testimonianza di un'assoluta attenzione alla qualità e alla sicurezza, nel rispetto di protocolli rigorosi, GICO fin dai primi anni '90 ottiene le certificazioni CE e UNI EN ISO 9001. I prodotti GICO sono certificati per le normative gas: DVGW per la comunità Europea, UKCA per il Regno Unito, SASO Quality Mark per l'Arabia Saudita. Per le normative elettriche EAC per la Russia.

In order to demonstrate its long-standing commitment to quality and safety, in accordance with strict protocols, GICO has been EC and UNI EN ISO 9001 certified since the 1990s. GICO products are certified compliant with gas regulations: DVGW for the European community, UKCA for the UK, SASO Quality Mark for Saudi Arabia. EAC Certification of Electrical Equipment for Russia.

Als Beleg für die absolute Aufmerksamkeit gegenüber Qualität und Sicherheit in Einhaltung der strengsten Protokolle ist GICO seit Anfang der 90er Jahre nach CE und DIN EN ISO 9001 zertifiziert. GICO-Produkte sind für die folgenden Gasvorschriften zertifiziert: DVGW für die Europäische Gemeinschaft, UKCA für Großbritannien, SASO Quality Mark für Saudi-Arabien. EAC Zertifizierung für Elektrotechnik für Russland.





**GICO** is a company of **SOMEc gruppo**.

SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) è un gruppo di 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 interiori personalizzati. Le società di SOMEc gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità costruttiva italiana.

SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 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. SOMEc 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. SOMEc means Italian construction quality.

SOMEc SpA (EXN ticker: SOM) ist ein Konzern aus Unternehmen mit Spezialisierung auf die Entwicklung, Projektierung und Umsetzung von schlüsselfertigen Systemen im Schiffs- und Wohnungsbau. Er arbeitet in drei Auftragssegmenten: hochentwickelte Systeme für den Schiffsbau und Fassaden von Wohnhäusern; Systeme und Produkte für gewerbliche Küchen; Projektierung und Kreation maßgeschneiderter Innenausstattungen. Die Unternehmen der SOMEc Gruppe arbeiten nach strengen Standards in puncto Akkreditierung in Bezug auf Finanzposition und Tätigkeitsumfang sowie Zertifizierung von Qualität, Sicherheit und ESG Nachhaltigkeit. SOMEc ist italienische Konstruktionsqualität.

**GICO** S.p.A.  
Via IV Novembre, 81  
31028 Vazzola (TV)  
Italy  
tel. +39 0438 4444  
[www.gico.it](http://www.gico.it)



Dati e immagini riportati sono indicativi. GICO S.p.A. si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.  
Data and images shown are indicative. GICO S.p.A. reserves the right to make changes at any time without prior notice.  
Die gezeigten Daten und Bilder sind unverbindlich. GICO S.p.A. behält sich das Recht vor jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

a company of

