

H+ MODULAR RANGE

Beyond aesthetics,
beyond functionality:
the perfect kitchen for everyone

Au-delà de l'esthétique,
au-delà de la fonctionnalité :
la cuisine parfaite pour tous

Maximale Ästhetik und
maximale Funktionalität:
die perfekte Küche für alle

Masters of kitchens

Experts en cuisines

Küchen Meister

Our history

Notre histoire

Unsere Geschichte

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.

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.

Fondée en 1971 dans la province de Trévise, GICO raconte aujourd'hui son histoire à travers le slogan « Maîtres de cuisines ». Nous offrons depuis 50 ans aux chefs cuisiniers et aux entrepreneurs de la restauration des solutions sur mesure, afin d'améliorer l'environnement de travail et les performances en cuisine.

Nos compétences techniques, industrielles et artisanales, ainsi qu'une expérience inégalée dans le monde des cuisines professionnelles, nous permettent de poursuivre chaque jour notre objectif : représenter l'excellence de la qualité de fabrication du made in Italy.

GICO wurde 1971 in Landkreis 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.

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.

Together for excellence

Ensemble pour l'excellence

Gemeinsam für Erfolg

GICO is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens.

Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

GICO fait partie de Talenta, la division du Groupe Somec consacrée aux produits et aux systèmes intégrés pour cuisines professionnelles.

Cela veut dire appartenir à un pôle d'entreprises avec lesquelles faire équipe, en augmentant ses compétences, en renforçant ses processus de production et en partageant la valeur de la qualité de la construction italienne dans la recherche constante de l'excellence.

GICO ist Teil von Talenta, der integrierten Systemen und Produkten für professionelle Küchen gewidmeten Abteilung des Somec Konzerns.

Dadurch gehört GICO einer Gruppe von Unternehmen an, mit denen es im Team arbeiten, seine Kompetenzen erweitern und seine Produktionsprozesse konsolidieren kann und mit der es den Wert der italienischen Fertigungsqualität sowie des ständigen Strebens nach Spitzenqualität teilt.

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

Des projets exclusifs sur mesure pour la haute cuisine, 100 % Made in Italy

Exklusive, maßgeschneiderte Projekte für die Haute Cuisine, 100 % Made in Italy

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.

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.

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

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.

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.

Auf der Basis der Anforderungen des Chefs 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

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

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

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



H+ Modular Range

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.

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.

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



From tailor-made project
to turnkey delivery

Du projet sur mesure
à la livraison clé en main

Von Planung bis Übergabe



Dedicated consulting
and service

The preliminary stages are critically important. We listen, analyse each catering format, and begin planning only after having fully understood each customer's needs.

Un service à l'écoute
et personnalisé

Les phases préliminaires sont cruciales. Nous nous mettons à l'écoute, analysons le format de restauration et ne commençons la conception qu'après avoir parfaitement compris les besoins du client.

Individuelle Beratung
und Service

Gehör schenken und spezifischer Service Die Vorbereitungsphasen sind grundlegend. Wir hören zu, analysieren das Restaurantformat und beginnen die Planung erst nachdem wir die Bedürfnisse des Auftraggebers völlig verstanden haben.

Creating together,
from a blank slate

Complex projects begin with a draft plan drawn up jointly with the client. Before designing, we carry out thorough site inspections, working in conjunction with top-quality interior designers and suppliers. Dedicated software supports our designers in drafting the kitchen layout, complete with plan view, 3D view, and technical legend, anticipating the final result in a complete and totally transparent manner.

Créer ensemble à partir
d'une feuille blanche

Les projets complexes naissent d'un projet élaboré à quatre mains avec le client. Avant la conception, nous procédons à des inspections approfondies du site, nous communiquons avec des architectes d'intérieur et des fournisseurs de premier ordre. Des logiciels dédiés aident nos concepteurs à dessiner l'environnement de la cuisine avec une vue en plan, une vue en 3D et une légende technique, anticipant ainsi le résultat final de manière complète et totalement transparente.

Gemeinsam schaffenvon
Grund auf

Komplexe Projekte entstehen aus einem vierhändig mit dem Kunden skizzierten Entwurf. Vor der Projektentwicklung unternehmen wir sorgfältige Baustellenbesichtigungen und sprechen uns mit den Innenausstattern und Lieferanten erster Wahl ab. Dedizierte Softwares unterstützen unsere Planer beim Erstellen des Layouts der Küche, inklusive Grundriss, 3D-Zeichnung und technischer Legende, und zeigen dadurch im Voraus das Endergebnis umfassend und völlig transparent.

Project management
and turnkey delivery

We are leaders in integrated project management for the catering industry. Each creation phase is carried out in-house from the GICO facilities, ensuring greater control over orders and timing. Our projects are turnkey-based: we also support the installation phases on-site, working alongside technicians and installers. Every step of the process is transparent. Our customers can follow the workflow closely and see their own kitchen coming to life.

Gestion de projet et
livraison clé en main

Nous sommes leader dans la gestion de projets intégrés pour le secteur de la restauration. Toutes les phases de la création se déroulent dans les usines GICO, pour mieux contrôler la commande et le calendrier. Notre formule est « clé en main » : nous suivons également les phases d'installation sur place, toujours aux côtés des techniciens et des installateurs. Chaque étape du processus est transparente. En effet, le client peut suivre de près le déroulement des opérations et voir ainsi sa propre cuisine prendre vie.

Projektmanagement und
Schlüsselfertiglösung

Wir sind ein führendes Unternehmen im Management integrierter Projekte für die Gastronomie. Jede Entwicklungsphase erfolgt in den GICO-Werken, was einen besseren Überblick über Auftrag und Timing sichert. Unsere „schlüsselfertige“ Formel: Wir unterstützen auch die Installationsphasen vor Ort und stehen den Technikern und Anlageningenieuren immer zur Seite. Transparenz in jedem Moment des Prozesses. Der Kunde kann tatsächlich den Arbeitsablauf genau verfolgen und sehen, wie seine Küche entsteht.



H+ Modular Range

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

Au-delà de l'esthétique,
au-delà de la
fonctionnalité : la cuisine
parfaite pour tous

Mehr als Ästhetik,
mehr als Funktionalität:
Die perfekte Küche
für alle

The versatility of modularity

Modular central cooking ranges,
wall-mounted or installed back-
to-back: modularity and high
performance. Solutions in line with
the needs of top-level professional
cooking.

La polyvalence du système modulaire

Cuisinières modulaires centrales,
murales ou opposées : modularité et
hautes performances. Des solutions
adaptées aux exigences d'une
cuisson de haut niveau.

Die Vielseitigkeit der Modularität

Zentral im Raum stehende, an der
Wand installierte oder einander
gegenüberstehende Modulküchen:
Kombinierbarkeit und hohe
Leistungen. Lösungen, die den
Ansprüchen der hochprofessionellen
Kochkunst entsprechen.

Our product range

Dozens of product families, more
than 1500 items: a complete
selection of professional equipment
suitable for any need.

La gamme

Des dizaines de familles avec
plus de 1500 articles, une gamme
complète de matériel professionnel
pour tous les besoins.

Das Sortiment

Dutzende Produktfamilien mit
über 1500 Artikeln, ein komplettes
Sortiment professioneller Geräte für
alle Bedürfnisse.





Solidity and long life

AISI 304 steel structure
H 75 mm worktop with
20/10 thickness.
AISI 304 steel sides (3 types.)

Solidité et durabilité

Structure en acier AISI 304.
Plan H 75 mm avec une
épaisseur de 20/10.
Joues latérales en acier
AISI 304 (3 types).

Solidität und Dauerhaftigkeit

Struktur aus AISI 304.
Arbeitsfläche H 75 mm
Stärke 20/10.
Seitenteile aus Stahl AISI 304
(3 Ausführungen).



Ergonomics and design

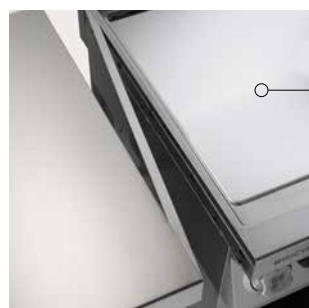
Knobs and handles designed
for ideal ergonomics and
functionality with focus on
design.
Customisable steel finishes
and RAL painting on request.

Ergonomie et design

Boutons et poignées conçus pour
une ergonomie et une fonctionnalité
maximales, avec une attention
particulière pour le design.
Finitions acier personnalisables
et peinture RAL sur demande.

Ergonomie und Design

Die Drehknöpfe und Griffe sind
für eine maximale Ergonomie und
Funktionalität konzipiert, ohne das
Design aus dem Blick zu verlieren.
Personalisierbare Stahlausführungen
und RAL-Lackierung auf Anfrage.



Maximised modularity

Bayonet connection for easy
and stable surface alignment
and uncompromising hygiene.
Rear or floor connections.

Modularité maximale

Assemblage à baïonnette pour un
alignement facile et stable des plans
et une hygiène parfaite. Branchements
sur le côté arrière ou au sol.

Maximale Kombinierbarkeit

Die Stecknaht-Verbindung
sichert eine stabile Ausrichtung
der Oberflächen und Hygiene.
Anschlüsse an Rückseite oder
Boden.



Hygiene and functionality

Rounded bottom to ensure
maximum hygiene and
insulated, soundproofed
hollow core hinged door.

Hygiène et fonctionnalité

Bas arrondi pour une
hygiène maximale, portes à
charnières, isolées, alvéolées
et insonorisées.

Hygiene und Funktionalität

Abgerundeter Boden für
maximale Hygiene und
isolierte, doppelwandige,
schallgedämmte Flügeltüren.

Bayonet connection and signature installation system

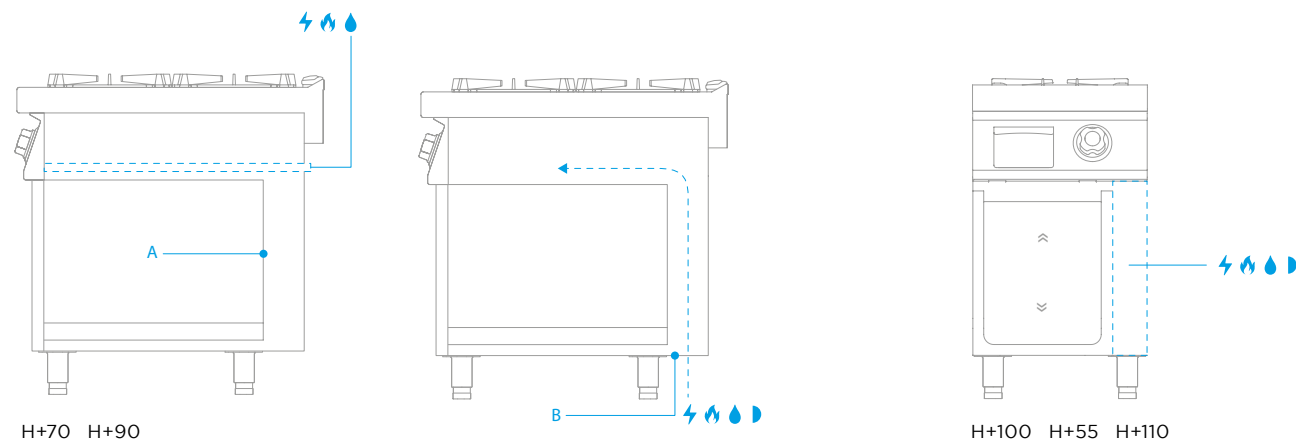
Assemblage à baïonnette et système d'installation exclusif

Stecknaht-Verbindung und exklusives Installationssystem

Bayonet connection for easy and stable surface alignment and uncompromising hygiene. Unique connection system that simplifies connections and installation: default provision on the rear side and floor option, with removable bottom panel (A, B).

Assemblage à baïonnette pour un alignement facile et stable des plans et une hygiène parfaite. Système de branchement exclusif qui simplifie les raccordements et l'installation : aménagement principal sur le côté arrière et option au sol, avec plan inférieur amovible (A, B).

Eine Stecknaht-Verbindung sichert eine einfache und stabile Ausrichtung der Oberflächen und eine perfekte Hygiene. Das exklusive Anschlusssystem vereinfacht die Verbindungen und Installation: Haupt-Vorbereitung an der Rückseite und Option am Boden, mit entfernbare unterer Ebene (A, B).



H+70 H+90

Modular versatility
to make the most
of the available space

Versatilità del componibile
per un giusto valore
allo spazio

Vielseitigkeit der
Modularität für den
richtigen Wert
des Raumes

Modular cooking ranges, wall-mounted or installed back-to-back: outstanding modularity and high performance. Solutions in line with the requirements of professional cooking excellence. Over 500 models divided into 35 families of appliances, available as worktop or open cabinet models or with doors and/or oven. Equipment with depths of 700 mm (H+70) and 900 mm (H+90), for modules of 400-800-1200 mm.

Cuisinières modulaires murales ou opposées : modularité maximale et hautes performances. Des solutions conformes aux exigences d'une cuisson d'excellence. Plus de 500 modèles répartis en 35 familles d'appareils, disponibles sur plan, meuble bas ouvert ou avec des portes et/ou un four. Appareils d'une profondeur de 700 mm (H+70) et 900 mm (H+90), pour des modules de 400-800-1200 mm.

An der Wand installierte oder einander gegenüberstehende Modulküchen: Maximale Kombinierbarkeit und hohe Leistungen. Lösungen, die den Ansprüchen einer exzellenten Kochkunst entsprechen. Mehr als 500 Modelle, in 35 Gerätefamilien eingeteilt, verfügbar für Arbeitsfläche, offenen Schrank oder Schrank mit Türen und/oder Backofen. Ausrüstungen mit Tiefe 700 mm (H+70) und 900 mm (H+90), für Module von 400-800-1200 mm.



H+100 H+55/110

The central kitchen
concept for top
performance

L'idée centrale en
cuisine pour de hautes
performances

Der Leitgedanke in
der Küche für hohe
Leistungen

Central and pass-through kitchen ranges to obtain multifunctional cooking areas available on two fronts in high-end modular kitchens. The controls arranged on both sides of the range and the seamless work surface without differences in height allow for easy and completely safe operation. H+100, compact and pass-through, with 1000 mm depth for 400-800-1200 modules. H+110, central and pass-through - in combination with H+55 - with 1100 mm depth for 500-600-1000-1500 mm modules.

Cuisinière centrale et traversante pour avoir à disposition des zones de cuisson multifonctionnelles, sur deux faces, dans des cuisines modulaires de haut niveau. Les commandes disposées de part et d'autre de la cuisinière et le plan de travail continu sans différences de hauteur permettent une utilisation facile et sûre. H+100, compacte et traversante, avec une profondeur de 1000 mm pour des modules de 400-800-1200 mm. H+110, centrale et traversante - en combinaison avec H+55 - avec une profondeur de 1100 mm pour des modules de 500-600-1000-1500 mm.

Zentral im Raum stehende und beidseitig bedienbare Küche, um über Mehrzweck-Kochbereiche an zwei Seiten in hochwertigen Modulküchen zu verfügen. Die an beiden Seiten angeordneten Bedienelemente der Küche und die unterbrechungslose Arbeitsfläche ohne Höhenunterschiede ermöglichen ein leichtes Arbeiten in voller Sicherheit. H+100, kompakt und beidseitig zugänglich, Tiefe 1000 mm für Module von 400-800-1200 mm. H+110, zentral im Raum und beidseitig bedienbar - in Kombination mit H+55 - mit Tiefe 1100 mm für Module von 500-600-1000-1500 mm.







Open-burner gas ranges

Cuisinières à gaz feux vifs
Gasherde mit offenen Kochstellen

H+70
H+90
H+100
H+55/110

Open-burner ranges featuring exclusive secondary air burners, designed to deliver outstanding performance. Thanks to this technology, exceptional thermal efficiency, significant energy savings and a dramatic reduction in CO₂ emissions are guaranteed, actively contributing to operational efficiency and environmental sustainability. Possible combination of all models with a gas or electric oven.

Cuisinières à feux vifs équipées de brûleurs uniques à entrée d'air secondaire, conçus pour offrir des performances exceptionnelles. Cette technologie garantit une efficacité thermique exceptionnelle, des économies d'énergie significatives et une réduction drastique des émissions de CO₂, en contribuant ainsi de manière concrète à l'efficacité opérationnelle et à la durabilité environnementale. Possibilité de combinaison avec un four à gaz ou électrique sur tous les modèles.

Herde mit offenen Kochstellen, mit exklusiven Brennern mit Sekundärluft-Zufuhr, für außerordentliche Leistungen konzipiert. Dank dieser Technologie wird eine ausgezeichnete Wärmeleistung, eine erhebliche Energieeinsparung und eine drastische Reduzierung der CO₂-Emissionen garantiert, was konkret zur Betriebseffizienz und Umweltverträglichkeit beiträgt. Mögliche Kombination mit Gas- oder Elektroherd für alle Modelle.



Low-emission
power

Puissance à
faibles émissions

Emissionsarme
Leistung

Burners made of cast iron and complete with brass flame spreaders. Different power ratings and single and double crown versions are available - making it possible to choose from several power configurations and layouts. Standard enamelled matt RAF cast iron grills, universal sizes suitable even for small diameter pans. Stainless steel rod grills are available upon request for smoother sliding of cookware.

Brûleurs en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton. Disponible en différentes puissances, avec couronne simple ou double, choix de la configuration de la puissance et de la disposition. Grilles fournies de série en fonte émaillée RAF mat, universelles également pour les casseroles de petit diamètre. Sur demande, grilles en acier inoxydable pour faciliter le glissement des récipients.

Brenner aus Gusseisen, komplett mit Messingkrone. Verfügbar mit verschiedenen Leistungen, mit einfacher und doppelter Krone, wählbare Konfiguration der Leistungen und Anordnung. Serienmäßige Gusseisenroste, in mattem RAF emailliert, universal, auch für Pfannen mit kleinem Durchmesser. Auf Anfrage, Roste aus rostfreiem Rundstahl, die das Gleiten der Behälter erleichtern.



Single crown burner
Brûleur à couronne unique
Brenner mit einfacher Krone



Double crown burner
Brûleur double couronne
Brenner mit doppelter Krone

Configurations Configurations Konfigurationen

Standard burners
Brûleurs standard
Standard-Brenner

H+70	5,00	5,00	5,00	5,00	4,00	5,00
	4,00	4,00	4,00	4,00	5,00	4,00
H+90	7,45	7,45	7,45	7,45	5,00	7,45
	5,00	5,00	5,00	5,00	7,45	5,00
H+100	7,45	7,45	7,45	7,45	5,00	7,45
	5,00	5,00	5,00	5,00	7,45	5,00
H+55	7,20	7,20	5,50			
H+110	7,20	7,20	5,50	7,20	5,50	7,20
	5,50	7,20	5,50	5,50	7,20	5,50

Upgraded power burners
Brûleurs puissance augmentée
Verstärkte Brenner

H+70	5,70	5,70	5,70	5,70	5,70	5,70
	5,70	5,70	5,70	5,70	5,70	5,70
H+90	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00
	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00
H+100	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00
	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00



Easy
maintenance

Facilité
d'entretien

Einfache
Wartung

Ranges with
hotplate

Cuisinières avec
plaque de maintien

Herde mit
Warmhalteplatten

Open-burner gas ranges Cuisinières à gaz feux vifs Gasherde mit offenen Kochstellen

Protected pilot lights to prevent dirt from entering with the resulting high maintenance requirements. Large capacity stainless steel moulded tray, removable to facilitate routine maintenance. Under-top gas connections made with flexible stainless steel pipes.

Flammes pilotes protégées pour éviter l'infiltration de saleté et un entretien fréquent. Bac de grande capacité moulé en acier inoxydable, amovible pour faciliter les opérations d'entretien courant. Les raccordements au gaz par le sol sont réalisés avec des tuyaux flexibles en acier inoxydable.

Geschützte Zündflammen, um das Eindringen von Schmutz und häufige Wartungseingriffe zu vermeiden. Schale mit großem Aufnahmevermögen aus gestanztem Edelstahl, zur Erleichterung der laufenden Arbeitsprozeduren herausnehmbar. Untertisch-Gasanschlüsse, mit flexiblen Edelstahlschläuchen gefertigt.



For the H+70 line, combination of open burners and a dedicated hotplate for heating pots and pans. Plate made of special steel, 12 mm thick and powered by a 3.8 kW burner to reach a maximum temperature of 250 °C.

Pour la ligne H+70, combinaison de feux vifs et d'une plaque de maintien en température dédiée au chauffage des casseroles et des poêles. Plaque en acier spécial de 12 mm d'épaisseur alimentée par un brûleur de 3,8 kW, atteignant une température maximale de 250 °C.

Für die Produktlinie H+70, Kombination aus offenen Kochstellen und Warmhalteplatte zum Erwärmen von Töpfen und Pfannen. Platte aus Sonderstahl, Stärke 12 mm, von einem 3,8 kW-Brenner bis zur Höchsttemperatur von 250 °C beheizt.





Harry's gas ranges

Cuisinières à gaz Harry's
Gasherde Harry's

H+90
H+100
H+110

Designed to respond to a specific need at Harry's Bar in Venice, and subsequently replicated world-wide, they are equipped with an innovative system by GICO, using water directly on the worktop to avoid grease buildup and facilitate cleaning.

Conçues pour répondre à une exigence particulière du Harry's Bar de Venise, et pour tous ceux qui ont été reproduits depuis dans le monde entier, elles sont équipées d'un système innovant, conçu par GICO, qui prévoit l'utilisation de l'eau directement sur le plan de travail pour éviter l'accumulation de graisse et faciliter les opérations de nettoyage.

Sie wurden für ein spezielles Bedürfnis der Harry's Bar in Venedig entwickelt und sind für alle, die dann weltweit repliziert wurden, mit einem innovativen, von GICO eingeführten System ausgestattet, das eine Verwendung von Wasser direkt auf der Arbeitsfläche vorsieht, um das Ansammeln von Fett zu vermeiden und die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.



A winning
combination of
water and fire

L'alliance gagnante
entre l'eau et le feu

Siegreiche Allianz
zwischen Wasser
und Feuer

The use of water is a strong point of this special range, enhanced by the structure of the tank: precise welding and rounded corners guarantee perfect water-tightness. Complete with water filling tap and drain overflow.

L'inclusion de l'eau comme point fort de cette cuisinière spéciale est renforcée par la structure du bac : une soudure précise et des angles arrondis assurent une parfaite étanchéité. Elle est équipée d'un robinet de remplissage d'eau et d'un trop-plein d'évacuation.

Der Einsatz von Wasser als Pluspunkt dieses besonderen Herdes wird von der Struktur der Wanne aufgewertet: Die präzise Schweißung und die abgerundeten Ecken garantieren ihre perfekte Dichtigkeit. Komplett mit Hahn für den Wasserzulauf und mit Überlauf für den Ablass.



Configurations Configurations Konfigurationen

Standard burners
Brûleurs standard
Standard-Brenner

Upgraded power burners
Brûleurs puissance augmentée
Verstärkte Brenner

H+90

10,00	10,00	10,00	10,00	7,50	10,00
4,50	4,50	7,50	4,50	10,00	4,50

H+90

10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00

H+100

10,00	10,00	10,00	10,00	7,50	10,00
4,50	4,50	7,50	4,50	10,00	4,50

H+100

10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00

H+110

10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00

Harry's gas ranges

Cuisinières à gaz Harry's
Gasherde Harry's

H+110

High efficiency,
maximum versatility

Haute performance,
polyvalence
maximale

Hohe Leistung,
maximale
Vielseitigkeit

Extremely high-power double-crown burners with central secondary air supply. High-thickness AISI 304 grill, designed to provide a work surface usable all-over, to be able to handle heavy or small pans easily and safely. Removable drawer to collect residual fat.

Brûleurs à double couronne très puissants avec entrée centrale d'air secondaire. Grille en AISI 304 de forte épaisseur, conçue pour une surface de travail entièrement exploitable, permettant de déplacer de grandes ou de petites casseroles de manière pratique et sûre. Tiroir amovible pour recueillir les résidus de graisse.

Brenner mit doppelter Krone und extrem hoher Leistung, mit zentraler Sekundärluftzufuhr. Dicker Halterost aus AISI 304, konzipiert für eine vollständig ausschöpfbare Arbeitsfläche, macht das Verschieben von schweren oder kleinen Pfannen praktisch und sicher. Ausziehbare Schublade für die Aufnahme von Fettrückständen.

**H+90
H+100**

Power and
user-friendliness

Puissance
et praticité

Leistung und
Handlichkeit

Harry's gas ranges

Cuisinières à gaz Harry's
Gasherde Harry's

Interchangeable single crown + double crown burners. These models also feature a thick AISI 304 grill, for a fully usable worktop. Easy and safe handling of pans - both extra heavy or small-sized.

Brûleurs à couronne unique et à double couronne interchangeables. Ces modèles sont équipés eux aussi d'une grille épaisse en AISI 304 pour une surface de travail pleinement exploitable. Manipulation facile et sûre des casseroles, qu'elles soient très lourdes ou de dimensions réduites.

Brenner einfache Krone + doppelte Krone austauschbar. Auch diese Modelle sind mit dickem Halterost aus AISI 304 für eine vollständig ausschöpfbare Arbeitsfläche ausgestattet. Mühelose und sichere Handhabung der Pfannen, egal ob schwer oder klein.



Solid top gas ranges

Cuisinières à gaz coup-de-feu
Glühplatten-Gasherde

H+90
H+100
H+110

Top plate made of special high-thickness steel, non-deformable even at the highest temperatures (over 500 °C). It ensures even and progressive heat distribution for precise cooking control and optimal heat modulation across the entire work surface.

Plaque en acier spécial de forte épaisseur, indéformable même aux températures les plus élevées (plus de 500 °C). Elle assure une distribution uniforme et progressive de la chaleur, garantissant un contrôle précis de la cuisson et une modulation optimale de la chaleur sur toute la surface de travail.

Platte aus extradickem Sonderstahl, auch bei hohen Temperaturen (über 500°C) unverformbar. Sichert eine gleichmäßige und progressive Verteilung der Wärme und garantiert dadurch eine präzise Kontrolle des Garvorganges und eine optimale Wärmemodulation auf der gesamten Arbeitsfläche.



Maximum versatility
in cooking

Polyvalence
maximale en
matière de cuisson

Maximale
Vielseitigkeit
beim Kochen

It enables different dishes to be cooked at different temperatures simultaneously: a must-have tool for chefs seeking maximum productivity and versatility while preserving the quality of each dish.

Possibilité de cuire simultanément plusieurs plats à des températures différentes, un outil indispensable pour les chefs qui recherchent une productivité et une polyvalence maximales tout en conservant la qualité de chaque préparation.

Mögliches Kochen verschiedener Gerichte mit unterschiedlichen Temperaturen: Ein unverzichtbares Mittel für Köche, die maximale Produktionsleistung und Vielseitigkeit verlangen, ohne die Qualität der einzelnen Zubereitungen zu vernachlässigen.

Solid top electric ranges

Cuisinières électriques coup-de-feu
Elektro-Glühplattenherde

H+70
H+90
H+100
H+110

Large-sized worktop, allowing different temperatures to be managed simultaneously, even with several large pans. Dedicated design for indirect cooking or maintaining temperatures up to over 400°C. Heating via radiant heating elements. Models available with 2 or 4 heating units, regulated by independent thermostats.

Grande surface de travail, permettant de traiter simultanément différentes températures, même pour plusieurs casseroles de grandes dimensions. Dédié à la cuisson indirecte ou au maintien en température jusqu'à plus de 400 °C. Le chauffage est assuré par des résistances radiant. La gamme comprend des modèles avec 2 ou 4 groupes chauffants, régulés par des thermostats indépendants.

Die umfangreiche Arbeitsfläche erlaubt eine gleichzeitige Verwaltung unterschiedlicher Temperaturen, auch mit mehreren großen Töpfen. Für indirekte Garvorgänge oder für das Warmhalten bis zu Temperaturen über 400°C konzipiert. Strahlheizkörper sorgen für die Beheizung. Verfügbarkeit von Modellen mit 2 oder 4 Heizblöcken, die von unabhängigen Thermostats geregelt werden.



Stainless and non-deformable

Inoxydable et indéformable

Rostfrei und unverformbar

Special, high corrosion resistant molybdenum steel plate, 20 mm thick, insulated by ceramic fibre braid. The non-deformable hotplate guarantees gradual temperature distribution for modulated cooking.

Plaque en acier spécial au molybdène hautement résistant à la corrosion, d'une épaisseur de 20 mm, isolée par une tresse en fibre céramique. La plaque indéformable garantit une distribution progressive de la température pour moduler la cuisson.

Stahl aus höchst korrosionsfestem Molibden-Sonderstahl, Stärke 20 mm, mit Keramikfaserzopf isoliert. Die unverformbare Platte garantiert eine langsame Verteilung der Temperatur für die Modulation des Garvorganges.



Cleanness and hygiene

Propreté et hygiène

Reinigung und Hygiene

Wide anti-overflow perimeter drainer and oil collection drawer, for maximum hygiene and user-friendliness.

Large canal antidébordement sur le périmètre et tiroir collecteur d'huile pour un maximum d'hygiène et de praticité.

Großzügige umlaufende Überlauf-Schutzrinne und Ölsammelbehälter, für eine maximale Hygiene und praktische Handhabung.

Electric ranges

Cuisinières électriques
Elektroherde

H+70
H+90
H+100
H+110

Electric ranges designed to quickly reach the desired temperature thanks to high-performance heating elements. The safety circuit breakers and temperature control guarantee temperature consistency and significant energy savings. Models available with 2, 4 and 6 heating units, each equipped with its own temperature limiting device.

Les cuisinières électriques atteignent rapidement la température souhaitée grâce à des résistances hautes performances. Les thermostats de sécurité et le régulateur d'intensité garantissent une température constante à tout moment et des économies d'énergie considérables. La gamme comprend des modèles avec 2, 4 et 6 groupes chauffants, chacun avec son propre limiteur thermique.

Elektroherde, die dank der Hochleistungs-Heizkörper rasch die gewünschte Temperatur erreichen. Die Thermoschutzschalter und der Intensitätsregler garantieren eine stets konstante Temperatur und eine erhebliche Energieeinsparung. Verfügbar sind Modelle mit 2, 4 und 6 Heizblöcken, jeweils mit eigenem Temperaturbegrenzer ausgestattet.

Electric
hotplate ranges

Cuisinières avec
plaques électriques

Herde mit
elektrischen
Kochplatten

Available in versions with square and round cast iron hotplates. Precise sealing between hotplate and worktop - designed to prevent liquid infiltration. Wide rounded drainer to prevent liquid overflow.

Disponible dans les versions avec plaques en fonte carrées et rondes. Accouplement précis et étanche entre la plaque et le plan, conçu pour empêcher l'infiltration des liquides. Grand bac rayonné antidébordement.

Verfügbar in den Versionen mit quadratischen und runden Gusseisenplatten. Präzise und versiegelte Verbindung zwischen Platte und Arbeitsfläche, um das Einsickern von Flüssigkeiten zu verhindern. Großzügige abgerundete Innenabsenkung zum Schutz vor dem Überlaufen der Flüssigkeiten.

Electric glass-
ceramic ranges

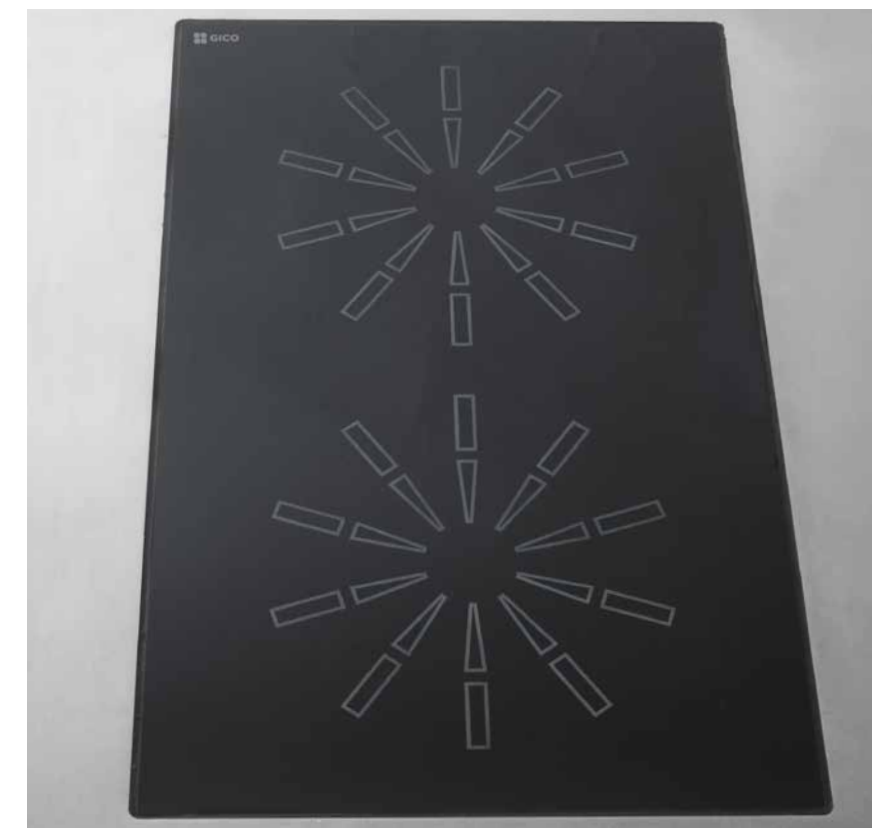
Cuisinières
électriques en
vitrocéramique

Elektroherde
Glaskeramik

Shatterproof 6 mm thick glass-ceramic worktop, flush-fitted, liquid-tight to prevent any infiltration. Infrared heating elements that reach temperatures of 400 °C.

Surface de travail en vitrocéramique incassable de 6 mm d'épaisseur, positionné à fleur du plan de travail, hermétiquement scellé pour éviter toute infiltration. Résistances infrarouges atteignant une température de 400 °C.

Arbeitsfläche aus unzerbrechlicher Glaskeramik in 6 mm Stärke, flächenbündig positioniert, hermetisch versiegelt zur Verhinderung jeder Einsickerung. Die Infrarot-Heizkörper erreichen eine Temperatur von bis zu 400 °C.



Electric induction ranges

Cuisinières électriques à induction
Induktionskochfelder

H+70
H+90
H+100
H+110

A 6 mm shatterproof glass-ceramic surface, perfectly integrated, flush-fitted, liquid-tight: total protection against infiltration and uncompromising design. Equipped with an induction heating unit and integrated pan detection system, supplied with a safety device against accidental switching-on. Extremely high efficiency for maximised energy savings and extra fast cooking. Available in 2 or 4 heating elements, multi-point and wok versions. Largely compatible with cookware certified for induction technology.

Une surface vitrocéramique incassable de 6 mm, parfaitement intégrée à fleur du plan et hermétiquement scellée : une protection absolue contre les infiltrations et un design sans compromis. Elles sont équipées d'un groupe chauffant à induction et d'un système de reconnaissance des casseroles intégré, avec sécurité contre l'allumage accidentel. Haute efficacité pour des économies d'énergie maximales et une cuisson extrêmement rapide. La gamme comprend des versions avec 2 ou 4 éléments chauffants, multipoint et wok. Compatibilité avec les récipients de cuisson certifiés pour la technologie de l'induction.

Eine Oberfläche aus unzerbrechlicher Glaskeramik in 6 mm Stärke, perfekt flächenbündig integriert und hermetisch versiegelt: Absoluter Schutz gegen Einsickerungen und kompromissloses Design. Ausgestattet mit Induktionsheizblock und integrierter Topfgrößenerkennung, komplett mit Sicherung gegen unabsichtliche Einschaltungen. Hohe Effizienz für eine maximale Energieeinsparung und außerordentlich schnelle Garvorgänge. Verfügbar in den Versionen mit 2 oder 4 Heizkörpern, Mehrpunkt und Wok. Umfangreiche Kompatibilität mit den für die Induktionstechnologie zertifizierten Kochtöpfen.

2 and 4
independent zones

2 et 4 zones
indépendantes

2 und 4
unabhängige Zonen

Versions with 2 or 4 independent zones.
Dedicated screen print to identify each 5 kW power zone.

Versions à 2 ou 4 zones indépendantes. Sérigraphie dédiée à l'identification de la zone, chacune d'une puissance de 5 kW.

Versionen mit 2 oder 4 unabhängigen Zonen.
Spezifische Serigraphie zur Identifizierung der Zone, jede davon mit 5 kW Leistung.

Multi-point

Multipoint

Multipunkt

Induction hob with multi-point technology for pan detection and distribution across the entire surface.

Plan de cuisson à induction avec technologie multipoint pour la reconnaissance et la répartition des casseroles sur toute la surface.

Induktionskochfeld mit Multipunkt-Technologie für die Topfgrößenerkennung und entsprechende Verteilung auf der gesamten Oberfläche.



Glass-ceramic
wok

Wok en
vitrocéramique

Wok aus
Glaskeramik

Worktop with Ø 300 glass-ceramic WOK, completely liquid-tight, with dedicated pan detection system.

Plan de travail avec wok Ø 300 en vitrocéramique totalement étanche aux liquides, avec système de reconnaissance des casseroles.

Arbeitsfläche mit WOK aus Glaskeramik Ø 300, vollkommen flüssigkeitsdicht, mit dedizierter Topfgrößenerkennung.



Gas and electric pasta cookers

Cuiseurs de pâtes électriques et à gaz
Gas- und Elektro-Nudelkocher

H+70
H+90
H+100
H+55

Dedicated equipment for cooking fresh and dried pasta, rice, barley, vegetables and eggs, available in gas and electric versions. Moulded and wide round-edged tank for quick and thorough cleaning and maintenance, made of AISI 316 stainless steel, resistant to salt corrosion, 15/10 thickness. AISI 316 drain, 3 mm thickness, continuously welded to the tank to ensure tightness and durability.

Appareil dédié à la cuisson des pâtes fraîches et sèches, du riz, de l'orge, des légumes et des œufs, disponible en version gaz et électrique. Cuve moulée à large rayon pour un nettoyage et un entretien rapides et complets, en acier inoxydable AISI 316, résistant à la corrosion saline, d'une épaisseur de 15/10. Évacuation en AISI 316 d'une épaisseur de 3 mm, soudée en continu à la cuve pour garantir l'étanchéité et la durabilité.

Dedizierte Ausrüstung zum Kochen von Frisch- und Trockenteigwaren, Reis, Gerste, Gemüse und Eiern, verfügbar in Gas- und Elektro-Version. Gestanzte Wanne, großzügig abgerundet für eine schnelle und komplette Reinigung und Wartung, aus Edelstahl AISI 316, gegen Salzkorrosion beständig, Stärke 15/10. Ablass aus AISI 316 in 3 mm Stärke, an der Wanne nahtangeschweißt zur Gewährleistung von Dichtigkeit und Dauerhaftigkeit.



Hygiene and safety

Hygiène et sécurité

Hygiene und
Sicherheit

Perimeter drainer and front slide with hole for containment and drainage of starch with foam expansion vessel. Removable stainless steel front grid for basket support and draining.

Retenue sur le périmètre et goulotte frontale avec trou pour retenir et permettre l'écoulement de l'amidon et vase d'expansion de la mousse. Grille frontale amovible en acier inoxydable pour le support et l'égouttage des paniers.

Umlaufende Innenabsenkung und vordere Abtropffläche mit Öffnung für Aufnahme und Abfluss der Stärken, sowie Schaum-Expansionsgefäß. Vorderer herausnehmbarer Edelstahlrost zum Aufsetzen und Abtropfen der Körbe.



Maximised
heat exchange

Échange de chaleur
maximal

Maximaler
Wärmeaustausch

The electric version has 3 in-tank immersion heating elements to ensure immediate heat exchange between the heating element and water.

La version électrique comporte 3 résistances immergées dans la cuve pour assurer un échange de chaleur immédiat entre l'élément chauffant et l'eau.

Die Elektroversion verfügt über 3 in die Wannen getauchten Heizkörper, die einen unverzüglichen Wärmeaustausch zwischen Heizkörper und Wasser garantieren.

Gas fryers

Friteuses à gaz
Gas-Fritteusen

H+70
H+90
H+100
H+55

Fryers designed to ensure high performance: precise management of oil temperature for flawless results. The moulded and wide rounded-edge tank is made of 15/10 thick AISI 304 steel, and features a large cold zone where cooking residues can be collected. Maximised performance with minimised consumption: every frying cycle delivers consistent quality, even under continuous working conditions. The double perimeter drainer and the front slide help efficient oil outflow and facilitate cleaning operations. Wide selection of models, different by size and capacity.

Friteuses conçues pour garantir de hautes performances : une gestion précise de la température de l'huile pour des résultats impeccables. Cuve moulée à large rayon en AISI 304, d'une épaisseur de 15/10, avec une grande zone froide pour la décantation des résidus de cuisson. Rendement maximal pour une consommation minimale : chaque friture est le résultat d'une qualité constante, même dans des conditions de travail continues. La double retenue sur le périmètre et la goulotte frontale facilitent l'écoulement de l'huile et le nettoyage. Grand choix de modèles différenciés en fonction des dimensions et de la capacité.

Diese Fritteusen garantieren hohe Leistungen: Präzise Verwaltung der Öltemperatur für tadellose Ergebnisse. Gestanzte und großzügig abgerundete Wanne aus AISI 304, Stärke 15/10, mit geräumiger Kaltzone zur Dekantierung der Kochrückstände. Maximaler Ertrag bei minimalem Verbrauch: Jede Frittüre ist ein konstantes Qualitätsergebnis, auch unter unterbrechungslosen Arbeitsverhältnissen. Die umlaufende doppelte Innenabsenkung und die vordere Abtropffläche fördern einen korrekten Ölabfluss und erleichtern die Reinigungsarbeiten. Breite Modellauswahl mit unterschiedlichen Größen und Literzahlen.

Consistent quality

Qualité constante

Konstante Qualität

The innovative heat exchange system features copper studs positioned outside the tank, near the burners, ensuring rapid, uniform and extremely efficient heat transmission. Immediate temperature recovery after each load for consistent quality throughout. The internal conveyor facilitates the collection and settling of flour and cooking residues directly in the cold zone, to prevent mixing with the hot oil. This system preserves the quality of the oil, reduces the risk of burning and guarantees lighter, golden-brown fried foods without any aftertaste.

Le système innovant d'échange de chaleur est réalisé au moyen de goujons en cuivre placés à l'extérieur de la cuve, à proximité des brûleurs, ce qui garantit un transfert de chaleur rapide, uniforme et extrêmement efficace. Récupération immédiate de la température après chaque chargement : la qualité reste constante. Le convoyeur interne facilite la collecte et la décantation des farines et des résidus de cuisson directement dans la zone froide, évitant ainsi tout mélange avec l'huile chaude. Ce système préserve la qualité de l'huile, réduit le risque de brûlures et garantit une friture plus légère, dorée et sans arrière-goût.

Das innovative Wärmeaustauschsystem wird dank der Kupferbolzen erzielt, die wannenextern in Brennernähe positioniert sind, und garantiert eine rasche, gleichmäßige und extrem effiziente Wärmeübertragung. Sofortiges Wiedererreichen der Temperatur nach jeder Befüllung: Die Qualität bleibt konstant. Der interne Förderer erleichtert das Sammeln und die Dekantierung der Mehle und Kochrückstände direkt in der Kaltzone und verhindert so das erneute Mischen mit dem heißen Öl. Dieses System schützt die Qualität des Öles, reduziert das Verkohlungsrisiko und garantiert leichtere und goldgelbe Frittüren ohne Nachgeschmäcker.



Electric fryers

Friteuses électriques
Elektro-Fritteusen

H+70
H+90
H+100
H+55

High-performance fryers, designed for flawless frying. Precise oil temperature control ensures consistent, high-quality results, even during prolonged use. The moulded AISI 304 stainless steel tank with a thickness of 15/10 has a wide round-edged profile to facilitate cleaning and features a large cold zone for easy collection of cooking residues, preserving the quality of the oil for longer. The oil drains easily thanks to the double perimeter drain and the front slide, making washing operations easier. Available in a wide range of models, our fryers adapt to different space and capacity requirements, while always ensuring maximum efficiency and low consumption.

Friteuses hautes performances conçues pour la friture professionnelle. Le contrôle précis de la température de l'huile garantit des résultats uniformes et de haute qualité, même en cas d'utilisation prolongée. La cuve, moulée en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 d'épaisseur, a un large rayon pour faciliter le nettoyage et dispose d'une vaste zone froide qui permet une décantation naturelle des résidus de cuisson, préservant ainsi plus longtemps la qualité de l'huile. L'écoulement de l'huile est facilité par la double retenue sur le périmètre et la goulotte frontale, ce qui facilite les opérations de lavage. Disponibles dans une large gamme de modèles, nos friteuses s'adaptent aux différentes exigences en matière d'espace et de capacité, tout en garantissant une efficacité maximale et une faible consommation.

Hochleistungs-Fritteusen, für fachgerechtes Frittieren. Die präzise Kontrolle der Öltemperatur sichert gleichmäßige Ergebnisse von hoher Qualität, auch bei langem Einsatz. Die gestanzte Wanne aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, ist für eine leichtere Reinigung großzügig abgerundet und mit einer großen Kaltzone ausgestattet, die eine natürliche Dekantierung der Kochrückstände erlaubt und die Ölqualität länger aufrecht erhält. Der Ölabbfluss wird von der umlaufenden doppelten Innenabsenkung und von der vorderen Abtropffläche erleichtert und begünstigt die Spülvorgänge. Unsere Fritteusen sind in einem breiten Modellsortiment verfügbar, passen sich verschiedenen Raum- und Kapazitätsbedürfnissen an und garantieren immer höchste Effizienz und einen geringen Verbrauch.

Quick and even cooking

Cuisson rapide et homogène

Schneller und gleichmäßiger Garvorgang

Equipped with three in-tank immersion heating elements, ensuring efficient heat exchange and rapid and uniform heating of the oil. The heating elements can be lifted completely out of the tank, allowing full access to the bottom and making tank cleaning simple, quick and safe.

Équipée de trois éléments chauffants immergés directement dans la cuve, elle assure le meilleur échange de chaleur et un chauffage rapide et uniforme de l'huile. Les résistances se soulèvent complètement, ce qui permet un accès total au fond de la cuve et rend le nettoyage facile, rapide et sûr.

Mit drei direkt in die Wanne getauchten Heizkörpern, die den besten Wärmeaustausch und eine schnelle und gleichmäßige Ölerhitzung sichern. Die Heizkörper lassen sich komplett aus der Wanne heben, was vollen Zugriff zum Wannenboden erlaubt und die Reinigung einfach, schnell und sicher macht.



Versatility for every need

Flexibilité d'utilisation pour tous les besoins

Vielseitigkeit für alle Bedürfnisse

Wide range of models, each with different sizes and capacities.

Large gamme de modèles, chacun avec des tailles et des capacités différentes.

Breites Modellsortiment, jeweils mit verschiedenen Größen und Fassungsvermögen.



Griddles

Fry-top Griddle-Bratplatten

**H+70
H+90
H+100
H+55/110**

Professional gas griddles manufactured in-house to achieve technical excellence for griddle cooking. Made entirely of AISI 304 stainless steel, they feature thick plates made of special steel, non-deformable and capable of guaranteeing uniform heat distribution. Their high thermal reactivity allows for precise temperature modulation, ideal for any type of preparation.

Les fry-top professionnels fabriqués en interne représentent l'excellence technique en matière de cuisson coup-de-feu. Entièrement réalisés en acier inoxydable AISI 304, ils sont équipés de plaques épaisses en acier spécial, indéformables, qui assurent une répartition homogène de la chaleur. La réactivité thermique élevée permet une modulation précise de la température, idéale pour tous les types de préparation.

Die betriebsintern hergestellten professionellen Griddleplatten sind beim Grillen eine technische Exzellenz. Vollkommen aus Edelstahl AISI 304, mit dicken und unverformbaren Sonderstahlplatten ausgestattet, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung garantieren. Die hohe thermische Reaktivität ermöglicht eine präzise Modulation der Temperatur, ideal für jede Art von Zubereitung.

Guaranteed
hygiene

Hygiène garantie

Garantierte Hygiene

Hotplate welded to the hob making it liquid-tight and hygienically sealed to prevent infiltration (H+70 H+90 H+100). In the H+110 and H+55 series the supported hotplate has an external drainer to collect cooking fats.

Plaque soudée au plan avec joint étanche et hygiénique sans points d'infiltration (H+70 H+90 H+100). Pour les séries H+110 et H+55, la plaque de cuisson est autonome et dispose d'un canal externe pour la récupération des graisses de cuisson.

An der Fläche angeschweißte Platte, mit hermetischer und hygienischer Verbindung ohne Einsickerungsstellen (H+70 H+90 H+100). Die Platte der Baureihen H+110 und H+55 ist aufgesetzt, mit externer Rinne für die Fettaufnahme.



Types of hotplate

Types de plaques

Arten der Platte

Available in smooth or ribbed versions, with an integrated grease collection system making the plates easy to clean. Contact and radiation cooking guaranteed by the version with (316 L steel) compound hotplate and satin chrome finish. The chrome hotplate, available in a smooth version, has a highly resistant surface ideal for direct cooking.

Disponibles en version lisse ou nervurée, avec système de récupération des graisses intégré et donc facile à nettoyer. Cuisson par contact et par rayonnement garanties par la version avec plaque en compound (acier 316L), et chromée satinée. La plaque chromée, disponible dans la version lisse, présente une surface résistante idéale pour la cuisson directe.

Verfügbar in glatter oder gerillter Version, mit integriertem Fettaufnahmesystem und damit leicht zu reinigen. Das Kontakt- und Strahlungskochen wird von der Version mit satiniert verchromter Verbundplatte (aus Stahl 316 L) garantiert. Die verchromte Platte in der glatten Version besitzt eine beständige, für eine direkte Garung ideale Oberfläche.



Gas and electric vaporfire grills

Vaporfire à gaz et électriques
Gas- und Elektro-Vaporfire

H+70
H+90
H+100
H+55/110

These stainless steel grills, available in both gas and electric versions, are designed for top performance thanks to the cooking system with a dedicated water drawer. This solution ensures that humidity is produced during cooking, which helps preserve the sensory quality of foods. The cooking fats are immediately cooled upon contact with water, ensuring much healthier cooking.

Les grilles en acier inoxydable, disponibles en version gaz ou électrique, sont conçues pour offrir des performances maximales grâce au système de cuisson avec tiroir pour l'eau. Cette solution permet de générer de l'humidité pendant la cuisson, ce qui contribue à conserver intactes les caractéristiques organoleptiques des aliments. La graisse de cuisson est immédiatement refroidie au contact de l'eau, ce qui garantit un processus de cuisson beaucoup plus sain.

Die sowohl in der Gas- als auch Elektroversion verfügbaren Edelstahlroste sind für maximale Leistungen ausgelegt, dank des Garsystems mit Wasserbehälter. Diese Lösung erlaubt beim Garen das Erzeugen von Feuchtigkeit, die dazu beiträgt, die organoleptischen Eigenschaften der Nahrungsmittel aufrecht zu erhalten. Die Kochfette werden sofort durch den Wasserkontakt abgekühlt, was viel gesündere Garvorgänge sichert.



Instant heating
and easy
maintenance

Chauffage
immédiat et
entretien facile

Unverzögliche
Beheizung und
einfache Wartung

The heating elements are protected and inserted inside the grill - guaranteeing that high temperatures can be reached quickly. The structure is easily lifted and the water drawer is removable for easy cleaning.

Les résistances sont protégées et intégrées à l'intérieur de la grille et garantissent des températures élevées en peu de temps. La structure se soulève facilement et le tiroir contenant l'eau est amovible pour faciliter le nettoyage.

Die Heizkörper sind geschützt und im Rostinnern eingesetzt und garantieren in kurzer Zeit hohe Temperaturen. Die Struktur kann leicht abgehoben werden und das Wasserbecken ist für eine leichtere Reinigung herausnehmbar.



Lava rock charbroiler

Grills charcoal à gaz
Lavastein

H+70
H+90
H+100

Dedicated solution for direct cooking of meat, fish and vegetables, ensuring high heat build-up and diffusion capacity. The hob's heating surface is made of high-density natural lava rock, resistant to thermal shock and non-deformable even at high temperatures.

Solution dédiée à la cuisson directe de la viande, du poisson et des légumes, offrant une grande capacité d'accumulation et de diffusion de la chaleur. La partie chauffante du plan de cuisson est en pierre volcanique naturelle de haute densité, résistante aux chocs thermiques et indéformable même à haute température.

Für direktes Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse konzipierte Lösung, die eine große Wärmespeicherung und Wärmediffusion bietet. Der Erwärmungsbereich des Kochfeldes besteht aus natürlichem hochdichtem Lavastein, der thermoschockbeständig und selbst bei hohen Temperaturen unverformbar ist.

Uniform and
long-lasting heat

Chaleur uniforme
et durable

Gleichmäßige und
dauerhafte Wärme

Heating is achieved via stainless steel gas burners placed underneath the rock layer, ensuring even and continuous heat distribution across the entire surface. Cooking occurs without direct contact with the flame. Designed for intensive use, it guarantees consistent and long-lasting performance.

Le chauffage est assuré par des brûleurs à gaz en acier inoxydable placés sous la pierre, ce qui garantit une distribution uniforme et continue de la chaleur sur toute la surface. La cuisson se fait sans contact direct avec la flamme. Conçu pour un usage intensif, il garantit des performances constantes et durables.

Die Beheizung erfolgt mittels Gasbrennern aus Edelstahl, die sich unter dem Stein befinden und eine gleichmäßige und kontinuierliche Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche garantieren. Der Garvorgang erfolgt ohne direkten Kontakt mit der Flamme. Für einen intensiven Einsatz entwickelt, garantiert konstante und dauerhafte Leistungen.



Modular bratt pans

Sauteuses modulaires
Modulare Bratpfannen

H+70
H+90
H+100

Multifunction hotplate in AISI 316 steel with heating elements flush-mounted on the lower side, for quick and precise management of different cooking temperatures. It can be used as a bratt pan or griddle for both wet and dry cooking.

Plaque multifonctionnelle en acier AISI 316 avec résistances affleurantes sur la face inférieure, pour une gestion rapide et précise des températures de cuisson diversifiées. Elle peut être utilisée comme sauteuse, fry-top, pour les cuissons humides ou à sec.

Multifunktionsplatte aus Stahl AISI 316 mit bündig an der Unterseite positionierten Heizkörpern, für eine schnelle und genaue Verwaltung der unterschiedlichen Gartemperaturen. Als Bratgerät und Griddle-Bratplatte verwendbar, zum Schmoren und Trockengaren.

Multifunctional,
flexible and
high-performance

Multifonctionnelle,
flexible et
performante

Multifunktion,
flexibel und
leistungsstark

The large cooking tank with rounded corners ensures excellent thermal conductivity and even heat distribution across the entire surface. The reinforced bottom and increased thickness guarantee maximum resistance even to intensive work cycles.

Le bac de cuisson aux coins arrondis assure une excellente conductivité thermique et une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface. Le fond renforcé et la forte épaisseur garantissent une résistance maximale même lors de cycles de travail intensifs.

Der große Garbehälter mit abgerundeten Ecken sichert eine optimale Wärmeleitfähigkeit und eine homogene Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche. Der verstärkte Boden und die Extradicke garantieren höchste Beständigkeit, auch bei intensiven Arbeitszyklen.



Gas and electric tilting bratt pans

Sauteuses basculantes à gaz et électriques
Gas- und Elektro-Kippbratpfannen

H+70
H+90

Built entirely in AISI 304 steel, they are available in gas and electric versions, with manual or automatic tilting. Suitable for wet or dry cooking, all the bratt pans in the range are easy to use, flexible and precise in terms of cooking control, guaranteeing optimal results.

Fabriquées entièrement en acier AISI 304, elles sont disponibles en version gaz et électrique, avec basculement manuel ou automatique. Dédiées à la cuisson humide ou sèche, toutes les sauteuses de la gamme sont faciles à utiliser, flexibles et précises dans le contrôle de la cuisson, garantissant des résultats optimaux.

Ganz aus Stahl AISI 304, in Gas- und Elektroausführung verfügbar, manuell oder automatisch kippbar. Zum Schmoren und Trockengaren konzipiert, alle Bratpfannen der Baureihe sind einfach zu verwenden, flexibel und bieten eine präzise Kontrolle der Garvorgänge, was optimale Ergebnisse garantiert.



Gas and electric boiling pans

Marmites à gaz et électriques
Gas- und Elektro-Kochkessel

H+70
H+90

The high quality of the materials used guarantees sturdy boiling pan for safe cooking. The tank with bottom is made of AISI 316 steel (25/10 thickness), making it resistant to highly acidic products. Suitable for boiling and searing large quantities of food, this boiling pan is equipped with probes for precise temperature control ensuring quick and efficient cooking. Available in direct and indirect heating variants.

La haute qualité des matériaux de haute qualité garantit la robustesse et la sécurité de la cuisson. La cuve avec fond est en acier AISI 316 (25/10 d'épaisseur), résistant aux produits particulièrement acides. Adaptées pour faire bouillir et blanchir des aliments en grandes quantités, elles sont équipées de sondes permettant un contrôle précis de la température pour une cuisson rapide et efficace. Disponibles dans les versions avec chauffage direct ou indirect.

Die hohe Qualität der Materialien garantiert Robustheit und sicheres Garen. Der Garbehälter mit Boden ist aus Stahl AISI 316 (Stärke 25/10) gefertigt und gegen besonders säurehaltige Produkte beständig. Zum Kochen und Abbrühen von Gerichten in großer Menge geeignet, mit Sonden für eine präzise Temperaturkontrolle ausgestattet, die einen schnellen und effizienten Garvorgang sichern. Verfügbar in den Varianten mit direkter und indirekter Beheizung.



Electric bain-maries

Bains-marie électriques
Elektro-Bain-Marie

H+70
H+90
H+100
H+55/110

The indirect water heating system prevents food burning or excessive drying. The temperature remains constant throughout the process, ensuring texture and taste consistency: perfect heat exchange is guaranteed by the adhesive heating element under the tank. Precise temperature control is ensured by a working thermostat and protected by a safety thermostat. The tank, in AISI 304 steel, is complete with a false bottom and a filling and emptying system.

Le système de chauffage indirect par l'eau évite de brûler ou de trop sécher les aliments. La température reste constante tout en préservant la consistance et la saveur : l'échange thermique parfait est assuré par la résistance adhésive située sous la cuve. Le contrôle précis de la température est géré par un thermostat de travail et protégé par un thermostat de sécurité. La cuve, en AISI 304, est équipée d'un faux fond et d'un système de chargement et de déchargement.

Die indirekte Beheizung durch Wasser beugt dem Verkohlen oder übermäßigen Austrocknen der Lebensmittel vor. Die Temperatur bleibt konstant, was Konsistenz und Geschmack unverändert hält: Der perfekte Wärmeaustausch wird vom selbstklebenden Heizelement unter der Wanne garantiert. Die präzise Temperaturkontrolle wird von einem Betriebsthermostat geregelt und vom Sicherheitsthermostat geschützt. Wanne aus AISI 304, komplett mit Doppelboden und Be- und Entladesystem.



Chip scuttles

Chauffe-frites
Kartoffelheizgeräte

H+70
H+90
H+100

Dedicated equipment designed to maintain the temperature of fried foods unchanged. Double heating system: an armoured heating element on the outside of the tank to heat the lower part and an inclined upper heating unit, complete with reflector dish for all-over radiation. The heating element located under the tray allows for precise temperature control. The tray and false bottom are made of AISI 304 steel and easily removable. Food waste is limited thanks to ideal serving conditions maintained until serving.

Appareil dédié au maintien en température des produits frits. Double système de chauffage : résistance blindée externe pour chauffer la partie inférieure et groupe chauffant supérieur incliné, avec parabole réfléchissante pour un rayonnement complet. L'élément chauffant situé sous la cuve permet un contrôle précis de la température. La cuve et le faux fond sont en AISI 304 et sont facilement amovibles. Réduit les gaspillages grâce au maintien en température jusqu'au moment de servir.

Zum Warmhalten des gebratenen Produkts konzipierte Geräte. Doppeltes Heizsystem: wannenexterner Rohrheizkörper zum Beheizen des unteren Teils und oberer geneigter Heizblock, komplett mit reflektierender Parabel für eine vollständige Bestrahlung. Das Heizelement unter der Schale ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle. Schale und Doppelboden sind aus AISI 304, leicht herausnehmbar. Reduziert Produktverschwendungen, durch das perfekte Aufrechterhalten bis zum Service.



Salamander grills

Salamandres
Salamander

H+70
H+90
H+100
H+55/110

A versatile and powerful tool, a must-have for gratinating, browning, glazing and keeping dishes warm. Made of stainless steel.

Un outil polyvalent et puissant, indispensable pour gratiner, dorer, glacer et maintenir les préparations chaudes. Fabriquées en acier inoxydable.

Ein vielseitiges und leistungsstarkes Gerät, das zum Gratinieren, Anbraten, Glacieren und Warmhalten der Zubereitungen wesentlich ist. Aus Edelstahl gefertigt.



Refrigerated bases

Soubassements réfrigérés
Gekühlte Unterbauten

H+70
H+90
H+100

Accessory to be combined with GICO equipment, ideal for optimising work time and space. Available with doors and drawers with a rounded Gastronorm-compliant compartment for storage purposes (+2 °C/+10 °C). Ecological high density WBS insulation (approx. 42 Kg/m³) free of HCFC, with thermal conductivity of 0.022 W/mK. Insulation thickness 50 mm.

Un complément qui peut être combiné avec les plans de cuisson GICO, idéal pour optimiser le temps de travail et l'espace. Disponible avec des portes et des tiroirs avec compartiment rayonné Gastronorm, dédié au stockage (+2 °C/+10 °C). Isolation écologique WBS à haute densité (environ 42 Kg/m³) sans HCFC, avec une conductivité thermique de 0,022 W/mK. Épaisseur de l'isolation 50 mm.

Komplett mit GICO-Kochplatten kombinierbar, ideal zum Optimieren der Zeiten und Arbeitsräume. Verfügbar mit Türen und innen abgerundeten Gastronorm-Schubladen, für die Aufbewahrung (+2 °C/+10 °C). Ökologische hochdichte Isolierung WBS (ca. 42 Kg/m³) HCFC-frei, mit Leitfähigkeit 0,022 W/mK. 50 mm dicke Isolierung.





H+70
H+90
H+100
H+55/110

Worktop units

Éléments neutres
 Neutrale Elemente

Essentially important for preparation and storage purposes.
 The structure is in AISI 304 steel and the worktop is suitably reinforced to support heavy loads. Compartments and drawers comply with Gastronorm standards, with a rounded bottom for maximum hygiene.
 The drawers are equipped with soft-closing telescopic runners.

Indispensables pour la préparation et le stockage.
 La structure est en AISI 304 et le plan de travail est renforcé pour résister à des charges élevées. Les compartiments et les tiroirs sont conformes aux normes Gastronorm, le fond est arrondi pour le maximum d'hygiène.
 Les tiroirs sont équipés de glissières télescopiques avec mécanisme soft-closing.

Unentbehrlich für die Zubereitung und Lagerung.
 Mit Struktur aus AISI 304 und zweckmäßig verstärkter Arbeitsfläche für große Belastungen. Die Fächer und Schubladen entsprechen den Gastronorm-Standards, der abgerundete Boden sichert maximale Hygiene.
 Die Schubladen sind mit Soft-closing-Teleskopschienen ausgestattet.





Certified quality

Qualité certifiée

Zertifizierte Qualität

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.

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.

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.





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



GIBRFU_ENFRDE_2509

GICO is part of Talenta, Somec Group

Somec Group is one of the world's leading experts in the construction of complex turnkey projects, in civil and naval sectors.
The Group operates through three integrated divisions which work in synergy:
Horizons: engineered systems for naval architecture and building façades
Talanta: professional kitchen systems and products
Mestieri: design and production of bespoke interiors

GICO fait partie de Talenta au sein du Groupe Somec

Le Groupe Somec est l'un des principaux opérateurs mondiaux spécialisés en ingénierie, conception et réalisation de projets complexes clés en main, dans le domaine civil et naval.
Le Groupe est actif au travers de trois divisions, intégrées et synergiques :
Horizons : des systèmes manufacturés d'architectures navales et de façades civiles
Talanta : des systèmes et produits de cuisines professionnels
Mestieri : la conception et la création d'intérieurs personnalisés

GICO ist Teil von Talenta, einer Abteilung der Somec-Gruppe

Somec-Gruppe ist einer der wichtigsten internationalen Unternehmen was das Engineering, die Entwicklung und die Realisierung von komplexen, schlüsselfertigen Projekten im Bau- und Schiffsbausektor angeht.
Der Konzern ist in drei integrierte und synergetische Abteilungen gegliedert:
Horizons: automatisierte Konstruktionssysteme im Bereich Schiffs- und Fassadenbau
Talanta: Systeme und Produkte für professionelle Küchen
Mestieri: Planung und Entwicklung von kundenspezifisch gestalteten Innenausstattungen



Data and images shown are indicative. GICO S.p.A. reserves the right to make changes at any time without prior notice.
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.
Die gezeigten Daten und Bilder sind unverbindlich. GICO S.p.A. behält sich das Recht vor jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern.