

H+ MODULAR RANGE

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

Beyond aesthetics,
beyond functionality:
the perfect kitchen for everyone

Más allá de la estética,
de la funcionalidad:
la cocina perfecta para todos

Maestri di cucine

Masters of kitchens

Maestros de cocinas

La nostra storia

Our history

Nuestra historia

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.

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 italiana.

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.

Fundada en 1971 en la provincia de Treviso, actualmente GICO se narra a través del payoff “Maestros de cocinas”. Desde hace 50 años ofrecemos a chefs y empresarios de la restauración soluciones personalizadas a medida, para mejorar el ambiente de trabajo y el rendimiento en la cocina.

Competencias técnicas, industriales y artesanales, junto a una experiencia sin igual en el mundo de las cocinas profesionales, nos permiten conseguir cada día nuestro objetivo: representar la excelencia de la calidad constructiva made in Italy.

Insieme per l'eccellenza

Together for Excellence

Juntos por la excelencia

GICO è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali.

Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.

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 forma parte de Talenta, departamento del Grupo Somec que se dedica a productos y sistemas integrados para cocinas profesionales.

Esto significa pertenecer a un centro empresarial con el que se hace grupo, ampliando sus competencias, reforzando sus procesos productivos y compartiendo el valor de la calidad constructiva italiana en la búsqueda constante de la excelencia.

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

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

Proyectos exclusivos
a medida 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 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.

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.



Cooking
Suite

Studiata e progettata in base alle
esigenze dello Chef. Altissimo livello
di personalizzazione, 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.

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
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.

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+ 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.

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.



Dal progetto su misura
alla consegna chiavi in mano

From tailor-made project
to turnkey delivery

Del proyecto a medida
a la entrega llave en mano



Ascolto e servizio
dedicato

Le fasi preliminari sono fondamentali. Ci mettiamo in ascolto, analizziamo il format ristorativo e iniziamo a progettare solo dopo aver compreso a pieno le esigenze della committenza.

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.

Atención y servicio
dedicado

Las fases preliminares son fundamentales. Escuchamos con atención, analizamos el formato del restaurante y comenzamos a diseñar solo después de haber comprendido plenamente las necesidades del cliente.

Creare insieme, partendo
da un foglio bianco

Progetti complessi nascono da una bozza tracciata a quattro mani con il cliente. Prima di progettare facciamo accurati sopralluoghi in cantiere, comunichiamo con arredatori e fornitori di prima scelta. Software dedicati supportano i nostri progettisti nel redigere il layout dell'ambiente cucina completo di vista in pianta, vista in 3D e legenda tecnica, anticipando il risultato finale con completezza e totale trasparenza.

Creating together,
on a fresh canvas

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.

Crear juntos, a partir
de una hoja en blanco

Los proyectos complejos comienzan por un boceto trazado a cuatro manos con el cliente. Antes del proyecto, visitamos la obra, y dialogamos con decoradores y proveedores de primer orden. Nuestros diseñadores utilizan programas informáticos específicos para elaborar el diseño de la cocina con vista en planta, vista en 3D y leyenda técnica, de esta manera se anticipa el resultado final con total exhaustividad y transparencia.

Gestione del progetto e
consegna chiavi in mano

Siamo leader nella gestione di progetti integrati per la ristorazione. Ogni fase di creazione avviene negli stabilimenti GICO, per un maggior controllo sulla commessa e sulle tempistiche. La nostra formula è "chiavi in mano": supportiamo anche le fasi di installazione in cantiere, sempre al fianco di tecnici e impiantisti. Ogni momento del processo è trasparente. Il cliente, infatti, può seguire da vicino il flusso di lavoro e veder nascere così la propria cucina.

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.

Gestión del proyecto y
entrega llave en mano

Somos líderes en la gestión de proyectos integrados para la restauración. Cada fase de creación se lleva a cabo en el establecimiento de GICO, para un mayor control sobre el proyecto y los plazos. Nuestra fórmula es «llave en mano»: también prestamos nuestros servicios durante la instalación en obra, siempre con el apoyo de técnicos e instaladores. Cada fase del proceso es transparente. El cliente puede seguir de cerca el flujo de trabajo y ver cómo se crea su cocina.



H+ Modular Range

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

Beyond aesthetics,
beyond functionality:
the perfect kitchen
for everyone

Más allá de la estética,
de la funcionalidad:
la cocina perfecta
para todos

La versatilità del componibile

Cucine modulari centrali, a muro
o contrapposte: componibilità
e grandi prestazioni.
Soluzioni in linea con le esigenze
di una cottura di alto livello.

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 versatilidad es modular

Cocinas modulares centrales,
murales o en paredes opuestas:
máxima modularidad y excelentes
prestaciones. Soluciones que
responden a las necesidades de una
cocción de alto nivel.

La gamma

Decine di famiglie con più di 1500
articoli, una gamma completa di
apparecchiature professionali per
tutte le esigenze.

Our product range

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

La gama

Decenas de familias con más de
1500 artículos, una gama completa
de equipos profesionales para
todas las necesidades.





Solidità e lunga durata

Struttura in acciaio AISI 304.
Piano H 75 mm con spessore 20/10.
Fianchi in acciaio AISI 304
(3 tipologie).

Solidity and long life

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

Solidez y duración

Estructura de acero AISI 304.
Altura de encimera 75 mm
con espesor 20/10.
Laterales de acero AISI 304
(3 tipos).



Ergonomia e design

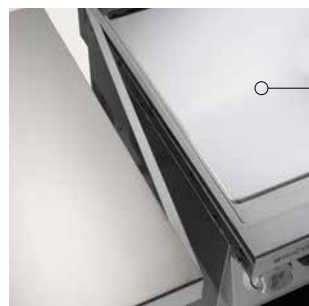
Manopole e maniglie studiate
per la massima ergonomia
e funzionalità e con uno
sguardo rivolto al design.
Finiture acciaio personalizzabili
e verniciatura RAL su richiesta.

Ergonomics and design

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

Ergonomía y diseño

El diseño de mandos y tiradores
ofrece la máxima ergonomía
y funcionalidad, sin descuidar
el aspecto estético. Acabados
personalizables de acero y
pintura RAL bajo pedido.



Massima componibilità

Unione a baionetta per facile
e stabile allineamento dei piani
e una perfetta igiene. Allacci
posteriori o a pavimento.

Maximised modularity

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

Máxima modularidad

Unión de bayoneta para una
alineación fácil y estable de las
encimeras y una higiene perfecta.
Conexiones traseras o al suelo.

Igiene e funzionalità

Fondo arrotondato a garanzia
di massima igiene, porte
a battente coibentate,
tamburate e insonorizzate.

Hygiene and functionality

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

Higiene y funcionalidad

Fondo redondeado para
garantizar la máxima higiene,
puertas abatibles aisladas,
alveolares e insonorizadas.



Unione a baionetta
ed esclusivo sistema
di installazione

Bayonet connection
and signature
installation system

Unión de bayoneta y
sistema exclusivo de
instalación

Unione a baionetta per facile e stabile allineamento
dei piani ed una perfetta igiene. Esclusivo sistema
allacci che semplifica collegamenti e installazione:
predisposizione principale sul lato posteriore e opzione
a pavimento, con piano inferiore amovibile (A, B).

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).

Unión de bayoneta para una alineación fácil y estable
de las encimeras y una higiene perfecta. Exclusivo
sistema que simplifica las conexiones y la instalación:
predisposición principal en la parte trasera y opcional
en el suelo, con parte inferior extraíble (A, B).



1



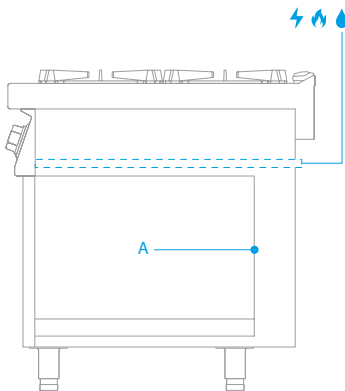
2



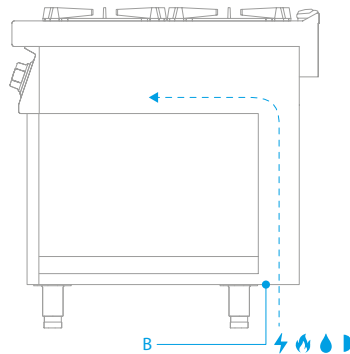
3



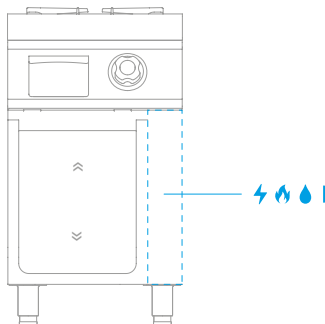
4



H+70 H+90



B



H+100 H+55 H+110



H+70 H+90

Versatilità del componibile
per il giusto valore
allo spazio

Modular versatility
to make the most
of the available space

La versatilidad modular
pone en valor
el espacio

Cucine modulari a muro o contrapposte: massima componibilità e grandi prestazioni. Soluzioni in linea con le esigenze di una cottura di eccellenza. Oltre 500 modelli suddivisi in 35 famiglie di apparecchiature, disponibili su top, armadio aperto o con portine e/o forno. Attrezzature con profondità 700 mm (H+70) e 900 mm (H+90), per moduli di 400-800-1200 mm.

Modular 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.

Cocinas modulares murales o en pared opuestas: máxima modularidad y excelentes prestaciones. Soluciones que responden a las necesidades de una cocción de excelencia. Más de 500 modelos divididos en 35 familias de equipos, disponibles en versiones de sobremesa, armario abierto o con puertas u horno. Equipos con fondo de 700 mm (H+70) y 900 mm (H+90), para módulos de 400-800-1200 mm.



H+100 H+55/110

L'idea centrale in cucina
per alte performance

The central kitchen
concept for top
performance

La idea al centro de
las cocinas de altas
prestaciones

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 la superficie di lavoro continua senza dislivelli, consentono di operare facilmente e in totale sicurezza. H+100, compatta e passante, con profondità 1000 mm per moduli da 400-800-1200 mm. H+110, centrale e passante - in abbinamento a H+55 - con profondità 1100 mm per moduli da 500-600-1000-1500 mm.

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 mm modules. H+110, central and pass-through - in combination with H+55 - with 1100 mm depth for 500-600-1000-1500 mm modules.

Cocina central y pasante para disponer de zonas de cocción multifuncionales, a dos caras, en cocinas modulares de alto nivel. Los mandos dispuestos a ambos lados de la cocina y la encimera continua, sin desniveles, permiten trabajar fácilmente y de manera segura. H+100, compacta y pasante, con fondo de 1000 mm para módulos de 400-800-1200 mm. H+110, central y pasante -en combinación con H+55- de 1100 mm de fondo para módulos de 500-600-1000-1500 mm.







Cucine a gas fuochi aperti

Open-burner gas ranges
Cocinas de gas de fuego abierto

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

Cucine a fuochi aperti dotate di esclusivi bruciatori a immissione di aria secondaria, progettati per offrire prestazioni straordinarie. Grazie a questa tecnologia, viene garantito un rendimento termico eccezionale, un notevole risparmio energetico e una drastica riduzione delle emissioni di CO₂, contribuendo concretamente all'efficienza operativa e alla sostenibilità ambientale. Possibilità di abbinamento con forno gas o elettrico su tutti i modelli.

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.

Cocinas de fuego abierto equipadas con quemadores exclusivos con suministro de aire secundario, diseñados para ofrecer un rendimiento extraordinario. Gracias a esta tecnología, se garantiza un rendimiento térmico excepcional, un notable ahorro de energía y una reducción drástica de las emisiones de CO₂, lo que contribuye de manera concreta a la eficiencia operativa y a la sostenibilidad ambiental. Posibilidad de combinar con horno de gas o eléctrico en todos los modelos.



Potenza a basse
emissioni

Low-emission
power

Potencia con
bajas emisiones

Bruciatori realizzati in ghisa e completi di sparti fiamma in ottone. Disponibili in varie potenze, con corona singola e doppia, possibilità di scelta di configurazione potenze e disposizione. Di serie griglie in ghisa smaltata in RAF opaco, universali anche per tegami di piccolo diametro. A richiesta griglie in tondino in acciaio inox per facilitare lo scorrimento dei recipienti.

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.

Quemadores de hierro fundido con repartidores de llama de latón. Disponibles con varias potencias, de una corona o corona doble, posibilidad de elegir la configuración de potencias y de disposición. Incorpora de serie, parrillas de hierro fundido esmaltado mate, universales, incluso para sartenes de diámetro pequeño. Bajo pedido, parrillas de varilla de acero inoxidable para facilitar el deslizamiento de los recipientes.



Bruciatore corona singola
Single crown burner
Quemador de una corona



Bruciatore corona doppia
Double crown burner
Quemador de corona doble

Configurazioni Configurations Configuraciones

Bruciatori standard
Standard burners
Quemadores estándares

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

Bruciatori potenziati
Upgraded power burners
Quemadores potenciados

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

Facile
manutenzione

Easy
maintenance

Fácil
mantenimiento

Fiamme pilota protette per evitare infiltrazioni di sporco e frequenti manutenzioni. Bacinella di grande capienza stampata in acciaio inox, rimovibile per facilitare gli interventi di gestione ordinaria. Connessioni gas sotto piano realizzati con tubi flessibili in acciaio inox.

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.

Llama piloto protegida para evitar infiltraciones de suciedad y mantenimiento frecuente. Bandeja estampada de acero inoxidable, de gran capacidad y extraíble para facilitar las tareas de mantenimiento ordinario. Conexiones de gas bajo encimera con tubos flexibles de acero inoxidable.



Cucine con piastra
di mantenimento

Ranges with
hotplate

Cocinas con plancha
de mantenimiento



Per la linea H+70, combinazione di fuochi aperti e piastra di mantenimento dedicata al riscaldamento di pentole e tegami. Piastra realizzata in acciaio speciale, spessore 12 mm e alimentata da un bruciatore da 3,8 kW, per raggiungere la temperatura massima di 250 °C.

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.

Para la línea H+70, combinación de fuegos abiertos y plancha de mantenimiento dedicada al calentamiento de recipientes y sartenes. Plancha fabricada en acero especial, de 12 mm de espesor y alimentada por un quemador de 3,8 kW, alcanza una temperatura máxima de 250 °C.





Cucine a gas Harry's

Harry's gas ranges
Cocinas de gas Harry's

H+90
H+100
H+110

Studiate per una speciale esigenza dell'Harry's Bar di Venezia, e per tutti quelli che sono stati poi replicati nel mondo, sono dotate di un sistema innovativo, ideato da GICO, che prevede l'utilizzo di acqua direttamente sul piano di lavoro, al fine di evitare accumulo di grassi e facilitare le operazioni di pulizia.

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.

Su diseño satisface una necesidad especial del Harry's Bar de Venecia, y de todos aquellos que luego se han replicado en todo el mundo, incorpora un sistema innovador, creado por GICO, que utiliza agua directamente sobre la encimera, para evitar la acumulación de grasa y facilitar la limpieza.



Alleanza vincente
tra acqua e fuoco

A winning
combination of
water and fire

La mejor alianza
entre agua y fuego

L'inserimento dell'acqua come punto di forza di questa cucina speciale, è valorizzato dalla struttura della vasca: una precisa saldatura e gli angoli raggiati ne garantiscono la perfetta ermeticità. Completa di rubinetto per il carico acqua e troppo pieno di scarico.

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.

La incorporación del agua, punto fuerte de esta cocina especial, se realiza gracias a la estructura de la cubeta: una soldadura precisa y los ángulos redondeados garantizan una estanqueidad perfecta. Monta un grifo para el llenado de agua y rebosadero.



Configurazioni Configurations Configuraciones

Bruciatori standard
Standard burners
Quemadores estándares

Bruciatori potenziati
Upgraded power burners
Quemadores potenciados

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

Cucine a gas Harry's

Harry's gas ranges
Cocinas de gas Harry's

H+110

Alto rendimento,
massima versatilità

High efficiency,
maximum versatility

Alto rendimiento,
máxima versatilidad

Bruciatori a doppia corona di elevatissima potenza, con adduzione di aria secondaria centrale. Griglia in AISI 304 di grosso spessore, progettata per un piano di lavoro interamente sfruttabile per rendere pratico e sicuro lo spostamento dei tegami di carico elevato o di piccole dimensioni. Cassetto estraibile per raccogliere i grassi residui.

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.

Quemadores de corona doble de muy alta potencia, con suministro de aire secundario central. Parrilla de AISI 304 de espesor grueso, permite aprovechar totalmente la encimera, para facilitar el desplazamiento, de manera segura, tanto de sartenes pesadas como de tamaño pequeño. Cajón recoge grasa extraíble

H+90
H+100

Potenza
e praticità

Power and
user-friendliness

Potencia
y practicidad

Cucine a gas Harry's

Harry's gas ranges
Cocinas de gas Harry's

Bruciatori corona singola + doppia corona intercambiabili. Anche in questi modelli, griglia in AISI 304 di grosso spessore, per un piano di lavoro interamente sfruttabile. Movimentazione agevole e sicura dei tegami, siano essi molto pesanti o di dimensioni ridotte.

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.

Quemadores de una corona + corona doble intercambiables. También estos modelos montan parrilla de AISI 304 de espesor grueso, para aprovechar totalmente la encimera. Manipulación fácil y segura de las sartenes, ya sean muy pesadas o de tamaño pequeño.



Cucine a gas tuttapiastra

Solid top gas ranges
Cocina de gas todo plancha

**H+90
H+100
H+110**

Piastra realizzata in acciaio speciale ad alto spessore, indeformabile anche alle temperature più elevate (oltre 500 °C). Assicura una distribuzione omogenea e progressiva del calore garantendo un controllo preciso della cottura e una modulazione ottimale del calore su tutta la superficie di lavoro.

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.

Plancha de acero especial de espesor grueso, indeformable incluso a las temperaturas más altas (más de 500 °C). Garantiza una distribución uniforme y gradual del calor, lo que asegura un control preciso de la cocción y una excelente distribución del calor en toda la superficie.



Massima versalità
in cottura

Maximum versatility
in cooking

Máxima versatilidad
en cocción

Possibilità di cucinare diverse pietanze a diverse temperature contemporaneamente, strumento indispensabile per chef che cercano massima produttività e versatilità mantenendo la qualità delle singole preparazioni.

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.

Posibilidad de cocciones diversas con diferentes rangos de temperatura al mismo tiempo, es la herramienta indispensable para chefs que buscan la máxima productividad y versatilidad, manteniendo la calidad de cada preparación.

Cucine elettriche tuttapiastra

Solid top electric ranges
Cocinas eléctricas todo plancha

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

Ampia superficie di lavoro, che consente la gestione di temperature differenti in contemporanea, anche di più pentole di grandi dimensioni. Dedicata a cotture indirette o mantenimento in temperatura fino al raggiungimento di oltre 400 °C. Il riscaldamento avviene tramite resistenze radianti. Disponibili modelli a 2 o 4 gruppi riscaldanti, regolati da termostati indipendenti.

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.

Una gran plancha permite gestionar diferentes temperaturas al mismo tiempo, incluso utilizando varias ollas de grandes dimensiones. Dedicada a cocciones indirectas o mantenimiento de temperatura hasta alcanzar más de 400 °C. Para el calentamiento se utilizan resistencias radiantes. Hay disponibles modelos con 2 o 4 elementos calefactores, regulados por termostatos independientes.



Inossidabile e indeformabile

Stainless and non-deformable

Inoxidable e indeformable

Piastra in acciaio speciale al molibdeno ad alta resistenza alla corrosione, spessore 20 mm, isolata da treccia in fibrocementa. La piastra indeformabile garantisce una distribuzione graduale della temperatura per la modulazione della cottura.

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.

Plancha de acero especial al molibdeno de alta resistencia a la corrosión, de 20 mm de espesor, aislada con trenzado de fibra cerámica. La placa indeformable garantiza una distribución gradual de la temperatura para la regulación de la cocción.



Pulizia e igiene

Cleanness and hygiene

Limpeza y higiene

Ampia canalina perimetrale antitrascinazione e cassetto raccogliolio, per la massima igiene e praticità di utilizzo.

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

Reborde perimetral antiderrame y cajón recoge grasa, que ofrecen la máxima higiene y funcionalidad.

Cucine elettriche

Electric ranges
Cocinas eléctricas

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

Cucine elettriche che raggiungono rapidamente la temperatura desiderata grazie a resistenze ad alte prestazioni. Le termiche di sicurezza e il regolatore di intensità garantiscono una temperatura sempre costante e un notevole risparmio energetico. Disponibili modelli da 2, 4 e 6 gruppi riscaldanti, ognuno dotato del proprio limitatore termico.

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.

Cocinas eléctricas que alcanzan rápidamente la temperatura deseada gracias a resistencias de alto rendimiento. Los termostatos de seguridad y el regulador de intensidad garantizan una temperatura constante y un notable ahorro de energía. Hay disponibles modelos de 2, 4 y 6 elementos calefactores, cada uno equipado con su limitador térmico.

Cucine con
piastre elettriche

Electric
hotplate ranges

Cocinas con
placas eléctricas

Disponibili nelle versioni con piastre in ghisa quadrate e tonde. Accoppiamento preciso e sigillato tra piastra e piano studiato per evitare infiltrazione dei liquidi. Ampio invaso raggiato antitrascinamento dei liquidi.

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.

Disponibles en versiones con placas de hierro fundido, cuadradas y redondas. Acoplamiento entre la placa y la encimera preciso y sellado, que evita la infiltración de líquidos. Amplia acanaladura redondeada antiderrame..

Cucine elettriche
vetroceramica

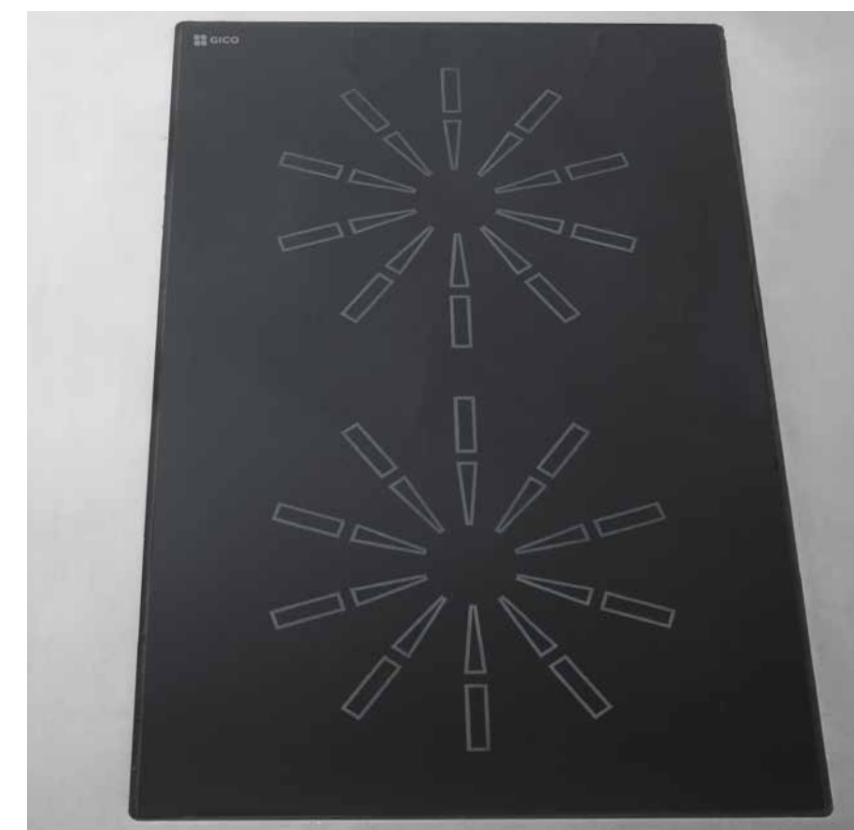
Electric glass-
ceramic ranges

Cocinas eléctricas
de vitrocerámica

Superficie di lavoro in vitroceramica infrangibile dello spessore di 6 mm, posizionata a filo piano, sigillata ermeticamente impedendo così ogni infiltrazione. Resistenze a infrarosso che raggiungono la temperatura di 400 °C.

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

Placa de cocción de vitrocerámica irrompible de 6 mm de espesor, enrasada con la encimera y sellada herméticamente para evitar infiltraciones. Resistencias de infrarrojos que alcanzan una temperatura de 400 °C.



Cucine elettriche induzione

Electric induction ranges
Cocinas eléctricas de inducción

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

Una superficie in vitroceramica infrangibile da 6 mm, perfettamente integrata a filo piano e sigillata ermeticamente: protezione assoluta contro infiltrazioni e desing senza compromessi. Provvisti di gruppo riscaldante ad induzione e sistema integrato di riconoscimento pentola, completo di sicurezza contro le accensioni incidentali. Altissima efficienza per massimo risparmio energetico e straordinaria rapidità nelle cotture. Disponibili versioni a 2 o 4 elementi riscaldanti, multipunto e wok. Ampia compatibilità con le pentole certificate per tecnologia a induzione.

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.

Una placa de vitrocerámica irrompible de 6 mm, perfectamente enrasada con la encimera y sellada herméticamente: protección absoluta contra las infiltraciones y un diseño sin concesiones. Incorpora un elemento calefactor por inducción y sistema integrado de reconocimiento de recipientes, con seguridad contra encendido accidental. Su altísima eficiencia ofrece el máximo ahorro de energía y una extraordinaria rapidez de cocción. Disponibles versiones con 2 o 4 elementos calefactores, multipunto y wok. Amplia compatibilidad con recipientes certificados para tecnología por inducción.

2 e 4 zone indipendenti

2 and 4 independent zones

2 y 4 zonas independientes

Versions da 2 o 4 zone indipendenti. Serigrafia dedicata ad identificazione della zona, ognuna con la potenza di 5 kW.

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

Versiones de 2 o 4 zonas independientes. Serigrafía para delimitar las zonas de cocción, cada una con una potencia de 5 kW.

Multipunti

Multi-point

Multipunto

Piano a induzione con tecnologia multipunti per riconoscimento pentole e relativa distribuzione su tutta la superficie.

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

Placa de inducción con tecnología multipunto para el reconocimiento de recipientes y su distribución por toda la superficie.



Wok in vitroceramica

Glass-ceramic wok

Wok de vitrocerámica

Piano di lavoro con WOK in vitroceramica Ø 300 a totale tenuta di liquidi, con sistema di riconoscimento pentole dedicate.

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

Encimera con WOK de vitrocerámica ø 300, totalmente hermético, con sistema específico de reconocimiento de recipientes.



Cuocipasta a gas ed elettrico

Gas and electric pasta cookers
Cocedor de pasta de gas y eléctrico

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

Attrezzatura dedicata alla cottura di pasta fresca e secca, riso, orzo, verdure e uova, disponibile in versione gas ed elettrica. Vasca stampata e ampiamente raggiata per una pulizia e manutenzione rapida e completa, realizzata in acciaio inox AISI 316, resistente alla corrosione salina, spessore 15/10. Scarico in AISI 316 con spessore 3 mm, saldato in continuo alla vasca per garantire tenuta e durata.

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.

Equipo dedicado a la cocción de pasta fresca y seca, arroz, cebada, verduras y huevos, disponible en versión de gas y eléctrica. Cuba estampada y redondeada para una limpieza y un mantenimiento rápidos y completos, fabricada en acero inoxidable AISI 316, resistente a la corrosión salina, espesor 15/10. Desagüe de AISI 316 de 3 mm de espesor, con soldadura continua a la cuba para garantizar la hermeticidad y duración.



Igiene e sicurezza

Hygiene and safety

Higiene y seguridad

Invaso perimetrale e scivolo anteriore con foro per il contenimento e il deflusso degli amidi e vaso di espansione della schiuma. Griglia anteriore inox removibile per appoggio e sgocciolamento dei cestini.

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.

Acanaladura perimetral y fondo inclinado hacia el centro con orificio para la recogida y drenaje de almidones y vaso de expansión para espuma. Parrilla delantera extraíble de acero inoxidable para apoyar y escurrir los cestillos.



Massimo
scambio termico

Maximised
heat exchange

Máximo
intercambio
térmico

La versione elettrica dispone di 3 resistenze immerse in vasca per garantire uno scambio di calore immediato tra elemento riscaldante e acqua.

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

La versión eléctrica dispone de 3 resistencias ubicadas dentro de la cuba para garantizar un intercambio de calor inmediato entre el elemento calefactor y el agua.



Friggitrici a gas

Gas fryers
Freidoras de gas

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

Friggitrici progettate per garantire prestazioni elevate: precisa gestione della temperatura dell'olio per risultati impeccabili. Vasca stampata e ampiamente raggiata realizzata in AISI 304, spessore 15/10, presenta una capiente zona fredda per la decantazione dei residui di cottura. Massimo rendimento con minimo consumo: ogni frittura è un risultato di qualità costante, anche in condizioni di lavoro continuative. Il doppio involucro perimetrale e lo scivolo anteriore favoriscono il corretto deflusso dell'olio e inoltre agevolano le operazioni di pulizia. Ampia scelta di modelli differenziati in base a dimensioni e litraggio.

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.

Freidoras concebidas para garantizar un alto rendimiento: la gestión precisa de la temperatura del aceite ofrece resultados impecables. Cuba estampada y redondeada, fabricada en AISI 304, espesor 15/10, con una amplia zona fría para la decantación de residuos de cocción. Máximo rendimiento con mínimo consumo: cada fritura presenta una calidad constante, incluso en condiciones de uso continuado. La doble acanaladura perimetral y la inclinación del fondo favorecen la correcta salida del aceite y facilitan la limpieza. Amplia selección de modelos de distintos tamaños y capacidades.

Qualità costante

Consistent quality

Calidad constante

L'innovativo sistema di scambio termico è ottenuto grazie alla presenza di prigionieri in rame posizionati all'esterno della vasca, in prossimità dei bruciatori, garantisce una trasmissione del calore rapida, uniforme ed estremamente efficiente. Ripresa immediata della temperatura dopo ogni carico: la qualità si mantiene costante. Il convogliatore interno facilita la raccolta e la decantazione delle farine e dei residui di cottura direttamente nella zona fredda, evitando il rimescolamento con l'olio caldo. Questo sistema preserva la qualità dell'olio, riduce il rischio di bruciature e garantisce frittture più leggere, dorate e prive di retrogusti.

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.

El innovador sistema de intercambio de calor monta unos pernos de cobre situados en el exterior de la cuba, cerca de los quemadores, que garantizan una transmisión del calor rápida, uniforme y muy eficiente. Recuperación inmediata de la temperatura después de cada carga: la calidad se mantiene constante.

El transportador interno facilita la recogida y decantación de harinas y residuos de cocción directamente en la zona fría, y evita que se mezclen con el aceite caliente. Este sistema preserva la calidad del aceite, reduce el riesgo de quemaduras y garantiza frituras más ligeras, doradas y sin retrogusto.



Friggitrici elettriche

Electric fryers
Freidoras eléctricas

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

Friggitrici ad alte prestazioni, progettate per una frittura a regola d'arte. Il controllo preciso della temperatura dell'olio assicura risultati uniformi e di alta qualità, anche durante un uso prolungato. La vasca, stampata in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, è ampiamente raggiata per facilitare la pulizia ed è dotata di un'ampia zona fredda che consente la naturale decantazione dei residui di cottura, preservando la qualità dell'olio più a lungo. Il deflusso dell'olio è facilitato dal doppio invaso perimetrale e dallo scivolo frontale, e agevola le operazioni di lavaggio. Disponibili in un'ampia gamma di modelli, le nostre friggitorici si adattano a diverse esigenze di spazio e capacità, garantendo sempre massima efficienza e consumi ridotti.

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.

Freidoras de alto rendimiento, concebidas para frituras perfectas. El control preciso de la temperatura del aceite garantiza resultados uniformes y de alta calidad, incluso durante un uso prolongado. La cuba, fabricada en acero inoxidable AISI 304, espesor 15/10, es redondeada para facilitar la limpieza e integra una amplia zona fría que permite la decantación natural de los residuos de cocción y mantiene la calidad del aceite durante más tiempo. El drenaje del aceite se ve facilitado por la doble acanaladura perimetral y la inclinación del fondo hacia el centro, que facilitan la limpieza. Nuestras freidoras, disponibles en una amplia gama de modelos, se adaptan a diferentes necesidades de espacio y capacidad, garantizando siempre la máxima eficiencia y un bajo consumo.

Cottura rapida e uniforme

Quick and even cooking

Cocción rápida y uniforme

Dotata di tre elementi riscaldanti immersi direttamente in vasca, assicurando il miglior scambio termico e un riscaldamento rapido e uniforme dell'olio. Le resistenze sono sollevabili completamente fuori dalla vasca, permettendo un accesso totale al fondo della stessa,rendendo la pulizia semplice, veloce e sicura.

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.

Monta tres elementos calefactores sumergidos directamente en la cuba, que garantizan el mejor intercambio de calor y un calentamiento rápido y uniforme del aceite. Las resistencias se pueden levantar completamente fuera de la cuba, para acceder al fondo, facilitando la limpieza que será más rápida y segura.



Versatilità per ogni esigenza

Versatility for every need

Versatilidad para cada necesidad

Vasta gamma di modelli, ciascuno con dimensioni e capacità diverse.

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

Una dilatada gama de modelos, cada uno con diferentes dimensiones y capacidades.



Fry-top

Griddles Fry-top

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

I fry-top professionali realizzati internamente rappresentano l'eccellenza tecnica per la cottura su piastra. Interamente in acciaio inox AISI 304, sono dotati di piastre di grosso spessore in acciaio speciale, indeformabili e capaci di garantire una distribuzione uniforme del calore. L'elevata reattività termica consente una modulazione precisa della temperatura, ideale per ogni tipo di preparazione.

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.

Los fry-tops profesionales se fabrican en la empresa y encarnan la excelencia técnica para la cocción a la plancha. Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI 304, integran planchas de espesor grueso de acero especial, indeformables, que garantizan una distribución uniforme del calor. La elevada reactividad térmica permite una regulación precisa de la temperatura, ideal para cualquier tipo de preparación.



Igiene garantita

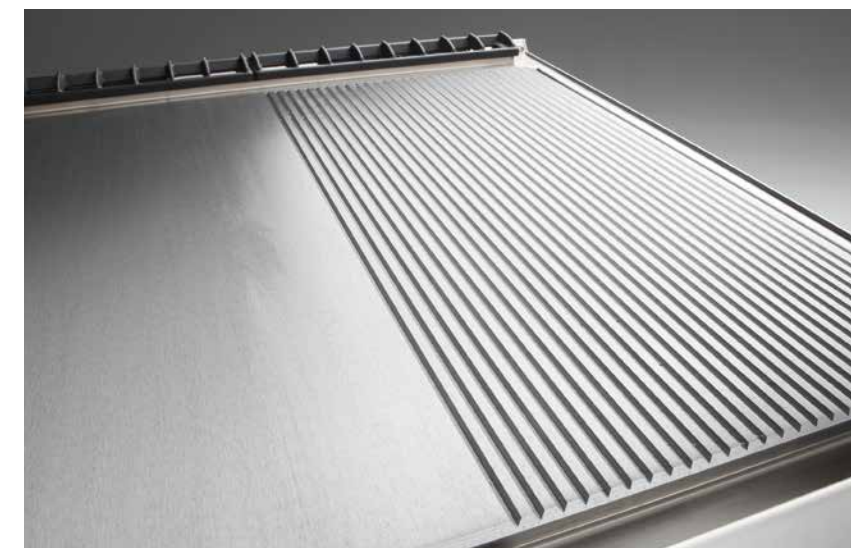
Guaranteed
hygiene

Higiene garantizada

Piastra saldata al piano con giunzione ermetica ed igienica senza punti di infiltrazione (H+70 H+90 H+100). Per le serie H+110 e H+55 la piastra è in appoggio con canalina esterna per raccolta grassi di cottura.

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.

Plancha soldada a la encimera con unión hermética e higiénica, sin puntos de infiltración (H+70 H+90 H+100). En las series H+110 y H+55, la plancha está apoyada y tiene una acanaladura externa para recoger la grasa.



Tipi di piastra

Types of hotplate

Tipos de plancha

Disponibili in versione liscia o rigata, con sistema di raccolta grassi integrato e quindi facili da pulire. Cottura per contatto e irraggiamento garantite dalla versione con piastra in compound (in acciaio 316 L), e cromata satinata. La piastra cromata, disponibile nella versione liscia ha una superficie resistente e ideale per la cottura diretta.

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 versión lisa o rayada, con sistema integrado de recogida de grasa y fáciles de limpiar. Cocción por contacto y radiación en la versión con plancha mixta (de acero 316 L) y superficie cromada satinada. La plancha con superficie cromada, disponible en versión lisa, tiene una superficie resistente e ideal para la cocción directa.



Vaporfire a gas e elettriche

Gas and electric vaporfire grills
Vaporfire de gas y eléctricas

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

Le griglie in acciaio inox, disponibili sia in versione a gas che elettrica, sono progettate per offrire massime prestazioni grazie al sistema di cottura con cassetto dedicato all'acqua. Questa soluzione consente la generazione di umidità durante la cottura, che contribuisce a preservare intatte le caratteristiche organolettiche degli alimenti. I grassi di cottura vengono subito raffreddati a contatto con l'acqua, questo assicura una cottura molto più salutare.

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.

Las parrillas de acero inoxidable, disponibles tanto en versión de gas como eléctrica, ofrecen el máximo rendimiento gracias al sistema de cocción con cajón para el agua. Esta solución permite generar humedad durante la cocción y mantener intactas las características organolépticas de los alimentos. Las grasas de cocción se enfrían de inmediato al entrar en contacto con el agua, lo que garantiza una cocción mucho más saludable.

Riscaldamento immediato e facilità di manutenzione

Instant heating and easy maintenance

Calentamiento inmediato y facilidad de mantenimiento

Le resistenze sono protette e inserite all'interno della griglia e garantiscono temperature elevate in tempi rapidi. La struttura è facilmente sollevabile e il cassetto contenente l'acqua è estraibile per facilitare la pulizia.

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.

Las resistencias están protegidas e integradas dentro de la parrilla y garantizan temperaturas altas en poco tiempo. La estructura se puede levantar fácilmente y el cajón que contiene el agua es extraíble para facilitar la limpieza.



Pietra lavica

Lava rock charbroiler
Piedra volcánica

H+70
H+90
H+100

Soluzione dedicata alla cottura diretta di carni, pesce e verdure, offrendo un'elevata capacità di accumulo e diffusione del calore. La parte riscaldante del piano di cottura è composta da pietra lavica naturale ad alta densità, resistente agli shock termici e indeformabile anche a temperature elevate.

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.

Solución dedicada a la cocción directa de carnes, pescados y verduras, que ofrece una elevada capacidad de acumulación y difusión del calor. La zona de calentamiento de la placa de cocción está compuesta por piedra volcánica natural de alta densidad, resistente a los choques térmicos e indeformable incluso a altas temperaturas.

Calore uniforme e duraturo

Uniform and long-lasting heat

Calor uniforme y duradero

Il riscaldamento avviene tramite bruciatori a gas in acciaio inox posti al di sotto della pietra, garantendo una distribuzione omogenea e continuativa del calore su tutta la superficie. La cottura avviene senza contatto diretto con la fiamma. Progettata per un uso intensivo, garantisce prestazioni costanti e durature.

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.

El calentamiento se obtiene mediante quemadores de gas de acero inoxidable situados debajo de la piedra, lo que garantiza una distribución homogénea y continua del calor en toda la superficie. La cocción se realiza sin contacto directo con la llama. Diseñada para un uso intensivo, garantiza un rendimiento constante y duradero.



Brasiere modulari

Modular bratt pans
Sartenes modulares

H+70
H+90
H+100

Piastra multifunzione in acciaio AISI 316 con resistenze posizionate a filo sul lato inferiore, per una gestione rapida e precisa delle temperature di cotture diversificate. Può essere impiegata come brasiera, fry-top, per cotture sia umide che a secco.

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.

Plancha multifunción de acero AISI 316 con resistencias montadas a ras en la parte inferior, para un control rápido y preciso de las diferentes temperaturas de cocción. Se puede utilizar como sartén y fry-top, para cocciones húmedas o secas.

Multifunzione,
flessibile e
performante

Multifunctional,
flexible and
high-performance

Multifunción,
flexible
y eficiente

La vasca di cottura, ampia con angoli raggiati, assicura un'ottima conducibilità termica e una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie. Il fondo rinforzato e lo spessore maggiorato garantiscono la massima resistenza anche a cicli di lavoro intensivi.

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.

La cuba de cocción amplia, con esquinas redondeadas, garantiza una excelente conductividad térmica y una distribución homogénea del calor en toda la superficie. El fondo reforzado y el mayor espesor aseguran la máxima resistencia, incluso a ciclos de uso prolongados.



Brasiere ribaltabili a gas ed elettriche

Gas and electric tilting bratt pans
Sartenes basculantes de gas y eléctricas

H+70
H+90

Costruite interamente in acciaio AISI 304, sono disponibili in versione gas ed elettrica, con ribaltamento manuale oppure automatico. Dedicate a cotture umide o a secco, tutte le brasiere in gamma sono facili da utilizzare, flessibili e precise nel controllo delle cotture, garanzia di risultati ottimali.

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.

Fabricadas totalmente en acero AISI 304, están disponibles en versión de gas y eléctrica, con basculación manual o automática. Destinadas a cocciones húmedas o secas, todas las sartenes de la gama son fáciles de usar, flexibles y precisas en el control de la cocción y garantizan excelentes resultados.



Pentole a gas ed elettriche

Gas and electric boiling pans
Marmitas de gas y eléctricas

H+70
H+90

L'alta qualità dei materiali garantisce robustezza e cotture sicure. La vasca con fondo è realizzata in acciaio AISI 316 (spessore 25/10), resistente a prodotti particolarmente acidi. Indicate per bollire e scottare pietanze in grandi quantità, sono dotate di sonde per il controllo preciso della temperatura per una cottura rapida ed efficiente. Disponibili nelle varianti con riscaldamento diretto e indiretto.

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 alta calidad de los materiales garantiza robustez y cocciones seguras. La cuba con fondo está hecha en acero AISI 316 (espesor 25/10), resistente a productos especialmente ácidos. Indicadas para hervir y escaldar alimentos en grandes cantidades, están equipadas con sondas para el control preciso de la temperatura para una cocción rápida y eficiente. Disponibles en las versiones con calentamiento directo e indirecto.



Bagnomaria elettrici

Electric bain-maries
Baños maría eléctricos

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

Il sistema di riscaldamento indiretto attraverso l'acqua, previene la bruciatura o l'eccessiva essiccazione degli alimenti. La temperatura rimane costante mantenendo inalterati consistenza e sapore: il perfetto scambio termico è garantito dalla resistenza adesiva sotto alla vasca. Il controllo preciso della temperatura è gestito da termostato di lavoro e protetto da termostato di sicurezza. La vasca, in AISI 304, è completa di falsofondo e sistema di carico e scarico.

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.

El sistema de calentamiento indirecto a través del agua evita que los alimentos se quemen o se sequen excesivamente. La temperatura se mantiene constante y conserva inalteradas la consistencia y el sabor: la resistencia adhesiva situada debajo de la cuba garantiza un intercambio de calor perfecto. Se confía al termostato de trabajo el control preciso de la temperatura y la protección al termostato de seguridad. La cuba, de acero inoxidable AISI 304, integra un falso fondo y un sistema de carga y descarga.



Riscaldatori di patate

Chip scuttles
Calentadores de patatas

H+70
H+90
H+100

Apparecchiature dedicata al mantenimento in temperatura del prodotto fritto. Doppio sistema di riscaldamento: resistenza corazzata esterno vasca per scaldare la parte inferiore e gruppo riscaldante superiore inclinato, completo di parabola riflettente per un completo irraggiamento. L'elemento riscaldante posto sotto la bacinella permette un controllo preciso della temperatura. Bacinella e falsofondo sono in AISI 304 facilmente rimovibili. Riduce sprechi di prodotto grazie al mantenimento perfetto fino al servizio.

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.

Equipo dedicado a mantener la temperatura del producto frito. Doble sistema de calentamiento: resistencia blindada ubicada fuera de la cuba para calentar la parte inferior y elemento calefactor superior inclinado, con parabola reflectante para una radiación completa. El elemento calefactor situado debajo de la cuba permite un control preciso de la temperatura. La cuba y el falso fondo son de AISI 304 y se pueden retirar fácilmente. Reduce el desperdicio de producto porque se mantiene perfecto hasta el momento de servirlo.



Salamandre

Salamander grills
Salamandras

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

Strumento versatile e potente, essenziale per gratinare, rosolare, glassare e mantenere calde le preparazioni. Realizzate in acciaio inox.

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

Instrumento versátil y potente, esencial para gratinar, dorar, glasear y mantener calientes las preparaciones. Fabricadas en acero inoxidable.



Basi refrigerate

Refrigerated bases
Muebles bajos refrigerados

H+70
H+90
H+100

Complemento abbinabile ai piani di cottura GICO, ideale per ottimizzare tempi e spazi di lavoro. Disponibile con porte e cassetti con vano raggiato Gastronorm, dedicato alla conservazione (+2 °C/+10 °C). Isolamento ecologico WBS ad alta densità (ca 42 Kg/m³) privo di HCFC, con conducibilità termica di 0,022 W/mK. Spessore isolamento 50 mm.

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.

Este mueble se puede combinar con las placas de cocción GICO, ideal para optimizar los tiempos y espacios de trabajo. Disponible con puertas y cajones con esquinas redondeadas Gastronorm, específico para la conservación +2 °C/+10 °C). Aislamiento ecológico WBS de alta densidad (aprox. 42 kg/m³) sin HCFC, con conductividad térmica de 0,022 W/mK. Espesor de aislamiento 50 mm.





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

Elementi neutri

Worktop units
Elementos neutros

Indispensabili per la preparazione e lo stoccaggio.
 La struttura è in AISI 304 e il piano di lavoro è opportunamente rinforzato per sostenere carichi elevati. Vani e cassetti sono conformi agli standard Gastronorm, il fondo arrotondato per la massima igiene.
 I cassetti sono dotati di guide telescopiche soft-closing.

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 para la preparación y el almacenamiento.
 La estructura es de acero AISI 304 y la encimera está debidamente reforzada para soportar cargas pesadas.
 Los compartimentos y cajones son conformes a las normas Gastronorm, con fondo redondeado para una máxima higiene.
 Los cajones cuentan con guías telescópicas con cierre suave.





La qualità certificata

Certified quality

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.

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.

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.





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



GIBRHH+_ITENES_2509

GICO è parte di Talenta, Gruppo Somec

Il Gruppo Somec è uno dei principali operatori mondiali specializzati nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti complessi chiavi in mano, in ambito civile e navale. Il Gruppo opera attraverso tre divisioni, integrate e sinergiche:
Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili
Talanta: sistemi e prodotti di cucine professionali
Mestieri: progettazione e creazione di interior personalizzati

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 forma parte de Talenta, Grupo Somec

El Grupo Somec es uno de los principales operadores mundiales especializados en la ingeniería, diseño y fabricación de proyectos complejos llave en mano, en el ámbito civil y naval. El Grupo actúa a través de tres departamentos, integrados y sinérgicos:
Horizons: sistemas de ingeniería para arquitectura naval y fachadas civiles
Talanta: sistemas y productos de cocinas profesionales
Mestieri: diseño y creación de interiores personalizados



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