

G I
C O

64

SISTEMI DI COTTURA MODULARE





La nuova serie di cottura Gico 64 presenta un totale rinnovamento tecnico, estetico e funzionale. Tutte le apparecchiature di nuova generazione sono state realizzate in funzione alle reali necessità della cucina professionale. Per questo nuovo programma l'azienda si è prefissata come obiettivo l'approfondimento dei seguenti punti fondamentali:

The new Gico 64 Series cooking equipment present a complete technical, aesthetic and functional renewal. All the new generation equipment have been realised according to the real necessities of the Professional kitchen. For this new program, Gico objective was to make a through study of the following basic points:

Le nouvelle série de cuisson GICO série 64 présente un renouvellement total technique, esthétique et fonctionnel. Tous les équipements de la nouvelle génération ont été réalisés en fonction des réelles nécessités de la cuisine professionnelle. Pour ce nouveau programme, notre société a pour objectif l'approfondissement des points fondamentaux suivants:

Die neue Gico - Kochlinie der 64er Serie weist eine komplette technische, ästhetische und praktische Erneuerung vor. Alle Geräte der neuen Generation sind in Funktion der wirklichen Bedürfnisse der professionellen Küche realisiert worden. Für dieses neue Programm hat sich die Firma als Ziel gesetzt, die folgenden Schwerpunkte zu vertiefen:

Esperienza, professionalità ed affidabilità

64

SISTEMI DI COTTURA MODULARE



G I
C O

Componibilità

Le apparecchiature della nuova serie offrono a ristoranti, snack-bar e a tutti i locali di piccole dimensioni un programma modulare di grande efficienza.

Modularity

The equipment of the new series offer to the restaurants, snack-bar and all the small dimensions locals a modular program of great efficiency.

Modularité

Les équipements de la nouvelle série offrent un programme modulaire de grande efficacité pour les restaurants, snack-bars et tous les locaux de petites dimensions.

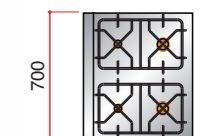
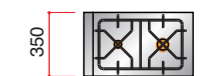
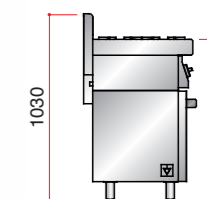
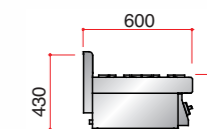
Modulzusammenstellung

Die Geräte der neuen Serie bieten Restaurants, Snack-Bars und allen kleinen Lokalen ein modulares Programm mit großer Leistungsfähigkeit.



Componibilità modulare

Modularity
Modularité
Modulzusammenstellung



Adattabilità

I piani hanno un'altezza di 60 mm. ed il profilo anteriore completamente arrotondato, rispecchiando così le caratteristiche dei moduli delle serie maggiori.

Flexibility

The working tops have a height of 60 mm. and the front profile is completely rounded so that it reflects the same characteristics of the equipment of the larger series.

Facilité d'adaptation

Les plans de travail ont une hauteur de 60 mm. et le profil avant est complètement arrondi; ils reflètent ainsi les caractéristiques des équipements des séries plus grandes.

Flexibilität

Die Platten haben eine Höhe von 60 mm. und das Vorderprofil ist komplett abgerundet. Somit spiegelt es die Moduleigenschaften der größeren Serien wider.

Cucine a gas

Gas ranges
Cuisinières à gaz
Gasherde

Rendimenti elevati

Su tutte le apparecchiature della nuova serie sono stati eseguiti accurati studi progettuali e test di verifica ottenendo alti rendimenti su tutta la gamma.

High output

On all the equipment of the new series, we made accurate studies and control tests reaching considerable performance on all the range of models.

Rendements élevés

Sur tous les équipements de la nouvelle série, nous avons effectué des études de projet et des tests de contrôle très soignés et obtenu de hauts rendements sur toute la gamme.

Hohe Leistungen

An allen Geräten der neuen Serie sind sorgfältige Entwurforschungen und Überprüfungen vorgenommen worden und dadurch werden im ganzen Bereich hohe Leistungen erreicht.

Cucine tuttapiastra a gas

Gas solid top ranges
Cuisinières à gaz plaque coup-de-feu
Gas Glühplatten



64/020T



64/040T



64/020T



64/040T



64/040F



64/040FE



64/040FV



64/040FCE



64/040F



64/040FCE



64/222T



64/222F



64/222T



64/222F



64/222FE



64/222FCE

Cucine elettriche

Electric ranges
Cuisinières électriques
Elektroherde



64/030T



64/050T



64/050FE

Sicurezza ed affidabilità

Tutte le apparecchiature sono caratterizzate da una elevata affidabilità, robustezza e funzionalità. L'utilizzo di materiali e componenti di qualità ed il superamento dei più rigorosi test di sicurezza ed affidabilità europei e mondiali, completano e danno valore alle nuove linee GICO.

Safety and reliability

All the equipment distinguishes themselves by a high reliability, robustness and functionality. The use of materials and components of quality and the getting over the most difficult European and World tests of safety and reliability set a high value on the new Gico lines.

Sécurité et fiabilité

Tous les équipements sont caractérisés par une fiabilité élevée, par leur robustesse et fonctionnalité. L'emploi de matériaux et composants de qualité et le franchissement des plus sévères tests de sécurité et fiabilité européens et mondiaux complètent et donnent de la valeur aux nouvelles lignes Gico.

Robustness

The working tops are pressed in a large thickness stainless steel and the big storage capacity completely rounded is a real protection from the liquid overflowing. In particular, the new wells of the Fryers and Pasta Cookers are obtained by a deep hot-pressing with several passages in oven. The wells are completely made of Aisi 304 and Aisi 316 stainless steel with a thickness of 15/10.

Robustesse

Les plans de travail estampés et complètement arrondis sont en acier inox de forte épaisseur et ont une grande capacité de stockage, réelle protection contre le débordement des liquides. En particulier, les nouvelles cuves des friteuses et des cuiseurs à pâtes, obtenues par estampage profond avec plusieurs passages au four, sont construites complètement en acier inox Aisi 304 et Aisi 316 et ont une épaisseur de 15/10.

Stabilität

Die gedruckten Arbeitsfelder werden aus Stahl hergestellt. Sie sind mit einem fassungsvermögenden Becken ausgestattet, der komplett abgerundet ist und somit als Schutz gegen das Überlaufen der Flüssigkeiten dient. Besonders die neuen Becken der Friteusen und Nudelkocher - tiefgezogen und mit mehreren Ofendurchgängen - sind ganz aus rostfreiem Stahl 304 und 316 und ihre Stärke ist 15/10.



64/037T



64/057T



64/050FCE



64/050FEV



64/037T



64/057T



64/057FE

Sicherheit und Zuverlässigkeit

Alle Geräte kennzeichnen sich durch eine hohe Zuverlässigkeit, Stabilität und Funktionalität. Die Benutzung von Materialien und Komponenten von Qualität und die Überwindung der strengsten europäischen und weltlichen Sicherheits- und Zuverlässigkeitsüberprüfungen geben den neuen Gico-Linien besonderen Wert.



64/057FEV

*OPTIONAL: Porta vetro
OPTIONAL: Glass door
SUR DEMANDE: Porte avec vitre
AUF ANFRAGE: Tür mit Glas

Fry-Top

Gas/electric Fry-Top
Plaqué grillade gaz/électrique
Gas/Elektro Bratplatten

Igiene

Tutte le operazioni di pulizia sono semplificate grazie all'assenza di spigoli vivi e corpi sporgenti. Il bordo antitrabocco dei piani impedisce l'eventuale fuoriuscita di liquidi. La giunzione dei piani tra moduli avviene con l'impiego di una lamina d'acciaio inox 18/10 che garantisce una perfetta unione delle parti, senza utilizzo di sigillanti. Questo speciale sistema evita le infiltrazioni e facilita le operazioni di pulizia. Le vasche stampate delle friggatrici, prive quindi di saldature e di corpi riscaldanti interni, permettono una facile raccolta dei residui di cottura ed un'efficace pulizia.

Hygiène

All the cleaning works are simplified thanks to the absence of sharp corner and protruding bodies. The rim of the top prevents from eventual liquids overflowing. The junction between the units is made with an 18/10 stainless steel foil, which guarantees a perfect joining of the units without using any seals. This special system avoids infiltration and allows an easy cleaning. The wells of the fryers are pressed and then have no welding. The heating body is outside the well that allows to easily collect the cooking residues and make an effective cleaning.

Hygiène

Toutes les opérations de nettoyage sont simplifiées grâce à l'absence d'arête aigue et de corps en saillie. Le bord des plans empêche l'éventuel débordement des liquides. La jonction des plans entre les modules se fait par l'emploi d'une lame d'acier inox 18/10 qui garantit une union parfaite sans devoir employer de la colle pour sceller. Ce système spécial évite les infiltrations et facilite le nettoyage. Les cuves des friteuses sont estampées sans aucune soudure. En plus, le corps de chauffe est à l'extérieur de la cuve permettant ainsi de ramasser facilement les résidus de cuisson et d'effectuer un nettoyage efficace.

Hygiene

Alle Reinigungen sind dank des Mangels an Kanten und hervorstehenden Körpern vereinfacht. Der Flächenfüllrand verhindert ein mögliches Überlaufen der Flüssigkeiten. Die Flächenverbindung erfolgt durch die Benutzung eines Kerns aus rostfreiem Stahl 18/10, dass die perfekte Seitenverbindung ohne jede Benutzung von Versiegelungsmitteln garantiert. Dieses besondere System verhindert das Durchsickern und erleichtert die Reinigung. Die tiefgezogenen Becken der Friteusen sind ohne Schweißnähte und internen Heizkörpern und erlauben dadurch eine einfache Sammlung der Kochreste und eine gründliche Reinigung.



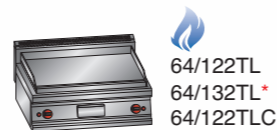
64/120TL



64/122TLR



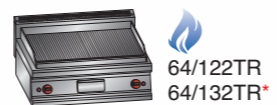
64/120TL
64/130TL*
64/120TLC



64/122TL
64/132TL*
64/122TLC



64/120TR
64/130TR*



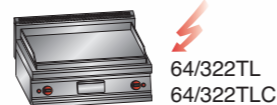
64/122TR
64/132TR*



64/122TLR
64/132TLR*



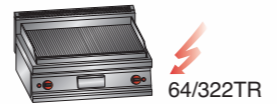
64/320TL
64/320TLC



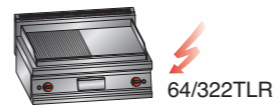
64/322TL
64/322TLC



64/320TR



64/322TR



64/322TLR

- * Con rubinetto valvolato
- * With valve with Hi/Low temperature
- * Avec robinet en sécurité qui permet de régler au minimum ou maximum
- * Mit Gashahnregler für hohe bis niedrige Temperatur



64/320TL



64/322TL

Brasiere

Bratt pans
Sauteuses
Bratpfanne



64/900T



64/930T



64/930T



64/900T

Pietra lavica a gas

Gas chargrill
Gril pierres de lave à gaz
Gas-Lavasteingrill



64/123T



64/124T



64/123T



64/124T

Vaporfire

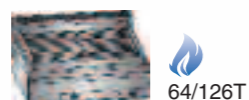
Vaporfire
Vaporfire
Vaporfire



64/125T



64/125T



64/126T

Assistenza

I nostri centri assistenza presenti sul territorio nazionale ed estero, composti da professionisti e tecnici qualificati, possono fornire tutta l'assistenza tecnico-commerciale necessaria per ogni intervento, compresa la garanzia di un valido servizio post-vendita.

Services

Our service centres, present on the national territory and abroad, composed of Professional Mens and qualified Technicians, can give all the technical and commercial services and warranty the after sales services.

Assistance

Nos centres d'assistance présents sur tout le territoire national et à l'étranger, composés par du Personnel et Techniciens qualifiés, peuvent fournir toute l'assistance technico-commerciale nécessaire et garantir un service après-vente.

Kundendienst

Unser Kundendienst im In- und Ausland besteht aus gelernten Facharbeitern, die den gesamten technischen und handelskaufmännischen Kundendienst anbieten können, auch die Garantie eines guten Verkaufskundendienstes.

Bagnomaria

Electric bain-marie
Bain-Marie électrique
Elektro Bainmarie



64/500T



64/542T



64/500T



64/542T

Friggitrici

Deep fryers
Friteuses
Friteusen



64/600T



64/603T



64/600T
Lt.8



64/603T
Lt.8+8



64/700T



64/703T



64/700T
Lt.8



64/703T
Lt.8+8

Cuocipasta

Pasta cookers
Cuiseurs à pâtes
Nudelkocher



64/755T



64/755T

Riscaldatore patate

Fried potatoes warmer
Réserve à frites
Beheizte Frittenwanne



64/520T



64/519T



64/520T

Elementi neutri

Work top units
Eléments neutres
Neutrale Elemente



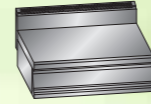
64/070T



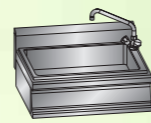
64/072T



64/070T*
64/070TSC



64/072T*
64/072TSC



64/024T



64/024T

* Con un cassetto completamente in acciaio inox di serie per i modelli da 1/2 modulo o con due cassetti nei modelli da 1 modulo.

* With a drawer for the 1/2 module models. They are also available with two drawers for the 1 module models. All modules are standard fitted with stainless steel.

* Avec un tiroir pour les modèles à 1/2 module ou avec deux tiroirs pour les modèles à 1 module. Ils sont en standard en acier inox.

* Wit einer Schublade bei 1/2 Modul und zwei Schubladen bei 1 Modul. Es wird serienmäßig grundsätzlich nur CNS verwendet.

Manutenzione

Il nuovo programma è stato progettato e realizzato con l'intento di facilitare al massimo gli interventi tecnici. Per agevolare le operazioni di manutenzioni, l'accesso a tutti i componenti funzionali è stato previsto sulla parte frontale di ciascun modulo.

Maintenance

The new program was studied and realised to facilitate to the maximum the technical assistance. To make easy the maintenance operations, the access to all the functional components is foreseen from the front side of all the units.

Entretien

Le nouveau programme a été étudié et réalisé avec l'intention de faciliter au maximum les interventions techniques. Pour rendre facile les opérations d'entretien, l'accès à tous les composants fonctionnels est prévu en façade de chaque appareil.

Wartung

Das neue Programm ist so entworfen und verwirklicht worden, dass der technische Eingriff so einfach wie möglich gestaltet wird. Um die Wartungsarbeiten zu erleichtern sind alle zweckdienlichen Komponente an der Frontseite jedes einzelnen Moduls vorgesehen worden.



64/073

Armadi neutri e cavalletti

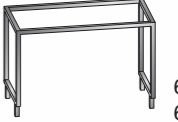
Neutral cabinets and stands
Armoires neutres et piétements
Neutrale Schränke und Unterbau



64/071
64/071V



64/073
64/073V



64/075
64/075V



64/091



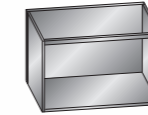
64/093



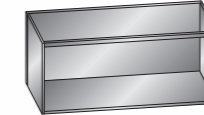
64/095



64/061



64/064



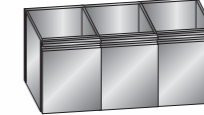
64/068



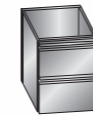
64/060



64/063



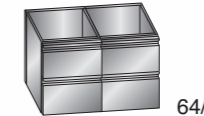
64/067



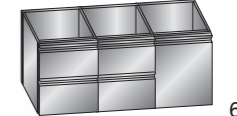
64/062



64/082



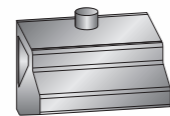
64/065



64/081

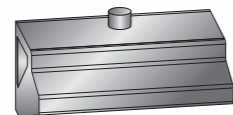
Cappe aspiranti

Exhaust hoods
Hottes
Rauchfang



64/9501

700



64/9511

1050



64/060



64/082



64/067

La ditta si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica necessaria al miglioramento tecnico del prodotto.

The Company reserves the right to introduce any modifications necessary to improve the product.

La Maison se réserve le droit d'apporter toutes modifications nécessaires pour améliorer le produit.

Die Firma behält sich das Recht vor, erforderliche oder notwendige Änderungen an ihren Erzeugnisse vorzunehmen, ohne die wesentlichen Merkmale zu beeinträchtigen.

64

SISTEMI DI COTTURA MODULARE

03/13



GICO spa - Grandi Impianti Cucine

Via 4 Novembre, 81 - 31028 Vazzola - Italy

Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444524 - 444540

www.gico.it - info@gico.it

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =