

REALIZZATA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304,
STUDIATA ERGONOMICAMENTE IN TUTTI I DETTAGLI
PER LA MASSIMA IGIENICITÀ, PRATICITÀ DI UTILIZZO
E FACILITÀ DI PULIZIA, ECCO **NEUTRAL 470**.

COMPLETELY REALIZED IN STAINLESS
STEEL AISI 304, ERGONOMICALLY
DESIGNED IN EVERY DETAIL FOR THE
MAXIMUM HYGIENE, PRACTICALLY
IN USE AND EASY TO CLEAN: THAT'S
NEUTRAL 470.

ENTIÈREMENT RÉALISÉE EN ACIER INOX
AIS1 304, ÉTUDIÉE ERGONOMIQUÉMENT
SOUS TOUS LES ASPECTS POUR
UNE HYGIÈNE ABSOLUE, UTILISATION
PRATIQUE ET FACILITÉ D'EMPLOI, VOICI
LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES
DE LA LIGNE **NEUTRAL 470**.

KOMPLETT AUS EDELSTAHL AISI 304
GEFERTIGT UND MIT ERGONOMISCHER
ENTWICKLUNG ALLEN DETAILS, UM MAXIMALE
HYGIENE, BENUTZERFREUNDLICHKEIT
UND EINE PROBLEMLÖSE REINIGUNG ZU
ERZIELEN: SO ENTSTAND.

GICO

GICO spa - Grandi Impianti Cucine
Via IV Novembre, 81 - 31028 Vazzola (TV) Italy
Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444540
info@gico.it - www.gico.it

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

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.

05 2013

NEUTRAL470

GICO
GRANDI IMPIANTI CUCINE

Una nuova linea completa di **elementi neutri** di **profondità 70 cm**, portine a scorrimento su guide superiori e inferiori, piani rinforzati, alzatine integrate al piano ad angolo raggiato, piedini regolabili antiscivolo e molti altri dettagli di realizzazione fanno di **NEUTRAL 470** il complemento ideale per i professionisti che vogliono migliorare la qualità del proprio lavoro.

A new line completed with neutral elements 70 cm depth, sliding doors on top and bottom runners, reinforced tops, rear upstands integrated to radius-corner tops, adjustable no-slip feet and many other details make NEUTRAL 470 the ideal finishing for professionals who want to improve the quality of their work.

Une nouvelle ligne complète d'éléments neutres de 70 cm de profondeur, portes coulissantes sur glissières supérieures et inférieures, plans renforcés, dossierets intégrés avec angles rayonnés, pieds réglables antiglisse et bien d'autres détails de fabrication font de NEUTRAL 470 le complément idéal pour les professionnels qui veulent améliorer la qualité de leur travail.

Eine neue Linie mit 70 cm tiefen Neutral Möbel, Schiebetüren mit oberen und unteren Führungen, verstärkte Arbeitsplatte in der Arbeitsplatte integrierte Wandanschlussprofile mit Eckradien, höhenverstellbare und rutschsichere Füße sowie viele weitere Herstellungsdetails machen NEUTRAL 470 zum idealen Einrichtungszubehör für Profis, die ihre Arbeitsqualität verbessern möchten.

ALTEZZA DEGLI ARMADI PENSILI 66 cm

HEIGHT OF WALL-FITTED CUPBOARDS 66 cm
HAUTEUR ARMOIRES MURALES 66 cm
HÖHE VON DIE WANDHÄNGESCHRANKE 66 cm

PIANO STANDARD DA 4 cm

STANDARD 4 cm TOP / PLAN STANDARD DE 4 cm
STANDARD 4 cm PLATTE

4 cm



PIEDINI REGOLABILI CON TAPPO ANTISCIVOLO IN PVC

ADJUSTABLE FEET WITH PVC ANTI-SLIP PLUG
PIEDS RÉGLABLES AVEC FEUTRE ANTIGLISSE EN PVC
HÖHENVERSTELLBARE FÜSSE MIT RUTSCHSCHUTZ AUS PVC

DISPONIBILI VERSIONI CON PIANO ARROTONDATO DA 6 cm

MODELS AVAILABLE WITH ROUNDED EDGES 6 cm TOP
DISPONIBLES SUR DEMANDE MODELS AVEC PLAN DE 6 cm ARRONDI
AUF ANFRAGE ABGERUNDETE 6 cm ARBEITSPLATTE



Una vasta serie di modelli per le esigenze di una cucina professionale: **tavoli da lavoro** con o senza alzatine, **tavoli armadiati** a giorno o con portine tamburate, **armadi combinati** con portine scorrevoli e cassetti, **armadi pensili**, **lavelli** su gambe o su armadio e una ricca **serie di accessori** creata per la migliore organizzazione degli spazi in cucina, con i consueti criteri di robustezza, durata e affidabilità.

A large range of models to satisfy the needs of a professional kitchen: work tables with or without upstand, tables with cupboards or open compartments beneath, combined cabinets with sliding double panelled doors and drawers, wall-fitted cupboards, plonks on legs or incorporated in cupboard units and for a better organization of kitchen space, a vast choice of accessories has been created always based on the sturdiness, duration and reliability criterias.

Une vaste série de modèles pour les exigences d'une cuisine professionnelle: plans de travail avec ou sans dossierets, tables armoires ouvertes ou avec portes à double parois, armoires combinées avec portes coulissantes et tiroirs, placards suspendues, plonks sur pieds ou sur armoires et une riche série d'accessoires créée pour organiser les espaces en cuisine, avec les critères habituels de robustesse, durée et fiabilité.

Eine große Auswahl an Modellen, die den Anforderungen an eine moderne Küche gerecht werden: Arbeitstische mit oder ohne Wandanschlussprofil, Schränke offen oder mit Doppelwandige Türen, Schränke mit Schiebetüren und Schubladen, Hängeschränke, Spültische oder Spülschränke sowie eine große Palette an Zubehör für eine optimale Organisation des Küchenraums bei gleichbleibender Strapazierfähigkeit, Lebensdauer und Zuverlässigkeit.

DISPONIBILI VERSIONI CON PROFONDITÀ 60 cm

60 cm 60 cm
60 cm

