

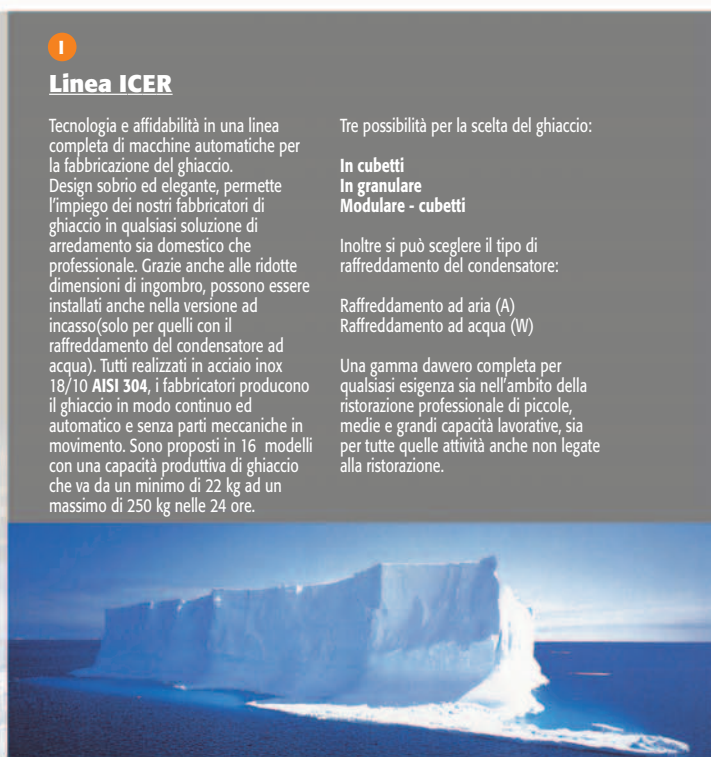


ICER

PRODUTTORI DI GHIACCIO • ICE MAKERS • MACHINE A FABRIQUER DE LA GLACE • EISBEREITER • PRODUCTORES DE HIELO

**giga**  
GRANDI CUCINE





I

### Linea ICER

Tecnologia e affidabilità in una linea completa di macchine automatiche per la fabbricazione del ghiaccio. Design sobrio ed elegante, permette l'impiego dei nostri fabbricatori di ghiaccio in qualsiasi soluzione di arredamento sia domestico che professionale. Grazie anche alle ridotte dimensioni di ingombro, possono essere installati anche nella versione ad incasso (solo per quelli con il raffreddamento del condensatore ad acqua). Tutti realizzati in acciaio inox 18/10 AISI 304, i fabbricatori producono il ghiaccio in modo continuo ed automatico e senza parti meccaniche in movimento. Sono proposti in 16 modelli con una capacità produttiva di ghiaccio che va da un minimo di 22 kg ad un massimo di 250 kg nelle 24 ore.

Tre possibilità per la scelta del ghiaccio:

- In cubetti
- In granulare
- Modulare - cubetti

Inoltre si può scegliere il tipo di raffreddamento del condensatore:

- Raffreddamento ad aria (A)
- Raffreddamento ad acqua (W)

Una gamma davvero completa per qualsiasi esigenza sia nell'ambito della ristorazione professionale di piccole, medie e grandi capacità lavorative, sia per tutte quelle attività anche non legate alla ristorazione.

GB

### ICER Line

Technology and reliability in a complete line of automatic machines for the production of ice. The sober and elegant design allows using our ice makers in any furnishing solution, both for house and professional furnishings. Also thanks to the small overall dimensions, they can be installed in the built-in version as well (just for those with water condenser cooling). They are all made of stainless steel 18/10 AISI 304, the ice makers produce ice continuously, automatically and without mechanic parts moving. They are available in 16 models with a production capability going from minimum 22 kg to maximum 250 kg in 24 hours.

Three possibilities for the choice of ice:

- Ice cubes
- Granular ice
- Modular - ice cubes

Moreover you can choose the kind of cooling for the condenser:

- Air cooling (A)
- Water cooling (W)

A really complete range for any need both in the ambit of the professional catering of small, medium and big work capabilities, and for all those activities, also not connected with the catering.

D

### Baureihe ICER

Technologie und Zuverlässigkeit in einer kompletten Baureihe von automatischen Maschinen für die Herstellung von Eis. Das nüchterne und elegante Design der Eisbereiter ermöglicht ihren Einsatz in jeder Einrichtungslösung im Haushalt und für Beruf. Dank des geringen Platzbedarfs können sie auch in der Einbauversion installiert werden (nur bei Maschinen mit wassergekühltem Kondensator). Alle Versionen bestehen aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304 und produzieren kontinuierlich und automatisch Eis, ohne dass die mechanischen Teile in Bewegung sind. Es gibt 16 Modelle mit einer Produktionskapazität von 22 Kg bis maximal 250 Kg in 24 Stunden.

Drei Möglichkeiten der Eisherstellung:

- In Würfeln
- In Körnern
- Modular - Würfel

Außerdem kann die Kühlweise des Kondensators gewählt werden:

- Lüftgekühlt (L)
- Wassergekühlt (W)

Eine komplette Reihe für jede Anforderung im klein-, mittel- und großstädtischen Gaststättengewerbe und alle nicht mit dem Restaurantfach zusammenhängenden Aktivitäten.

F

### Ligne ICER

Tecnologia et fiabilité au service d'une ligne de machines automatiques qui fabriquent de la glace. Grâce au look à la fois sobre et élégant, nos machines s'adaptent parfaitement à tous les styles d'ameublement tant domestique que professionnel. L'encombrement plutôt faible permet d'opter également pour la version à encastrement (uniquement pour les modèles avec refroidissement du condensateur à eau). Nos machines entièrement construites en inox 18/10 AISI 304, fabriquent de la glace en mode continu et automatique sans aucune pièce mécanique en mouvement. Elles se déclinent en 16 modèles et produisent un minimum de 22 kg à un maximum de 250 kg de glace en 24 heures.

Trois possibilités pour le choix de la glace:

- En glaçons
- Pilée
- Modulaire - glaçons

De plus il est possible de choisir le type de refroidissement du condensateur:

- Refroidissement à air (A)
- Refroidissement à eau (W)

Une gamme qui répond incontestablement à toutes les exigences aussi bien pour la petite, moyenne et grande restauration que pour un usage domestique.

E

### Linea ICER

Tecnologia y fiabilidad en una línea completa de máquinas automáticas para la fabricación del hielo. El diseño sobrio y elegante de nuestros fabricantes de hielo permite su empleo en cualquier tipo de decoración tanto doméstica como profesional. Gracias a sus reducidas dimensiones se pueden instalar también en la versión empotrada (sólo para los modelos con refrigeración del condensador por agua). Realizados todos en acero inox 18/10 AISI 304, los fabricantes producen el hielo en modo continuo y automático sin partes mecánicas en movimiento. Se presentan en 16 modelos con una capacidad productiva de hielo que va de un mínimo de 22 kg a un máximo de 250 kg en 24 horas.

Tres posibilidades para la elección del hielo:

- En cubitos
- Granular
- Modular - cubitos

Además se puede elegir el tipo de refrigeración del condensador:

- Refrigeración por aire (A)
- Refrigeración por agua (W)

Una gama verdaderamente completa para cualquier exigencia tanto en el ámbito de la restauración profesional de pequeñas, medianas y grandes capacidades laborales, como para todas aquellas actividades incluso no relacionadas con la restauración.



**FABBRICATORI DI GHIACCIO SERIE "GIM" • "GIM" SERIES ICE MAKERS • EISBEREITER BAUREIHE "GIM"  
MACHINE A FABRIQUER DE LA GLACE "GIM" • FABRICADORES DE HIELO SERIE "GIM"**

**I**

I fabbricatori di ghiaccio della serie "GIM", sono macchine monoblocco, automatiche e sono particolarmente indicate per bar, ristoranti, pizzerie, pub ecc. e producono "solo" degli splendidi cubetti trasparenti.

Il cubetto è a forma di tronco cono ed è del tipo cristallino\*.

Sono proposti in 10 modelli di cui:

5 sono con il raffreddamento del condensatore ad aria (A)

5 sono con il raffreddamento del condensatore ad acqua (W)

La capacità produttiva va da un minimo di 22 kg. ad un massimo di 90 kg nelle 24 ore.

\*L'acqua in ingresso deve avere il depuratore.

**GB**

*The ice makers of the "GIM" series, are monobloc, automatic machines and they are particularly suitable for bars, restaurants, pizzerias, pubs etc. and they "just" produce wonderful transparent ice cubes.*

*The cube is cone shaped and crystal clear.*

*They are available in 10 models, among which:*

*5 with air condenser cooling (A)*

*5 with water condenser cooling (W)*

*The production capability goes from minimum 22 kg to maximum 90 kg in 24 hours.*

*\*Incoming water must have a purifier.*



**GIM22A  
GIM22W**



**GIM30A  
GIM30W**

**GIM40A  
GIM40W**



**GIM65A  
GIM65W**



**F**

*Ces machines qui font partie de la série "GIM", sont des machines monobloc automatiques et sont tout particulièrement indiquées pour les bars, restaurants, pizzerias, pubs ; elles distribuent de magnifiques glaçons transparents.*

*Le glaçon est en forme de cône tronqué et il est du type cristallin\*.*

*Elles se déclinent en 10 modèles parmi lesquels:*

*5 avec le refroidissement du condensateur à air (A)*

*5 avec le refroidissement du condensateur à eau (W)*

*Ces machines produisent un minimum de 22 kg à un maximum de 90 kg de glace en 24 heures.*

*\* In faut installer un épurateur d'eau.*

**D**

Die Eisbereiter der Baureihe "GIM", sind automatische Einzelblock-Maschinen, die sich besonders für Bars, Restaurants, Pizzerias, Lokale usw. eignen und "nur" herrlich durchsichtige Eiswürfel produzieren.

Der kubikabgeschnittene Eiswürfel ist kristallklar\*.

Es gibt 10 Modelle davon sind:

5 mit luftgekühltem Kondensator (L)

und 5 mit wassergekühltem Kondensator (W)

Die Produktionskapazität liegt zwischen 22 Kg und maximal 90 Kg in 24 Stunden.

\*Das Eingangswasser muss durch den Wasserreiniger gelaufen sein.

**E**

Los fabricantes de hielo de la serie "GIM" son máquinas monobloque, automáticas particularmente indicadas para bares, restaurantes, pizzerías, pub, etc. y producen "solo" espléndidos cubitos transparentes.

El cubito tiene una forma a base de cono y es del tipo cristalino\*.

Se presentan en 10 modelos de los que:

5 son con la refrigeración del condensador por aire (A)

5 son con la refrigeración del condensador por agua (W)

La capacidad productiva va de un mínimo de 22 kg a un máximo de 90 kg en 24 horas.

\* El agua en entrada debe tener un depurador.



**GIM90A  
GIM90W**



**FABBRICATORI DI GHIACCIO DELLA SERIE GIF • GIF SERIES ICE MAKERS • EISBEREITER DER BAUREIHE GIF  
MACHINE A FABRIQUER DE LA GLACE DE LA SERIE GIF • FABRICADORES DE HIELO DE LA SERIE GIF**

**I**

I fabbricatori della serie "GIF", sono macchine ideali per la produzione del ghiaccio granulare o in scaglie per bar, ristoranti, self-service, laboratori, gastronomie, pescherie ecc. ovunque vi sia la necessità di raffreddare, conservare e mantenere i prodotti alimentari o di altra natura. Il ghiaccio granulare lo troviamo in bellavista sulle saladette dove si devono mettere in mostra i prodotti e bisogna mantenere bassa la temperatura del prodotto. Altro impiego lo troviamo sui banchi delle pescherie insieme al pesce da offrire al pubblico. L'effetto visivo risulta essere sempre gradevole non trascurando poi anche la sensazione di fresco che d'impatto si percepisce.

Sono proposti in 2 modelli con la sola possibilità del raffreddamento del condensatore ad aria. La capacità produttiva va da un minimo di 85 kg. ad un massimo di 200 kg. nelle 24 ore.

**GB**

The "GIF" series ice makers are machines ideal for making granular or crushed ice for bars, restaurants, self-services, laboratories, gastronomy shops, fish-shops etc. wherever you need cooling, preserving and keeping food or other products. Granular ice is displayed on the saladette where products must be exposed while keeping a low temperature. We can also find it on the counters of fish-shops together with the fish that is be sold to the public. The visual effect is always pleasant and you won't forget the sensation of freshness you perceive at the first impact.

2 models are available only with the possibility of having an air condenser cooling. The productive capability goes from minimum 85 kg to maximum 200 kg in 24 hours.

**D**

Die Eisbereiter der Baureihe "GIF" sind ideal für die Herstellung von körnigem Eis oder Eis in Scheiben für Bars, Restaurants, Selbstbedienungsgaststätten, Werkstätten, Imbisse, Fischgeschäften usw., wo Lebensmittelprodukte oder andere Produkte gekühlt, konserviert und frisch gehalten werden müssen. Das körnige Eis finden wir auf Saladette, wo die zu kühlenden Produkte ausgestellt sind. Eine andere Verwendung findet sich für Theken der Fischgeschäfte, wo der Fisch verkauft wird. Der optische Effekt ist stets angenehm und betont den Eindruck von Frische, den man beim Eintreten ins Geschäft hat.

Es gibt 2 Modelle mit luftgekühltem Kondensator. Die Produktionskapazität liegt zwischen 85 Kg und maximal 200 Kg in 24 Stunden.



**GIF85A**

**GIF200A**



**F**

Ces machines qui font partie de la série "GIF", sont des machines idéales pour la fabrication de glace pillée pour les bars, restaurants, self-service, laboratoires, traiteurs, poissonneries etc. partout où il faut réfrigérer, conserver et maintenir les produits alimentaires ou de toute autre nature au frais. La glace pillée se trouve en abondance sur bon nombre d'étals car elle permet de conserver le produit toujours frais. De prime abord, la glace procure un certain plaisir lié à une sensation de fraîcheur.

Ces machines se déclinent en 2 versions mais uniquement avec le refroidissement du condensateur à air. Elles produisent un minimum de 85 kg à un maximum de 200 kg de glace en 24 heures.

**E**

Los fabricantes de la serie "GIF" son máquinas ideales para la producción de hielo granular o en escamas (frappé) para bares, restaurantes, self-service, laboratorios, charcuterías, pescaderías, etc. donde exista la necesidad de enfriar, conservar y mantener los productos alimentarios o de otra naturaleza. El hielo granular lo encontramos principalmente en las "saladette" (expositores refrigerados) donde es necesario mostrar los productos y a la vez mantener baja la temperatura del producto. Otro empleo lo encontramos en los mostradores de las pescaderías junto al pescado que se ofrece al público. El efecto visual resulta siempre agradable sin abandonar también la sensación de fresco que inmediatamente se percibe.

Se presentan en 2 modelos con la sola posibilidad de refrigeración del condensador por aire. La capacidad productiva va de un mínimo de 85 kg a un máximo de 200 kg en 24 horas.

GIM180



GIM250



FABBRICATORI DI GHIACCIO DELLA SERIE GIM MODULARE • ICE MAKERS IN THE MODULAR GIM SERIES • EISBEREITER DER BAUREIHE GIM MODULAR  
MACHINE A FABRIQUER DE LA GLACE DE LA SERIE GIM MODULAIRE • FABRICADORES DE HIELO DE LA SERIE GIM MODULAR



I

I fabbricatori della serie "GIM" Modulare, sono macchine progettate e realizzate per le grandi produzioni. Sono particolarmente indicati per gli hotels, gli ospedali e per tutte le comunità e producono solo il ghiaccio in cubetti.

Sono proposti in 4 modelli di cui:

2 sono con il raffreddamento del condensatore ad aria (A)

2 sono con il raffreddamento del condensatore ad acqua (W)

La capacità produttiva va da un minimo di 180 kg. ad un massimo di 250 kg nelle 24 ore.

Le macchine modulari possono essere corredate anche di un contenitore per la conservazione del ghiaccio della capienza di 200 kg. di cubetti (GIB 200).

GB

The ice makers of Modular "GIM" Series are machines designed and created for big productions. This particular type of ice cube is extremely suitable for hotels, hospitals and for all insitutions.

They are available in 4 models among which:

2 have air condenser cooling (A)

2 have water condenser cooling (W)

The productive capability goes from minimum 180 kg to maximum 250 kg in 24 hours.

Modular machines can be equipped with a container, for keeping ice, of a capacity of 200 kg of cubes (GIB 200).

D

Die Eisbereiter der Baureihe "GIM" Modular wurden geplant und entwickelt für große Produktionsmengen. Diese sind besonders für Hotels, Krankenhäuser und Gemeinschaftseinrichtungen geeignet, und produzieren nur Eiswürfeln.

Es gibt 4 Modelle davon sind:

2 mit luftgekühltem Kondensator(A)

2 mit wassergekühltem Kondensator (W)

Die Produktionskapazität liegt zwischen 180 Kg und maximal 250 Kg in 24 Stunden.

Die Modular-Maschinen können auch mit einem 200 Kg fassenden Fach für Eiswürfel ausgestattet werden (GIB 200).

F

Ces machine qui font partie de la série "GIM" Modulaire, sont des machines conçues et réalisées pour de grosses productions. Elles s'adressent particulièrement aux hôtels, hôpitaux et à toutes les communautés et fabriquent seulement des glaçons.

Elles se déclinent en 4 modèles parmi lesquels:

2 avec le refroidissement du condensateur à air (A)

2 avec le refroidissement du condensateur à eau (W)

Elles produisent un minimum de 180 kg à un maximum de 250 kg de glace en 24 heures.

Les machines modulaires peuvent être équipées d'un conteneur qui permet de conserver la glace capable de contenir 200 kg de glaçons (GIB 200).

E

Los fabricantes de la serie "GIM" Modular, son máquinas proyectadas y realizadas para las grandes producciones. Son particularmente ideales para los hoteles, los hospitales y para todas las comunidades, y producen sólo cubitos de helo.

Se presentan en 4 modelos de los que:

2 son con la refrigeración del condensador por aire (A)  
2 son con la refrigeración del condensador por agua (W)

La capacidad productiva va de un mínimo de 180 kg a un máximo de 250 kg en 24 horas.

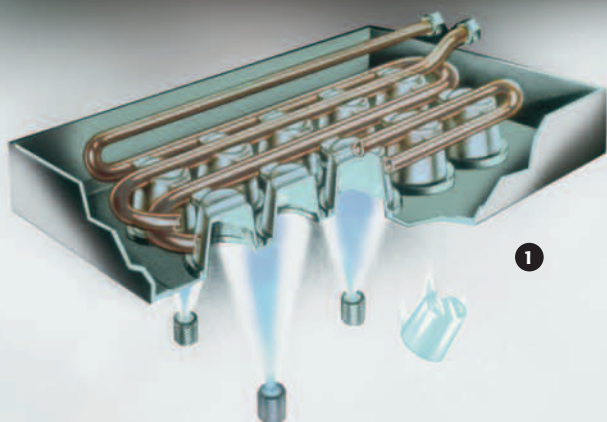
Las máquinas modulares pueden equiparse también con un recipiente para la conservación del hielo con capacidad para 200 kg de cubitos (GIB 200).



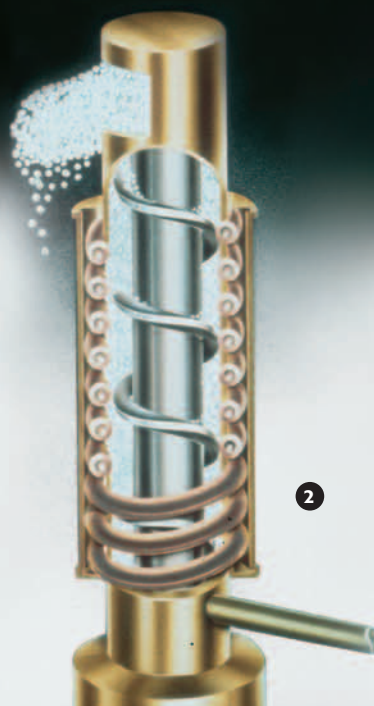
GIB200



**PRODUZIONE DEL GHIACCIO • ICE MAKING • PRODUKTION DAS EIS • PRODUCTION DE GLAÇONS • PRODUCCIÓN DE HIELO**



1



2



3

**I**

L'affidabilità e la tecnologia di Giga Grandi Cucine hanno creato "ICER", una linea completa di macchine automatiche per la produzione del ghiaccio. Tre scelte a disposizione, tutte con un sistema tecnologico fra i più avanzati e sicuri.

**1) Schema per la produzione del ghiaccio in cubetti.**

**2) Schema per la produzione del ghiaccio granulare o in scaglie.**

**3) Schema per la produzione del ghiaccio in cubetti con sistema modulare.**

Una gamma davvero completa per qualsiasi esigenza.

**GB**

*The creation of "ICER", a complete range of automatic machines for ice making, is backed by Giga Grandi Cucine reliability and technology. Three different models are available, each of them equipped with one of the most advanced and safest technological system:*

**1) Scheme for the production of ice cubes.**

**2) Scheme for the production of granular or crushed ice.**

**3) Scheme for the production of ice cubes with modular system.**

*The range is really complete and can meet any requirement.*

**D**

"ICER", das zuverlässige Produkt de Giga Grandi Cucine Technologie. Eine komplette Serie von automatische Eismaschinen. Drei Modelle modernster Technologie zur Auswahl:

**1) Produktionsschema für Eiswürfel.**

**2) Produktionsschema für Eis in Körnern oder Scheiben**

**3) Produktionsschema für Eiswürfel mit Modular-System.**

Eine vollständige Serie für alle Anforderungen.

**F**

*La fiabilité et la technologie Giga Grandi Cucine ont donné naissance à "ICER", une ligne complète de machines automatiques pour la production de glaçons. Trois choix vous sont proposés et tous sont dotés d'un système technologique de pointe et sûr.*

**1) Schéma pour la fabrication de glaçons.**

**2) Schéma pour la fabrication de glace pillée.**

**3) Schéma pour la fabrication de glaçons avec système modulaire.**

*Une gamme vraiment complète qui permet de satisfaire toutes les exigences.*

**E**

La fiabilidad y la tecnología de Giga Grandi Cucine han creado "ICER", una línea completa de máquinas automáticas para la producción del hielo. Tres tipos disponibles, todos con una sistema tecnológico entre los más avanzados y seguros.














**1) Esquema para la producción de hielo en cubitos.**

**2) Esquema para la producción de hielo granular o en escamas.**

















**3) Esquema para la producción de hielo en cubitos con sistema modular.**

Una gama verdaderamente completa para cualquier exigencia.


## LEGENDA

	Dimensioni esterne in cm. <i>Outer sizes in cm.</i> Außenmaße in cm. <i>Dimensions extérieures en cm.</i> Dimensión exterior in cm.		Consumo acqua <i>Water consumption</i> Wasserverbrauch <i>Consommation eau</i> Consumo agua		Potenza assorbita <i>Absorbed power</i> Aufgenommene Leistung <i>Puissance absorbée</i> Potencia absorbida		Peso <i>Weight</i> Gewicht <i>Poids</i> Peso
	Tipo di raffreddamento <i>Cooling</i> Kühlung <i>Refrroid</i> Tipo de refrigeración		Amp. marcia <i>Start amp.</i> Amp. Betriebsstrom <i>Amp. en marche</i> Amp. marcha		Consumo kW/24h <i>Daily consumption kW/24h</i> Verbrauch kW/24h <i>Consommation kW en 24h</i> Consumo kW/24h		Volume totale con imballo <i>Total volume including packaging</i> Gesamtvolumen mit Verpackung <i>Volume total avec emballage</i> Volumen total con embalaje
	Produzione massima 24h <i>Max production Kg/24h</i> Maximale Production Kg/24h <i>Production max Kg/24h</i> Producción máxima 24 h		Amp. max <i>Max amp.</i> Amp. max <i>Amp. maximum</i> Amp. max		Durata ciclo (minuti) <i>Cycle time (mins)</i> Zyklusdauer (Minuten) <i>Duree du cycle (min.)</i> Duración ciclo (minutos)		
	Capacità serbatoio <i>Bin capacity</i> Fassungswormogen Tank <i>Capacité cabinet</i> Capacidad depósito		Tensione di alimentazione <i>Power requirements</i> Spannung <i>Tension d'alimentation</i> Tension alimentación				

## FABBRICATORI DI GHIACCIO ICE MAKERS EISBEREITER MACHINE A FABRIQUER DE LA GLACE FABRICADORES DE HIELO

													
	LxPxH		Kg/24h	Kg	l/h	A	A <sub>MAX</sub>	volt	kW	kW/24h	min.	Kg	m <sup>3</sup>
<b>GIM22A</b>	38x49,5x67	~~~~~	22	8	4	1,9	9	230	0,26	5	22'	41	0,21
<b>GIM22W</b>	38x49,5x67	⊗⊗⊗	22	8	11	1,9	9	230	0,26	5	22'	41	0,21
<b>GIM30A</b>	45,5x52,5x71	~~~~~	30	15	4	2,5	11	230	0,31	6,5	25'	46	0,25
<b>GIM30W</b>	45,5x52,5x71	⊗⊗⊗	30	15	15	2,0	11	230	0,32	6	25'	46	0,25
<b>GIM40A</b>	52,5x52,5x80	~~~~~	40	20	6	3,5	17	230	0,45	9	20'	53	0,32
<b>GIM40W</b>	52,5x52,5x80	⊗⊗⊗	40	20	16	3,0	17	230	0,40	7,5	20'	53	0,32
<b>GIM65A</b>	69x53x87	~~~~~	65	30	7	5,0	20	230	0,70	14	20'	79	0,46
<b>GIM65W</b>	69x53x87	⊗⊗⊗	65	30	34	4,0	20	230	0,55	12,5	20'	79	0,46
<b>GIM90A</b>	69x53,3x87	~~~~~	90	30	11	5,3	26	230	0,92	16	15	80	0,46
<b>GIM90W</b>	69x53,3x87	⊗⊗⊗	90	30	42	5,3	26	230	0,92	16	15	80	0,46
													
<b>GIF85A</b>	66x53x86	~~~~~	85	21	96	2,1	9,1	230	0,35	8,5	-	71	0,48
<b>GIF200A</b>	53,5x53,5x52,5	~~~~~	200	55	200	3,4	15,8	230	0,67	16	-	55	0,30
													
<b>GIM180A</b>	80x60x53	~~~~~	180	89	16	6,5	30	230	0,90	24	20	89	0,42
<b>GIM180W</b>	80x60x53	⊗⊗⊗	180	89	100	6	30	230	0,90	22	20	89	0,42
<b>GIM250A</b>	80x60x68	~~~~~	265	108	21	9	40	230	1,35	37	22	108	0,45
<b>GIM250W</b>	80x60x68	⊗⊗⊗	265	108	140	8	40	230	1,35	35	22	108	0,45

## CONTENITORI DI GHIACCIO ICE CONTAINERS EISBEHÄLTER CONTENEURS A CONSERVER LA GLACE RECIPIENTES DEL HIELO

	<b>GIB200</b>	80,5x79,5x101	-	-	-	-	-	-	-	-	-	57	0,98
---	---------------	---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	------

~~~~~ = Aria/Air/Luft/Air/Aire  
⊗⊗⊗ = Acqua/Water/Wasser/Eau/Agua



GIGA GRANDI CUCINE srl  
si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che riterrà utili senza preavviso.  
reserves the rights to make changes in his products without notice.  
se réserve le droit d'apporter à ses articles les modifications qu'elle jugera utiles sans préavis.  
behält sich vor, soweit es für notwendig halt, Änderungen an ihre Artikeln ohne Voranzeige vorzunehmen.  
se reserva el derecho de aportar a los productos las modificaciones que considere útiles sin previo aviso.



• SINCE 1967 •

GIGA GRANDI CUCINE srl Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 Scandicci (FI) - Italy  
Tel. +39 055 721 305 - 722 331 (11linee R.A.) - Fax +39 055 731 0056  
[www.gigagrandicucine.it](http://www.gigagrandicucine.it) - e-mail: [info@gigagrandicucine.it](mailto:info@gigagrandicucine.it)