

SOLLEVATORE AUTOMATICO

cestelli cuocipasta

AUTOMATIC PASTA BASKETS LIFTER

RELEVAGE AUTOMATIQUE DES
PANIERS CUISEUR À PÂTES

AUTOMATISCHER KORBLIFT FÜR
NUDELKOCHER

G7001
G9001

SISTEMI DI COTTURA MODULARE
MODULAR COOKING SYSTEMS

PARTNER AFFIDABILE PER LO CHEF

IL SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DEI CESTELLI È FACILE DA INSTALLARE E PERFETTAMENTE MODULABILE ALLE LINEE DI COTTURA G7001 E G9001.



INSTALLABILE
SIA SUL LATO DESTRO
CHE SU QUELLO SINISTRO
DEL CUOCIPASTA, IN BASE AL
LAYOUT DELLA CUCINA E ALLA
COMPOSIZIONE DEI CESTELLI
SCELTA DALL'UTENTE.
(VEDI COMPONIBILITÀ CESTELLI)

It can be installed on either RH or LH side of the pasta cookers, according to the layout of the cooking line and to the baskets composition chosen by the user. (Please see pasta baskets configuration)

Possibilité d'installation soit coté droite ou gauche du cuiseur à pâtes, en fonction de la disposition du fourneau et de la composition des paniers choisie par le client. (Voir possibilité de combinaison des paniers)

Es kann entweder auf der rechten als auf der linken Seite des Nudelkocher installiert werden, bezüglich der Küchen Layout und die gewählte Körbe zusammenstellung. (Siehe Körbe zusammenstellung)

RELIABLE PARTNER FOR THE CHEF

EASY TO INSTALL AND IT PERFECTLY MATCHES WITH THE COOKING EQUIPMENT OF BOTH **G7001** & **G9001** SERIES.

PARTNER FIABLE POUR LE CHEF

UN SYSTÈME DE RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS, FACILE À INSTALLER ET PARFAITEMENT MODULABLE AUX LIGNES DE CUISSON **G7001** ET **G9001**.

ZUVERLÄSSIGER PARTNER FÜR KÜCHENCHEFS

DIE AUTOMATISCHE KORBLIFT-SYSTEM IST EINFACH ZU INSTALLIEREN UND ANPASSUNGSFÄHIG AN DIE KOCH SERIEN **G7001** UND **G9001**.

G7001
G9001

SISTEMI DI COTTURA MODULARE
MODULAR COOKING SYSTEMS



PER LA MASSIMA EFFICIENZA IN CUCINA

FOR THE MAXIMUM EFFICIENCY
IN THE KITCHEN

POUR UNE EFFICACITÉ
MAXIMALE EN CUISINE

FÜR MAXIMALE
LEISTUNGSFÄHIGKEIT
IN DER KÜCHE



Programmazione dei cicli di cottura con impostazione del tempo per il funzionamento automatico (abbassamento dei cestelli in vasca ed estrazione a fine cottura). **Con la possibilità di intervenire manualmente sul pannello comandi in qualsiasi momento.**

Programming cooking cycles with time setting for automatic operation (lowering the baskets in the tank and lifting at the end of cooking), maintaining the possibility to manually intervene on the control panel at any time.

Possibilité de programmer des cycles de cuisson avec réglage du temps, pour le fonctionnement automatique (abaissement des paniers dans la cuve, et leur relevage à fin cuisson). Avec la possibilité d'une intervention manuel sur le panneau commandes à tous moments.

Programmierzyklen mit Kochzeiteinstellung für den automatischen Betrieb (Senkung der Körbe in den Becken und Absaugung am Ende der Garzeit). Mit der Möglichkeit, manuell auf dem Bedienfeld jederzeit einzugreifen.

Abbinabile ai nostri cuocipasta a gas ed elettrici, anche in un momento successivo all'acquisto del cuocipasta.

It can be combine to our gas and electric pasta cookers, and can be installed even if the pasta cooker has already been purchased.

À assembler à nos cuiseurs à pâtes gaz ou électriques, aussi même après l'achat de l'appareille.

Kann mit unseren Gas-und Elektronudelkochen, auch nachtraglich des Kauf kombiniert werden.

Dispone di **2 bracci** di sollevamento per la **serie G7001** e di **3 bracci** per la **serie G9001**.

2 lift arms for the G7001 Series, 3 lift arms for the G9001 Series.

Il dispose de deux bras de relevage pour la série G7001, et de 3 bras pour la série G9001.

Es verfügt über 2 Hebearme für die Serie G7001, und 3 Hebearme für die G9001 Serie.

SOLLEVATORE AUTOMATICO

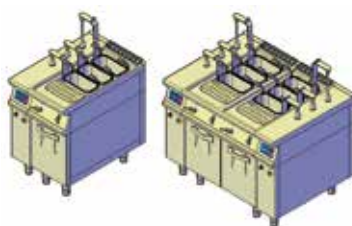
cestelli cuocipasta

AUTOMATIC PASTA BASKETS LIFTER
RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS CUISEURE À PÂTES
AUTOMATISCHER KORBLIFT FÜR NUDELKOCHER

MOD.	cm	V/Hz	kW
8CP7N001A 2 bracci/arms/bras/Hebearme	20-70-90	AC 230V-3/50 Hz	0,34
8CP9N001A 3 bracci/arms/bras/Hebearme	20-90-90	AC 230V-3/50 Hz	0,51



G7001



G9001

- | | | | |
|---|---|---|--|
| > Consumi ridotti: ogni sollevatore consuma appena 0,15 kW | <i>Reduced power consumption: each lifter consumes just 0,15 kW</i> | <i>Consommation d'énergie: chaque relevage consomme seulement 0,15 kW</i> | <i>Reduzierter Stromverbrauch: Jeder Heber verbraucht nur 0,15 kW</i> |
| > Facile da utilizzare grazie ai comandi intuitivi: i pulsanti che attivano singolarmente ogni sollevatore, sono contraddistinti da colori diversi. | <i>Easy to use thanks to the intuitive controls: the buttons that activate individually each lifter are marked by different colors.</i> | <i>Facile à utiliser grâce aux commandes intuitives: les boutons qui déclenchent singulièrement chaque relevage, sont indiqués avec des couleurs différentes.</i> | <i>Einfach mit intuitiven Bedienelemente: Die Tasten, die jede Heber einzeln aktivieren, werden durch unterschiedliche Farben gekennzeichnet</i> |
| > Memorizzazione degli ultimi parametri impostati, per consentire la ripetibilità del ciclo di cottura. | <i>Storage of the last set parameters to allow repeatability of the cooking cycle.</i> | <i>Mise en mémoire des dernières paramètres choisis, pour la répétition du cycle de cuisson.</i> | <i>Speicherung der letzten eingestellten Parameter, um die Wiederholbarkeit des Kochzyklus zu ermöglichen.</i> |
| > Braccio esterno completamente in acciaio inox. | <i>External arm in stainless steel.</i> | <i>Bras extérieur, complètement en acier inox.</i> | <i>Externen Hebearm komplett in Edelstahl.</i> |
| > Allarme sonoro al termine di ogni ciclo di cottura. | <i>Sound alarm at the end of each cooking cycle.</i> | <i>Sonnette à la fin de chaque cycle de cuisson.</i> | <i>Hörbaren Alarm am Ende jeder Kochzyklus.</i> |
| > Tutti i componenti funzionali sono accessibili dalla parte frontale velocizzando e semplificando gli interventi di manutenzione. | <i>All functional parts are accessible from the front of the appliance, to facilitate maintenance and service.</i> | <i>Tous les composants accessibles de la partie frontale pour une maintenance rapide et simplifiée.</i> | <i>Alle zweckdienliche Bestandteile sind an der Frontseite leicht erreichbar. Das erleichtert und beschleunigt die Wartungsarbeiten.</i> |
| > Ingombro di 20 cm. | <i>Useful space of 20 cm.</i> | <i>Encombré de 20 cm.</i> | <i>Nutzfläche 20 cm.</i> |

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 SYSTEM
CERTIFIED BY DNV**
= ISO 9001 =