



## **FORNI E FRIGGITRICI**

GASTRONOMIA  
PASTICCERIA







# **FORNI COMBINATI** PER GASTRONOMIA

<b>Tipologia</b>	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO
<b>Capacità teglie</b>	10 TEGLIE - GN 1/1	7 TEGLIE - GN 1/1	5 TEGLIE - GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	870x770x1080 (LxPxH)	870x770x880 (LxPxH)	870x770x700 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	74mm	74mm	74mm
<b>Potenza</b>	0,6 kW + 19 V/Kw	0,6 kW + 16 V/Kw	0,3 kW + 9,5 V/Kw
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V 1 N	230 V 1 N	230 V 1 N
<b>Temperatura max</b>	280°C	280°C	280°C
<b>Peso</b>	160 Kg.	130 Kg.	120 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Comando digitale con 99 programmi cottura - Ventole ad inversione di marcia - Regolazione vapore in percentuale - Pre-riscaldamento automatico - Regolazione 2 velocità motore - n. 4 fasi di cottura per ogni programma - Regolazione dell'uscita fumi dal camino - Illuminazione con lampade alogene		
<b>Optional:</b>	Kit lavaggio automatico (possibilità di inserimento solo in fase di ordine) - Doccione lavaggio - Sonda al cuore		



**DIGITALE**



<b>MODELLO</b>	<b>GSC10D</b>	<b>GSC07D</b>	<b>GSC05D</b>
<b>CODICE</b>	945-011-00	945-013-00	945-015-00

<b>Tipologia</b>	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO
<b>Capacità teglie</b>	10 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	7 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	5 TEGLIE 600x400 - GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	870x770x1080 (LxPxH)	870x770x880 (LxPxH)	870x770x700 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	74mm	74mm	74mm
<b>Potenza</b>	0,6 kW + 19 V/kw	0,6 kW + 16 V/Kw	0,3 kW + 9,5 V/Kw
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V 1 N	230 V 1 N	230 V 1 N
<b>Temperatura max</b>	280°C	280°C	280°C
<b>Peso</b>	160 Kg.	130 Kg.	120 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Ventole ad inversione di marcia - Regolazione manuale del vapore - Timer 0-120' - Illuminazione con lampade alogene		
<b>Optional:</b>	Doccione lavaggio		



**MECCANICO**



<b>MODELLO</b>	<b>GSC10M</b>	<b>GSC07M</b>	<b>GSC05M</b>
<b>CODICE</b>	945-012-00	945-014-00	945-016-00

## SUPPORTI PER FORNI GAS

<b>Per i modelli</b>	GSC10D - SC10M	GSC10D - SC10M	GSC07D - GSC07M GSC05D - GSC05M	GSC07D - GSC07M GSC05D - GSC05M
<b>Dimensioni esterne</b>	830x570x700 (LxPxH)	830x570x700 (LxPxH)	830x570x850 (LxPxH)	830x570x850 (LxPxH)
<b>Porta teglie</b>	SI	NO	SI	NO
<b>Peso</b>	15 kg.	10 Kg.	15 kg.	10 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GTG10S</b>	<b>GTG10</b>	<b>GTG07S</b>	<b>GTG07</b>
<b>CODICE</b>	945-040-00	945-041-00	945-042-00	945-043-00

<b>Tipologia</b>	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO
<b>Capacità teglie</b>	12 GN 1/1 (530x325mm)	7 GN 1/1 (530x325mm)	5 GN 1/1 (530x325mm)
<b>Dimensioni esterne</b>	950x840x1200 (LxPxH)	950x840x865 (LxPxH)	950x840x705 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	67mm	67mm	67mm
<b>Potenza</b>	16,1 kW	10,8 kW	10,8 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	260°C	260°C	260°C
<b>Peso</b>	155 Kg.	115 Kg.	95 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Comando touch con 99 programmi cottura - Ventole ad inversione di marcia - Regolazione vapore in percentuale - 3 funzioni di pre-riscaldamento (1 teglia, 1/2 carico, pieno carico) - Regolazione 10 velocità motore - n. 5 fasi di cottura per ogni programma - Regolazione dell'uscita fumi dal camino - Illuminazione con lampade alogene - Sonda cuore - Sistema di lavaggio automatico integrato - Funzione Cook&Hold		
<b>Optional:</b>	Doccione lavaggio		



SENSITIVE TOUCH



<b>MODELLO</b>	<b>GSP12S</b>	<b>GSP07S</b>	<b>GSP05S</b>
<b>CODICE</b>	945-000-00	945-001-00	945-002-00

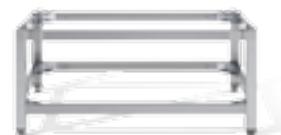
# SUPPORTI PER FORNI ELETTRICI

Per i modelli	GSP12S	GSP12S	GSP12S
Dimensioni esterne	920x620x700 (LxPxH)	920x620x700 (LxPxH)	920x620x500 (LxPxH)
Peso	15 kg.	10 Kg.	7 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GT12S</b>	<b>GT12</b>	<b>GT12L</b>
CODICE	945-029-00	945-030-00	945-031-00

Per i modelli	GSP07S - GSP05S	GSP07S - GSP05S	GSP07S - GSP05S
Dimensioni esterne	920x620x800 (LxPxH)	920x620x800 (LxPxH)	920x620x300 (LxPxH)
Peso	15 kg.	10 Kg.	5 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GT9S</b>	<b>GT9</b>	<b>GT9L</b>
CODICE	945-032-00	945-033-00	945-034-00

# FORNI ELETTRICI

<b>Tipologia</b>	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO
<b>Capacità teglie</b>	12 GN 1/1 (530x325mm)	7 GN 1/1 (530x325mm)	5 GN 1/1 (530x325mm)	5 GN 2/3 (355x325mm)
<b>Dimensioni esterne</b>	920x840x1200 (LxPxH)	920x840x865 (LxPxH)	920x840x705 (LxPxH)	700x715x700 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	67mm	67mm	67mm	67mm
<b>Potenza</b>	16,1 kW	10,8 kW	10,8 kW	5,4 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	260°C	260°C	260°C	260°C
<b>Peso</b>	148 Kg.	108 Kg.	90 Kg.	72 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Comando digitale con 99 programmi cottura - Ventole ad inversione di marcia - Regolazione vapore in percentuale - Pre-riscaldamento automatico - Regolazione 2 velocità motore - n. 4 fasi di cottura per ogni programma - Regolazione dell'uscita fumi dal camino - Illuminazione con lampade alogene - Sonda cuore			
<b>Optional:</b>	Kit lavaggio automatico - Doccione lavaggio			



**DIGITALE**



<b>MODELLO</b>	<b>GG12D</b>	<b>GG07D</b>	<b>GG05D</b>	<b>GG053D</b>
<b>CODICE</b>	945-003-00	945-005-00	945-007-00	945-009-00

## SUPPORTI PER FORNI ELETTRICI

<b>Per i modelli</b>	GG12D - GG12M	GG12D - GG12M	GG12D - GG12M	GG07D - GG07M GG05D - GG05M
<b>Dimensioni esterne</b>	920x620x700 (LxPxH)	920x620x700 (LxPxH)	920x620x500 (LxPxH)	920x620x800 (LxPxH)
<b>Peso</b>	15 kg.	10 Kg.	7 Kg.	15 kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GT12S</b>	<b>GT12</b>	<b>GT12L</b>	<b>GT9S</b>
<b>CODICE</b>	945-029-00	945-030-00	945-031-00	945-032-00

# FORNI ELETTRICI

<b>Tipologia</b>	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO	FORNO COMBINATO
<b>Capacità teglie</b>	12 GN 1/1 (530x325mm)	7 GN 1/1 (530x325mm)	5 GN 1/1 (530x325mm)	5 GN 2/3 (355x325mm)
<b>Dimensioni esterne</b>	920x840x1200 (LxPxH)	920x840x865 (LxPxH)	920x840x705 (LxPxH)	700x715x700 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	67mm	67mm	67mm	67mm
<b>Potenza</b>	16,1 kW	10,8 kW	10,8 kW	5,4 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	285°C	285°C	285°C	285°C
<b>Peso</b>	148 Kg.	108 Kg.	90 Kg.	72 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Ventole ad inversione di marcia - Regolazione manuale del vapore - Timer 0-120' - Illuminazione con lampade alogene			
<b>Optional:</b>	Doccione lavaggio			



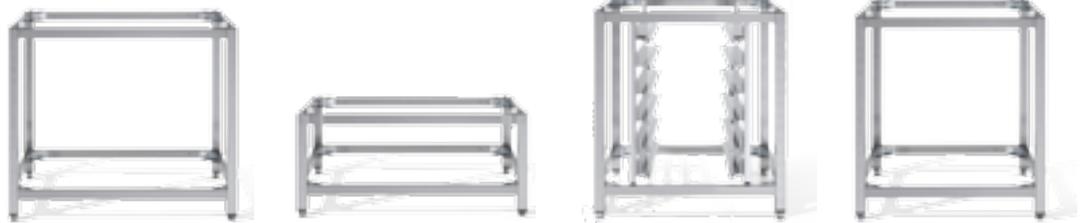
**MECCANICO**



<b>MODELLO</b>	<b>GG12M</b>	<b>GG07M</b>	<b>GG05M</b>	<b>GG053M</b>
<b>CODICE</b>	945-004-00	945-006-00	945-008-00	945-010-00

## SUPPORTI PER FORNI ELETTRICI

<b>Per i modelli</b>	GG07D - GG07M GG05D - GG05M	GG07D - GG07M GG05D - GG05M	GG053D - GG053M	GG053D - GG053M
<b>Dimensioni esterne</b>	920x620x800 (LxPxH)	920x620x300 (LxPxH)	680x560x800 (LxPxH)	680x560x800 (LxPxH)
<b>Peso</b>	10 Kg.	5 Kg.	14 kg.	9 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GT9</b>	<b>GT9L</b>	<b>GT7S</b>	<b>GT7</b>
<b>CODICE</b>	945-033-00	945-034-00	945-038-00	945-039-00

# **FORNI** BAKERY/PASTICCERIA





<b>Tipologia</b>	FORNO CONVEZIONE CON TEGLIA 60 X 40 MM	FORNO CONVEZIONE CON TEGLIA 60 X 40 MM	FORNO CONVEZIONE CON TEGLIA 60 X 40 MM
<b>Capacità teglie</b>	10 TEGLIE - GN 1/1	7 TEGLIE - GN 1/1	5 TEGLIE - GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	870x770x1080 (LxPxH)	870x770x880 (LxPxH)	870x770x700 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	74mm	74mm	74mm
<b>Potenza</b>	0,6 kW + 19 V/kw	0,6 kW + 16 V/kw	0,3 kW + 9,5 V/kw
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V 1 N	230 V 1 N	230 V 1 N
<b>Temperatura max</b>	280°C	280°C	280°C
<b>Peso</b>	160 Kg.	130 Kg.	120 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Comando digitale con 99 programmi cottura - Ventole ad inversione di marcia - Regolazione vapore in percentuale - Pre-riscaldamento automatico - Regolazione 2 velocità motore - n. 4 fasi di cottura per ogni programma - Regolazione dell'uscita fumi dal camino - Illuminazione con lampade alogene		
<b>Optional:</b>	Kit lavaggio automatico (possibilità di inserimento solo in fase di ordine) - Doccione lavaggio - Sonda al cuore		



**DIGITALE**



<b>MODELLO</b>	<b>GSC10D/P</b>	<b>GSC07D/P</b>	<b>GSC05D/P</b>
<b>CODICE</b>	945-105-00	945-106-00	945-107-00

<b>Tipologia</b>	FORNO CONVEZIONE CON TEGLIA 60 X 40 MM	FORNO CONVEZIONE CON TEGLIA 60 X 40 MM	FORNO CONVEZIONE CON TEGLIA 60 X 40 MM
<b>Capacità teglie</b>	10 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	7 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	5 TEGLIE 600x400 - GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	870x770x1080 (LxPxH)	870x770x880 (LxPxH)	870x770x700 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	74mm	74mm	74mm
<b>Potenza</b>	0,6 kW + 19 V/kw	0,6 kW + 16 V/kw	0,3 kW + 9,5 V/kw
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V 1 N	230 V 1 N	230 V 1 N
<b>Temperatura max</b>	280°C	280°C	280°C
<b>Peso</b>	160 Kg.	130 Kg.	120 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Ventole ad inversione di marcia - Regolazione manuale del vapore - Timer 0-120' - Illuminazione con lampade alogene		
<b>Optional:</b>	Doccione lavaggio		



**MECCANICO**



<b>MODELLO</b>	<b>GSC10M/P</b>	<b>GSC07M/P</b>	<b>GSC05M/P</b>
<b>CODICE</b>	945-108-00	945-109-00	945-110-00

## SUPPORTI PER FORNI GAS

<b>Per i modelli</b>	GSC10D/P - GSC10M/P	GSC10D/P - GSC10M/P	GSC07D/P - GSC07M/P GSC05D/P - GSC05M/P	GSC07D/P - GSC07M/P GSC05D/P - GSC05M/P
<b>Dimensioni esterne</b>	830x570x700 (LxPxH)	830x570x700 (LxPxH)	830x570x850 (LxPxH)	830x570x850 (LxPxH)
<b>Porta teglie</b>	SI	NO	SI	NO
<b>Peso</b>	15 kg.	10 Kg.	15 kg.	10 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GTG10S</b>	<b>GTG10</b>	<b>GTG07S</b>	<b>GTG07</b>
<b>CODICE</b>	945-040-00	945-041-00	945-042-00	945-043-00

<b>Tipologia</b>	FORNO BAKERY/PASTICCERIA	FORNO BAKERY/PASTICCERIA	FORNO BAKERY/PASTICCERIA
<b>Capacità teglie</b>	10 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	6 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	4 TEGLIE 600x400 - GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	920x840x1200 (LxPxH)	920x840x865 (LxPxH)	920x840x705 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	80mm	80mm	80mm
<b>Potenza</b>	16,1 kW	10,8 kW	10,8 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	260°C	260°C	260°C
<b>Peso</b>	148 Kg.	108 Kg.	90 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Comando digitale con 99 programmi cottura - Ventole ad inversione di marcia - Regolazione vapore in percentuale - Pre-riscaldamento automatico - Regolazione 2 velocità motore - n. 4 fasi di cottura per ogni programma - Regolazione dell'uscita fumi dal camino - Illuminazione con lampade alogene		
<b>Optional:</b>	Kit lavaggio automatico - Doccione lavaggio - Sonda al cuore		



**DIGITALE**



<b>MODELLO</b>	<b>GL10D</b>	<b>GL06D</b>	<b>GL04D</b>
<b>CODICE</b>	945-017-00	945-019-00	945-021-00

## SUPPORTI PER FORNI ELETTRICI

<b>Per i modelli</b>	GL10D - GL10M	GL10D - GL10M	GL10D - GL10M
<b>Dimensioni esterne (LxPxH)</b>	920x620x700	920x620x700	920x620x500
<b>Peso</b>	15 kg.	10 Kg.	7 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GT12S</b>	<b>GT12</b>	<b>GT12L</b>
<b>CODICE</b>	945-029-00	945-030-00	945-031-00

<b>Tipologia</b>	FORNO BAKERY/PASTICCERIA	FORNO BAKERY/PASTICCERIA	FORNO BAKERY/PASTICCERIA
<b>Capacità teglie</b>	10 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	6 TEGLIE 600x400 - GN 1/1	4 TEGLIE 600x400 - GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	920x840x1200 (LxPxH)	920x840x865 (LxPxH)	920x840x705 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	80mm	80mm	80mm
<b>Potenza</b>	16,1 kW	10,8 kW	10,8 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	285°C	285°C	285°C
<b>Peso</b>	148 Kg.	108 Kg.	90 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Ventole ad inversione di marcia - Regolazione manuale del vapore - Timer 0-120' - Illuminazione con lampade alogene		
<b>Optional:</b>	Doccione lavaggio		



**MECCANICO**



<b>MODELLO</b>	<b>GL10M</b>	<b>GL06M</b>	<b>GL04M</b>
<b>CODICE</b>	945-018-00	945-020-00	945-022-00

## SUPPORTI PER FORNI ELETTRICI

<b>Per i modelli</b>	GL06D - GL06M GL04D - GL04M	GL06D - GL06M GL04D - GL04M	GL06D - GL06M GL04D - GL04M
<b>Dimensioni esterne (LxPxH)</b>	920x620x800	920x620x800	920x620x300
<b>Peso</b>	15 kg.	10 Kg.	5 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GT9S</b>	<b>GT9</b>	<b>GT9L</b>
<b>CODICE</b>	945-032-00	945-033-00	945-034-00

<b>Tipologia</b>	FORNO CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE
<b>Capacità teglie</b>	4 TEGLIE 600x400 GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	750x695x560 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	75mm
<b>Potenza</b>	6,3 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	260°C
<b>Peso</b>	52 Kg.

**In dotazione:**

- Comando digitale con 99 programmi cottura
- Ventole ad inversione di marcia
- Regolazione vapore in percentuale
- Pre-riscaldamento automatico
- n. 3 fasi di cottura per ogni programma
- Illuminazione con lampade alogene

**DIGITALE**



**MODELLO**

**GT04DI**

**CODICE**

945-023-00

<b>Tipologia</b>	FORNO CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE
<b>Capacità teglie</b>	4 TEGLIE 600x400 GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	750x695x560 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	75mm
<b>Potenza</b>	6,3 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	285°C
<b>Peso</b>	52 Kg.

**In dotazione:**

- Ventole ad inversione di marcia
- Regolazione manuale del vapore
- Timer 0-120'
- Illuminazione con lampade alogene

**MECCANICO**



**MODELLO**

**GT04MI**

**CODICE**

945-024-00

<b>Tipologia</b>	FORNO CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE	FORNO CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE
<b>Capacità teglie</b>	4 TEGLIE 600x400 GN 1/1	4 TEGLIE 600x400 GN 1/1
<b>Dimensioni esterne</b>	750x650x560 (LxPxH)	750x650x560 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	75mm	75mm
<b>Potenza</b>	6,2 kW	3,4 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	285°C	285°C
<b>Peso</b>	48 Kg.	48 Kg.
<b>In dotazione:</b>	Regolazione manuale del vapore - Timer 0-120' - Illuminazione con lampade alogene	

**MECCANICO**



**MODELLO**

**GT04MP**

**GT04M**

**CODICE**

945-025-00

945-026-00

<b>Tipologia</b>	FORNO CONVEZIONE MULTIFUNZIONE CON GRILL
<b>Capacità teglie</b>	4 TEGLIE 450x340
<b>Dimensioni esterne</b>	560x595x580 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	75mm
<b>Potenza</b>	2,85 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V - 1N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	285°C
<b>Peso</b>	28 Kg.

**In dotazione:**

- Regolazione manuale del vapore
- Timer 0-120'
- Illuminazione con lampade alogene
- Funzione Grill
- 4 teglie in alluminio



<b>MODELLO</b>	<b>GT043MG</b>
<b>CODICE</b>	945-027-00

<b>Tipologia</b>	FORNO CONVEZIONE
<b>Capacità teglie</b>	4 TEGLIE 450x340
<b>Dimensioni esterne</b>	560x595x580 (LxPxH)
<b>Distanza tra le teglie</b>	75mm
<b>Potenza</b>	2,85 kW
<b>Voltaggio/Frequenza</b>	230 V - 1N / 50-60 Hz.
<b>Temperatura max</b>	285°C
<b>Peso</b>	28 Kg.

**In dotazione:**

- Timer 0-120'
- Illuminazione con lampade alogene
- 4 teglie in alluminio



<b>MODELLO</b>	<b>GT043M</b>
<b>CODICE</b>	945-028-00

**MECCANICO**

**MECCANICO**

## SUPPORTI PER FORNI ELETTRICI

<b>Per i modelli</b>	GT04DI - GT04MI GT04MP - GT04M	GT04DI - GT04MI GT04MP - GT04M	GT043MG GT043M	GT043MG GT043M
<b>Dimensioni esterne</b>	792x570x800 (LxPxH)	792x570x800 (LxPxH)	592x530x800 (LxPxH)	592x530x800 (LxPxH)
<b>Peso</b>	13 Kg.	10 Kg.	12,5 Kg.	10 Kg.



<b>MODELLO</b>	<b>GT8S</b>	<b>GT8</b>	<b>GT6S</b>	<b>GT6</b>
<b>CODICE</b>	945-035-00	945-036-00	945-101-00	945-102-00



# ACCESSORI PER FORNI



## ACCESSORI PER FORNI



**GGP30** GRIGLIA PER POLLI GN 1/1  
**Codice** 945-044-00



**GGP31** GRIGLIA FRITTURA GN 1/1  
**Codice** 945-045-00



**GGP32** GRIGLIA IN GHISA GN 1/1  
**Codice** 945-046-00



**GGP34** TEGLIA SMALTATA GN 1/1  
**Codice** 945-047-00



**GGG33** GRIGLIA ACCIAIO INOX GN 1/1  
**Codice** 945-048-00



**GGP40** TEGLIA ACCIAIO INOX 20 MM GN 1/1  
**Codice** 945-049-00



**GGP42** TEGLIA ACCIAIO INOX 40 MM GN 1/1  
**Codice** 945-050-00



**GGP43** TEGLIA ACCIAIO INOX FORATA 40 MM GN 1/1  
**Codice** 945-051-00



**GGP44** TEGLIA ACCIAIO INOX 65 MM GN 1/1  
**Codice** 945-052-00



**GGP45** TEGLIA ACCIAIO INOX FORATA 65 MM GN 1/1  
**Codice** 945-053-00



**GGG46** GRIGLIA CROMATA GN 1/1  
**Codice** 945-054-00



**GGP50** TEGLIA ACCIAIO INOX 20 MM GN 2/3  
**Codice** 945-055-00



**GGP51** TEGLIA ACCIAIO INOX 40 MM GN 2/3  
**Codice** 945-056-00



**GGP52** TEGLIA ACCIAIO INOX FORATA 40 MM GN 2/3  
**Codice** 945-057-00



**GGP53** TEGLIA ACCIAIO INOX 65 MM GN 2/3  
**Codice** 945-058-00



**GGP54** TEGLIA ACCIAIO INOX FORATA 65 MM GN 2/3  
**Codice** 945-059-00



**GGG55** GRIGLIA ACCIAIO INOX GN 2/3  
**Codice** 945-060-00



**GGP56** GRIGLIA CROMATA GN 2/3  
**Codice** 945-061-00



**GPT12** TEGLIA 60X40 FORATA IN ALLUMINIO **71,00**  
**Codice** 945-063-00



**GPT13** TEGLIA 60X40 IN ALLUMINIO **65,00**  
**Codice** 945-064-00



**GPG10** GRIGLIA CROMATA 60X40 **46,00**  
**Codice** 945-070-00



**GPT14** TEGLIA 60X40 TEFLONATA  
**Codice** 945-065-00



**GPT15** TEGLIA 60X40 FORATA TEFLONATA  
**Codice** 945-066-00



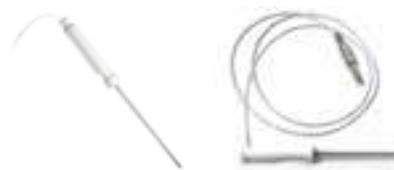
**GPT19** TEGLIA 45X34IN ALLUMINIO  
**Codice** 945-073-00



**GPT20** TEGLIA 45X34 FORATA IN ALLUMINIO  
**Codice** 945-074-00



**GPG12** GRIGLIA CROMATA 45X34  
**Codice** 945-077-00



**GCP1** SONDA AL CUORE FORNO ELETTRICO  
**Codice** 945-085-00  
**GCP2** SONDA AL CUORE FORNO GAS  
**Codice** 945-104-00



**GIX12** REGGITEGLIE ACCIAIO INOX FORNI ELETTRICI / 12 TEGLIE  
**Codice** 945-079-00



**GIX05** REGGITEGLIE ACCIAIO INOX FORNI ELETTRICI / 5 TEGLIE  
**Codice** 945-083-00



**GIX07** REGGITEGLIE ACCIAIO INOX FORNI ELETTRICI / 7 TEGLIE  
**Codice** 945-081-00



**GIX10** REGGITEGLIE ACCIAIO INOX FORNI ELETTRICI / 10 TEGLIE  
**Codice** 945-080-00



**GIX06** REGGITEGLIE ACCIAIO INOX FORNI ELETTRICI / 6 TEGLIE  
**Codice** 945-082-00



**GIX04** REGGITEGLIE ACCIAIO INOX FORNI ELETTRICI / 4 TEGLIE  
**Codice** 945-084-00



**GS1** DOCCIONE LAVAGGIO  
**Codice** 945-092-00



**GS2** KIT LAVAGGIO FORNO ELETTRICO  
**Codice** 945-093-00  
**GS4** KIT LAVAGGIO FORNO GAS  
**Codice** 945-103-00



**GR60B** KIT RUOTE / 2 CON FRENO  
**Codice** 945-086-00

# FRIGGITRICI PASTICCERIA



Tipologia	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS SU MOBILE	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS	FRIGGITRICE PASTICCERIA ELETTRICA	FRIGGITRICE PASTICCERIA ELETTRICA DA BANCO / RESISTENZE ESTERNE
Capacità vasca	45 lt	21 lt	21 lt	10 lt
Dimensioni vasca	700x380x320 (LxPxH)	610x343x210 (LxPxH)	640x380x200 (LxPxH)	640x380x200 (LxPxH)
Dimensioni cestello	665x339x70 (LxPxH)	575x302x70 (LxPxH)	605x329x70 (LxPxH)	605x329x70 (LxPxH)
Dimensioni esterne	800x730x850 (LxPxH)	700x650x290 (LxPxH)	700x650x290 (LxPxH)	700x650x290 (LxPxH)
Potenza	28 kW	18 kW	6 / 9 kW	5,6 / 8,4 kW
Voltaggio/Frequenza	-	-	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
In dotazione:	Cestello cromato completo di manici in bachelite - Rubinetto di scarico completo di prolunga			



MODELLO	W111990002	W111990000	W111990004	W111990005
---------	------------	------------	------------	------------

# TERMINI E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

**Art. 01 - Note generali** - Il rapporto contrattuale conseguente al perfezionamento di ogni singolo ordine è retto dalle norme contenute nelle presenti condizioni generali di vendita. La parte acquirente rinuncia ad eventuali proprie condizioni generali di acquisto, salvo patto contrario specificatamente accettato per iscritto da GIGA.

**Art. 02 - Perfezionamento del contratto** - L'ordine di acquisto è irrevocabile per la parte acquirente e si intende perfezionato quando la stessa parte acquirente riceve formale conferma da parte di GIGA. Una volta confermato, l'ordine di acquisto non può essere annullato senza il preventivo consenso scritto di GIGA. In questa eventualità è riconosciuta a GIGA la facoltà di richiedere un congruo indennizzo per le spese e per gli oneri sostenuti in ragione dell'iniziata esecuzione dell'ordine.

**Art. 03 - Prezzi** - I prezzi indicati nei cataloghi/listini di vendita non includono l'IVA, hanno carattere meramente indicativo e potranno subire variazioni nel corso della validità dei cataloghi/listini stessi in ragione dell'aumento dei costi di produzione. Una volta confermati con le modalità stabilite dall'art. 2, i prezzi di vendita previsti nell'ordine diventeranno vincolanti, fatto salvo, in ogni caso, il verificarsi di aumenti dei costi di produzione imprevedibili e indipendenti dalla volontà di GIGA. In questa eventualità GIGA provvederà a comunicare gli aumenti dei prezzi alla parte acquirente indicandone le cause.

**Art. 04 - Termini di consegna** - I termini di consegna, salvo esplicito patto contrario, hanno un carattere solamente indicativo. Nel caso in cui l'esecuzione dell'ordine fosse impedita dal verificarsi di circostanze di forza maggiore, dalla mancata regolarità dei rifornimenti di materie prime o da altre circostanze imprevedibili sopravvenute, i termini di consegna si intenderanno prorogati e i nuovi termini verranno stabiliti di comune accordo tra le parti. Sono ammesse consegne parziali. In caso di contratti di consegne permanenti, ogni consegna parziale è considerata una transazione a sé stante. L'eventuale impossibilità o ritardo di una consegna parziale non dà diritto all'acquirente di recedere dal contratto né di chiedere il risarcimento degli eventuali danni.

**Art. 05 - Resa merce o imballi** - La consegna dei prodotti alla parte acquirente avverrà EXW stabilimenti GIGA Scandicci (Italia) (INCOTERMS 2000). I prezzi indicati nei cataloghi/listini di vendita includono un imballo standard; nel caso in cui il prodotto richieda un diverso confezionamento è previsto un aumento del 7% sul valore netto della merce per cassa di legno, del 6% per gabbia di legno.

**Art. 06 - Accettazione della merce da parte dell'acquirente** - La parte acquirente si impegna a verificare la conformità quantitativa e l'integrità dei colli inviati in contraddittorio con il vettore o con lo spedizioniere. Eventuali reclami per differenze quantitative o per colli danneggiati dovranno essere comunicati entro 8 giorni dal ricevimento della merce. Non sono ammesse restituzioni di prodotti se non preventivamente concordate con GIGA. Nei casi di resi autorizzati, i prodotti, restituiti in porto franco e imballo gratuito, saranno accreditati al prezzo di acquisto.

**Art. 07 - Garanzia** - Tutte le parti meccaniche e strutturali delle apparecchiature GIGA, salvo patto contrario espressamente definito per iscritto, sono coperte da garanzia di buon funzionamento per un periodo di 24 mesi (due anni) dalla data effettiva di installazione, comprovata con documenti di consegna o fiscali adeguati, e comunque non oltre 30 mesi dalla data di fatturazione; in assenza dei sopraccitati documenti, la garan-

zia coprirà esclusivamente i 24 mesi successivi alla data di fatturazione. Tutte le parti elettriche delle apparecchiature GIGA, salvo patto contrario espressamente definito per iscritto, sono coperte da garanzia di buon funzionamento per un periodo di 12 mesi (dodici) dalla data effettiva di installazione, comprovata con documenti di consegna o fiscali adeguati, e comunque non oltre 12 mesi dalla data di fatturazione; in assenza dei sopraccitati documenti, la garanzia coprirà esclusivamente i 12 mesi successivi alla data di fatturazione.

**Art. 08 - Pagamento** - I pagamenti devono essere effettuati secondo le modalità contenute nella relativa fattura di vendita ed esclusivamente nella valuta concordata. Nel caso di più spettanze, GIGA si riserva la facoltà di decidere quali siano quelle coperte dai pagamenti dell'acquirente. Il mancato pagamento, anche parziale, delle fatture oltre il termine di scadenza fissato, produrrà l'immediata decorrenza degli interessi al tasso legale, oltre all'addebito di eventuali spese bancarie e delle commissioni. Il mancato pagamento a qualsiasi titolo autorizzerà GIGA a sospendere ulteriori invii di materiale.

**Art. 09 - Riserva del diritto di proprietà** - GIGA si riserva il diritto di proprietà degli articoli venduti sulla base del presente accordo fino al momento della ricezione del pagamento dell'intero prezzo di vendita. Nel caso di inadempimento del pagamento dell'intero prezzo di vendita, GIGA avrà il diritto a chiedere il trasferimento immediato, in porto franco, dei beni oggetto della transazione cui seguirà il rimborso di quanto già pagato, dedotti i costi per la rimessa a nuovo dei prodotti.

**Art. 10 - Commissioni di sviluppo** - In caso di ordini la cui esecuzione richieda uno speciale lavoro di sviluppo, l'acquirente non acquisterà i diritti dell'inventore relativi agli elementi sviluppati o alle attrezzature o macchinari utilizzati per la produzione di tali elementi, anche nel caso in cui l'acquirente abbia in parte contribuito alle spese di sviluppo e/o di produzione.

**Art. 11 - Privacy** - Ai sensi dell'art. 10 della legge 675/96 la parte acquirente è informata che i dati personali a lei attinenti vengono inseriti nella banca dati GIGA, essendo ciò necessario per il corretto svolgimento del rapporto contrattuale e per l'adempimento di alcune disposizioni di legge, oltre che per finalità di tipo statistico, commerciale, marketing, promozionali, di tutela del credito, di gestione e cessione del medesimo. I dati personali della parte acquirente sono trattati attraverso strumenti automatizzati e cartacei da soggetti autorizzati, con l'impiego di misure di sicurezza atte a garantirne la riservatezza. I dati personali della parte acquirente possono essere comunicati ad Enti pubblici, a Società del gruppo, società di recupero crediti ovvero società, consorzi, o associazioni aventi finalità commerciali, di ricerca di mercato, di marketing. Il titolare del trattamento è GIGA Srl, cui la parte acquirente può rivolgersi per esercitare i diritti di cui all'articolo 13 della legge sopra citata. A tal fine la parte acquirente è informata che in qualsiasi momento può avere accesso ai propri dati personali, richiedendone l'aggiornamento, la rettifica ovvero la cancellazione e/o opporsi al loro trattamento.

**Art. 12 - Luogo di esecuzione, giurisdizione competente, legislazione applicabile** - I diritti e le obbligazioni delle Parti sono regolati dalla legge italiana e il Tribunale di Firenze ha la competenza non esclusiva in ordine alle controversie che dovessero sorgere in relazione alla vendita dei prodotti. La parte acquirente irrevocabilmente accetta la competenza del Tribunale di Firenze qualora GIGA instauri la controversia presso questo tribunale.



GIGA GRANDI  
CUCINE SRL  
SI RISERVA IL DIRITTO  
DI APPORTARE,  
SENZA PREAVVISO,  
AI PROPRI PRODOTTI  
TUTTE QUELLE  
MODIFICHE CHE  
RITERRÀ UTILI



**GIGA GRANDI CUCINE** srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - [info@gigagc.com](mailto:info@gigagc.com)

[www.gigagrandicucine.it](http://www.gigagrandicucine.it)

