

I**GIGA
LA NUOVA GENERAZIONE**

Vi presentiamo la nuova serie di apparecchiature per la cottura che rappresentano un effettivo avanzamento tecnologico ideato e realizzato per il miglioramento della qualità, delle prestazioni e del design.

Una vera evoluzione della tradizione che eleva il nostro concetto di ristorazione professionale e si propone di aumentare il grado di valore e le caratteristiche di eccellenza che ci distinguono. Lo sviluppo tecnico apportato, consentirà di innalzare il grado di affidabilità delle macchine, riducendo considerevolmente la necessità di intervento per controlli di efficienza e manutenzione.

GB**GIGA
THE NEW GENERATION**

We are pleased to introduce the new line of cooking equipment, representing a real technological progress conceived and executed to improve quality, performances and design.

A true evolution in the tradition raising our idea of professional catering and targeting a higher value level, as well as our own excellence peculiarities.

The technical growth given, allows to improve reliability and a remarkable reduction of servicing and maintenance.

D**GIGA
DIE NEUE GENERATION**

Wir präsentieren die neue Geräteserie für das Backen, die einen effektiv geplanten technischen Fortschritt repräsentiert und eine Verbesserung der Qualität, der Leistung und des Designs realisiert. Eine wahre Entwicklung der Tradition, die unseren Begriff von professionellem Restaurationsbetrieb erhöht und dazu neigt den Grad des Wertes zu steigern und die Eigenheiten der Vorzüglichkeiten die uns unterscheiden.

Die verursachte technische Entwicklung, lässt eine Erhöhung des Grades der Gewähr der Maschinen zu, reduziert beachtlich die Notwendigkeit von Interventionen für Leistungskontrollen und Instandhaltung.

F**GIGA
LA NOUVELLE GÉNÉRATION**

Nous vous présentons la nouvelle série d'équipements pour la cuisson qui représentent un effectif progrès technologique conçu et réalisé pour l'amélioration de la qualité, des performances et de l'esthétique.

Une évolution véritable de la tradition qui élève notre notion de restauration professionnelle avec le but d'augmenter le niveau de la valeur et les caractéristiques d'excellence qui nous sont propres.

Le développement technique apporté, permettra d'élever la fiabilité des machines, par une réduction considérable du maintien, ainsi que des contrôles de bon fonctionnement.

E**GIGA
LA NUEVA GENERACION**

Les presentamos la nueva serie de elementos de cocción que representan un verdadero avance tecnológico ideado y realizado para la mejora de la calidad, de las presentaciones y del diseño. Una verdadera evolución de la tradición que eleva nuestro concepto de restauración profesional y se propone incrementar nuestro nivel de calidad y las excelentes características que nos han distinguido.

El desarrollo técnico aportado consistirá en elevar el grado de fiabilidad de las máquinas reduciendo considerablemente la necesidad de mantenimiento y servicio técnico de las mismas.



- 1** Nuove friggitrici elettriche e gas
New electric and gas fryers
Neue elektro und gas Friteuse
Nouvelles friteuses gaz ou électriques
Nuevas freidoras gas o electricas
- 2** Cucina in vitroceramica
Pyroceram range
Ceran Kochfelder
Fourneau en vitroceramique
Cocina vitroceramica
- 3** Nuove griglie bruciatori
New burners grids
Neue Pfannenroste
Nouvelles grilles porte-marmite
Nuevos rejillas de soporte
- 4** Nuovo wok a induzione
New induction wok
Neuer Induktion-Wok
Nouveau wok à induction
Nuevo wok a inducción
- 5** Bacinella raccogli olio con filtro
Oil collector tray with filter
Ölauffwanne mit Filter
Bac récupération huile avec filtre
Collector de aceite
- 6** Nuovo piano unificato di 60 mm
New 60 mm cooktop
Neue Abdeckungen, 60 mm
Nouveau plan de 60 mm
Nuevo piano de 60 mm
- 7** Nuovo forno elettrico o gas ventilato
New convection oven gas or electric
Neuer Umluft Ofen in gas oder elektro
Nouveau four ventilé, gaz ou électrique
Nuevo horno a conveccion electrico o gas
- 8** Forno elettrico o gas GN 2/1
Gas or electric oven GN 2/1
Ofen in gas oder elektro GN 2/1
Four à gaz ou électrique GN 2/1
Horno electrico o gas GN 2/1
- 9** Nuovo maxi forno a gas
New gas maxi oven
Neuer Maxi-Ofen in gas
Nouveau maxi four à gaz
Nuevo maxi horno a gas
- 10** Accoppiabilità tra serie 700 e 900
Combination back to back of 700 and 900
Problemlös Rücken an Rücken 700 mit 900
Accouplage dos à dos 700 avec 900
Accoplabilidad espalda con espalda 700 y 900
- 11** Nuova brasiera multifunzione
New multifunction braitt pan
Neuer elektro Multibräter
Nouvelle sauteuse multifonction
Nuevos rejillas multifuncion
- 12** Nuovo sistema di scarico
New drain system
Neues System für den Ablauf
Nouvelle vidange
Nueva asa ergonomica
- 13** Nuove griglie bruciatori
New burners grids
Neue Pfannenroste
Nouvelles grilles porte-marmite
Nuevos rejillas de soporte
- 14** Facilità d'accesso
Easy access
Einfach Benutzungzutritt
Facilité d'accès
Facilidad de acceso





C 700 K 900

www.go-studio.it

GIGA GRANDI CUCINE srl

si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che riterrà utili senza preavviso.
reserves the rights to make changes in his products without notice.

se réserve le droit d'apporter à ses articles les modifications qu'elle jugera utiles sans préavis.
behalt sich vor, soweit es für notwendig halt, Änderungen an ihre Artikeln ohne Voranzeige vorzunehmen.
se reserva el derecho de aportar a los productos las modificaciones que considere útiles sin previo aviso.



• SINCE 1967 •

GIGA GRANDI CUCINE srl Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 Scandicci (Fi) - Italy
Tel. +39 055 721 305 - 722 331 (11 linee R.A.) - Fax +39 055 731 0056
www.gigagrandicucine.it - e-mail: info@gigagrandicucine.it



COUNTER 700

COTTURA • COOKING • KOCH • CUISSON • COCCIÓN



COUNTER 700





GB

COUNTER 700 and TOP 700

- All models:
 - Cooktop 60 mm high with double radius (equal to cooktops of 600 e 900 lines)**
 - Same section as the 900 series allowing a perfect combination back to back.**
 - New flue risers, with cast iron grids.**
 - Carrying structure entirely in stainless steel.**
 - New front panel, new knobs, new ergonomic handles.**
 - New drain system (only models concerned).**
- Ranges: **double crown burners nickel plated, pilot flame, power increased to 4,3 and 6,4 kW.**
- New single crown burners, with or without pilot flame, power 4 and 6 kW.**

- New 4 burners superpower models, 7,8 kW each burner.**
- New burners grids.**
- New oven, convection type, electric or gas, GN 1/1, in stainless steel.**
- New model, with new gas MAXI oven.**
- Electric fryer, 10 liters: power 7,5 kW (instead of 6,3).**
- Electric fryer, 10+10 liters: power 7,5+7,5 kW (instead of 6,3+6,3).**
- Electric griddles: for the 40 cm type power 5 kW (instead of 3,75), for the 60 cm 6,75 kW (instead of 5) and for the 80 cm 10 kW (instead of 7,5).**
- New electric multifunction bratt pan, static tank GN 1/1 h 110 mm.**
- New lavastone griddles, with power increased to 9 and 18 kW.**
- New refrigerated base 160 cm long.**

D

COUNTER 700 und TOP 700

- Für alle Modelle:
 - Abdeckungen mit 60 mm Höhe (an die 600er und 900er Serien angepasst).**
 - Selbes Profil wie 900er Serie, Geräte können problemlos Rücken an Rücken gestellt werden.**
 - Neue Kamine, mit Kaminrosten aus Guß.**
 - Tragekonstruktion komplett aus Chrom-Nickelstahl.**
 - Neues Frontpanel, neue Knebel, neue ergonomische Griffe.**
 - Neues System für den Ablauf der Flüssigkeiten (für jene Modellreihe vorgesehen).**
- Küchen: **Doppelkatzbrenner, vernickelt, mit Pilotflamme, mit erhöhter Leistung jeweils 4,3 kW und 6,4 kW.**

- Neue Brenner:** mit Einkranz, mit oder ohne Pilotflamme, mit einer Leistung von jeweils **4 und 6 kW.**
- Neue Modelle 4 Flammen mit extra starker Leistung, jeder 7,8 kW.**
- Neue Pfannenroste.**
- Neuer Heissluftofen in gas und elektro GN 1/1, in Chrom-Nickelstahl**
- Neues Modell, mit neuen MAXI Ofen in gas.**
- Elektro Friteuse zu 10 Liter: Leistung 7,5 kW (anstatt 6,3 kW).**
- Elektro Friteuse zu 10 + 10 Liter: Leistung 7,5 + 7,5 kW (anstatt 6,3 + 6,3 kW).**

- Elektro Grillplatten:** Leistung für 40 cm Breite **5 kW** (anstatt 3,75 kW), für 60 cm Breite **6,75 kW** (anstatt 5) und für 80 cm Breite **10 kW** (anstatt 7,5 kW).
- Neuer elektro Multibräter mit einem GN 1/1 Tiegel 110 mm.**
- Neuer Lavasteingrill, mit jeweils erhöhten Leistungen auf 9 und 18 kW.**
- Neuer Kühlunterbau mit 160 cm Länge.**

10

KAPPA 900

COUNTER 700

I

COUNTER 700 e TOP 700

- Per tutti i modelli:
 - piani di 60 mm di altezza con doppia raggiatura (unificati a quelli delle linee 600 e 900).**
 - Profilo identico a quello della serie 900 per una perfetta accoppiabilità schiena a schiena.**
 - Nuovi camini, con grigliette di scarico in ghisa.**
 - Struttura portante completamente in acciaio inox.**
 - Nuovo cruscotto, nuove manopole, nuove maniglie ergonomiche.**
 - Nuovo sistema di scarico liquidi (per i modelli dove previsto).**
- Cucine: **bruciatori doppia corona, nichelati, con fiamma pilota, con potenze elevate rispettivamente a 4,3 e 6,4 kW.**
- Nuovi bruciatori monocorona, con e senza fiamma pilota, con potenze rispettivamente di 4 e 6 kW.**
- Nuovi modelli superpotenziati a 4 fuochi, ciascuno da 7,8 kW.**
- Nuove griglie reggipentole.**
- Nuovo forno a convezione sia elettrico che a gas, GN 1/1, in acciaio inox.**

- Nuovo modello, con nuovo forno MAXI a gas.**
- Friggitrice elettrica da 10 litri: potenza 7,5 kW (anziché 6,3).**
- Friggitrice elettrica da 10+10 litri: potenza 7,5+7,5 kW (anziché 6,3+6,3).**
- Fry top elettrici: potenza per il 40 cm 5 kW (anziché 3,75), per il 60 cm 6,75 kW (anziché 5) e per l'80 cm 10 kW (anziché 7,5).**
- Nuova brasiera elettrica multifunzioni, con vasca fissa GN 1/1 h 110 mm.**
- Nuove pietrelaviche, con potenze incrementate rispettivamente a 9 e 18 kW.**
- Nuova base refrigerata da 160 cm.**

F

COUNTER 700 et TOP 700

- Tous les modèles:
 - Plan de 60 mm di hauteur à double rayon (uniformisé au plans des lignes 600 e 900).**
 - Silhouette identique à la série 900 pour un parfait accouplage dos à dos.**
 - Nouvelles mitres avec grilles en fonte.**
 - Armature complètement en acier inox.**
 - Nouveau tableau frontal, nouveaux boutons, nouvelles poignées ergonomiques.**
 - Nouvelle vidange liquides (pour les modèles concernés).**

- Fourneaux: bruleurs pour les feux vifs, à double couronne, avec veilleuse et puissances augmentées à 4,3 et 6,4 kW.**
- Nouveaux bruleurs à couronne simple, nickelée, pour les feux vifs, avec et sans veilleuse, avec puissances de 4 et 6 kW.**
- Nouveaux modèles superpuissants à 4 feux vifs, chacun de 7,8 kW.**
- Nouvelles grilles porte-marmite.**
- Nouveau four à convection électrique ou gaz, GN 1/1, en acier inox.**
- Nouveau modèle, avec four MAXI à gaz.**
- Friteuse électrique de 10 litres: puissance 7,5 kW (au lieu de 6,3).**
- Friteuse électrique de 10+10 litres: puissance 7,5+7,5 kW (au lieu de 6,3+6,3).**
- Grillades électriques: puissance pour le 40 cm 5 kW (au lieu de 3,75), pour le 60 cm 6,75 kW (au lieu de 5) et pour le 80 cm 10 kW (au lieu de 7,5).**
- Nouvelle sauteuse électrique multifonction, cuve fixe GN 1/1 h 110 mm.**
- Nouvelles pierre de lave, avec puissances augmentées à 9 et 18 kW.**
- Nouvelle base réfrigérée de 160 cm.**

E

COUNTER 700 y TOP 700

- Para todos los modelos:
 - plano de 60 mm de altura con doble canto redondo (unificado a los de la línea 600 y 900).**
 - Perfil idéntico al de la serie 900 para una perfecta acoplabilidad espalda con espalda.**
 - Nuevo camino, con rejilla de descarga en fundición.**
 - Estructura portante completamente en acero inox.**
 - Nuevo cruscotto, nuevo mande, nueva asa ergonómica.**
- Cocinas: **Nuevos quemadores de doble corona, niquelados, con llama piloto y potencia elevada a 4,3 y 6,3 kW respectivamente.**
- Nuevos quemadores monocorona, sin llama piloto, con potencia de 4 y 6 kW respectivamente.**

- Nuevo modelo de quatro fuegos, cada uno de 7,8 kW.**
- Nueva rejilla de soporte.**
- Nuevo horno a conveccion sea eléctrico ó gas, GN 1/1, en acero inox.**
- Nuevo modelo con nuevo horno maxi a gas.**
- Freidora eléctrica de 10 litros: potencia 7,5 kW (antes 6,3).**
- Freidora eléctrica de 10+10 litros: potencia 7,5+7,5 kW (antes 6,3+6,3).**
- Fry top eléctrico: potencia para el de 40 cm 5 kW (antes 3,75), para el de 60 cm 6,75 kW (antes 5) y para el de 80 cm 10 kW (antes 7,5).**
- Nueva brasiera eléctrica multifuncion, con cuba fija GN 1/1 h 110 mm.**
- Nueva grill a piedra lavica, con potencia elevada respectivamente a 9 y 18 kW.**
- Nueva base refrigerada de 160 cm.**

COUNTER 700