



H⁺

Storia e Futuro della **Cucina Modulare**

Histoire et Avenir
des **Cuisines Modulaires**

Historia y Futuro
de la **Cocina Modular**



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.

Fondée en 1971 à Treviso (Italie), GICO raconte aujourd’hui son histoire à travers la récompense «Maestri di cucine». Depuis 50 ans, GICO propose aux Chefs des solutions personnalisées sur mesure, s’appuyant sur une expérience inégalée dans le domaine des cuisines professionnelles, dans le but d’améliorer l’environnement de travail et la qualité de vie en cuisine.

GICO fue fundada en 1971 en Treviso (Italia), actualmente cuenta su historia mediante la frase «Maestros de cocinas». Desde hace 50 años, GICO ofrece a los Chefs soluciones personalizadas a medida, gracias a una experiencia inigualable en el mundo de las cocinas profesionales, con el objetivo de mejorar el entorno de trabajo y la calidad de vida en la cocina.

Esperienza

Patrimoine
Experiencia

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 peut se targuer d'un demi-siècle d'expertise et d'un parcours inimitable, grâce auxquels nous sommes à même de concevoir et de développer des solutions exclusives pour apporter de la valeur à nos clients. Notre proposition de valeur réside dans l'exhaustivité de la gamme, dans le service après-vente efficace et dans les caractéristiques de nos produits : durabilité, efficience et efficacité des solutions utilisées, optimisation des coûts d'exploitation, facilité d'entretien.

GICO puede presumir de medio siglo de experiencia y un bagaje inimitable, gracias al cual somos capaces de concebir y desarrollar soluciones exclusivas para dar valor a nuestros clientes. Nuestra propuesta de valor radica en la exhaustividad de la gama, en el eficiente servicio posventa y en las características de nuestros productos: durabilidad, eficiencia y eficacia de las soluciones empleadas, optimización de los costes operativos y facilidad de mantenimiento.



Futuro

Avenir
Futuro

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.

En 2020, GICO fait partie du groupe Somec S.p.A., cotée en bourse, qui regroupe des entreprises hautement spécialisées dans l'ingénierie, le design et la réalisation de grands projets « clés en main » dans le secteur civil et naval. La solidité du groupe permet à GICO d'opérer à l'échelle mondiale, en gérant des projets spécialisés aux commandes plus importantes en passant par des cuisines complètes haut de gamme, grâce à un réseau de partenaires de haut niveau.

En 2020, GICO pasó a formar parte del Grupo Somec, una sociedad anónima cotizada en bolsa, que agrupa a empresas altamente especializadas en ingeniería, diseño y realización de grandes proyectos «llave en mano» en los sectores civil y naval. La solidez del Grupo permite a GICO operar a escala global, gestionando desde proyectos especializados hasta pedidos más grandes, incluyendo cocinas premium completas, a través de una red de socios de primer nivel.



Progettiamo

Nous concevons
Diseñamos

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.

D'un simple bloc de cuisine à des projets complets et très complexes. La conception est une valeur clé pour nous. Chaque nouveau projet naît de l'expérience de notre équipe et des échanges quotidiens avec les professionnels du secteur, garantissant des technologies fonctionnelles aux besoins réels du professionnel et de l'entrepreneur. Chez GICO, ce sont les personnes et la conception des solutions qui font la différence et garantissent disponibilité, attention et focalisation sur les clients et leurs souhaits.

Desde módulos de cocina individuales a proyectos de alta complejidad. El diseño para nosotros es un valor fundamental. Cada nuevo proyecto surge de la experiencia de nuestro Equipo de expertos y del diálogo cotidiano con quienes trabajan en el sector, lo que garantiza tecnologías funcionales a las necesidades reales de los profesionales y de los empresarios. En GICO, las personas y el diseño de soluciones marcan la diferencia y garantizan disponibilidad, cuidado y atención al cliente y a sus deseos.



Realizziamo

Réalisons
Fabricamos

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.

Notre site de production combine l'organisation la plus efficace avec la flexibilité des personnes qui croient fermement en la valeur de la personnalisation. Notre professionnalisme est au service de ceux qui ne se contentent pas de limiter leur créativité aux équipements disponibles, mais qui rêvent d'une cuisine leur permettant de façonner l'avenir en travaillant en toute sécurité et de manière pratique.

Nuestra planta de producción combina una organización eficiente con la flexibilidad de quienes creen en el valor de la personalización. Nuestra profesionalidad está al servicio de quienes no se conforman con limitar su creatividad al equipo disponible, sino que sueñan con una cocina que les permite crear el futuro y, al mismo tiempo, trabajar con total seguridad y practicidad.



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

Projets exclusifs Du sur-mesure
pour la grande restauration
100% Made in Italy

Proyectos exclusivos Tailor Made
para la alta restauración
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.

Nous opérons à l'échelle mondiale et nous sommes en mesure de gérer des projets complets et très complexes. Grâce au rapport avec le partenaire de premier niveau, nous offrons des solutions complètes, exclusives et personnalisées.

Trabajamos a escala global y podemos gestionar proyectos completos muy complejos. Gracias a la relación con socios de primer nivel, ofrecemos soluciones completas, exclusivas y personalizadas.





Monoblocco

Monobloc
Monobloque

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.

Étudiée et conçue selon les besoins du Chef. Très haut niveau de personnalisation, pour Cooking Suite exclusive dans les matériaux, dans les couleurs, dans le design et dans les dimensions qui s'adaptent parfaitement à chaque espace et expérience culinaire.

Estudiado y diseñado según las necesidades del Chef. Un nivel muy alto de personalización para Cooking Suite exclusivas en materiales, colores, diseño y dimensiones que se adaptan perfectamente a cualquier espacio y experiencia gastronómica.



Fusion

Fusion
Fusion

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

Plan continu unique, compositions infinies. La facilité de nettoyage et l'hygiène maximale sont garanties par une structure unique, sans jonction.

Encimera única continua, infinidad de composiciones. La facilidad de limpieza y la máxima higiene están garantizadas por una estructura única y continua, sin uniones.



H+ | Modulare

H+ | Modulaire
H+ | Modular

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.

Hautes performances, solidité, hygiène et innovation technologique. Stabilité et hygiène des compositions garanties par l'assemblage à baïonnette entre les différents éléments. Polyvalence maximale de la composition.

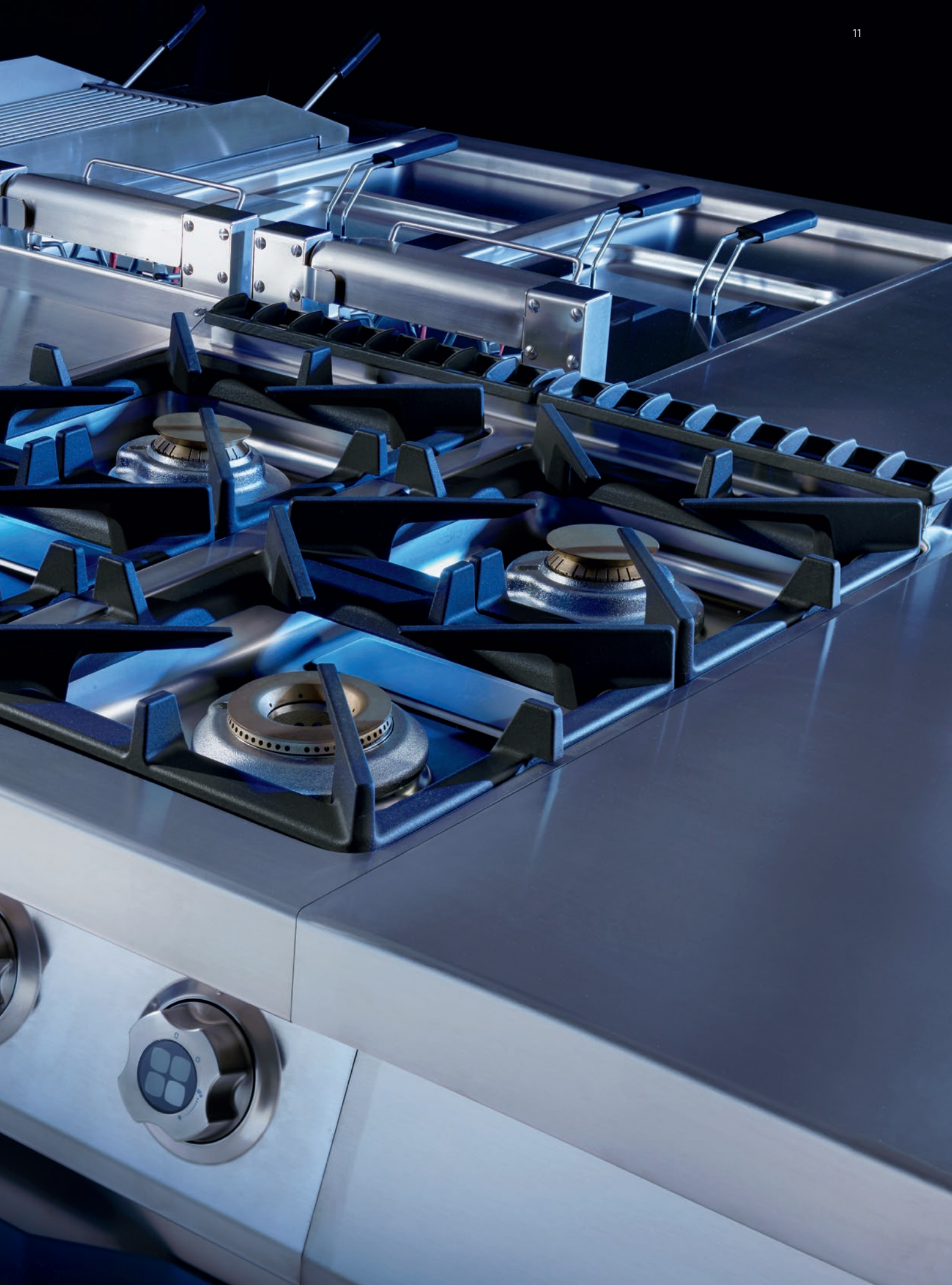
Altas prestaciones, robustez, higiene e innovación tecnológica. Estabilidad e higiene de las composiciones, garantizadas por la unión en bayoneta entre los diferentes elementos. Máxima versatilidad de composición.

Armonia estetica e performances di alto livello

Harmonie esthétique
et performances de haut niveau

Armonía estética
y prestaciones de alto nivel





La nuova era della cucina modulare

La nouvelle ère de la cuisine modulaire
La nueva era de la cocina modular



Manopole analogiche

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

Boutons analogiques

Ergonomiques en acier inox,
avec goujon moulé sur le tableau
de bord pour éviter les infiltrations.

Mandos analógicos

Ergonómicos de acero inoxidable,
con embellecedor moldeado en el panel
de mandos para evitar infiltraciones.

Piano H 75 mm

Per soluzioni solide, affidabili
e di lunga durata.

Plan H 75 mm

Pour des solutions solides,
fiables et durables.

Encimera de H 75 mm

Para soluciones sólidas,
fiables y duraderas.

- + **Tecnologia** Technologie Tecnología
- + **Sicurezza** Sécurité Seguridad
- + **Solidità** Solidité Solidez
- + **Igiene** Hygiène Higiene
- + **Flessibilità** Flexibilité Flexibilidad



Manopole digitali

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

Boutons numériques

En métal avec écran intégré pour la configuration et le contrôle des paramètres, goujon intégré dans le tableau de bord.

Mandos digitales

De metal con pantalla integrada para la configuración y el control de los parámetros, embellecedor incorporado en el panel de mandos.

Armadio

Fondo arrotondato per massima igiene. Porte a battente tamburate.

Armoire

Bas arrondi pour une hygiène maximale. Portes battantes en nid d'abeilles.

Armario

Fondo redondeado para una máxima higiene. Puertas abatibles con bisagras.

Finiture e colori

Personalizzabili a scelta del committente.

Finitions et couleurs

Personnalisables selon le choix du client.

Acabados y colores

Personalizables a elección del cliente.

Tecnologia e Sicurezza nelle mani dello Chef

Technologie et Sécurité
dans les mains du Chef

Tecnología y Seguridad
en manos del Chef

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.

Bouton au design ergonomique pour une prise immédiate. Sûr et robuste, fabriqué en acier inox AISI 304. Hygiénique, avec goujon encastré dans le tableau de bord pour protéger des infiltrations. La version numérique abrite un écran intégré, pour la configuration et le contrôle des paramètres de temps et de température.

Mando con diseño ergonómico para un agarre inmediato. Seguro y robusto, fabricado en acero inoxidable AISI 304. Higiénico, con embellecedores empotrados en el panel de mandos para protegerlos de las infiltraciones. La versión Digital incluye una pantalla para configurar y controlar los parámetros de tiempo y de temperatura.



Solidità per soluzioni di spessore

Solidité pour les solutions d'épaisseur
Solidez para soluciones de espesor

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.

Le plan de 75 mm d'épaisseur, solide et résistant, garantit fiabilité et longévité. Les portes battantes en nid d'abeilles, avec butée anti-retour, et les tiroirs équipés de guides amortisseurs, assurent une solidité et une stabilité maximales à la structure.

La encimera de 75 mm de espesor, sólido y resistente, garantiza fiabilidad y duración a lo largo del tiempo. Las puertas abatibles con bisagras, con tope antirretorno, y los cajones con guías de amortiguación, aseguran la máxima solidez y estabilidad a la estructura.





Igiene garantita

Hygiène garantie
Higiene garantizada

Esclusivo sistema di aggancio a baionetta tra i moduli, per impedire infiltrazioni.
Armadi in AISI 304 con fondo arrotondato.
Invaso perimetrale stampato.
Doppio vaso 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.

Système exclusif de fixation à baïonnette entre les modules pour éviter les infiltrations.
Armoires en AISI 304 avec bas arrondi.
Retenue sur le périmètre moulé. Double retenue dans les friteuses et cuiseurs à pâtes pour éviter le débordement des liquides.
Fry top rabaissé avec plaque soudée au plan.
Système Harry's avec bac rayonné et système de chargement-déchargement pour contenir l'eau et dissoudre les résidus de cuisson. Accessoires facilement amovibles.
Degré de protection à l'eau IPX5.

Esclusivo sistema de enganche de bayoneta entre los módulos, para impedir infiltraciones.
Armarios de AISI 304 con fondo redondeado.
Concavidad perimetral moldeada.
Doble concavidad en freidoras y cocedores de pasta para evitar que los líquidos desborden.
Fry top rebajado con placa soldada en la encimera.
Sistema Harry's con cuba radiada y sistema de carga y descarga para contener agua y disolver los residuos de la cocción. Accesorios fáciles de desmontar.
Grado de protección contra el agua IPX5.





Flessibilità nei dettagli

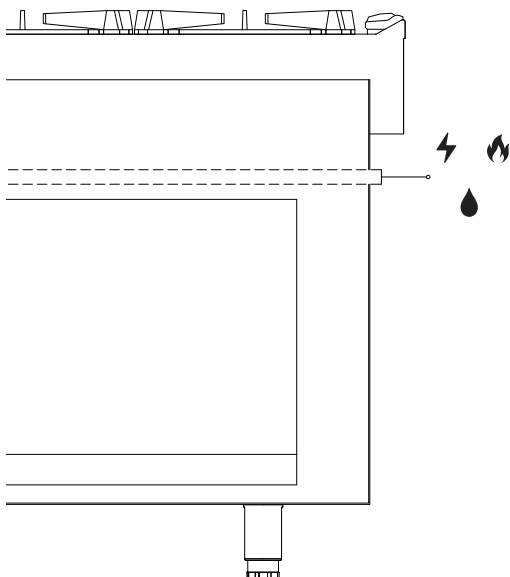
Détails flexibles
Flexibilidad en los detalles

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

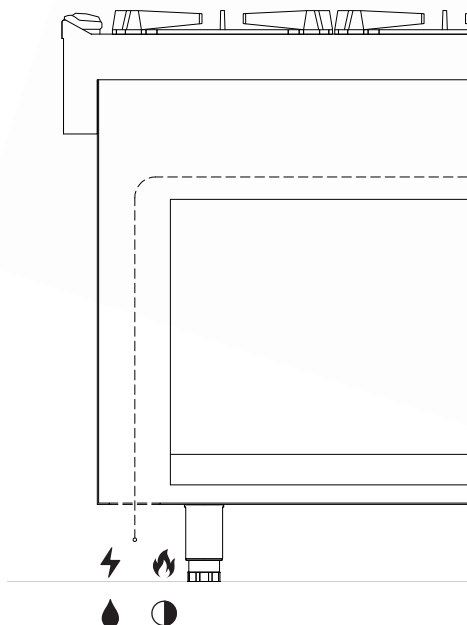
Nouvelle conception du système de branchements, avec aménagement principal sur le côté arrière⁽¹⁾ et option au sol⁽²⁾, avec plan inférieur amovible. Poignée ergonomique, réversible. Accessoires et options facilement applicables pour une plus grande polyvalence.

Nueva concepción del sistema de las conexiones, con predisposición principal en la parte trasera⁽¹⁾ y opción en suelo⁽²⁾, con plano inferior extraíble. Mando ergonómico, reversible en el dispositivo. Accesorios y opcionales fáciles de aplicar para una mayor versatilidad.

1.



2.







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

Souci de chaque détail,
une attention maximale à l'ergonomie

Cuidado preciso de los detalles,
máxima atención a la ergonomía

Finiture acciaio

Finitions en acier
Acabados de acero

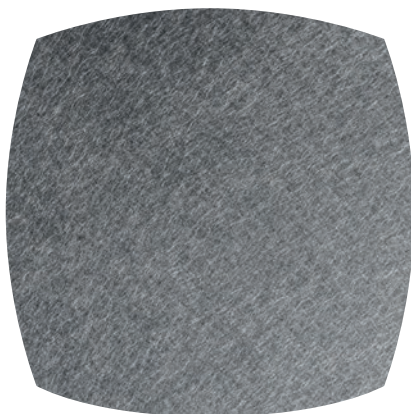
GICO permette un elevato livello di personalizzazione delle attrezzature. I piani della nuova gamma H+ vengono forniti di serie con finitura Scotch Brite. A richiesta, disponibili anche in finitura vibrata.

GICO permet un haut niveau de personnalisation des équipements. Les plans de travail de la nouvelle gamme H+ sont dotés d'une finition Scotch Brite de série. Également disponibles en finition vibrée sur demande.

GICO permite un alto nivel de personalización de los equipos. Las encimeras de la nueva gama H+ vienen con un acabado Scotch Brite de serie. También disponibles en acabado vibrado, bajo pedido.



Satinato
Satiné
Satinado



Vibrato
Vibré
Vibrado

Finiture colore

Finitions en couleur
Acabados de color

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.

Pour compléter et mettre en valeur le mobilier des pièces de cuisine, il est possible de personnaliser les couleurs. La peinture est une option qui est effectuée sur demande, selon le code RAL, à communiquer lors de la commande.

Para completar y valorizar la decoración de las cocinas, se pueden personalizar los colores. La pintura es un opcional que se realiza bajo petición, indicando el código RAL, que se deberá comunicar al hacer el pedido.



Finiture laterali

Finitions latérales
Acabados laterales

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.

Le souci des détails qui nous a toujours distingué, avec H+, se traduit également par de nouveaux éléments de fermeture, résultat d'études minutieuses en matière d'ergonomie et de design. Applicables sur demande, pour un simple équipement ou une composition. Tête plan pour les versions top et trois versions de panneaux latéraux pour les versions sur armoire.

La atención al detalle que siempre nos ha distinguido, con H+ también se traduce en nuevos elementos de cierre, resultado de cuidadosos estudios ergonómicos y de diseño. Aplicable a petición, para equipos individuales o una composición. Cabecera de encimera para las versiones top y tres versiones de paneles laterales para las versiones empotradas en armario.



Fianco Terminale 3 mm
Côté terminal 3 mm
Panel final 3 mm

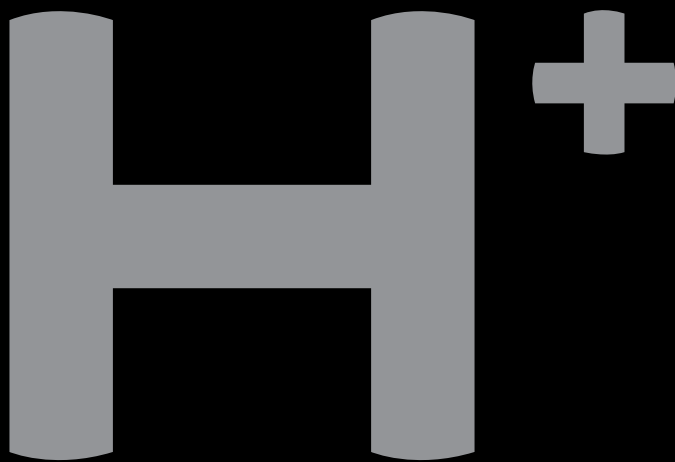


Fianco Terminale 50 mm
Côté terminal 50 mm
Panel final 50 mm



**Kit Fianco Terminale 3 mm
con testata sporgente 60 mm**
Côté terminal 3 mm
avec tête saillante 60 mm
Panel final 3 mm
con cabecera sobresaliente
de 60 mm





70 | 90

Il giusto valore allo spazio

La bonne valeur à l'espace
El justo valor al espacio

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.

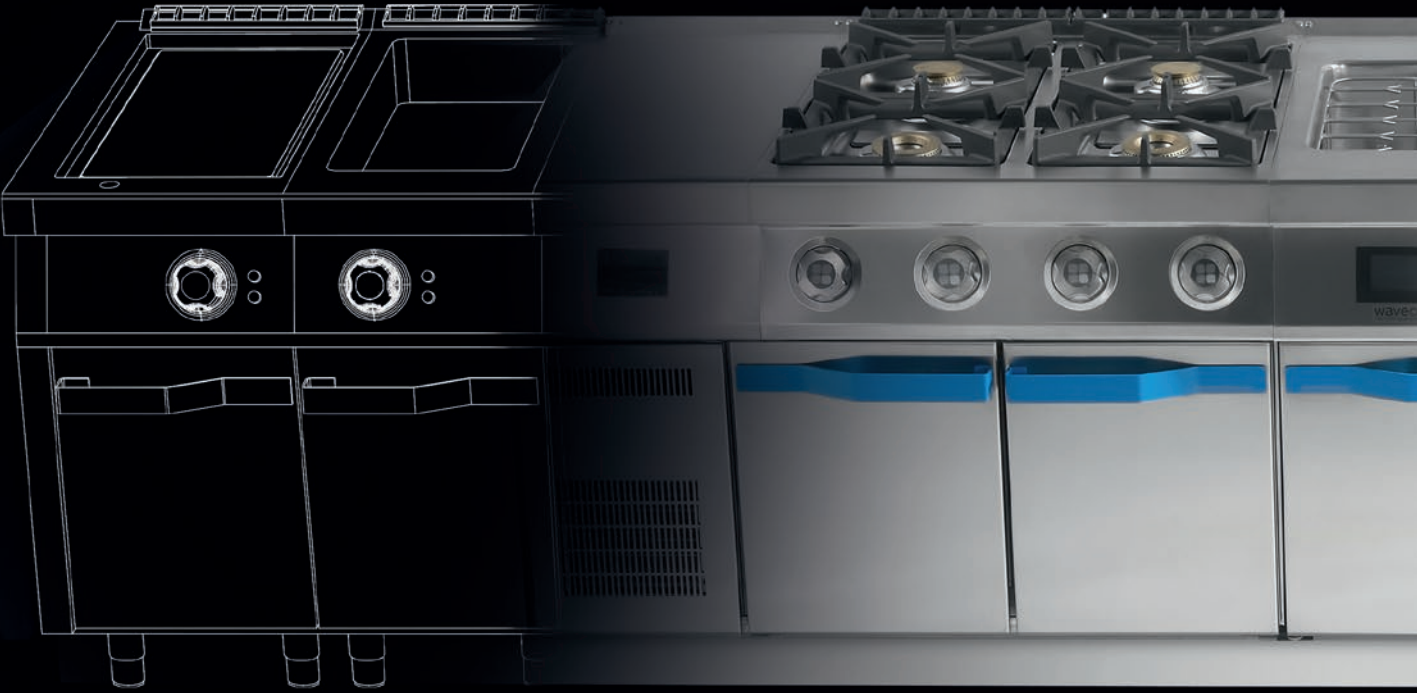
Cuisines modulaires murales ou opposées : modularité et excellentes performances.

Des solutions en adéquation avec les besoins d'une cuisson hautement professionnelle. Grosses performances, structure solide et résistante, modularité maximale. Plus de 500 modèles répartis en 35 familles d'appareils, disponibles sur plan, armoire ouverte ou avec portes et/ou four. Équipements avec des profondeurs de 700 mm (H+70) et 900 mm (H+90), pour les modules de 400-800-1200 mm.

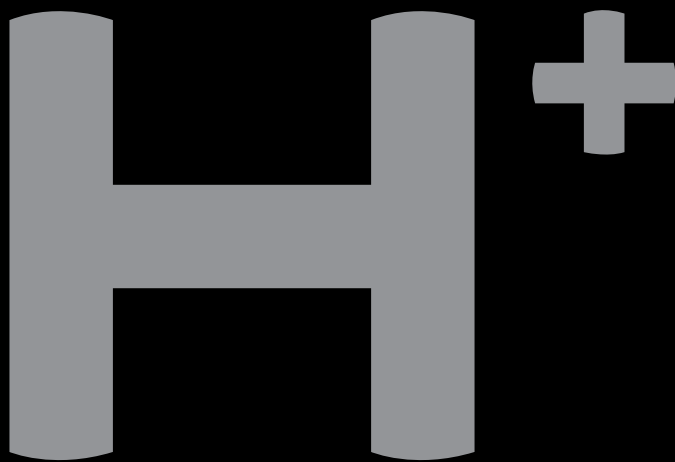
Cocinas modulares de pared o contrapuestas: modularidad y amplias prestaciones.

Soluciones en línea con las exigencias de una cocción muy profesional. Grandes prestaciones, estructura sólida y resistente, máxima modularidad. Más de 500 modelos divididos en 35 grupos de equipos, disponibles en top, armario abierto o con puertas y/o con horno. Equipos con 700 mm (H+70) y 900 mm (H+90) de profundidad, para módulos de 400-800-1200 mm.









100 | 55/110

L'isola per alte performances

L'îlot pour de hautes performances
La isla para altas prestaciones

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

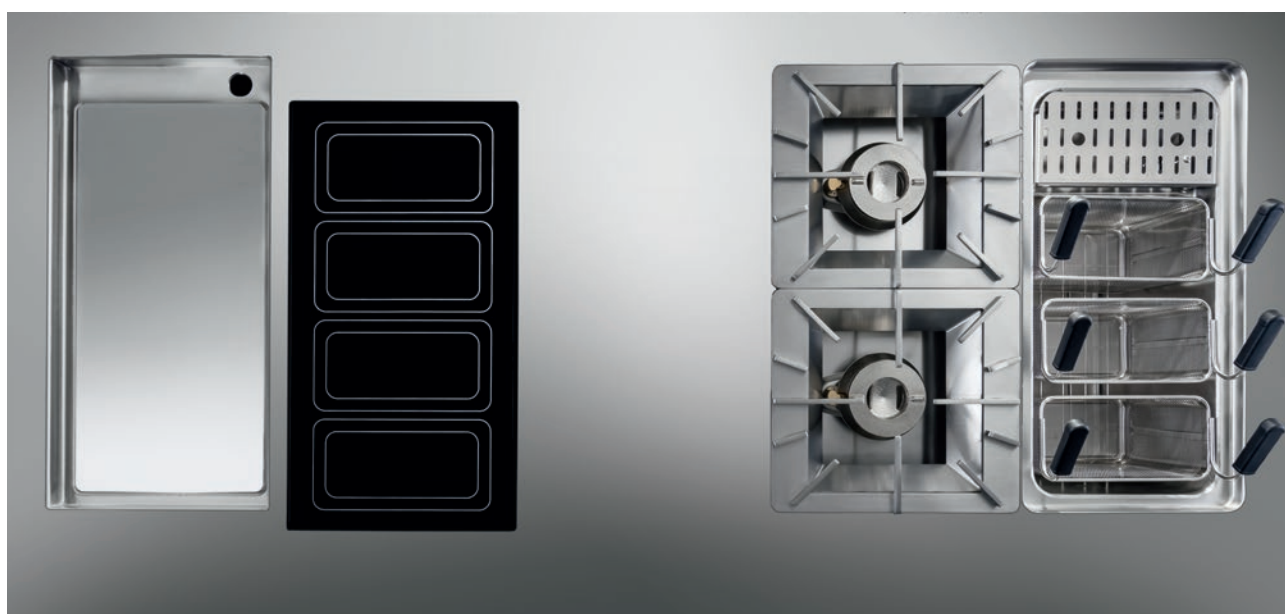
I comandi disposti sui due lati della cucina, e il piano cottura privo di dislivelli, consentono di operare facilmente e in totale sicurezza. H+100, compatta e passante, con profondità 1000 mm per moduli da 400-800-1200-1600-1800 mm. H+110, centrale e passante — in abbinamento a H+55 — con profondità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

La cuisinière centrale et traversante pour avoir à disposition des zones de cuisson multifonctionnelles, sur deux fronts, dans des cuisines modulaires de haut niveau.

Les commandes disposées des deux côtés de la cuisinière et la plaque de cuisson sans dénivellation, permettent d'opérer facilement et en toute sécurité. H+100, compacte et traversante, avec une profondeur de 1000 mm pour les modules de 400-800-1200-1600-1800 mm. H+110, centrale et traversante — en combinaison à H+55 — avec une profondeur de 1100 mm pour les modules de 500-600-1000-1500 mm.

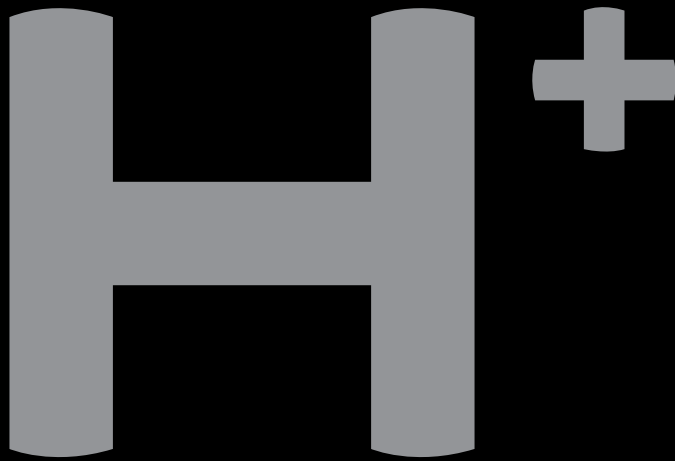
La cocina central y pasante para tener a su disposición zonas de cocción polifuncionales, en dos frentes, en cocinas modulares de alto nivel.

Los mandos dispuestos en los dos lados de la cocina y la superficie de cocción sin desniveles permiten trabajar fácilmente y con total seguridad. H+100, compacta y pasante, con 1000 mm de profundidad para módulos de 400-800-1200-1600-1800 mm. H+110, central y pasante — combinada con H+55 — con 1100 mm de profundidad para módulos de 500-600-1000-1500 mm.









Fusion

Infinite composizioni

Compositions infinies
Infinidad de composiciones

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.

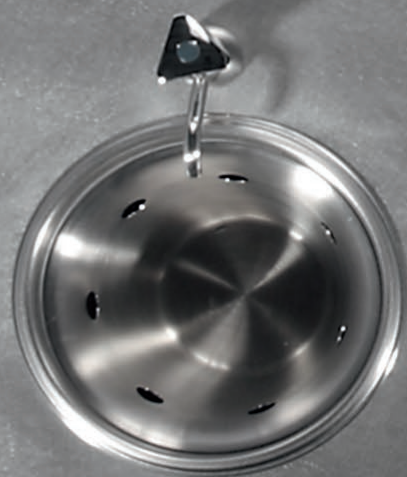
Plan unique continu.

Fusion allie la flexibilité des fonctions modulaires (plus de 1000 modèles, versions murales, opposées et centrales) à la perfection d'un seul plan de travail de grosse épaisseur. Fusion est la solution performante, robuste, hygiénique et design.

Encimera única continua.

Fusion reúne la flexibilidad de las funciones modulares (más de 1000 modelos, en versiones de pared, contrapuestas y centrales) a la perfección de una encimera única, con alto espesor. Fusion es la solución eficaz, robusta, higiénica y de diseño.









La gamma

La gamme
La gama

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.

Des dizaines de familles avec plus de 1500 articles, une gamme complète d'appareils professionnels pour tous les besoins. Fabriquée en acier AISI 304 avec finition « Scotch Brite » et plan épaisseur 20/10 (h 75 mm). Jonction entre les modules au moyen d'un système à baïonnette pour protéger des infiltrations. Accès facile à tous les composants fonctionnels pour faciliter les opérations de nettoyage et d'entretien. Degré de protection à l'eau IPX5.

Decenas de familias con más de 1500 artículos, una gama completa de aparatos profesionales para todas las necesidades. Fabricadas en acero AISI 304 con acabado «Scotch Brite» y encimera de 20/10 (h 75 mm) de espesor. Unión entre los módulos con sistema de bayoneta para protegerlas de las infiltraciones. Fácil acceso a todos los componentes funcionales, para favorecer las operaciones de limpieza y mantenimiento. Grado de protección contra el agua IPX5.



Cucine a gas fuochi aperti

Bruciatori ad alto rendimento con i minimi consumi e le più basse emissioni di CO₂. Invaso perimetrale stampato e bacinelle removibili. Disponibile versione potenziata.

Cuisinières à gaz feux vifs

Brûleurs à haut rendement avec une consommation minimale et les émissions de CO₂ les plus faibles. Retenue sur le périmètre moulée et bacs amovibles. Version avec puissance augmentée disponible.

Cocinas de gas de fuego abierto

Quemadores de alto rendimiento con el menor consumo y bajas emisiones de CO₂. Concavidad perimetral moldeada y bandejas extraíbles. Disponible con versión potenciada.



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.

Cuisinières à gaz Harry's

Bac soudé étanche équipé pour le remplissage et l'évacuation de l'eau, pour un nettoyage plus facile. Brûleurs à double couronne pour une puissance maximale et grille en acier sectionnable qui simplifie le glissement des casseroles en utilisant toute la plaque de cuisson. Version avec puissance augmentée disponible.

Cocinas de gas Harry's

Cuba soldada estanca equipada para carga y desagüe, para que sea más fácil de limpiar. Quemadores de doble corona para la máxima potencia y rejilla divisible de acero que simplifica el paso de las bandejas aprovechando toda la placa de cocción. Disponible con versión potenciada.



Cucine induzione

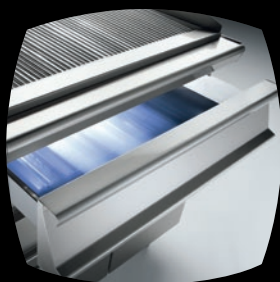
Tecnologia a induzione e piano in vitroceramica a filo perfettamente liscio e sigillato ermeticamente, per impedire ogni infiltrazione. sistema integrato di riconoscimento pentola per alto rendimento e velocità di cottura. Disponibili versioni tuttocampo, multipunti e wok.

Cuisinières à induction

Technologie à induction et plan en vitrocéramique parfaitement lisse et hermétiquement scellé, pour éviter toute infiltration. Système intégré de reconnaissance des casseroles pour des performances et une vitesse de cuisson élevée. Versions complètes, multipoints et wok disponibles.

Cocinas de inducción

Tecnología de inducción y placa de cocción de vitrocerámica a ras perfectamente lisa y herméticamente sellada, para evitar cualquier infiltración. sistema integrado de reconocimiento de ollas para un alto rendimiento y velocidad de cocción. Disponibles versiones a todo campo, multipunto y wok.



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. Impugnatura atermiche, griglia e cassetto removibili.

Vaporfire

Grille innovante qui, avec de l'eau, réduit les fumées pour un environnement de cuisine plus sain et dissout les graisses pour faciliter le nettoyage. Poignées athermiques, grille et tiroir amovibles.

Vaporfire

Parrilla innovadora que usando el agua, reduce los humos para una cocina más saludable y derrite la grasa para facilitar la limpieza. Mandos atérmicos, rejilla y cajón extraíbles.



Cuocipasta

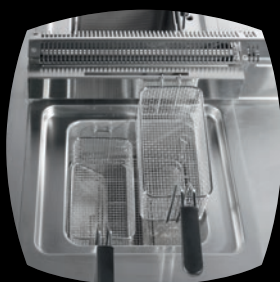
Vasche stampate e ampiamente raggiate per una perfetta pulizia e manutenzione. Doppio involucro perimetrale raggiato sul piano e scivolo anteriore con foro per il contenimento e lo scarico degli amidi. Griglia anteriore rimovibile per appoggio e scolo dei cestini.

Cuiseurs à pâtes

Bacs moulés imprimés et amplement rayonnés pour un entretien et un nettoyage parfaits. Double retenue sur le périmètre rayonnée sur le plan et goulotte avant avec trou pour le confinement et l'évacuation des amidons. Grille avant amovible pour l'appui et l'égouttement des paniers.

Cocedores de pasta

Cubas moldeadas y muy radiadas para una perfecta limpieza y mantenimiento. Doble concavidad perimetral radiada en la encimera e inclinación frontal con orificio para contener y descargar los almidones. Rejilla delantera extraíble para apoyar las cestas y para que se escurran.



Friggitrici

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. Versione a gas con rendimenti fino al 60%, elettrica per alta produttività ed elettronica per precisione e sistema melting.

Friteuses

Bacs moulés sans soudure et grande zone froide pour décanter les résidus de cuisson, double retenue sur le plan et goulotte avant pour l'égouttement de l'huile. Version gaz avec efficacité jusqu'à 60 %, électrique pour une productivité élevée et électronique pour un système de précision et de fusion.

Freidoras

Cubas moldeadas sin soldaduras y gran área fría para la decantación de residuos de cocción, doble concavidad perimetral en la encimera e inclinación frontal para el goteo de aceite. Versión a gas con rendimiento de hasta el 60 %, eléctrica para alta productividad y electrónica de precisión y sistema melting.

**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.

Fry-top

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur soudée au plan pour une hygiène maximale, disponible dans les versions : compound, chromée et chromée satinée. L'excellente répartition de la chaleur garantit une parfaite uniformité de cuisson.

Fry-top

Placa de cocción de 15 mm de espesor soldada a la encimera para la máxima higiene, disponible en las versiones compound, cromada y cromada satinada. La excelente distribución del calor garantiza una cocción uniforme perfecta.

**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.

Tables réfrigérées

Système de réfrigération ventilé avec évaporateur dans la cellule. Joints magnétiques à haute adhérence pour limiter les pertes de chaleur, système de réfrigération de classe climatique 4. Température de fonctionnement + 2 °C / + 10 °C. Commande électronique avec alarmes visuelles et sonores.

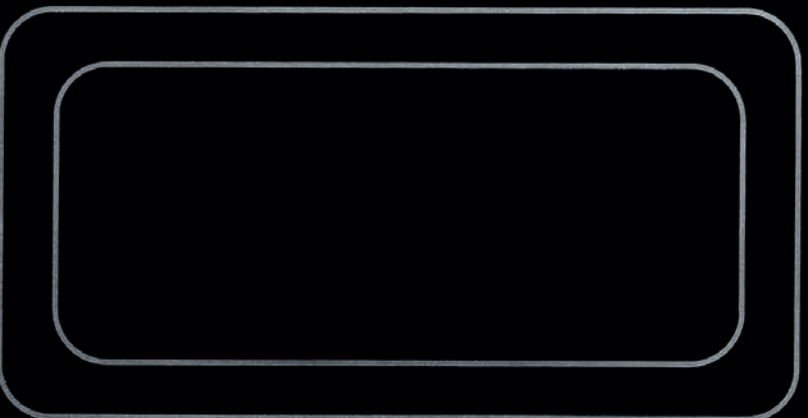
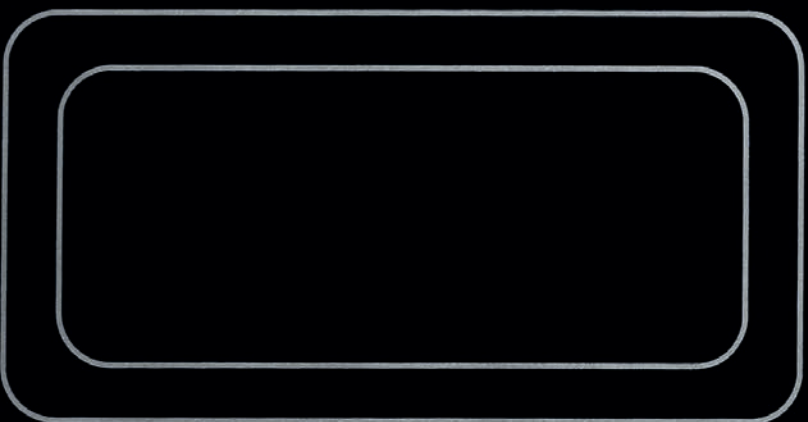
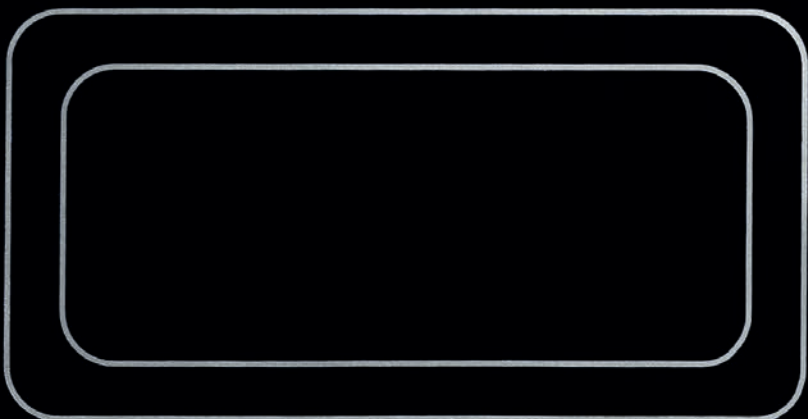
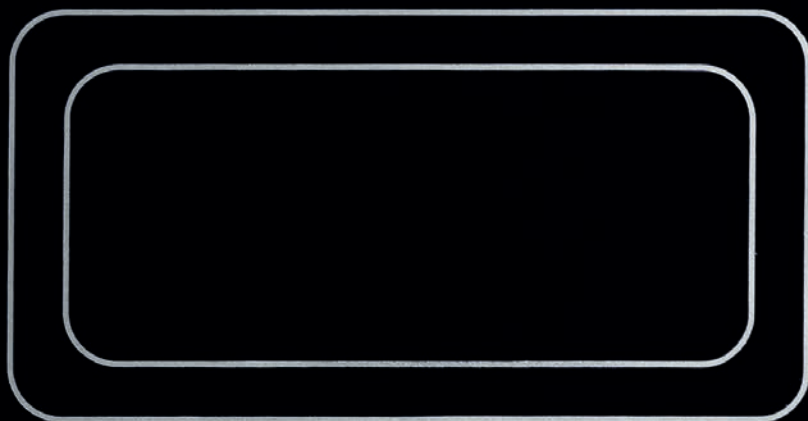
Bases refrigeradas

Sistema refrigerante ventilado con evaporador en celda. Juntas magnéticas de alta adherencia para limitar la dispersión térmica, instalación refrigerante de clase climática 4. Temperatura de funcionamiento de +2 °C a 10 °C. Control electrónico con alarmas visuales y sonoras.

Decine di altre famiglie, e migliaia di articoli disponibili.

Des dizaines d'autres familles et des milliers d'articles disponibles.

Decenas de familias más y miles de artículos disponibles.



La qualità certificata

Qualité certifiée
La calidad certificada

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.

Dès le début des années 90, GICO obtient les certifications CE et UNI EN ISO 9001, attestant l'attention absolue qu'elle accorde à la qualité et à la sécurité, selon des protocoles rigoureux. Les produits GICO sont certifiés conformes aux normes relatives aux gaz : DVGW pour la Communauté européenne, UKCA pour le Royaume Uni, SASO Quality Mark pour l'Arabie Saoudite. Certification EAC de l'équipement électrique pour la Russie.

Desde los primeros años de la década del 90, GICO cuenta con las certificaciones CE y UNI EN ISO 9001, lo que demuestra el cumplimiento de los protocolos más estrictos y su absoluta atención a la calidad y la seguridad. Los productos GICO están certificados para las normativas de gas: DVGW para la comunidad europea, UKCA para el Reino Unido y SASO Quality Mark para Arabia Saudita. Para las normativas eléctricas EAC para Rusia.





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

SOMEK 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 interiors personalizzati. Le società di SOMEK gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEK è qualità costruttiva italiana.

SOMEK SpA (EXN ticker : SOM) est un groupe de sociétés spécialisées dans l'ingénierie, la conception et la réalisation de projets de construction clés en main dans les secteurs naval et civil, dans trois segments de commande - systèmes d'ingénierie d'architecture navale et façades civiles ; systèmes et produits de cuisines professionnels ; conception et création d'intérieurs personnalisés. Les sociétés du groupe SOMEK opèrent selon des normes d'accréditation strictes pour la situation financière et l'échelle opérationnelle, et une certification pour la qualité, la sécurité et la durabilité ESG. SOMEK et la qualité de fabrication italienne.

SOMEK SpA (EXN ticker: SOM) es un grupo de empresas especializadas en la ingeniería, diseño e implementación de proyectos de construcción llave en mano en los sectores naval y civil, en tres segmentos: sistemas de ingeniería de arquitecturas navales y fachadas civiles; sistemas y productos de cocinas profesionales; diseño y creación de interiores personalizados. Las empresas de SOMEK Gruppo, trabajan de acuerdo con estrictos estándares de acreditación para posición financiera y escala operativa, y de certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOMEK es símbolo de calidad de construcción italiana.

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



Dati e immagini riportati sono indicativi. GICO S.p.A. si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.
Les informations données et images présentées sont indicatives. GICO S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
Los datos y las imágenes incluidas son solo de ejemplo. GICO S.p.A. se reserva el derecho a realizar cambios en cualquier momento y sin previo aviso.

a company of



QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

