



H+ MODULAR RANGE

Oltre l'estetica,
oltre la funzionalità:
la cucina perfetta
per tutti

Beyond aesthetics,
beyond functionality:
the perfect kitchen
for everyone

Maximale Ästhetik und
maximale Funktionalität:
die perfekte Küche
für alle

Maestri di cucine

Masters of kitchens

Küchen Meister

La nostra storia

Our history

Unsere Geschichte

Fondata nel 1971 in provincia di Treviso, oggi Gico si racconta attraverso il payoff "Maestri di cucine". Da oltre 50 anni offriamo a chef e imprenditori della ristorazione soluzioni personalizzate su misura, con l'obiettivo di migliorare l'ambiente di lavoro e le performance in cucina. Completezza di gamma, efficienza del servizio post vendita ed efficacia delle soluzioni impiegate, sono solo alcuni dei valori che ci distinguono sul mercato.

Founded in 1971 in the province of Treviso, today Gico tells its story through the "Kitchen Masters" payoff. For over 50 years, we have been providing chefs and catering entrepreneurs with customised solutions aimed at improving the working environment and performance in the kitchen. Completeness of range, efficiency of after-sales service and effectiveness of the solutions employed are just some of the values that distinguish us in the market.

Gico wurde 1971 in der Provinz Treviso gegründet und steht für „Meister im Küchenbau“. Seit über 50 Jahren bieten wir Chefköchen und Chefköchinnen sowie Unternehmern und Unternehmerinnen in der Gastronomie maßgeschneiderte Lösungen zur Optimierung des Arbeitsumfelds und der Performance in der Küche. Ein komplettes Angebot, ein effizienter Kundendienst und effektive Lösungen sind nur einige der Charakteristiken, für die wir auf dem Markt bekannt sind.

La nostra missione

Our mission

Unser Mission

Competenze tecniche, industriali e artigianali, insieme a un'esperienza senza eguali nel mondo delle cucine professionali, ci consentono di perseguire ogni giorno il nostro obiettivo: rappresentare l'eccellenza della qualità costruttiva made in Italy. Oggi Gico fa parte del gruppo Somec, realtà leader a livello internazionale. Ciò consente di operare su scala globale, gestendo complessità e delivery in modo rapido e flessibile, portando con orgoglio la qualità italiana in tutto il mondo.

Technical, industrial and craftsmanship skills, together with unparalleled experience in the world of professional kitchens, allow us to pursue our goal every day: represent the excellence of made-in-Italy construction quality. Today Gico is part of the Somec Group, a leading international company. It allows us to operate on a global scale, managing complexity and delivery quickly and flexibly, proudly taking Italian quality worldwide.

Unsere Kompetenzen in den Bereichen Technik, Industrie und Handwerk sowie die unvergleichliche Erfahrung im Bereich der Profiküchen sind die Basis für die Erfüllung unseres Unternehmensziels: Wir wollen ein Aushängeschild für die hervorragende konstruktionstechnische Qualität des Made in Italy sein. Heute ist Gico Teil der Somec-Gruppe, einem führenden internationalen Unternehmen. Diese Zugehörigkeit ermöglicht uns eine Präsenz auf globaler Ebene sowie eine schnelle und flexible Abwicklung komplexer Abläufe und der Auslieferung, wodurch wir unsere italienische Qualität mit Stolz auf der ganzen Welt anbieten können.

Progetti esclusivi
su misura per
l'alta ristorazione,
100% Made in Italy

Exclusive tailor-made
projects for fine dining,
100% Made in Italy

Exklusive,
maßgeschneiderte
Projekte für die
Haute Cuisine,
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.



Cooking Suite

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 Line

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+ Modular Range

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.



H+ Modular Range

Oltre l'estetica,
oltre la funzionalità:
la cucina perfetta per tutti.

Beyond aesthetics, beyond
functionality: the perfect
kitchen for everyone.

Maximale Ästhetik und
maximale Funktionalität:
die perfekte Küche für alle.



H+70
H+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.

Modular kitchens against the wall or back-to-back:
modularity and great performance.
Solutions in line with the needs of highly professional cooking.

An der Wand installierte oder einander gegenüberstehende Modulküchen:
Kombinierbarkeit und hohe Leistungen.
Lösungen, die den Ansprüchen hochprofessioneller Kochkunst entsprechen.



H+100
H+55/110

L'idea centrale
in cucina

The central idea
in kitchen

Der Gedanke
der Zentralität
in der Küche

La cucina centrale e passante per avere a disposizione aree di cottura
polifunzionali, su due fronti, per ottimizzare gli spazi e massimizzare le
dinamiche di lavoro.

The central and pass-through kitchen to have multipurpose cooking areas
available, on two sides, to optimize spaces, thus maximizing work dynamics.



Piano robusto e solido

H 75mm con spessore 20/10,
per soluzioni affidabili e di lunga durata.

Sturdy and solid

H 75mm worktop with 20/10 thickness
for reliable and long-lasting solutions.

Robuste und solide Platte

H 75 mm mit einer Stärke von 20/10 für
zuverlässige und dauerhafte Lösungen.

Manopola ergonomică

In acciaio inox,
con borchia stampata sul cruscotto
per evitare ogni tipo di infiltrazione.

Ergonomic knobs

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

Drehknöpfe

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



Design esclusivo

Il Profilo delle cucine H+ Gico
è identitario: cruscotto manopole
e maniglia, studiate per la massima
ergonomia e funzionalità,
ma con uno sguardo rivolto al design.

Exclusive design

The profile of Gico H+ kitchens is identity:
control panel knobs and handle, designed
for maximum ergonomics and functionality,
but with an eye toward design.

Exklusives Design

Das Profil der Küchen aus der Serie H+ von
Gico ist unverwechselbar: Bedienungsblende
mit Drehknöpfen und Griffen, die mit dem Ziel
maximaler Ergonomie und Funktionalität,
aber auch mit einem Auge für das Design
entwickelt wurden.

Armadio

Fondo arrotondato,
garanzia di massima igiene, e porta
a battente tamburata e insonorizzata.

Cabinet

Rounded bottom cabinet, ensuring utmost
hygiene, and soundproofed hollow
core hinged door.

Schrank

Abgerundeter Boden für maximale
Hygiene und doppelwandige,
schallgedämmte Flügeltüren.

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. Schutzzart IPX5 gegen Wasser.



Sistema di aggancio a Baionetta
Bayonet connection system
Stecknaht-verbindungs-system



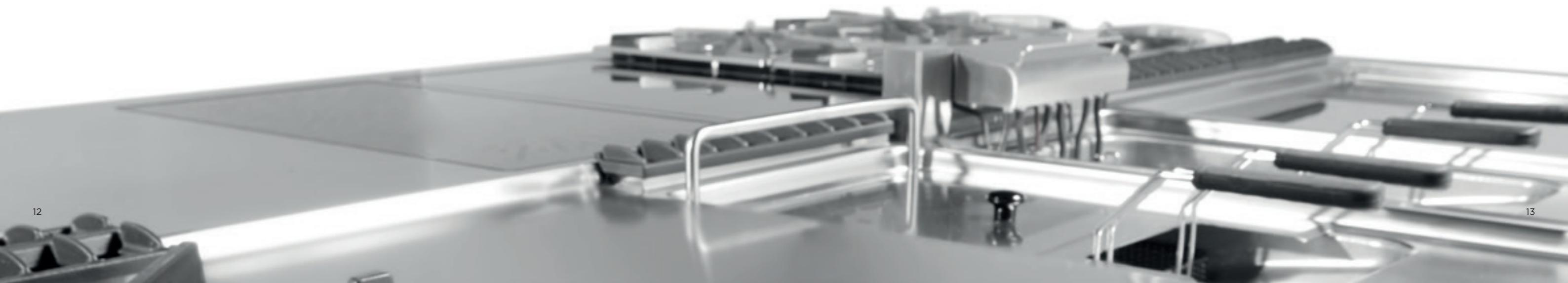
Sistema Harry's con vasca raggiata
Harry's gas range system with rounded tank
Harry's System mit abgerundeter Mulde



Fry Top ribassato con piastra saldata al piano
Lowered griddle with hot plate welded to the worktop
Abgesenkter Grillplatte mit an der Arbeitsplatte angeschweißter Platte



Armadi in AISI 304 con fondo arrotondato
AISI 304 cabinets with rounded bottom
Schränke aus AISI 304 mit abgerundetem Boden





Finiture laterali

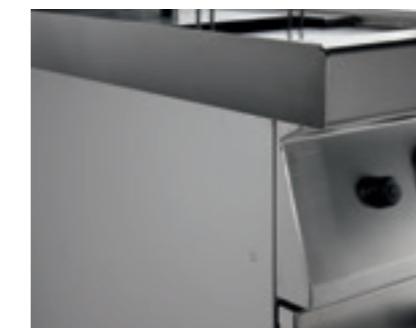
Side finishes

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 su vano tecnico, tre versioni di fianchi per i modelli su armadio.

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

Die Liebe zum Detail, die uns seit jeher auszeichnet, zeigt sich bei H+ auch in den neuen Abschlusselementen, die das Ergebnis sorgfältiger ergonomischer und designtechnischer Studien sind. Sie können auf Anfrage an einem einzelnen Modul oder an einer Modulkomposition montiert werden. Stirnlement für Arbeitsplatten-Ausführungen und Technikelemente und drei Seitenteilausführungen für Schrankelemente.



Testata piano
Flathead
Anschlussleiste



Fianco Terminale 3mm
End side 3mm
Seitenelement 3mm



Fianco Terminale 50mm
End side 50mm
Seitenelement 50mm



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



Finiture acciaio

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.

Steel finishes

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 vibrated finish on request.

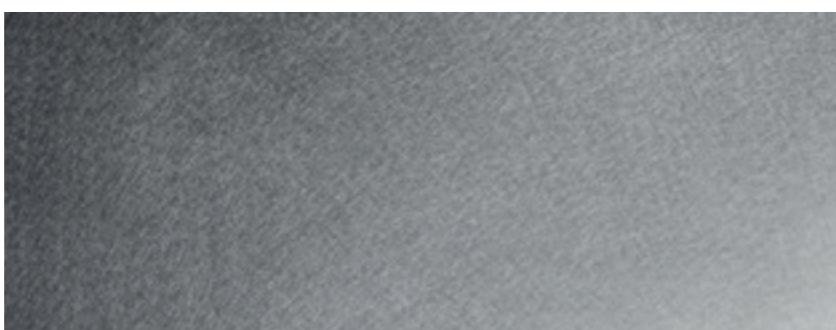
Edelstahl Ausführungen

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
Vibrated
Vibrierte Ausführung



Finiture colore

Colour finishes

Farben

Per completare e valorizzare l'arredo dei locali cucina, è possibile la personalizzazione dei colori. GICO esegue verniciature ad-hoc in qualsiasi codice RAL.

To complement and enhance kitchen furnishing, colour customisation is possible. GICO performs ad-hoc painting in any RAL code.

Zur Abstimmung und zusätzlichen Aufwertung können die Farben individuell gestaltet werden. GICO kann die Elemente in allen RAL-Farben lackieren.



Flessibilità nei dettagli

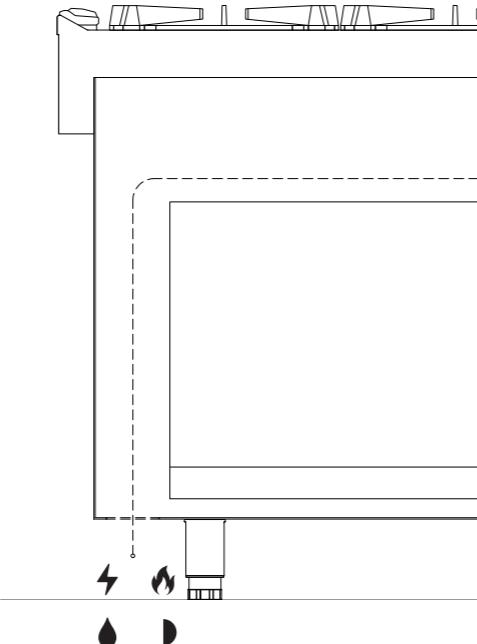
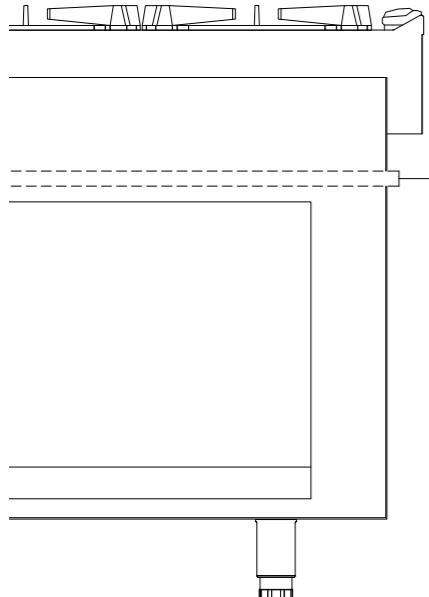
Flexibility in details

Flexibilität im Detail

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.

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

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



1.

2.

Accessibilità e manutenzione

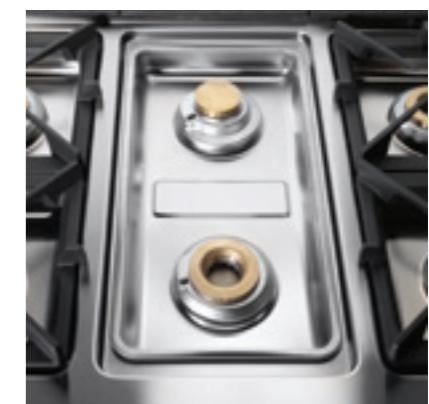
Accessibility and maintenance

Zugänglichkeit und Wartung

La Linea H+ Gico è studiata per garantire una completa accessibilità ai componenti, agevolando manutenzione e pulizia per garantire la massima igiene.

The Gico H+ Line is designed to ensure full accessibility to components, facilitating maintenance and cleaning to ensure utmost hygiene.

Die Serie H+ von Gico ist so konzipiert, dass alle Komponenten vollständig zugänglich sind, was die Wartung und Reinigung erleichtert und maximale Hygiene gewährleistet.





La qualità certificata

Certified quality

Zertifizierte Qualität

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



A company of



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 interni 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.
www.somecgruppo.com

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 facades, 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.
www.somecgruppo.com

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.
www.somecgruppo.com

