

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 Vorzügelichkeiten 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.

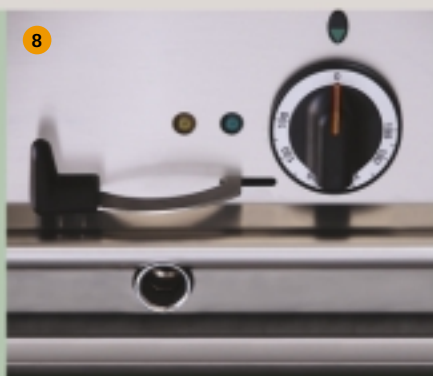
Une évolution véritable de la tradition qui élève notre notion de restauration professionnelle avec le but d'augmenter le niveau de la valeur et les caractéristiques d'excellence qui nous sont propres.

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 coccion que representan un verdadero avance tecnologico ideado y realizado para la mejora de la calidad, de las presentaciones y del diseño. Una verdadera evolucion de la tradicion que eleva nuestro concepto de restauracion profesional y se propone incrementar nuestro nivel de calidad y las excelentes características que nos han distinguido.

El desarrollo tecnico aportado consistira en elevar el grado de fiabilidad de las maquinas reduciendo considerablemente la necesidad de mantenimiento y servicio tecnico de las mismas.

**7****8****9****1 Nuove griglie bruciatori**

New burners grids
Neue Pfannenrost
Nouvelles grilles porte-marmite
Nuevas rejillas de soporte

2 Cucina in vetroceramica

Pyroceram range
Ceran Kochfelder
Fourneau en vitroceramique
Cocina vitrocerámica

3 Nuovo forno elettrico o gas ventilato

New convection oven gas or electric
er Umluft Ofen in gas oder elektro
Nouveau four ventilé, gaz ou électrique
Nuevo horno a conveccion electrico o gas

4 Nuove friggitrice elettriche e gas

New electric and gas fryers
Neue electro und gas Friteuse
Nouvelles friteuses gaz ou électriques
Nuevas freidoras gas o electricas

5 Nuova grafica del marchio

New label
Neue Firmenzeichen
Nouveau logo
Nuevas insignia

6 Nuovo piano unificato di 60 mm

New 60 mm cooktop
Neue Abdeckungen, 60 mm
Nouveau plan de 60 mm
Nuevo plano de 60 mm

7 Nuova brasiera multifunzione

New multifunction braitt pan
Neuer elektro Multibräter
Nouvelle sauteuse multifonction
Nueva brasiera multifuncion

8 Nuovo sistema di scarico

New drain system
Neues System für den Ablauf
Nouvelle vidange
Nueva asa ergonómica

9 Nuovi bruciatori potenziati

New stronger open burners
Neue stärker Brenner
Nouveaux bruleurs plus puissants
Nuevos quemadores con mas potencia



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



SNACK 600

COTTURA • COOKING • KOCH • CUISSON • COCCIÓN



SNACK 600





4

5

GB**SNACK 600**

- All models:
 - Cooktop 60 mm** high with double radius (equal to cooktops of 700 e 900 lines).
 - Carrying structure **entirely in stainless steel**.
 - Depth decreased to **61 cm** (without flue riser).
 - New front panel, new knobs, new ergonomic handles**.
 - New drain system** (only models concerned).
- Ranges: **New open burners**, with power increased to **4 and 6 kW**.
 - New burners grids**.
 - New oven**, convection type, electric or gas, GN 1/1, in stainless steel.
- 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**SNACK 600**

- Für alle Modelle:
 - Abdeckungen mit 60mm Höhe** (der Serien 700 und 900 angepaßt).
 - Tragekonstruktion **komplett in Chrom-Nickelstahl**.
 - Gerätetiefe **61 cm** (durch Weglassen des Kamins).
 - Neue Frontpanele, neue Knebel, neue ergonomische Griffe**.
 - Neues System für den Ablauf der Flüssigkeiten** (für jene Modelle wo vorgesehen).
- Küchen: **Neue Brenner** (zusätzlich zu den alten) für die offenen Flammen, mit erhöhter Leistung jeweils auf **4 und 6 kW**.
- Neue Pfannenroste**.
- Neuer Ofen** mit Umluft in gas und elektro, GN 1/1, in **Chrom-Nickelstahl**.
- 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**.

6**I****SNACK 600**

- Per tutti i modelli:
 - piani di 60 mm** di altezza con doppia raggiatura (**unificati a quelli delle linee 700 e 900**).
 - Struttura portante **completamente in acciaio inox**.
 - Profondità compattata a **61 cm** (mediante l'eliminazione del camino).
 - Nuovo cruscotto, nuove manopole, nuove maniglie ergonomiche**.
 - Nuovo sistema di scarico liquidi** (per i modelli dove previsto).
- Cucine: **Nuovi bruciatori** (in aggiunta ai vecchi), per i fuochi aperti, con potenze elevate rispettivamente a **4 e 6 kW**.
- Nuove griglie reggipentola**.
- Nuovo forno** a convezione sia elettrico che a gas, GN 1/1, in acciaio inox.
- 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** de hauteur à double rayon (**uniformisé au plans des lignes 700 e 900**).
 - Armature **complètement en acier inox**.
 - Profondeur diminuée à **61 cm** (avec élimination de la mitre).
 - Nouveau tableau frontal, nouveaux boutons, nouvelles poignées ergonomiques**.
 - Nouvelle vidange liquides** (pour les modèles concernés).
- Fourneaux: **Nouveaux brûleurs**, pour les feux vifs, avec puissances augmentées à **4 et 6 kW**.
- Nouvelles grilles porte-marmite**.
- Nouveau four** à convection électrique ou gaz, GN 1/1, en **acier inox**.
- 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 e 18 kW**.
- Nouvelle base réfrigérée de 160 cm**.

E**SNACK 600**

- Para todos los modelos:
 - plano de 60 mm** de altura con doble canto redondo (**unificado a los de la línea 700 y 900**).
 - Estructura portante **completamente en acero inox**.
 - Profundidad compactada a **61 cm** (mediante la eliminación del camino).
 - Nuevo cruscotto, nuevo mande, nueva asa ergonómica**.
- Cocinas: **Nuevos quemadores**, para los fuegos abiertos, con potencia elevada a **4 y 6 kW** respectivamente.
- Nueva rejilla de soporte**.
- Nuevo horno** a conveccion sea electrico o gas, GN 1/1, en **acero inox**.
- Freidora electrica de 10 litros: potencia **7,5 kW** (antes 6,3).
Freidora electrica de 10+10 litros: potencia **7,5+7,5 kW** (antes 6,3+6,3).
- Fry top electrico: 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 electrica multifunccion**, 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**.

SNACK 600
SNACK 600