interhotel
Gastronomy systems

gucino

ATTREZZATURE ED ARREDAMENTI

Qualità italiana a condizioni imbattibili.

SELEZIONE **2025**

NON FERMARTI SOLO AL PREZZO!

PERCHÉ ASSOGI

È una rete solida e capillare di professionisti e aziende specializzate, attiva su tutto il territorio italiano. Grazie a una struttura efficiente e ben organizzata, Assogi garantisce servizi pre e post vendita di alto livello, offrendo il meglio in termini di consulenza, forniture e assistenza per il mondo Ho.Re.Ca. Dal 1988, è sinonimo di affidabilità, esperienza, competenza tecnica e presenza concreta sul campo. **assogi.it**

PERCHÉ QUCINO

Rappresenta la sintesi perfetta tra selezione, innovazione e valore. Propone una gamma di prodotti Made in Italy accuratamente selezionati, con un eccellente rapporto qualità/prezzo e una dotazione di servizi pensati per accompagnarti in ogni fase. Le sue caratteristiche tecniche, funzionali ed estetiche – esclusive e studiate nei minimi dettagli – nascono dall'esperienza e dalla visione del network Assogi, per offrirti soluzioni professionali e su misura. **qucino.it**

Consigli e indicazioni pre e post-vendita

Consegna diretta con mezzi adeguati

Recupero degli imballi scomodi

Posizionamento senza imprevisti

Gestione usato secondo normative

Manuali d'uso e consulenza

Scelte etiche e responsabili

Acquisti online senza sorprese

PERCHÉ SIAMO CON TE E VICINO A TE, IN OGNI MOMENTO.

CONSULENZA, PROGETTAZIONE E FORNITURA

INSTALLAZIONE, POSIZIONAMENTO E ASSISTENZA TECNICA

FORMAZIONE, AGGIORNAMENTI E CONSULENZA DI SETTORE

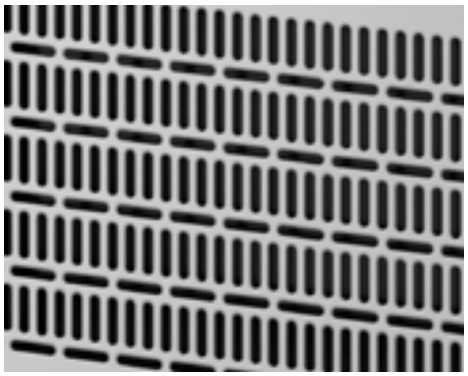
Le scelte green di Assogi

Progetta e realizza con noi la tua idea!

Q007, Q2084, Q2098 | Abbattitori-surgelatori

particolare quadro comandi

particolare sonda spillone



particolare forature per areazione

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q007	ABBATTITORE/SURGELATORE +80°-18°C a 5 teglie GN 1/1 con sonda, capacità kg 18/kg 16 Controllo digitale touch da 5''	75×70×85	0,9
Q2084	ABBATTITORE/SURGELATORE +80°-18°C a 10 teglie GN 1/1 con sonda, capacità kg 36/kg 30 Controllo digitale touch da 5”	77×80×149	1,9
Q2098	ABBATTITORE/SURGELATORE +80°-18°C a 15 teglie GN 1/1 con sonda, capacità kg 50/kg 45 Controllo digitale touch 5''	77×80×195	2,8

Tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione a gas R290: grande risparmio energetico e attenzione all'ambiente.

Q005, Q2052 | Tavoli frigo 2 porte

Q006, Q2053 | Tavoli frigo 3 porte

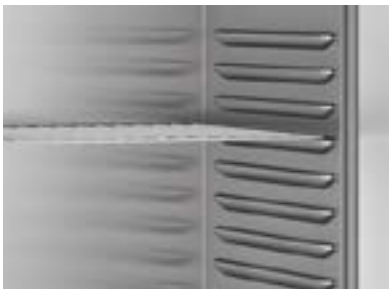
Q1976 | Tavolo frigo 2 porte + 2 cassetti

Q2045 | Tavolo frigo senza alzatina

particolare maniglie

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q005	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN -2°+8°C con alzatina e gruppo refrigeratore incorporato	126×70×85	C 0,2
Q006	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN -2°+8°C con alzatina e gruppo refrigeratore incorporato	172×70×85	C 0,2
Q1976	TAVOLO FRIGO 2 PORTE + CASSETTIERA refrigerata a 2 cassetti TN -2°+8°C con alzatina e gruppo refrigeratore incorporato	172×70×85	C 0,2
Q2045	TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN -2°+8°C senza alzatina e con gruppo refrigeratore incorporato	126×70×85	C 0,2
Q2046	TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN -2°+8°C senza alzatina e con gruppo refrigeratore incorporato	172×70×85	C 0,5
Q2052	TAVOLO FRIGO 2 PORTE BT -18°-21°C con alzatina e gruppo refrigeratore incorporato	126×70×85	D 0,5
Q2053	TAVOLO FRIGO 3 PORTE BT -18°-21°C con alzatina e gruppo refrigeratore incorporato	172×70×85	D 0,5

Armadi con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione a gas R290: grande risparmio energetico e attenzione all'ambiente.



particolare fianchi stampati

particolare quadro comandi

particolare supporto-guida per griglie e teglie

Q2096, Q2097 | Armadi frigo 600 lt.

Q001, Q003, Q1974, Q2090, Q2091 | Armadi frigo 700 lt.

Q2038 | Armadio frigo 700 lt. con anta a vetro.

Q002, Q004 | Armadi frigo 1400 lt.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q2096	ARMADIO FRIGO 600 lt. TN -2°+8°C	72×70×202	C 0,2
Q2097	ARMADIO FRIGO 600 lt. BT -18°-21°C	72×70×202	D 0,5
Q2038	ARMADIO FRIGO 700 lt. TN -2°+8°C con anta a vetro e illuminazione interna led	72×80×202	C 0,2
Q1974	ARMADIO FRIGO 700 lt. TN -2°+8°C con controllo ad alta efficienza energetica	78×81×208	A 0,2
Q001	ARMADIO FRIGO 700 lt. TN -2°+8°C	72×80×202	C 0,2
Q2090	ARMADIO FRIGO 700 lt. TN -2°+8°C fianchi interni stampati	78×72×208	B 0,2
Q003	ARMADIO FRIGO 700 lt. BT -18°-21°C	72×80×202	D 0,5
Q2091	ARMADIO FRIGO 700 lt. BT -18°-21°C fianchi interni stampati	78X72X208	D 0,4
Q002	ARMADIO FRIGO 1400 lt. TN -2°+8°C	144×80×202	C 0,3
Q004	ARMADIO FRIGO 1400 lt. BT -18°-21°C	144×80×202	D 0,7

Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290 risparmio energetico e attenzione all'ambiente.

Grande versatilità in gelateria, pasticceria, ristorazione e prodotti da forno, grazie alla regolazione delle temperature da -15°C a -22°C, con speciale sistema di distribuzione dell'aria uniforme e non diretta sul prodotto, n. 2 mezze porte e 1 piano liscio inox divisorio cm.60×80. Ogni vano ha in dotazione n. 8 griglie plastificate cm. 60×40 e n. 4 coppie guide a L regolabili (i ripiani sono da cm. 60×80 con n.2 griglie cm. 60×40).

Q2039 | Armadio frigo doppia porta

Q1990, Q2049 | Armadi frigo versione pasticceria

Armadio specifico ideale per conservare pasticceria, cioccolato, pralineria e pasta fresca, essiccare pasta o altri prodotti. Anta a triplo vetro anticondensa, n. 20 coppie guide a "L" passo 35 mm. e n. 6 griglie cm. 60×40, illum. a led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e controllo umidità, programma di telegestione, rispondente anche ai requisiti Industria 5.0.

Q2061 | Climatic multifunzione arte dolce e pasta fresca

Pannello touch screen con software evoluto, per gestione e settaggio programmi, risparmio energetico, memorizzazione delle ricette, controllo remoto e telegestione opzionale, rispondente anche ai requisiti Industria 5.0.

Q2036, Q2037 | Armadi fermalievitazione

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q2039	ARMADIO FRIGO DOPPIA PORTA 900 lt. BT -15°-22°C a refrigerazione ventilata con unità singola ad alta efficienza e risparmio energetico, 2 mezze porte	79×102×209	D 0,7
Q1990	ARMADIO FRIGO 900 lt. TN -2°+8°C alta efficienza, versione pasticceria, con n. 20 coppie guide a "L", n. 38 livelli passo cm. 3,5 per teglie EN, n. 8 griglie rilsan EN (cm. 60×40)	79×101×209	B 0,4
Q2049	ARMADIO FRIGO 900 lt. BT -18°-21°C con controllo avanzato, n. 20 coppie guide a "L", n. 38 livelli passo cm. 3,5 per teglie EN, n. 8 griglie rilsan EN (cm. 60×40)	79×101×209	D 0,7
Q2061	CLIMATIC MULTIFUNZIONE 700 lt. -6°+40°. Completo di anta a triplo vetro anticondensa, n. 16 coppie guida a "L" passo mm. 70 e n. 6 griglie EN (cm. 60×40). Illuminazione a led, cerniera dx, controllo remoto avanzato, programma di telegestione e controllo umidità	72×80×202	1,3
Q2036	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 700 lt. -15°+40°C, dotato di n. 20 coppie guide a "L", 35 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato) per teglie EN (cm. 60×40), griglie escluse	72×80×202	1,6
Q2037	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 900 lt. -15°+40°C, dotato di n. 20 coppie guide a "L", 38 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato) per teglie EN (cm. 60×40 / cm. 60×80), griglie escluse	79×101×209	1,6
Q2040	Kit controllo umidità installato per armadio fermalievitazione Q2036-Q2037 (da ordinare insieme alla macchina per allacciamento a rete idrica)		

Stile, tecnologia ed eleganza per una esposizione al top

Q3043, Q3045 | Espositori panoramici verticali slim da 300 lt.

Q3040, Q3041, Q3042 | Espositori panoramici verticali da 440lt.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q3043	ESPOSITORE VERTICALE SLIM da lt. 300 a refrigerazione ventilata TN -2°+10°C. illuminazione a led, ideale per pasticceria e gelateria	45×65×190	A 0,3
Q3045	ESPOSITORE VERTICALE SLIM da lt. 300 a refrigerazione ventilata TN -2°+10°C, con controllo umidità, illuminazione a led, ideale per cioccolato	45×65×190	A 0,3
Q3040	ESPOSITORE VERTICALE da lt. 440 a refrigerazione ventilata TN -2°+10°C. illuminazione a led, ideale per pasticceria e gelateria	70×65×190	A 0,3
Q3041	ESPOSITORE VERTICALE da lt. 440 a refrigerazione ventilata BT -22°+5°C, illuminazione a led, ideale per pasticceria e gelateria	70×65×190	B 0,6
Q3042	ESPOSITORE VERTICALE da lt. 440 a refrigerazione statica BT -22°-18°C, illuminazione a led, ideale per pasticceria e gelateria	70×65×190	B 0,6

FROLLATORI ED ESPOSITORI A REFRIGERAZIONE VENTILATA

Studiati per prodotti gastronomici, quali carni, salumi, formaggi, frutta e verdura, take-away e bibite, l'ideale per ogni esigenza che richieda un elegante espositore refrigerato in spazi ristretti.

Q3044, Q3046 | Frollatorl verticali

Q3400, Q3401 | Espositori verticali

Q3407, Q3408 | Espositori murali

Q3118 | Espositore murale con porte a vetro

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q3044	FROLLATORE VERTICALE da lt. 440 a refrigerazione ventilata TN -2°+10°C, illuminazione a led, dotazione: n. 2 ripiani + n. 1 gancera portasalumi di serie	70×65×190	A 0,3
Q3046	FROLLATORE VERTICALE da lt. 600 a refrigerazione ventilata TN -2°+10°C, illuminazione a led, dotazione: n. 2 ripiani + n. 1 gancera portasalumi di serie	90×65×190	A 0,3
Q3400	ESPOSITORE VERTICALE da lt. 280 a refrigerazione ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290	120×78×138	C 0,3
Q3401	ESPOSITORE VERTICALE da lt. 342 a refrigerazione ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290	150×78×138	C 0,4
Q3407	ESPOSITORE MURALE da lt. 360 a refrigerazione ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290, porte scorrevoli, illuminazione led superiore e verticale sulle spalle	100×57×200	C 0,5
Q3408	ESPOSITORE MURALE da lt. 555 a refrigerazione ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290, porte scorrevoli, illuminazione led superiore e verticale sulle spalle	150×57×200	C 0,5
Q3118	ESPOSITORE MURALE a refrigerazione ventilata TN +3°+5°C, con illuminazione superiore led 4000°K, chiusura con porte a vetro e spalle vetrate	131×70×206	1,3

BANCHI ESPOSITORI A REFRIGERAZIONE VENTILATA E STATICA

Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente.

Ideali per prodotti di gastronomia, sandwich e piatti pronti

Q3104, Q3405, Q3406 | Banchi espositori a refrigerazione ventilata

Q3402, Q3403, Q3404 | Banchi espositori a refrigerazione statica

Q3409, Q3410 | Banchi espositori per pesce

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q3104	BANCO GASTRONOMIA gourmet a refrigerazione ventilata TN +3°+5°C, con potenziometro regolazione portata, completo di fianchi, vetri apribili a compasso verso il basso, vasca inox da cm. 90, illuminazione Crioled, quadro a bordo, adatto alla conservazione e la vendita di salumi e formaggi	195,5×115×120	0,7
Q3405	BANCO ESPOSITORE da lt. 120 a refrigerazione ventilata TN +2°+4°C con cella, vetro dritto, chiusura posteriore in plexiglass, piano lavoro inox	150×91×129	0,4
Q3406	BANCO ESPOSITORE da lt. 163 a refrigerazione ventilata TN +2°+4°C con cella, vetro dritto, chiusura posteriore in plexiglass, piano lavoro inox	200×91×129	0,5
Q3402	BANCO ESPOSITORE da lt. 101 a refrigerazione statica TN +2°+4°C con cella, n. 1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass	100×79×121,5	0,2
Q3403	BANCO ESPOSITORE da lt. 154 a refrigerazione statica TN +2°+4°C con cella, n. 1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass	150×79×121,5	0,2
Q3404	BANCO ESPOSITORE da lt. 213 a refrigerazione statica TN +2°+4°C con cella, n. 1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass	200×79×121,5	0,3
Q3409	BANCO ESPOSITORE PER PESCE da lt. 183 a refrigerazione statica TN +2°+4°C con vetro curvo, chiusura posteriore in plexiglass. Ideale per esposizione pesce con ghiaccio in scaglie	150×119×118	0,4
Q3410	BANCO ESPOSITORE PER PESCE da lt. 248 a refrigerazione statica TN +2°+4°C con vetro curvo, chiusura posteriore in plexiglass. Ideale per esposizione pesce con ghiaccio in scaglie	200×119×118	0,5

Grande capacità di stoccaggio, facile posizionamento e montaggio.
Porta standard, pavimento e scaffalatura interna.

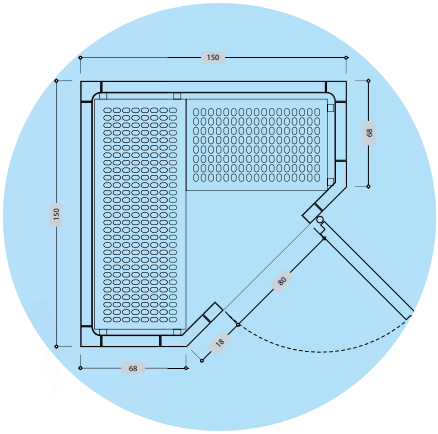
Q3251, Q3253 | Minicelle TN -2°C+8°C monoblocco a parete
Q3255, Q3257 | Minicelle BT -18°C-20°C monoblocco a parete

Q3250, Q3252 | Minicelle TN -2°C+8°C impianto remoto
Q3254, Q3256 | Minicelle BT -18°C-20°C impianto remoto

Q3102, Q3114 | Celle TN 0°C+5°C monoblocco a parete
Q3103, Q3117 | Celle BT -20°C monoblocco a parete

Q3112, Q3113 | Celle TN 0°C+5°C monoblocco a soffitto
Q3115, Q3116 | Celle BT -20°C monoblocco a soffitto

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Spessore isolamento (mm)
Q3250	MINICELLA TN -2°+8°C con porta standard, pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e impianto remoto con compressore ermetico	215×175×215	0,8	60
Q3251	MINICELLA TN -2°+8°C con porta standard pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e monoblocco a parete fianco porta	215×175×215	1,1	60
Q3252	MINICELLA TN -2°+8°C con porta standard pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e impianto remoto con compressore ermetico	215×215×215	0,8	60
Q3253	MINICELLA TN -2°+8°C con porta standard pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e monoblocco a parete fianco porta	215×215×215	1,1	60
Q3254	MINICELLA BT -18°-25°C con porta standard pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e impianto remoto con compressore ermetico	223×183×223	0,9	100
Q3255	MINICELLA BT -18°-20°C con porta standard, pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e monoblocco a parete fianco porta	223×183×223	1,3	100
Q3256	MINICELLA BT -18°-25°C con porta standard pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e impianto remoto con compressore ermetico	223×223×223	0,9	100
Q3257	MINICELLA BT -18°-20°C con porta standard, pavimento pedonabile, scaffalatura interna 4 livelli a U e monoblocco a parete fianco porta	223×223×223	1,3	100
Q3102	CELLA TN 0°+5°C, con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete	217×157×217	0,8	70
Q3103	CELLA BT -20°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete	223×163×223	1,2	100
Q3112	CELLA TN 0°+5°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	217×157×217	0,8	70
Q3113	CELLA TN 0°+5°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	237×217×217	1,2	70
Q3114	CELLA TN 0°+5°C, con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete	237×217×217	1,2	70
Q3115	CELLA BT -20°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	223×163×223	1,2	100
Q3116	CELLA BT -20°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	243×223×223	1,6	100
Q3117	CELLA BT -20°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete	243×223×223	1,8	100



Ottimizzazione di spazio e visibilità, ideale per sfruttare angoli inutilizzati.

Q3100, Q3101 | Celle corner TN 0°+5°C monoblocco a soffitto
Q3110, Q3111 | Celle corner TN 0°+5°C monoblocco a parete

Q3213, Q3214, Q3215 | Armadi multiuso BT -18°-20°C con set cremagliere e guide

Ampia versatilità, a 1, 2 o 3 porte. Unità refrigerante sopra porta. Capacità di stoccaggio in spazi contenuti, grande risparmio energetico e versioni ideate per pasticceria, arte bianca e pizzeria (moduli EN 60×40 - 60×80 cm)

Q3204, Q3205, Q3206 | Armadi cella multiuso TN -2°+8°C con set griglie
Q3210, Q3211, Q3212 | Armadi cella multiuso TN -2°+8°C con set cremagliere e guide
Q3207, Q3208, Q3209 | Armadi cella multiuso BT -18°-20°C con set griglie

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Spessore isolamento (mm)
Q3100	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta standard, pavimento scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	150×68×116×68×150×216	0,5	70
Q3101	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta a vetro, pavimento scaffalatura interna e monoblocco a soffitto	150×68×116×68×150×216	0,8	70
Q3110	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta standard, pavimento scaffalatura interna e monoblocco a parete	150×68×116×68×150×216	0,5	70
Q3111	CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta a vetro, pavimento scaffalatura interna e monoblocco a parete	150×68×116×68×150×216	0,5	70
Q3204	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	95×95×255	1,1	60
Q3205	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 3288 a 2 porte, unità refrigerante sopra porta	175×95×255	1,1	60
Q3206	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 4901 a 3 porte, unità refrigerante sopra porta	255×95×255	1,1	60
Q3207	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	103×103×263	1,5	100
Q3208	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 3288 a 2 porte	183×103×263	1,5	100
Q3209	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 4901 a 3 porte	263×103×263	1,5	100
Q3210	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	95×95×255	1,1	60
Q3211	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 3288 a 2 porte, unità refrigerante sopra porta	175×95×255	1,1	60
Q3212	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 4901 a 3 porte, unità refrigerante sopra porta	255×95×255	1,1	60
Q3213	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	103×103×263	1,5	100
Q3214	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 3288 a 2 porte, unità refrigerante sopra porta	183×103×263	1,5	100
Q3215	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 4901 a 3 porte, unità refrigerante sopra porta	263×103×263	1,5	100

QPOP | Forno elettrico GN 2/3

Plug & Cook: ideale per preparare rapidamente panini, sandwich, pizze e altri piatti in meno di due minuti e mezzo.

QMR42, QNEME52 | Forni elettrici con umidificatore

QNEMG72, QNEMG102 | Forni a gas con umidificatore

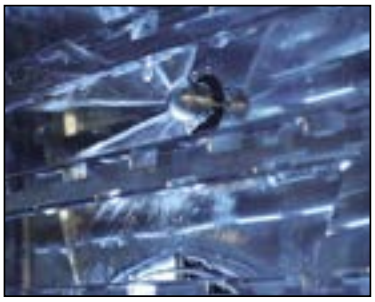
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas
QPOP	FORNO ELETTRICO a convezione/vapore GN 2/3, serbatoio acqua integrato da lt. 3, display touch da 7"	43×67,2×51,3	3,3	
QMR42	FORNO ELETTRICO a convezione con umidificatore e 2 velocità. 4x GN 1/1, 4x EN (cm. 60×40), comandi manuali, porta a ribalta	77×75,1×65	6,3	
QNEME52	FORNO ELETTRICO a convezione con umidificatore e 2 velocità. 5x GN 1/1, 5x EN (cm. 60×40), comandi manuali	90,7×76,2×67	6,3	
QNEMG72	FORNO A GAS a convezione con umidificatore e 2 velocità. 7x GN 1/1, 7x EN (cm. 60×40), comandi manuali	90,7×78,6×93,4		16
QNEMG102	FORNO A GAS a convezione con umidificatore e 2 velocità. 10x GN 1/1, 10x EN (cm. 60×40), comandi manuali	90,7×78,6×113,4		19

QICEM051E, QICEM071E | Forni elettrici combinati

Cottura in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. inversione automatica del senso di rotazione della ventola per una perfetta

particolare comandi elettronici

QICET051E | Forno elettrico combinato con autolavaggio incluso



particolare autolavaggio

Cottura a controllo elettronico in 3 modalità: convezione, vapore e combinato convezione-vapore. sonda al cuore con inversione automatica del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Possibilità di automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata, con selezione rapida dei programmi preferiti scroll&push d compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Sistema di lavaggio automatico con ser

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
QICEM051E	FORNO ELETTRICO combinato 5x GN 1/1, 5x EN (cm. 60×40), comandi manuali	77,7×72,9×77,7	7,3
QICEM071E	FORNO ELETTRICO combinato 7x GN 1/1, 7x EN (cm. 60×40), comandi manuali	77,7×72,9×94,2	12,5
QICET051E	FORNO ELETTRICO combinato 5x GN 1/1, 5x EN (cm. 60×40), comandi elettronici con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità sonda al cuore e autolavaggio	77,7×72,9×77,7	7,3

QICGM051E, QICGM071E | Forni a gas combinati

Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento, uniformità di cottura, sfiato camera manuale, illuminazione camera di cottura a led.

QICGT071E | Forno a gas combinato con autolavaggio incluso

a 4 punti di rilevazione, n.2 velocità di ventilazione memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza edicato, n.95 programmi di cottura testati e memorizzati, batoio integerato e dosaggio automatico.

QICGM101E | Forno a gas combinato

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW/gas
QICGM051E	FORNO A GAS combinato 5x GN 1/1, 5x EN (cm. 60×40), comandi manuali	77,7×72,9×77,7	8,5
QICGM071E	FORNO A GAS combinato. GN 1/1, 7x EN (cm. 60×40), comandi manuali	77,7×72,9×94,2	12
QICGT071E	FORNO A GAS combinato. 7x GN 1/1, 7x EN (cm. 60×40), comandi elettronici, con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio	77,7×72,9×94,2	12
QICGM101E	FORNO A GAS combinato. 10x GN 1/1, 10x EN (cm. 60×40), comandi manuali	77,7×72,9×115,2	16

pannello comandi con manopole scroll & push

QCVES061R, QCOES061R | Forni elettrici combinati Compact

Decine e decine di funzioni e dispositivi facilmente impostabili e ad alte prestazioni, manuali ed automatiche, con programmi speciali di cottura, rimessa in temperatura, lavaggio ed autodiagnosi, per un contemporaneo risparmio di spazi, tempi, consumi e nel rispetto dell'ambiente.

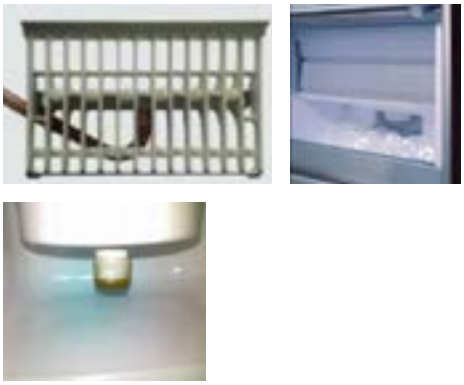
Cottura a convezione, cottura combinata, cottura a vapore e a basse temperature.

QCOES101R | Forno elettrico combinato Compact

Tanti accessori per cotture e funzioni speciali.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
QCVES061R	FORNO ELETTRICO combinato a vapore diretto serie Compact 6x GN 1/1, comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll&push, due velocità	87,5×65×70,5	8,3
QCOES061R	FORNO ELETTRICO combinato a vapore diretto serie Compact 6x GN 1/1, comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll&push, due velocità	51×80×88	7,8
QCOES101R	FORNO ELETTRICO combinato a vapore diretto serie Compact 10x GN 1/1, comandi manuali con display alfanumerico e manopola scroll&push, due velocità	51×80×112	15,5

Q7505, Q7515, Q7516, Q7517, Q7518 | Sistema a spruzzo cubetto cavo



Cubetto cavo o pieno?
Sistema a spruzzo o a palette?
La risposta per ogni tua esigenza.

Q7610, Q7611, Q7612 | Sistema a spruzzo cubetto pieno

Q7613, Q7614, Q7615 | Sistema a palette cubetto cavo

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Produttività
Q7505	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 4 cubetto cavo (mm. 35×29×36h)	33,4×45,7×55,4	0,3	19-17kg/24h
Q7515	PRODUTTORE DI GHIACCIO, sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 6 cubetto cavo (mm. 35×29×36h)	33,4×45,7×59,7	0,3/0,5	32-31kg/24h
Q7516	PRODUTTORE DI GHIACCIO, sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 12 cubetto cavo (mm. 35×29×36h)	37,7×55,5×63,7	0,3/0,5	41-39kg/24h
Q7517	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 17 cubetto cavo (mm. 35×29×36h)	48,5×57,5×72,1	0,3/0,25	50-49kg/24h
Q7518	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 20 cubetto cavo (mm. 35×29×36h)	48,5×57,5×81,6	0,5	62kg/24h
Q7610	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 6,5 cubetto pieno (mm. 37×35×32h) con collegamento USB	34×48×60+8,4 piedini	0,3/0,27	28-27kg/24h
Q7611	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 11,5 cubetto pieno (mm. 37×35×32h) con collegamento USB	40×54×69+8,4 piedini	0,37/0,29	38-36kg/24h
Q7612	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a spruzzo, capacità serbatoio kg. 22 cubetto pieno (mm. 37×35×32h) con collegamento USB	50×58×80+8,4 piedini	0,52/0,44	54-52kg/24h
Q7613	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a palette, capacità serbatoio kg. 16 cubetto cavo (mm. 32,5×29×41h) con collegamento USB	50×60×69+0,3 piedini	0,24/0,22	45-46kg/24h
Q7614	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a palette, capacità serbatoio kg. 28 cubetto cavo (mm. 32,5×29×41h) con collegamento USB	60×58,5×87,6+8 piedini	0,46/0,42	62-66kg/24h
Q7615	PRODUTTORE DI GHIACCIO sistema a palette, capacità serbatoio kg. 28 cubetto cavo (mm. 32,5×29×41h) versione con trattamento nano-tecnologico, con collegamento USB	60×58,5×87,6+8 piedini	0,46/0,42	62-66kg/24h

I dettagli che fanno la differenza

Cucine con piano cottura dotato di bacinelle amovibili per una facile pulizia anche in lavastoviglie.

Q492, Q494, Q497 | Cucine a fiamma libera

Q499 | Cucina a fiamma libera con forno a gas

Q2082 | Cucina a induzione

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas
Q492	CUCINA A FIAMMA LIBERA 2 fuochi a gas su base armadiata, s/portina	40×70×85		12,4
Q494	CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 fuochi a gas su base armadiata, s/portine	80×70×85		26,4
Q499	CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 fuochi a gas su forno a gas GN 2/1	80×70×85		31,4
Q497	CUCINA A FIAMMA LIBERA 6 fuochi a gas su base armadiata, s/portine	120×70×85		38,8
Q2082	CUCINA A INDUZIONE a 4 zone su base armadiata, s/portine	80×70×85	15,0	

Q033, Q481 | Cuocipasta a gas

Q034 | Cuocipasta elettrico

Q035, Q036 | Friggitrice a gas con cesto in dotazione per ogni vasca

Q2092, Q2093 | Friggitrici a gas con vasca pulita e cesto in dotazione per ogni vasca

Q037 | Friggitrice elettrica con cesto in dotazione

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas
Q033	CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO vasca lt. 28 su base armadiata	40×70×85		9,8
Q481	CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE lt. 28+28 su base armadiata	80×70×85		19,4
Q034	CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO vasca lt. 28 su base armadiata	40×70×85	6,2	
CCB601	CESTELLO per cuocipasta GN 1/3	29×16×21		
Q035	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO vasca lt. 18 su base armadiata	40×70×85		15,5
Q036	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 vasche lt. 18+18 su base armadiata	80×70×85		31
Q2092	FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO vasca pulita lt. 13 su base armadiata	40×70×85		12
Q2093	FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 vasche pulite lt. 13+13 su base armadiata	80×70×85		24
Q037	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO vasca lt. 18 su base armadiata	40×70×85	14,0	

Q459, Q466, Q461 | Fry top a gas

Q2047 | Fry top elettrico

Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA.

Q041 | Elementro neutro

Q454 | Griglia diretta a gas

Q1970 | Kit coperchio speciale basculante per fry top ½ modulo

Cotture con tempi e calo-peso ridotti (effetto forno), uniformità di temperatura, igenicità.

Q1972 | Kit coperchio speciale basculante per fry top 1 modulo e griglia 1 modulo

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas
Q459	FRY TOP A GAS ½ MODULO a piastra liscia in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portina	40×70×85		6
Q461	FRY TOP A GAS 1 modulo a piastra liscia in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portine	80×70×85		12
Q466	FRY TOP A GAS ½ MODULO a piastra rigata in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portina	40×70×85		6
Q2047	FRY TOP ELETTRICO ½ MODULO a piastra liscia in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portina	40×70×85	5,4	
Q1970	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP ½ modulo			
Q1972	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP E GRIGLIA 1 modulo			
Q454	GRIGLIA DIRETTA GAS su base armadiata con vasca raccogli grassi	80×70×85		18
Q041	ELEMENTO NEUTRO ½ modulo per serie 700	40×70×85		
Q042	PORTINA per elemento ½ modulo e 1 modulo con due portine			

Cucine con piano cottura dotato di bacinelle amovibili per una facile pulizia anche in lavastoviglie.

Q403, Q043, Q404 | Cucine a fiamma libera

Q044,Q045 | Cucine a fiamma libera con forno a gas

Q2083 | Cucina a induzione

Q046 | Cucina elettrica

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas
Q403	CUCINA A FIAMMA LIBERA 2 fuochi a gas su base armadiata, s/portina	40×90×85		13,4
Q043	CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 fuochi a gas su base armadiata, s/portine	80×90×85		27,4
Q044	CUCINA A FIAMMA LIBERA 4 fuochi a gas su forno a gas GN 2/1	80×90×85		32,4
Q404	CUCINA A FIAMMA LIBERA 6 fuochi a gas su base armadiata, s/portine	120×90×85		40,8
Q045	CUCINA A FIAMMA LIBERA 6 fuochi a gas su forno a gas GN 2/1, s/portina	120×90×85		45,8
Q2083	CUCINA A INDUZIONE a 4 zone su base armadiata, s/portine	80×90×85	20,0	
Q046	CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA a 2 zone su base armadiata, s/portina	40×90×85	3+3	

Q2085, Q2086 | Cuocipasta a gas

Q048 | Cuocipasta elettrico

Q2094, Q049, Q050 | Friggitrici a gas con cesto in dotazione per ogni vasca

Q051 | Friggitrice elettrica

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas
Q2085	CUOCIPASTA A GAS ½ modulo vasca lt. 40 su base armadiata	40×90×85		14
Q2086	CUOCIPASTA A GAS 1 modulo a 2 vasche lt. 40+40 su base armadiata	80×90×85		28
Q048	CUOCIPASTA ELETTRICO ½ modulo vasca lt. 40 su base armadiata	40×90×85	9,2	
Q2094	FRIGGITRICE A GAS ½ modulo vasca pulita lt. 17 su base armadiata	40×90×85		16
Q2095	FRIGGITRICE A GAS 1 modulo a 2 vasche lt. 17+17 su base armadiata	80×90×85		16+16
Q049	FRIGGITRICE A GAS ½ modulo vasca lt. 18 su base armadiata	40×90×85		15,5
Q050	FRIGGITRICE A GAS 1 modulo a 2 vasche lt. 18+18 su base armadiata	80×90×85		31
Q051	FRIGGITRICE ELETTRICA ½ modulo, vasca lt. 18 su base armadiata	40×90×85	14,0	
CCB601	CESTELLO per cuocipasta GN 1/3	29×16×21		
CCB600	CESTELLO per cuocipasta GN 1/2	29×24×21		

Q427, Q432, Q428, Q431 | Fry top a gas

Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA .

Q2048 | Fry top elettrico

Q057 | Elemento neutro ½ modulo serie 900

Q448 | Griglia diretta a gas

Q1973 | Kit coperchio speciale basculante per fry top 1 modulo e griglia 1 modulo

Cotture con tempi e calo-peso ridotti (effetto forno), uniformità di temperatura, igenicità.

Q1971 | Kit coperchio speciale basculante per fry top ½ modulo

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas
Q427	FRY TOP A GAS ½ modulo, a piastra liscia in acciaio, con termostato, s/portina	40×90×85		9
Q432	FRY TOP A GAS ½ modulo, a piastra rigata in acciaio, con termostato, s/portina	40×90×85		9
Q2048	FRY TOP ELETTRICO ½ modulo, a piastra liscia in acciaio, con termostato, s/portina	40×90×85	7,5	
Q1971	COPERCHIO PER FRY TOP ½ modulo			
Q1973	COPERCHIO PER FRY TOP E GRIGLIA 1 modulo			
Q431	FRY TOP A GAS 1 modulo, piastra ½ liscia e ½ rigata in acciaio, con termostato, s/portina	80×90×85		18
Q428	FRY TOP A GAS 1 modulo, piastra liscia in acciaio, con termostato, s/portina	80×90×85		18
Q448	GRIGLIA DIRETTA A GAS su base armadiata con vasca raccogli grassi	80×90×85		25
Q057	ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 900	40×90×85		
Q042	PORTINA PER ELEMENTO ½ modulo e 1 modulo (n.2 portine)			

Sono disponibili tante altre soluzioni e misure

Q019, Q020, Q021 | Armadi pensili

Q022 | Lavelli a una vasca

Q1648, Q1650, Q1651, Q1653 | Lavelli a sbalzo

Q023, Q024, Q025, Q026, Q027 ,Q028, Q029, Q030 | Lavelli

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	Dim. Vasca LxPxH (cm)
Q019	ARMADIO PENSILE con ante tamburate scorrevoli, ripiani lisci, portata kg. 50	120×40×60	
Q020	ARMADIO PENSILE con ante tamburate scorrevoli, ripiani lisci, portata kg. 50	140×40×60	
Q021	ARMADIO PENSILE con ante tamburate scorrevoli, ripiani lisci, portata kg. 50	160×40×60	
Q022	LAVELLO 1 vasca con ripiano inferiore	70×70×85	50×50×30
Q1648	LAVELLO A SBALZO 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio a dx	120×70×85	50×50×30
Q1651	LAVELLO A SBALZO 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio a sx	120×70×85	50×50×30
Q1650	LAVELLO A SBALZO 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio a dx	140×70×85	60×50×32
Q1653	LAVELLO A SBALZO 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio a sx	140×70×85	60×50×32
Q023-Q024	LAVELLO 1 vasca con ripiano inferiore e sgocciolatoio a dx/sx	120×70×85	50×50×30
Q025-Q026	LAVELLO 2 vasche con ripiano inferiore e sgocciolatoio a dx/sx	140×70×85	40×50×25
Q027-Q028	LAVELLO 2 vasche con ripiano inferiore e sgocciolatoio a dx/sx	160×70×85	40×50×25
Q029-Q030	LAVELLO 2 vasche armadiato con ante tamburate scorrevoli e sgocciolatoio a dx/sx	140×70×85	40×50×25

Sono disponibili tante altre soluzioni e misure

Q010, Q011, Q012 | Tavoli da lavoro

Q016, Q017, Q018, Q926 | Tavoli armadiati

particolare
alzatina
con tamponatura
laterale

Q796, Q798, Q800, Q816, Q820 | Tavoli armadiati tamburati

Q1966, Q1967, Q1968, Q1969 | Tavoli su gambe pieghevoli

Versatile e maneggevole, ideale per catering e noleggio.

Tutti i piani sono rinforzati con spessore 12/10 - cassetti con guide inox.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)
Q010	TAVOLO da lavoro con alzatina e ripiano inferiore	120×70×85
Q011	TAVOLO da lavoro con alzatina e ripiano inferiore	140×70×85
Q012	TAVOLO da lavoro con alzatina e ripiano inferiore	160×70×85
Q013	CASSETTIERA a 3 cassetti con guide inox	
Q014	CASSETTIERA a 2 cassettoni con guide inox	
Q015	CASSETTO singolo con guide inox	
Q016	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e ante tamburate scorrevoli	120×70×85
Q017	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e ante tamburate scorrevoli	140×70×85
Q018	TAVOLO ARMADIATO con alzatina e ante tamburate scorrevoli	160×70×85
Q926	TAVOLO ARMADIATO con cassettiera a 3 cassetti, alzatina e ante tamburate scorrevoli	180×70×85
Q796	TAVOLO ARMADIATO tamburato senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte, predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140×70×85
Q798	TAVOLO ARMADIATO tamburato senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte, predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	160×70×85
Q800	TAVOLO ARMADIATO tamburato senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte, predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	180×70×85
Q816	TAVOLO ARMADIATO tamburato senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti, predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	140×70×85
Q820	TAVOLO ARMADIATO tamburato senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti, predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO	180×70×85
Q854	KIT DI RISCALDAMENTO ELETTRICO monofase 230V per tavoli armadiati tamburati. Montato a sinistra, termostato manuale 0°+90°C	16,5×55×65
Q1966	TAVOLO su gambe pieghevoli	120×70×85
Q1967	TAVOLO su gambe pieghevoli	140×70×85
Q1968	TAVOLO su gambe pieghevoli	160×70×85
Q1969	TAVOLO su gambe pieghevoli	180×70×85

ASSOWASH SYSTEM

ASSO ACID | Disincrostante liquido

ASSO SUPER STAR | Detergente polivalente liquido

ASSO RINSE SAURE | Additivo liquido brillantante

ASSO SPRAY INOX | Spray lucidante e sgrassante per acciaio inox

ASSO GRILL | Detergente sgrassante ad alta resa

ASSO ALCOSAN | Detergente igienizzante

ASSO OVEN CLEANER | Sgrassante alcalino per acciaio inox

Codice	Descrizione	Confezione
ASSO ACID	DISINCROSTANTE liquido a base di acido ortofosforico tamponato. Indicato per il trattamento delle macchine lavastoviglie, cuocitori ed attrezzature da cucina	4 taniche da 6 kg.
ASSO GRILL	DETERGENTE SGRASSANTE pronto all'uso per la pulizia a fondo di superfici dure. È un liquido alcalino per sporco pesante. Rimuove grassi, residui carboniosi, oli etc. da forni, piastre di cottura, griglie e cappe di aspirazione	6 nebulizzatori da 750 ml.
ASSO OVEN CLEANER	SGRASSANTE alcalino speciale per forni a termo-convezione e autopulenti con beccuccio travasatore (per travaso in tanica piana L)	4 taniche da 4 kg.
ASSO SUPER STAR	DETERGENTE POLIVALENTE liquido 2 in 1 speciale per il lavaggio meccanico di bicchieri da vino, birra e acqua minerale. Indicato per tutti i tipi di acqua, anche le più dure	4 taniche da 6 kg.
ASSO RINSE SAURE	ADDITIVO LIQUIDO BRILLANTANTE acido concentrato, per acque dure. Favorisce l'immediata asciugatura di stoviglie, bicchieri e posate	4 taniche da 5 kg.
ASSO SPRAY INOX	SPRAY LUCIDANTE/SGRASSANTE pronto all'uso, indicato per superfici e rivestimenti in acciaio, banchi di lavoro e frigoriferi, macchine lavastoviglie	12 bombolette da 400 ml.
ASSO ALCOSAN	DETERGENTE IGENIZZANTE a base alcolica, pronto all' uso e non profumato, per la pulizia e sanificazione dei piani di lavoro e affettatrici, senza obbligo di risciacquo con acqua.	Cartone n. 6 nebulizzatori x 750 ml

LAVAGGIO COMANDI ELETTROMECCANICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate e inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antisgocciolamento. Dosatori brillantante incorporati.

Q4000 | Lavabicchieri sottobanco

Q4006, Q4001 | Lavastoviglie sottobanco

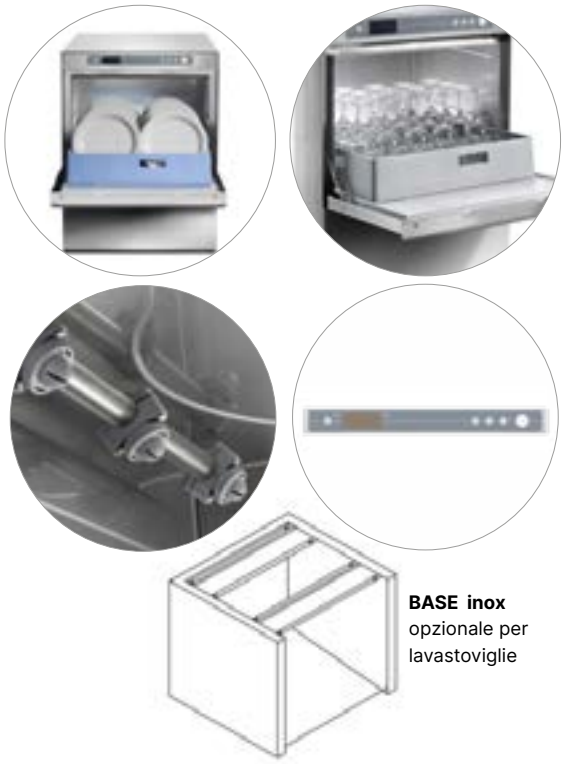
Q4002 | Lavastoviglie sottobanco

Q4003 | Lavastoviglie sottobanco

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Passaggio utile	Dim. Cesto LxPxH (cm)
Q4000	LAVABICCHIERI sottobanco cesto fisso, comandi elettromeccanici	40×49,5×58,5	2,6	19,5	35×35
Q4006	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, con lavaggio superiore, comandi elettromeccanici	42×49×65	2,8	27,5 28	37×37
Q4001	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, lavaggio superiore, comandi elettromeccanici	45×53,5×70	3,2	30,5 29,5	40×40
Q4002	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, con lavaggio superiore, comandi elettromeccanici	59×60×85	3,5	32 34,5	50×50
Q4003	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, con lavaggio superiore, comandi elettromeccanici. V. 400 trifase	59×60×85	5,2	32 34,5	50×50
BASE	SUPPORTO INOX per mod. Q4002, Q4003	50 h			

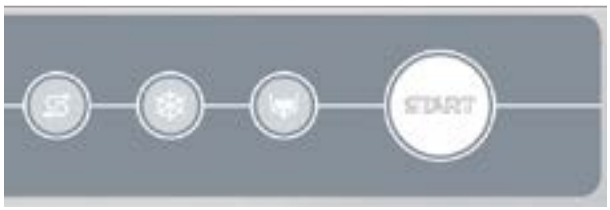
Porte a doppia pareta con robusto ancoraggio, vasche stampate e inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antisgocciolamento. Dosatori detergenti e brillantanti incorporati.

Q4101, Q4105 | Lavastoviglie sottobanco



BASE inox opzionale per lavastoviglie

Particolare pannello touch



Particolare interno vasca

Certificazioni internazionali riconosciute.

Grande potenza, complete di dosatori detergente e brillantante.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Passaggio utile	Dim. Cesto LxPxH (cm)
Q4101	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, con lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch	45×53,5×70	3,2	30,5 29,5	40×40
Q4105	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, 4 programmi	46×54,5×71,5	3,2	30,5 29,5	40X40

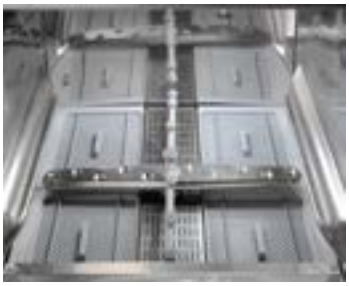
Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate e inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antisgocciolamento. Dosatori brillantante incorporati.

Q4102, Q4103 | Lavastoviglie sottobanco

Q4106 | Lavastoviglie sottobanco

Particolare pannello touch

Particolare **Q4106** - senza filtri



Particolare **Q4106** - con filtri

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Passaggio utile	Dim. Cesto LxPxH (cm)
Q4102	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, con lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch	59×60×85	3,5	32 34,5	50×50
Q4103	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, con lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, hi-power. V. 400 trifase	59×60×85	5,2	32 34,5	50×50
Q4106	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, 4 programmi, hi-power. V. 400 trifase	59,5×61×84,5	5,2	31 34,5	50×50

Filtri di superficie inox, dosatore brillantante, filtro pompa, termometro vasca e boiler. **Completamente automatiche** e di notevole potenza. Start/stop a chiusura/apertura capote, installazione ad angolo consentita.

Q4014 | Lavastoviglie a capote comandi elettromeccanici

Q4114 | Lavastoviglie a capote comandi elettronici

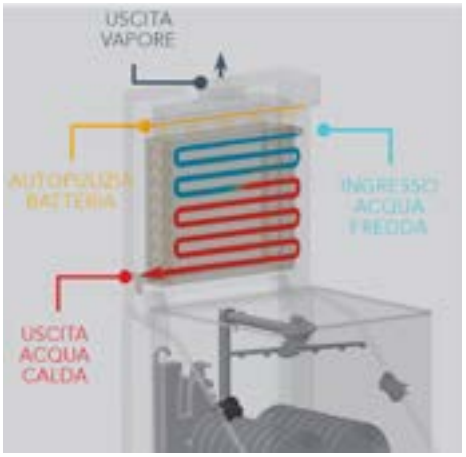
Q4005B | Lavaoggetti/Lavapentole elettronica

Per la ristorazione, la panetteria, la pasticceria, la gastronomia, la gelateria e l'industria alimentare. Elevata capienza su ingombro ridotto (**anche sottobanco**). Vasca stampata, doppia parete e doppio filtro vasca. Misure GN ed EN (cm. 60x40).

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Passaggio utile	Dim. Cesto LxPxH (cm)
Q4014	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE, filtri di superficie inox, comandi elettromeccanici. V. 400 trifase	72×73,5×144,5	10,2	41 ◎	50×50
Q4114	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE, filtri di superficie inox, comandi elettronici con tastiera touch. V. 400 trifase	72×73,5×144,5	10,2	41 ◎	50×50
Q4005B	LAVAOGGETTI/PENTOLE cesto fisso, filtri di superficie inox, comandi elettronici. V. 400 trifase	60×68×85	6,7	40 ▽ 40 ◎	50×50 60×60

Q4115, Q4116 | Lavastoviglie/lavaoggetti a capote

Particolare quadro comandi



Sistema recuperatore di calore

Q4517 | Asciuga-Lucida posate su supporto carrellato

Mancanza di personale? Ecco la soluzione

Particolare quadro comandi

Particolare cesto con tutolo
(prodotto vegetale e biodegradabile)

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Passaggio utile	Dim. cesto/vasca/camera LxPxH (cm)	Produttività
Q4115	LAVASTOVIGLIE/OGGETTI A CAPOTE, con filtri di superficie inox, comandi elettronici	80×73,5×149	10,5	45 cm		
Q4116	LAVASTOVIGLIE/OGGETTI A CAPOTE, con recuperatore di calore ECOSTREAM, filtri di superficie inox, comandi elettronici	80X73,5X216,2	10,5	45 cm	60X50	
T10	MENSOLA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE (consigliata solo in uscita)	60×51				
T28	TAVOLO ENTRATA/USCITA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE	65×51×86				
D01	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro	100 h				
T50	LAVELLO PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE * specificare versione DESTRA (gambe a dx.) o versione SINISTRA (gambe a sin.)	120×73×86 (vasca 50×40×27)				
BASE	SUPPORTO INOX per mod. Q4102, Q4103, Q4106, Q4005B	50 h				
Q4517	ASCIUGA/LUCIDA POSATE SU SUPPORTO CARRELLATO, con comandi digitali a fasi guidate, consigliato per attività 80 coperti	44×48×94	0,7			40 posate in 60"

Cerchi l’eccellenza?
scopri OPTIMUM

Qucino Optimum è il risultato del nostro know-how costruito dall’esperienza acquisita sul campo dal 1988. **Qucino Optimum** vuol dire anche condividere una visione: quella di un futuro più sostenibile, grazie a una politica aziendale responsabile, attenta all’ambiente e orientata a uno sviluppo etico e duraturo.

Chiedi al nostro referente di zona!

Tutti i nostri prodotti garantiscono:

- **Specifiche tecniche e funzionali esclusive**
- **Affidabilità e sicurezza con i servizi Assogi**
- **Impegno concreto per uno sviluppo responsabile e sostenibile**

qucinooptimum.it

SOLUZIONI CONCEPT- CORNER MODULARI

Poke

Kebab

Pizza

Cafè

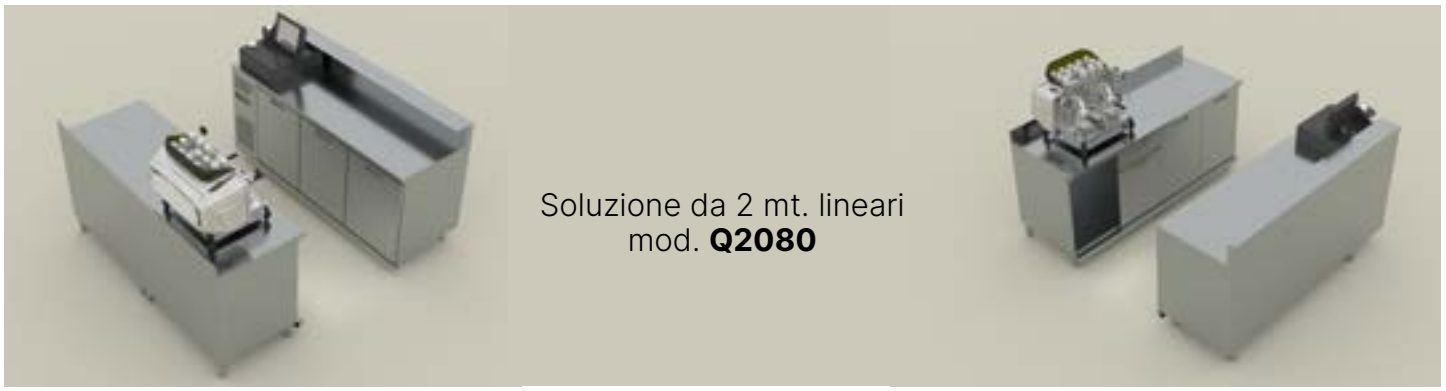
SOLUZIONI SELF SERVICE - DROP-IN E LAMPADE

PROGETTA CON NOI
IL TUO AMBIENTE
E AFFIDATI ALLA NOSTRA
ESPERIENZA

Soluzione da 3,25 mt. lineari
mod. **Q2081**

2 soluzioni-base con esclusivo rapporto qualità-prezzo:

strutture interamente inox, refrigerazione ventilata e con utilizzo di gas naturale R290 per garantire un'efficienza superiore e ridurre notevolmente consumi e impatto ambientale, cassetti refrigerati con cerniere e guide inox a chiusura con ritorno automatico.



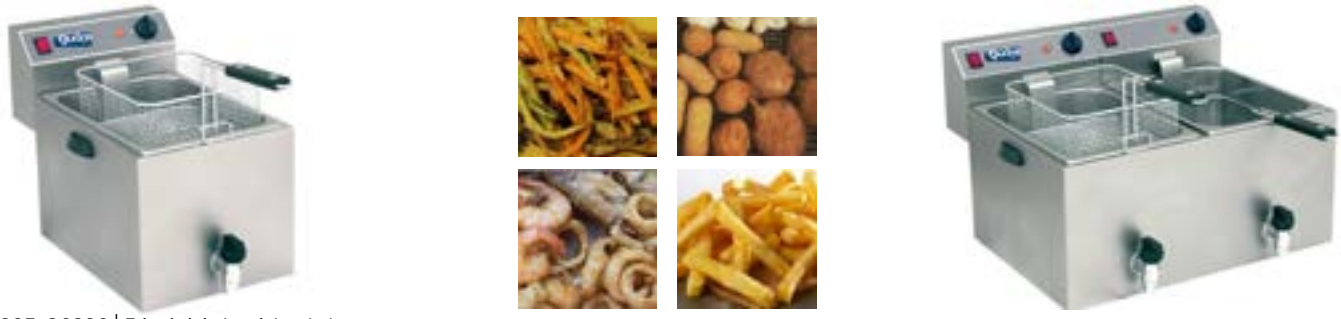
Soluzione da 2 mt. lineari
mod. **Q2080**

Tante varietà di taglio per lavorazioni e piatti gourmet

Q6215 | Tagliaverdure-frutta-mozzarella

Q6200, Q6201 | Pelapatate-carote
Q6202, Q6203 | Puliscicozze

Q6210, Q6211, Q6212 | Cutter, mescolatori, omogeneizzatori



Q6205, Q6206 | Friggitrici elettriche da banco

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Dim. cesto/vasca/camera LxPxH (cm)	Produttività
Q6215	TAGLIAVERDURE/MOZZARELLA da banco monofase	23,5×52×60	0,6		100/300 kg/H
Q6200	PELAPATATE/CAROTE da pavimento con cavalletto, capacità di carico kg. 5	40,2×60,9×80	0,3		150 kg/H
Q6201	PELAPATATE/CAROTE da pavimento con cavalletto, capacità di carico kg. 10	44,2×68,6×94,5	0,8		300 kg/H
Q6202	PULISCICOZZE da pavimento con cavalletto, capacità di carico kg. 3	40,2×60,9×80	0,3		60 kg/H
Q6203	PULISCICOZZE da pavimento con cavalletto, capacità di carico kg. 8	44,2×68,6×94,5	0,8		150 kg/H
Q6210	CUTTER lt. 3 con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce	35×24×31	0,5	1,3 lt liquido 2,9 lt solido	
Q6211	CUTTER lt. 5 con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce	41×31×34	1,0	2,3 lt liquido 4,9 lt solido	
Q6212	CUTTER lt. 8 con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce	41×31×40	1,0	3,5 lt liquido 7,9 lt solido	
Q6205	FRIGGITRICE ELETTRICA capacità lt. 8,5, rubinetto di serie	28×51,5×35	3,3		
Q6206	FRIGGITRICE ELETTRICA capacità lt. 8,5+8,5, rubinetto di serie e comandi indipendenti	54×51,5×35	6,5		

Q6300, Q6301, Q6302 | Affettatrici professionali a gravità

Q6304 | Affettatrice professionale a gravità

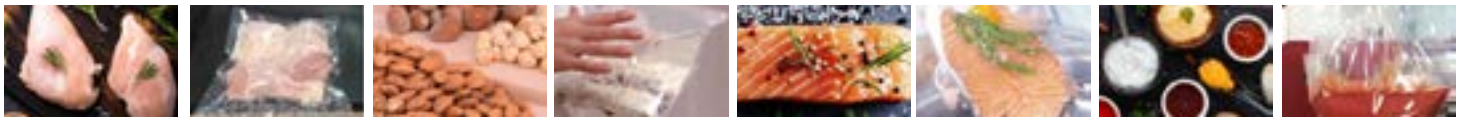
Q6303 | Affettatrice professionale verticale

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q6300	AFFETTATRICE professionale a gravità, lama diametro cm. 30, corsa carrello cm. 29	61×49×43	0,2
Q6301	AFFETTATRICE professionale a gravità, lama diametro cm. 30, corsa carrello cm. 32,5	68×55×44,5	0,4
Q6302	AFFETTATRICE professionale a gravità, lama diametro cm. 35, corsa carrello cm. 32,5	70×57×50	0,4
Q6304	AFFETTATRICE professionale a gravità, lama diametro cm. 35, corsa carrello cm. 34	85×56×72	0,4
Q6303	AFFETTATRICE professionale verticale, lama diametro cm. 35, corsa carrello cm. 34	84×67×63	0,4

Q7072, Q073 | Confezionatrici sottovuoto ad estrazione esterna

La piccola con la potenza delle grandi.

Q7076, Q7074, Q072, Q7075 | Confezionatrici sottovuoto a campana (modelli anche con disaerazione modulabile)



Disponibili buste per sottovuoto e cottura di ogni tipo e misura.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q7072	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO ad estrazione esterna, con barra saldante da cm. 31, potenza a vuoto: 11 lt/min	37,5×29,7×14,5	0,2
Q7073	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO ad estrazione esterna, con barra saldante da cm. 42 potenza a vuoto: 20 lt/min	47×30,8×15,4	0,8
Q7076	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a campana con barra saldante da cm. 31, comandi digitali a 10 programmi - potenza a vuoto: 12 mc/h	41,5×58,7×40,9	0,7
Q7074	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a campana, con barra saldante da cm. 31 e disaerazione modulabile, comandi digitali, potenza a vuoto: 12 mc/h	41,5×58,7×40,9	0,7
Q072	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a campana con barra saldante da cm. 41, comandi digitali a 10 programmi, potenza a vuoto: 12 mc/h	53,5×59,8×43,6	0,7
Q7075	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO a campana, con barra saldante da cm. 41 e disaerazione modulabile, comandi digitali, potenza a vuoto: 20 mc/h	53,5×59,1×43,8	0,7

Q6500, Q6501, Q6502 | Planetarie da banco

Q6550, Q6551, Q6552, Q6553 | Impastatrici a bracci tuffanti

Q6013 | Sfogliatrice elettrica da banco con scivoli

Q6011, Q6012 | Sfogliatrici elettriche

particolare comando
a pedale opzionale

particolare accessorio
taglia croissant opzionale

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q6500	PLANETARIA da banco lt. 6,8 con variatore di velocità, frusta, gancio e spatola	23,1×55×39,5	0,5
Q6501	PLANETARIA da banco lt. 12 con variatore di velocità elettronico ad inverter frusta, gancio e spatola, timer	43×52×66	0,4
Q6502	PLANETARIA da banco lt. 20 con variatore di velocità elettronico ad inverter frusta, gancio e spatola, timer	50×55×80,5	0,6
Q6550	IMPASTATRICE a bracci tuffanti, capacità fino a kg. 45, vasca lt. 67 con 2 velocità e 2 timer digitali	70×87×133	2,2
Q6551	IMPASTATRICE a bracci tuffanti, capacità fino a kg. 45, vasca lt. 67 con inverter per variazione velocità e timer digitale	76×87×133	2,2
Q6552	IMPASTATRICE a bracci tuffanti, capacità fino a kg. 65, vasca lt. 95 con 2 velocità e 2 timer digitali	70×87×142	2,2
Q6553	IMPASTATRICE a bracci tuffanti, capacità fino a kg. 65, vasca lt. 95 con inverter per variazione velocità e timer digitale	76×87×142	2,2
Q6013	SFOGLIATRICE ELETTRICA da banco, con scivoli, larg. rulli mm. 500	97,2×82,7×47,7	0,4
Q6011	SFOGLIATRICE ELETTRICA da banco, con tappeti motorizzati mm. 1000 - larg. rulli mm. 500 con variatore di velocità	95,5×245×55,5	0,6
Q6012	SFOGLIATRICE ELETTRICA a basamento, con tappeti motorizzati mm. 1200, larg. rulli mm. 600 con variatore di velocità	105,5×285×128	0,6

QMFG1800 | Friggitrice da banco a gas linea pasticceria

QPFE1813 | Friggitrice da banco elettrica linea pasticceria

Q3320 | Multifunzione (gelatiere, pastorizzatore, cuocicrema)

Un'unica multifunzione per pastorizzare e mantecare creme, gelato, torte, semifreddi, riso per pasticceria, pasta choux, gelatine, confetture e marmellate, panna cotta e mousse, ma anche cuocere e mantecare besciamella, polenta, ragù, sughi e risotti. Programmi e ricette memorizzati e da personalizzare.

Il buon gelato semplice e veloce.

Q3300 | Mantecatore da banco

Una vaschetta intera per ciclo!

Q3330 | Mantecatore da banco

Stile ed eleganza per il tuo locale.

Q3340 | Conservatori per carapine

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas	Produttività
QMFG1800	FRIGGITRICE A GAS da banco lt. 18, linea pasticceria	70×58×25		12	
QPFE1813	FRIGGITRICE ELETTRICA da banco lt. 21, linea pasticceria	70×58×25	6,8		
Q3300	MANTECATORE ELETTROMECCANICO con lavorazione verticale, inverter ed estrazione automatica, raffreddamento ad aria	43,5×60,5×59,5	1,6		15lt/h (gelato)
Q3320	MULTIFUNZIONE ELETTRONICA (gelatiere, pastorizzatore, cuocicrema) con lavorazione verticale, controllo densità, inverter ed estrazione automatica - raffreddamento ad aria	43,5×60,5×59,5	1,6		15lt/h (gelato) 5lt/ciclo 50min (crema)
Q3330	MANTECATORE ELETTRONICO con lavorazione orizzontale, controllo densità ed inverter, raffreddamento ad aria	43,5×79,8×69,2	1,6		20lt/h (gelato)
Q3340	CONSERVATORE A RAFFR. STATICO +4°-25°C su ruote con n. 4 carapine da lt. 2,5 (carapine e coperchi coibentati)	49,5×49,5×99,2	0,2		

Adatta per piccoli impasti nella ristorazione/ gastronomia e pizza per celiaci.

Q6020 | Impastatrice a spirale da banco

Q6021, Q6022, Q6023, Q6024, Q6025 | Impastatrici a spirale

Pignone con ingranaggi inox, trasmissione diretta al motore, pulsante per funzionamento in continuo e comandi a pedale di serie.

Q6005, Q6006 | Stendipizza/sfogliatrici a rulli

Adatto per bar, piccola ristorazione e pizza per celiaci.

Q5000 | Fornetto pizza/snack elettrico

Q5001, Q5002 | Forni elettrici monoblocco 4+4 pizze

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Dim. Vasca/camera LxPxH (cm)
Q6020	IMPASTATRICE A SPIRALE da banco, capacità impasto kg. 8, con griglia inox	30×55×54	0,4	10lt
Q6021	IMPASTATRICE A SPIRALE, capacità impasto kg. 17, con ruote, griglia inox e timer	40×70×61 (h+7 c/ruote)	1,1	22lt
Q6022	IMPASTATRICE A SPIRALE, capacità impasto kg. 17, con ruote, griglia inox e timer	40×70×61 (h+7 c/ruote)	0,8	22lt
Q6023	IMPASTATRICE A SPIRALE, capacità impasto kg. 17, con ruote, griglia inox e timer	40×70×61 (h+7 c/ruote)	1,1	22lt
Q6024	IMPASTATRICE A SPIRALE, capacità impasto kg. 25, con ruote, griglia inox e timer	45×74×61 (h+7 c/ruote)	1,1	33lt
Q6025	IMPASTATRICE A SPIRALE, capacitò impasto kg. 33, con ruote, griglia inox e timer	51×84×67 (h+11 c/ruote)	1,5	42lt
Q6005	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE elettrica a rulli inclinati con pedale, Ø pasta cm. 14-31	44×34×64	0,4	
Q6006	STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE elettrica a rulli inclinati con pedale, Ø pasta cm. 16-40	54×39×74	0,4	
Q5000	FORNO PIZZA elettrico, bocca cm. 11h	55,5×46×29	2,2	40,5×40,5×11
Q5001	FORNO PIZZA elettrico monoblocco a 2 camere, 4+4 pizze fino Ø cm. 35	92,5×83,5×54,5	4,8+4,8	70×70×14
Q5002	FORNO PIZZA elettrico monoblocco a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 36	101×85×75	6+6	72×72×14

Particolare camera interna completamente in pietra refrattaria

Q5010 | Forni elettrici Hi-performance monoblocco 6+6 pizze

Q5004 | Forni elettrici monoblocco 6+6 pizze

Forno polivalente con altezza camera 18 cm, adatto anche per ristorazione/ gastronomia gourmet: pane, focacce, dolci, pizza e prodotti da forno in genere.

Q5015 | Forno elettrico sovrapponibile

Q078 | Forno a gas Hi-performance sovrapponibile

Q5005 | Forno elettrico Hi-performance sovrapponibile ad angolo

SOLUZIONE SALVASPAZIO: forno ad angolo elettronico con comandi touch. Predisposto per affiancamento tavoli e tavoli pizza, con supporto aperto per alloggiamento impastatrice.

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas	Dim. Camera LxPxH (cm)
Q5010	FORNO PIZZA elettrico Hi-performance con bocca larga a 2 camere 6+6 pizze fino Ø cm. 36	137×85×75	9+9		108×72×14
Q5004	FORNO PIZZA ELETTRICO ad alta resa, a 2 camere interamente in pietra refrattaria, 6+6 pizze fino Ø cm. 36	101×121×75	9+9		72×108×14
Q5015	FORNO PIZZA elettrico gourmet sovrapponibile con bocca alta da cm. 18, 4 pizze fino Ø cm. 35 o n. 2 teglie EN (cm.60×40)	112,5×83×46,5	6,4		84×70×18
Q078	FORNO PIZZA a gas sovrapponibile Hi-performance con bocca larga, 6 pizze fino Ø cm. 36	145,5×94×47		22,5	108×72×15,5
Q5005	FORNO PIZZA elettrico ad angolo Hi-performance, sovrapponibile, 7 pizze fino Ø cm. 36, comandi digitali	68×136×143×74×89×45	11,8		60×108×108×60×70×16

Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente.

Q008, Q009, Q2035 | Banchi pizza con portabacinelle refrigerato

Piani di lavoro in granito con alzatina
del portabacinelle refrigerato alta cm. 20
per garantire maggiore spazio e manovrabilità ottimale !!

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW
Q008	BANCO PIZZA monofase a 2 porte refrigerate, piano con alzatina h. 20 cm. in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 con motore indipendente e vetri dritti (bacinelle escluse)	140×80×147	0,2
Q009	BANCO PIZZA monofase a 2 porte refrigerate, piano con alzatina h. 20 cm. in granito, cassettiera a 7 cassetti con guide inox (per cassette cm.60×40), completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse)	200×80×147	0,2
Q2035	BANCO PIZZA monofase a 3 porte refrigerate, piano con alzatina h. 20 cm. in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse)	200×80×147	0,2

I NUMERI DEL GRUPPO ASSOGI
A VOLTE DICONO DI PIÙ DELLE PAROLE

506

NUMERO TOTALE DI PERSONE IN ORGANICO

105 agenti / venditori
95 progettisti
95 addetti segreteria / amministrazione
186 tecnici
59 altro

186

TECNICI, DI CUI 76 CON CERTIFICAZIONE F-GAS
(qualifica di frigorista)

207

AUTOMEZZI PER ASSISTENZA TECNICA E MONTAGGI

42.625

SUPERFICIE GLOBALE SEDI (mq)
di cui **22.730** magazzino / officina riparazioni e **19.895** showroom

35

SALE DEMO / CORSI

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

Hotel The One - Riccardo Callegari Photographer

Masseria Auraterrae - Michelangelo Convertino Photography

Foto: archivio Assogi

Qucino

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

ECCO ALCUNE REALIZZAZIONI ASSOGI!

Copyright 2025 Consorzio Assogi All Rights Reserved.
I prodotti possono subire modifiche, migliorie tecniche
o annullamenti di fine serie decisi dai costruttori,
in qualsiasi momento e senza preavviso.

qucino

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

per informazioni e acquisti:

interhotel
Gastronomy systems

INTERHOTEL S.r.l.
Via Alfred Ammon 29, 39042, Bressanone (BZ)
Tel: 0472 836183 - Fax: 0472 208035
email: info@interhotel.bz.it
www.interhotel.bz.it

qucino.it
qucinooptimum.it
assogi.it

FSC
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C124723