



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



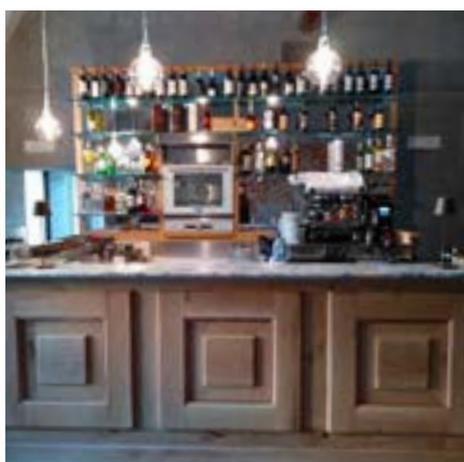
FORMAZIONE, AGGIORNAMENTI E CONSULENZA DI SETTORE



**Le scelte
green
di Assogi**



Progetta e realizza
con noi la tua idea!





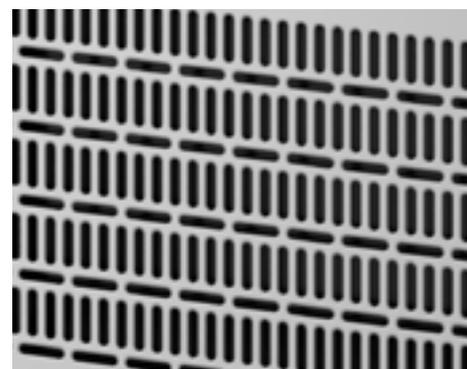
Q007, Q2084, Q2098 | Abbattitori-surgelatori



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"	75x70x85	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"	77x80x149	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"	77x80x195	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



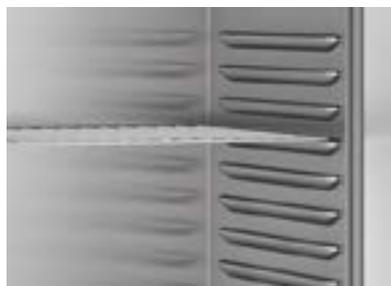
Q2045 | Tavolo frigo senza alzatina



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

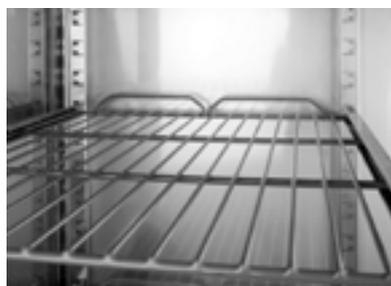
Armadi con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione a gas R290: grande risparmio energetico e attenzione all'ambiente.



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	78×72×208	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

Qucino | 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 | Frollatori 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

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 Crieded, 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

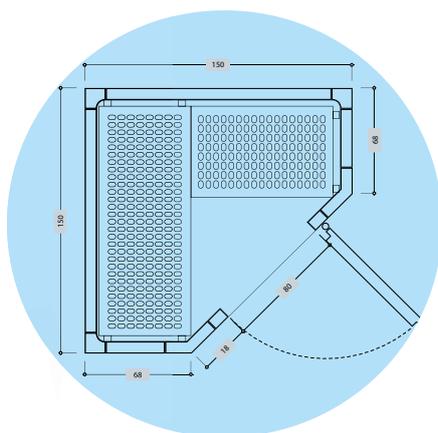


Q3102, Q3114 | Cella TN 0°C+5°C monoblocco a parete
Q3103, Q3117 | Cella BT -20°C monoblocco a parete



Q3112, Q3113 | Cella TN 0°C+5°C monoblocco a soffitto
Q3115, Q3116 | Cella 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 | Cella corner TN 0°+5°C monoblocco a soffitto
Q3110, Q3111 | Cella corner TN 0°+5°C monoblocco a parete



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)

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

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 It. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	95×95×255	1,1	60
Q3205	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da It. 3288 a 2 porte, unità refrigerante sopra porta	175×95×255	1,1	60
Q3206	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da It. 4901 a 3 porte, unità refrigerante sopra porta	255×95×255	1,1	60
Q3207	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da It. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	103×103×263	1,5	100
Q3208	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da It. 3288 a 2 porte	183×103×263	1,5	100
Q3209	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da It. 4901 a 3 porte	263×103×263	1,5	100
Q3210	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da It. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	95×95×255	1,1	60
Q3211	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da It. 3288 a 2 porte, unità refrigerante sopra porta	175×95×255	1,1	60
Q3212	ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da It. 4901 a 3 porte, unità refrigerante sopra porta	255×95×255	1,1	60
Q3213	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da It. 1674 a 1 porta, unità refrigerante sopra porta	103×103×263	1,5	100
Q3214	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da It. 3288 a 2 porte, unità refrigerante sopra porta	183×103×263	1,5	100
Q3215	ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da It. 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



QICET051E | Forno elettrico combinato con autolavaggio incluso



particolare comandi elettronici




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 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. 60x40), comandi manuali	77,7x72,9x77,7	7,3
QICEM071E	FORNO ELETTRICO combinato 7x GN 1/1, 7x EN (cm. 60x40), comandi manuali	77,7x72,9x94,2	12,5
QICET051E	FORNO ELETTRICO combinato 5x GN 1/1, 5x EN (cm. 60x40), comandi elettronici con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità sonda al cuore e autolavaggio	77,7x72,9x77,7	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



QICGM101E | Forno a gas combinato

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

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW/gas
QICGM051E	FORNO A GAS combinato 5x GN 1/1, 5x EN (cm. 60x40), comandi manuali	77,7x72,9x77,7	8,5
QICGM071E	FORNO A GAS combinato. GN 1/1, 7x EN (cm. 60x40), comandi manuali	77,7x72,9x94,2	12
QICGT071E	FORNO A GAS combinato. 7x GN 1/1, 7x EN (cm. 60x40), comandi elettronici, con display alfanumerico e manopola scroll&push, 99 programmi di cottura, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio	77,7x72,9x94,2	12
QICGM101E	FORNO A GAS combinato. 10x GN 1/1, 10x EN (cm. 60x40), comandi manuali	77,7x72,9x115,2	16



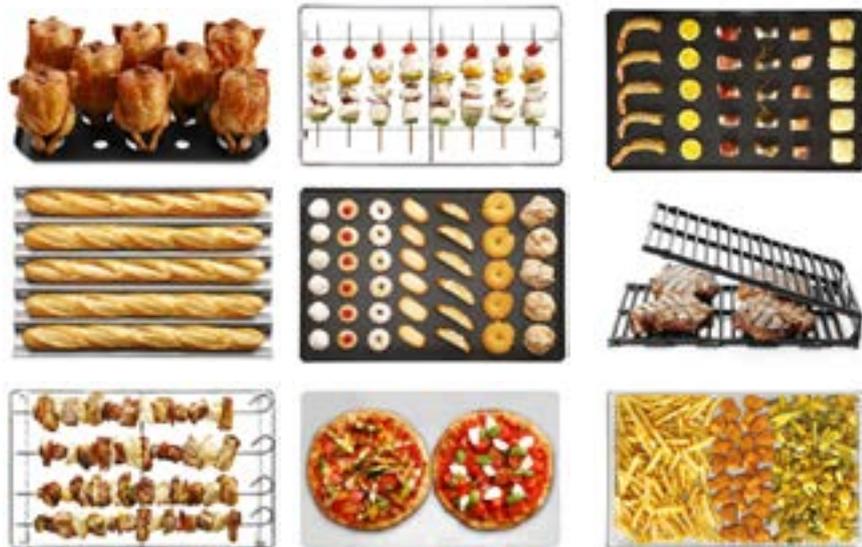
pannello comandi con manopole scroll & push



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.

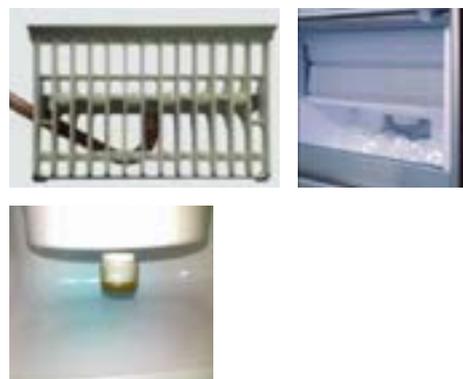
Cottura a convezione, cottura combinata, cottura a vapore e a basse temperature.



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	87,5x65x70,5	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	51x80x88	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	51x80x112	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



Qucino | COTTURA SERIE 700

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 | Elemento neutro



Q454 | Griglia diretta a gas



Q1970 | Kit coperchio speciale basculante per fry top 1/2 modulo

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



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 1/2 MODULO a piastra liscia in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portina	40x70x85		6
Q461	FRY TOP A GAS 1 modulo a piastra liscia in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portine	80x70x85		12
Q466	FRY TOP A GAS 1/2 MODULO a piastra rigata in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portina	40x70x85		6
Q2047	FRY TOP ELETTRICO 1/2 MODULO a piastra liscia in acciaio con termostato, su base armadiata, s/portina	40x70x85	5,4	
Q1970	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP 1/2 modulo			
Q1972	KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP E GRIGLIA 1 modulo			
Q454	GRIGLIA DIRETTA GAS su base armadiata con vasca raccogli grassi	80x70x85		18
Q041	ELEMENTO NEUTRO 1/2 modulo per serie 700	40x70x85		
Q042	PORTINA per elemento 1/2 modulo e 1 modulo con due portine			

Qucino | COTTURA SERIE 900

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



Q403, Q404, 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, igienicità.



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 cassettera 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

S Y S T E M



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 IGIENIZZANTE 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

Qucino | 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			

Qucino | LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

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

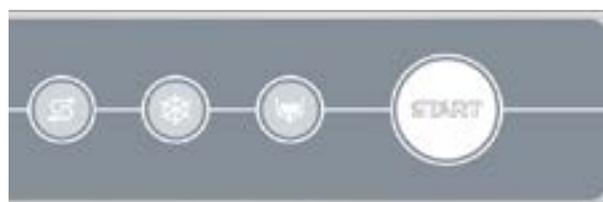


Q4101, Q4105 | Lavastoviglie sottobanco

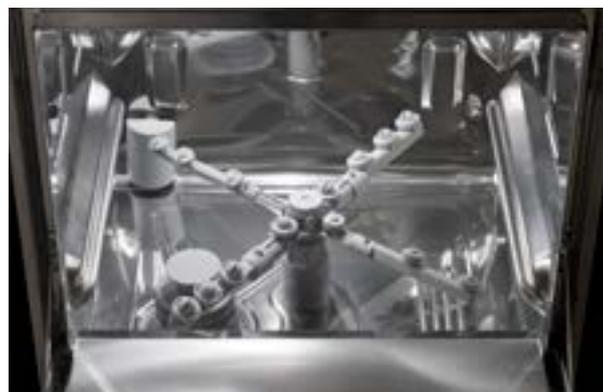


BASE inox
opzionale per
lavastoviglie

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	45x53,5x70	3,2	30,5 29,5	40x40
Q4105	LAVASTOVIGLIE sottobanco cesto fisso, struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch, 4 programmi	46x54,5x71,5	3,2	30,5 29,5	40x40

Qucino | LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

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

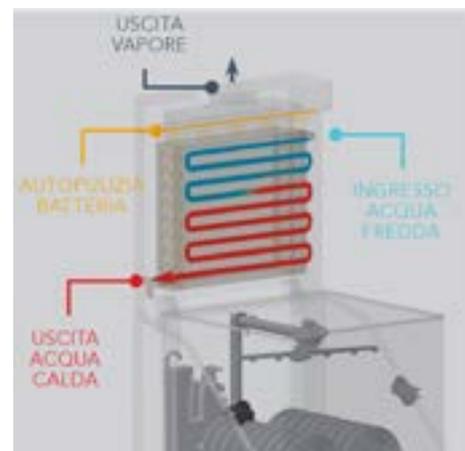
Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	Passaggio utile	Dim. Cesto LxPxH (cm)
Q4014	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE, filtri di superficie inox, comandi elettromeccanici. V. 400 trifase	72x73,5x144,5	10,2	41 ☉	50x50
Q4114	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE, filtri di superficie inox, comandi elettronici con tastiera touch. V. 400 trifase	72x73,5x144,5	10,2	41 ☉	50x50
Q4005B	LAVAOGGETTI/PENTOLE cesto fisso, filtri di superficie inox, comandi elettronici. V. 400 trifase	60x68x85	6,7	40 ☉ 40 ☉	50x50 60x60



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	80x73,5x149	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)	60x51				
T28	TAVOLO ENTRATA/USCITA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE	65x51x86				
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.)	120x73x86 (vasca 50x40x27)				
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	44x48x94	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

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**

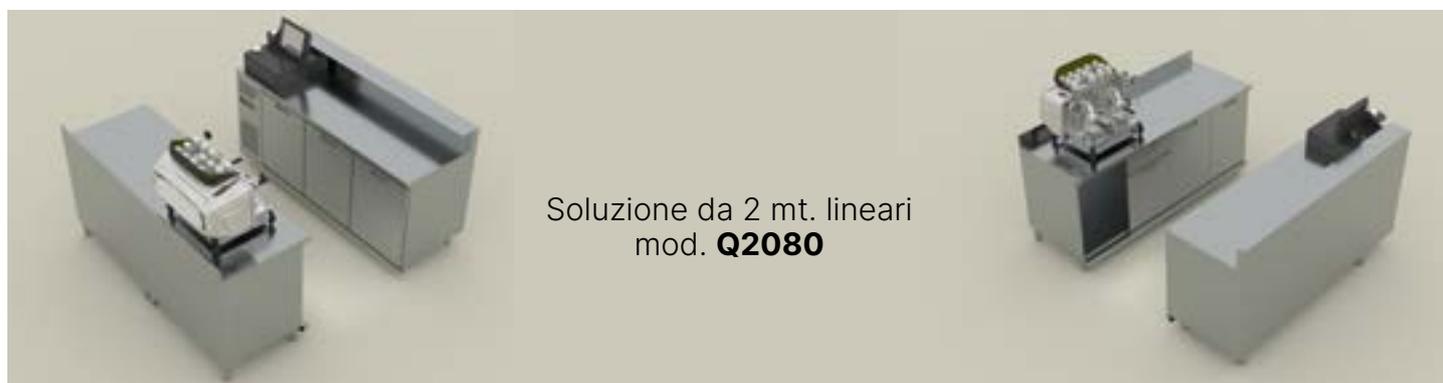




Soluzione da 3,25 mt. lineari
mod. **Q2081**

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	PULISCOZZE da pavimento con cavalletto, capacità di carico kg. 3	40,2×60,9×80	0,3		60 kg/H
Q6203	PULISCOZZE 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



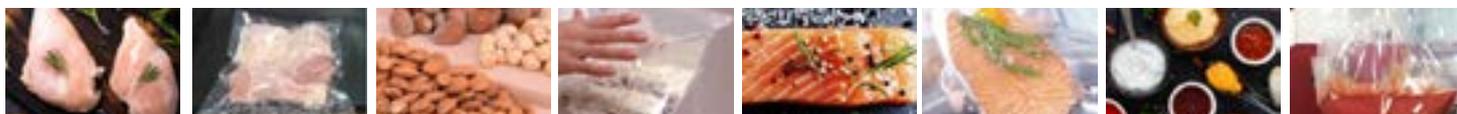
Q702, Q703 | Confezionatrici sottovuoto ad estrazione esterna



La piccola
con la
potenza
delle grandi.



Q706, Q7074, Q702, 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
Q7072	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

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



QMF1800 | 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.

Una vaschetta
intera per ciclo!

Stile ed eleganza
per il tuo locale.



Q3300 | Mantecatore da banco



Q3330 | Mantecatore da banco



Q3340 | Conservatori per carapine

Codice	Descrizione	Dimensioni LxPxH (cm)	kW	kW/gas	Produttività
QMF1800	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, capacità 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



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



Q5005 | Forno elettrico Hi-performance sovrapponibile ad angolo

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	137x85x75	9+9		108x72x14
Q5004	FORNO PIZZA ELETTRICO ad alta resa, a 2 camere interamente in pietra refrattaria, 6+6 pizze fino Ø cm. 36	101x121x75	9+9		72x108x14
Q5015	FORNO PIZZA elettrico gourmet sovrapponibile con bocca alta da cm. 18, 4 pizze fino Ø cm. 35 o n. 2 teglie EN (cm.60x40)	112,5x83x46,5	6,4		84x70x18
Q078	FORNO PIZZA a gas sovrapponibile Hi-performance con bocca larga, 6 pizze fino Ø cm. 36	145,5x94x47		22,5	108x72x15,5
Q5005	FORNO PIZZA elettrico ad angolo Hi-performance, sovrapponibile, 7 pizze fino Ø cm. 36, comandi digitali	68x136x143x74x89x45	11,8		60x108x108x60x70x16

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, cassetteria 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 ASSOGLI
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 Auraterre - 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.



ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI



per informazioni e acquisti:



GANDELLINI EUGENIO

Villaggio Badia, Traversa IV 11, 25132, Brescia

Tel: 030313467 - email: info@gandellinieugenio.it



www.gandellinieugenio.it

qucino.it
qucinooptimum.it
assogi.it

