

EM *line*



EM *line* **9**
7



GIGA GRANDI CUCINE srl

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

www.gigagrandicucine.it



 **EIGA**
DRIVING YOUR BUSINESS



ESPERIENZA E PASSIONE AL VOSTRO SERVIZIO

EM line è la nuova linea di cucine modulari professionali nata dall'esperienza dei progettisti GIGA, che da sempre lavorano con passione ed entusiasmo per rendere unica la vostra cucina. Anni di ricerca applicata e know-how hanno permesso di realizzare una linea completa, innovativa, funzionale ed efficiente.

ERGONOMIA E PULIZIA

Le eleganti manopole ottagonali, di facile e sicura presa, sono poste su di un cruscotto inclinato che ne semplifica l'uso e la lettura. I piani di lavoro sono completamente sfruttabili, mentre le forme equilibrate ricavate per stampi unici sono studiate per facilitare al massimo le operazioni di pulizia e manutenzione. Apparecchiature così ben strutturate e facili da mantenere sono un investimento sicuro che garantisce notevoli risparmi finanziari.



DESIGN BY Luciano Valboni

9 7

TUTTI I MODELLI
SONO DISPONIBILI
IN MODULI
DA 900 MM (EM LINE 9)
E DA 700 MM (EM LINE 7)



EFFICIENZA E RENDIMENTO

EM line è una linea di elementi di cottura ad alto contenuto tecnologico, progettata per garantire il maggior rendimento oggi possibile, il più elevato livello professionale ed un successo costante nel tempo. Ogni componente della EM line - costituita da un'ampia gamma di modelli e funzioni - è realizzato per garantire la massima efficienza e possibilità di personalizzazione: apparecchiature modulari collegate soltanto in due punti permettono di creare il giusto impianto per ogni struttura, ottimizzando così investimenti e produttività.

CUCINE
FRIGGITRICI
FRY TOP
BRASIERE
CUOCIPASTA
GRIGLIE
BAGNOMARIA

EM *line*



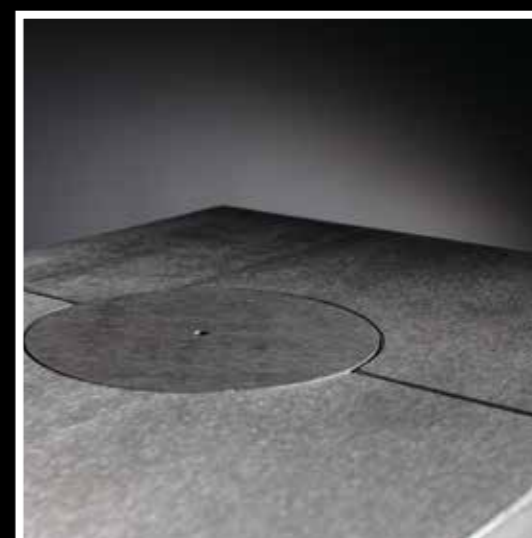


POTENZA E CONTROLLO

Il raggiungimento delle temperature desiderate è facile e veloce, grazie ai bruciatori a combustione ottimizzata a diametro contenuto e alle piastre - in ghisa o in acciaio speciale - riscaldate per irraggiamento. I piani cottura a induzione, grazie allo speciale sistema di campi elettromagnetici consentono un utilizzo consapevole dell'energia.



L'altezza della griglia assicura una perfetta combustione con qualsiasi gas e pressione. Le griglie posa tegame possono essere in acciaio inox (opt), mentre i camini, presenti solo dove necessario, riducono gli ingombri sul piano facilitando e velocizzando le operazioni di pulizia, ed evitando allo sporco di passare nella zona interna delle apparecchiature.



Il tuttapietra a gas è dotato di due potenti bruciatori in ghisa. L'isolamento da 20mm della camera di combustione permette di velocizzare il riscaldamento della piastra e previene il rischio di surriscaldamento interno.



Tutti i forni, elettrici e gas, sono statici e hanno dimensioni GN 2/1 (EM line 9) e GN 1/1 (EM line 7). La tenuta tra facciata e porta è garantita da una guarnizione metallica ricavata direttamente sulla porta tramite stampaggio, che rende più igienica la zona "bocca" del forno, eliminando il problema del deterioramento della guarnizione in gomma.



QUALITÀ E PULIZIA

Grazie alla cura dei dettagli la pulizia delle cucine EM line è semplice e rapida e ogni particolare è stato studiato a questo scopo. I piani lineari interamente realizzati in acciaio stampato rendono raggiungibili senza sforzo anche i punti più nascosti.



Le friggitrici sono dotate di una particolare vasca stampata con zona fredda, la cui forma permette una raccolta ottimale degli scarti di frittura e l'utilizzo di una minima quantità di olio.

Le versioni a gas utilizzano bruciatori esterni alla vasca, che ne garantiscono una perfetta pulizia. All'interno una camera di combustione coibentata assicura un eccezionale rendimento a qualunque temperatura di utilizzo.



COMPLETA E AFFIDABILE

La modularità è la forza di EM line.
I quasi 100 modelli disponibili permettono di progettare e costruire la cucina ideale per qualsiasi esigenza di ristorazione.
Dal piccolo catering al grande albergo, EM line è la soluzione.



I FryTop EM line sono caratterizzati da consumi ridotti e prestazioni elevate. Grazie all'utilizzo di speciali sistemi di riscaldamento sono capaci di raggiungere in tempi rapidi temperature uniformi su tutto il piano cottura. Le piastre incassate nel piano - in acciaio, cromo o vetroceramica - sono dotate di un grosso foro di scarico e bacinella GN 1/4 a scomparsa per la raccolta dei grassi di cottura.



Le Brasiere multifunzione ad alimentazione elettrica permettono una grande varietà di cotture. Possono essere utilizzate come brasiere tradizionali, come FryTop o come piastre per la cottura a velo d'olio. La vasca di cottura, ampia e profonda, è riscaldata per radiazione infrarossa. Grazie alle resistenze progettate e realizzate specificatamente per queste macchine il raggiungimento della temperatura è rapido e la copertura è totale, con un risparmio energetico del 30% rispetto alle brasiere tradizionali.

CUCINA PERFETTA

La progettazione studiata per gli utilizzatori professionali, la realizzazione completamente italiana di tutti i componenti e la particolare attenzione all'ottimizzazione degli investimenti, fanno di EM line una collezione di cucine che risponde perfettamente alle esigenze del mercato moderno, coniugando estetica, produttività e qualità secondo i più alti standard europei.



I Cuocipasta EM line hanno vasche stampate in AISI 316 saldate su un piano raggiato per facilitare le operazioni di pulizia. I comandi ergonomici presenti sia sui modelli elettrici che su quelli a gas permettono il controllo totale di tutte le funzioni della macchina. Riscaldamento, ebollizione e scarico sono controllati da uno specifico sistema di sicurezza che impedisce il riscaldamento a vasca vuota.



Le Griglie elettriche e a gas, con o senza acqua, si adattano alla perfezione alla tipologia di cottura desiderata, sia per la carne che per il pesce. Gli speciali piani griglia - a "V" per le carni e a tondini per il pesce - sono realizzati in AISI 304 per garantire i massimi standard di igiene e pulizia. La leccarda estraibile per la raccolta dei grassi di cottura è isolata e facilmente accessibile.

La cottura a Bagnomaria avviene in vasche raggiate con capacità 2/1 + 1/3 e 1/1, riscaldate tramite resistenze "Etched Foil" esterne alla vasca. Sicurezza e ottimizzazione energetica sono garantite dal termostato a riarmo automatico e dal termostato di lavoro a controllo diretto.





GAS

CUCINE /



- Piani cottura
- Forni statici GN 2/1 e 1/1
- Tuttapietra
- Moduli 400 / 800 / 1200

FRY TOP /



- Piastra liscia / rigata / metà rigata
- Piastra cromata
- Moduli 400 / 800

FRIGGITRICI /



- Vasca singola
- Vasca doppia
- Moduli 400 / 800

CUOCIPASTA /



- Vasca singola
- Vasca doppia
- Moduli 400 / 800

GRIGLIE LAVICHE /



- Griglia per carne
- Griglia per pesce
- Moduli 400 / 800

ELEMENTI NEUTRI / • Moduli 400 / 800



ELETTRICO

CUCINE /



- Piastre in ghisa o tuttapietra
- Piano in vetroceramica
- Cottura induzione
- Moduli 400 / 800

FRY TOP /



- Piastra liscia / rigata / metà rigata
- Piastra cromata
- Vetroceramica
- Moduli 400 / 800

FRIGGITRICI /



- Vasca singola
- Vasca doppia
- Doppia vasca su modulo 400
- Moduli 400 / 800

CUOCIPASTA /



- Vasca singola
- Vasca doppia
- Moduli 400 / 800

GRIGLIE /



- Griglia per carne
- Griglia per pesce
- Moduli 400 / 800

BRASIERA MULTIFUNZIONE /



- Vasca singola
- Moduli 400

BAGNOMARIA /



- Vasca per bacinelle h 150
- Moduli 400 / 800



GIGA, società del Gruppo Middleby Corporation, è impresa leader nel mercato delle cucine professionali. Dal 1967 offre soluzioni efficaci ad alto contenuto tecnologico, studiate per soddisfare le esigenze dei clienti, con la massima attenzione per gli standard qualitativi.

Il sistema produttivo e gestionale improntato all'efficienza ne fanno una realtà solida e affidabile, un interlocutore all'avanguardia capace di assistere il cliente con cortesia e professionalità in tutte le fasi - dalla progettazione, al collaudo.



Grazie a una rete di alleanze forti e strutturate nel tempo, GIGA vanta una salda presenza in 75 paesi nel mondo, e si configura come esponente del più alto Made in Italy.



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com
www.gigagrandicucine.it