



# MARINA

COTTURA • COOKING • KOCH • CUISSON • COCCIÓN



1

GB

**MARINA**

The cooking line MARINA is dedicated to kitchen systems that are built on ships, private yachts or passenger boats, which provide a refreshment service during the navigation. All the equipment has been realized giving particular attention to its functionality. The choice of specific material and the adoption of technical solutions and practical devices guarantee maximum safety besides absolute excellence in performance quality. The structure of these appliances has been entirely realized in 18/10 AISI 304 stainless steel suitable to support the aggression of sea agents. All equipment has particular flanged feet in stainless steel, that are adjustable in height allowing to be fixed to the floor of the machines themselves. The kitchen cooking tops have a particular system that blocks pots and pans in place to guarantee operativeness also during the navigation.

Upon request, besides what is listed in the present catalogue, we are able to design and realize custom-made plants, following customer's specifications, both in developing a single-block "multipurpose" front and a counter island (see photo 1). All the compositions, whether standard or special, can be endowed with a base to cover the supporting feet avoiding dirt build up under the machines. Besides the voltages reported in the tables and the ground standards, upon request, we are able to realize machines with special voltages such as for example 110V 50/60HZ, 208V 50/60HZ etc. All the cooking blocks have rounded edges in respect of all hygienic and safety norms.

D

**MARINA**

Die Küchenproduktreihe MARINA umfasst Küchen für private Schiffe, Yachten oder Passagierschiffe mit Verpflegungsservice an Bord. Alle Ausstattungen wurden mit besonderem Augenmerk auf die Funktionalität entwickelt. Die Wahl spezifischer Materialien und der Einsatz entsprechender technischer Lösungen und praktischer Maßnahmen garantieren maximale Gebrauchssicherheit und eine absolut hervorragende Qualität. Die Struktur der Geräte besteht vollständig aus Edelstahl 18/10 AISI 304, das den Witterungsbedingungen auf See standhält. Sämtliche Ausstattungen haben spezielle geflanschte, höhenverstellbare Füße aus Edelstahl, die ihre Fixierung auf dem Fußboden ermöglichen. Die Kochfelder sind mit einem spezifischen Topfhaltesystem ausgestattet und garantieren so die Nutzung auch während der Fahrt.

Auf Wunsch planen und bauen wir, außer den im Katalog aufgeführten Produkten, auch Anlagen nach Maß entsprechend den spezifischen Angaben des Kunden; hierbei bieten wir sowohl Mehrzweck-Einzelblock-Frontausführungen als auch Inselversionen (siehe Foto 1). Alle Standard- oder Sonderanfertigungen können mit einem Sockel versehen werden, der die Füße abdeckt und so die Anhäufung von Schmutz unter den Geräten verhindert. Außer den in den Tabellen aufgeführten Volt-Stärken und den Erdungsstandards bauen wir auf Anfrage Geräte mit speziellen Volt-Stärken wie z. B. 110V 50/60HZ, 208V 50/60HZ etc. Alle Küchenblöcke haben abgerundete Ecken, entsprechend den Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien.



**F**

**MARINA**

*La ligne de cuisson MARINA est destinée aux équipements de cuisine qui doivent être installés à bord de Bateaux, de Yachts privés ou d'embarcations pour passagers prévoyant un service de restauration au cours de la navigation.*

*Tous les équipements ont été réalisés avec une attention particulière s'adressant à la fonctionnalité de l'utilisation.*

*Le choix de matériaux spécifiques ainsi que l'adoption de solutions techniques et de procédés pratiques garantissent la plus grande sécurité d'emploi ainsi que la qualité d'une prestation absolument excellente.*

*La structure de ces appareillages est entièrement réalisée en acier INOX 18/10 AISI 304 en mesure de supporter l'agression des agents marins.*

*Tous les équipements possèdent des pieds à brides spécifiques en acier inox, pouvant être réglés en hauteur et permettant la fixation au sol desdites machines.*

*Les plans de cuisson des cuisines disposent d'un système particulier de blocage des casseroles afin de garantir l'opérativité également au cours de la navigation.*

*Sur demande, et en plus de tout ce qui est illustré dans le catalogue, nous sommes en mesure de concevoir et de réaliser des équipements sur mesure, en suivant les exigences spécifiques du client, et ce aussi bien dans le développement d'un monobloc frontal "à usages multiples" qu'en péninsule (cf. photo n° 1).*

*Toutes les compositions, qu'elles soient standards ou spéciales, peuvent être équipées d'une plinthe cache-pieds pour éviter que la saleté s'accumule sous lesdites machines. Sur demande également, et outre les voltages mentionnés dans les tableaux et les standards de terre, nous sommes en mesure de réaliser des machines aux voltages spéciaux comme, par exemple, 110 V 50/60 HZ, 208 V 50/60 HZ etc. Tous les blocs de cuisson ont les angles arrondis, respectant les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité.*

**E**

**MARINA**

La línea de cocción MARINA está dedicada a las instalaciones de cocina que se colocarán a bordo de barcos, yates privados o embarcaciones de pasajeros que tengan previsto un servicio de restauración durante la navegación. Todos los equipos han sido realizados con particular atención a la funcionalidad de empleo.

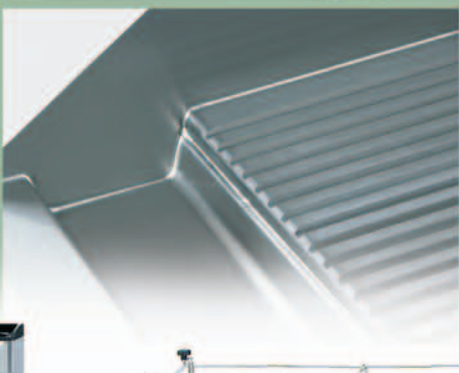
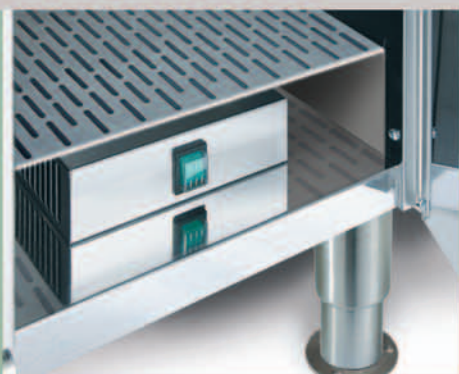
La selección de materiales específicos y la adopción de soluciones técnicas y recursos prácticos garantizan la máxima seguridad de uso además de una calidad de prestaciones absolutamente excelentes.

La estructura de estos aparatos está realizada totalmente en acero INOX 18/10 AISI 304 idóneo para soportar las agresiones de los agentes marinos.

Todos los equipos cuentan con particulares pies rebordeados en acero inox, regulables en altura que permiten la fijación de las máquinas al pavimento.

Las encimeras de las cocinas disponen de un particular sistema de bloqueo de las ollas para garantizar la operatividad incluso durante la navegación.

Bajo pedido, además de lo indicado en el presente catálogo, estamos en condiciones de proyectar y realizar instalaciones a medida, siguiendo las especificaciones del cliente, tanto en el desarrollo de un monobloque "multiuso" frontal como en la solución isla (véase foto 1). Todas las composiciones, estándar o especiales, pueden estar provistas de rodapié cubrepatas para evitar la acumulación de suciedad debajo de las máquinas. Además de los voltajes indicados en las tablas y de los estándares de tierra, bajo pedido, estamos en condiciones de realizar máquinas con voltajes especiales como por ejemplo 110V 50/60 HZ, 208V 50/60 HZ, etc. Todos los bloques de cocción tienen los ángulos redondeados de acuerdo con las normativas para la higiene y la seguridad.



### MARINA

La linea di cottura MARINA è dedicata agli impianti di cucina da allestire a bordo di Navi, Yachts privati o imbarcazioni passeggeri che prevedono un servizio di ristorazione durante la navigazione. Tutte le attrezzature sono state realizzate con particolare attenzione per la funzionalità di impiego. La scelta di materiali specifici e l'adozione di soluzioni tecniche ed accorgimenti pratici garantiscono la massima sicurezza d'uso oltre a qualità di prestazione di assoluta eccellenza.

La struttura di queste apparecchiature è realizzata interamente in acciaio INOX 18/10 AISI 304 idoneo a sopportare l'aggressione degli agenti marini. Tutte le attrezzature hanno dei particolari piedini flangiati in acciaio inox, regolabili in altezza che consentono il fissaggio a pavimento delle macchine stesse.

I piani di cottura delle cucine dispongono di un particolare sistema blocca pentole per garantire

l'operatività anche durante la navigazione.

A richiesta, oltre a quanto riportato nel presente catalogo, siamo in grado di progettare e realizzare impianti su misura, seguendo le specifiche del cliente, sia nello sviluppo di un monoblocco "multiuso" frontale che ad isola (vedi foto 1). Tutte le composizioni, standard o speciali, possono essere dotate di zoccolo copripiedini per evitare l'accumulo di sporco sotto le macchine stesse.

Oltre ai voltaggi riportati in tabelle ed agli standard di terra, a richiesta, siamo in grado di realizzare macchine con voltaggi speciali quali ad es. 110V 50/60HZ, 208V 50/60HZ ecc.

Tutti i blocchi di cottura hanno gli angoli arrotondati nel rispetto delle normative in fatto di igiene e sicurezza.



MARINA

## LEGENDA

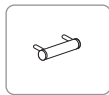
	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimension Dimensión		Volume totale con imballo Total volume including packaging Gesamtvolumen mit Verpackung Volume total avec emballage Volumen total con embalaje		Piastre quadre Square plates Viereckigen Platten Plaques carrées Planchas cuadradas		Superficie di cottura Cooking surface Kochfläche Superficie de cuisson Superficie de coccion		Sollevamento automatico Inglese Tedesco Francese Spagnolo
	Potenza assorbita Absorbed power Aufgenommene Leistung Puissance absorbée Potencia absorbida		Forno elettrico Electric oven Elektroöfen Four électrique Horno electrico		Vasche Tanks Becken Cuves Cubas		Tipo di piastra Type of plate Platten Typ Type de plaque Tipo de plancha		Con coperchio autoclave With pressure type cover Mit Dampfautoklavendeckel Avec couvercle autoclave Con tapadera autoclave
	Tensione di alimentazione Power requirements Spannung Tension d'alimentation Tension alimentación		Dotazione griglie Rack supplied Ausstattung mit Rosten Grilles fournies Rejillas provistas		Capacità vasca Capacity liters tank Vermögen für Becken Capacité pour cuve Capacidad por cuba		Zone di cottura indipendenti Independent cooking areas Unabhängige Kochzonen Zones de cuisson indépendante Zonas de coccion independientes	<b>L</b>	Piastra liscia Smooth plate Glatte Platte Plaque lisse Plancha lisa
	Peso Weight Gewicht Poids Peso		Piastre tonde Round plates Runden Platten Plaques ronde Planchas redondas		Cestelli Baskets Körbe Panier Canastillas		Fondo vasca inox Stainless steel end tank Ende Becken aus Edelstahl Bas cuve en acier inox Hondo cuba de acero inox	<b>C</b>	Piastra liscia al cromo duro Smooth chromium plate Verchromte glatte Platte Plaque chromée lisse Plancha lisa al cromo duro
								<b>R</b>	Piastra rigata Grooved plate Gerillte Platte Plaque nervurée Plancha acanalada

## KAPPA 900M

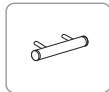
CUCINE ELETTRICHE • ELECTRIC RANGE • ELEKTRO-HERD FORNEAU ELECTRIQUE • COCINAS ELECTRICAS										
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	n°		LxPxH cm	kW	n°
<b>K4PFCE</b>	80x90x87,5	14,5	440/3	122	1,15	4	58x38x30	2,5	1x1/1	
<b>K4PFE</b>	80x90x87,5	17,9	440/3	138	1,15	4	66,5x55x30	5,9	1x2/1	
FRIGGITRICI ELETTRICHE • ELECTRIC FRYERS • ELEKTRO-FRITEUSEN FRITEUSE ELECTRIQUES • FREIDORAS ELECTRICAS										
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	n°		LxPxH cm		
<b>KFE15</b>	40x90x87,5	11,5	440/3	70	0,65	1	15	1 / 21,5x27,5x12		
<b>KFE15D</b>	80x90x87,5	23	400/3	120	1,15	2	15+15	2 / 21,5x27,5x12		
FRY TOP • FRY TOPS • GRIDDLEPLATTEN GRILLADES • PARRILLAS										
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	dm <sup>2</sup>		LxPxH cm		
<b>KFT4E</b>	40x90x87,5	7,2	440/3	91	0,65	20,4	L	1		
<b>KFT4EC</b>	40x90x87,5	7,2	440/3	91	0,65	20,4	C	1		
<b>KFT4ER</b>	40x90x87,5	7,2	440/3	91	0,65	20,4	R	1		
<b>KFT8E</b>	80x90x87,5	14,4	440/3	142	1,15	40,8	L	2		
<b>KFT8EC</b>	80x90x87,5	14,4	440/3	142	1,15	40,8	C	2		
<b>KFT8ER</b>	80x90x87,5	14,4	440/3	142	1,15	40,8	R	2		
<b>KFT8ELR</b>	80x90x87,5	14,4	440/3	142	1,15	40,8	1/2 L+1/2 R	2		
<b>KFT8E23C</b>	80x90x87,5	14,4	440/3	142	1,15	40,8	2/3 L+1/3 R	2		
BRASIERE • BRATT PANS • KIPPBRATPFANNEN SATEUSES • BRAISIERES										
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	LxPxH cm	lt			
<b>KBRE</b>	80x90x87,5	14,1	440/3	180	1,15	72,5x64x17	79	-	-	
<b>KBREM</b>	80x90x87,5	14,6	440/3	188	1,15	72,5x64x17	79	-	✓	
<b>KBREIN</b>	80x90x87,5	14,1	440/3	180	1,15	72,5x64x17	79	✓	-	
<b>KBREMIN</b>	80x90x87,5	14,6	440/3	188	1,15	72,5x64x17	79	✓	✓	
PENTOLE • BOILING PANS • KOCHKESSELN MARMITES • OLLAS										
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	Øxh/LxPxH cm	lt			
<b>KPI10E</b>	80x90x87,8	16	440/3	125	1,15	Ø 60x38	100	✓		
<b>KPI15E</b>	80x90x87,8	18	440/3	137	1,15	Ø 60x50	150	✓		
<b>KPI10EA</b>	80x90x87,8	16	440/3	125	1,15	Ø 60x38	100	-		
<b>KPI15EA</b>	80x90x87,8	18	440/3	137	1,15	Ø 60x50	150	-		

## COUNTER 700M

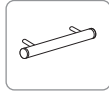
CUCINE ELETTRICHE • ELECTRIC RANGE • ELEKTRO-HERD FORNEAU ELECTRIQUE • COCINAS ELECTRICAS												
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	n°	n°	LxPxH cm	n°xGN			
<b>C4PFCE</b>	80x70x87,5	12,9	440/3	93	0,92	4	-	58x38x30	1x1/1			
<b>C4PFE</b>	80x70x87,5	16,3	440/3	109	0,92	4	-	66,5x55x30	1x2/1			
FRIGGITRICI ELETTRICHE • ELECTRIC FRYERS • ELEKTRO-FRITEUSEN FRITEUSE ELECTRIQUES • FREIDORAS ELECTRICAS												
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	n°	l		LxPxH cm			
<b>CFE15</b>	40x70x87,5	12	440/3	52	0,52	1	15	1 / 21,5x27,5x12				
<b>CFE15D</b>	80x70x87,5	24	440/3	112	0,92	2	15+15	2 / 21,5x27,5x12				
FRY TOP • FRY TOPS • GRIDDLEPLATTEN GRILLADES • PARRILLAS												
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	dm <sup>2</sup>		LxPxH cm				
<b>CFTE4</b>	40x70x87,5	5	440/3	69,8	0,52	20,4	L	1				
<b>CFTE4C</b>	40x70x87,5	5	440/3	69,8	0,52	20,4	C	1				
<b>CFTE4R</b>	40x70x87,5	5	440/3	69,8	0,52	20,4	R	1				
<b>CFTE8</b>	80x70x87,5	10	440/3	102,5	0,92	40,8	L	2				
<b>CFTE8C</b>	80x70x87,5	10	440/3	102,5	0,92	40,8	C	2				
<b>CFTE8R</b>	80x70x87,5	10	440/3	102,5	0,92	40,8	R	2				
<b>CFTE8LR</b>	80x70x87,5	10	440/3	102,5	0,92	40,8	L/R	2				
BRASIERE • BRATT PANS • KIPPBRATPFANNEN SATEUSES • BRAISIERES												
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	LxPxH cm	lt					
<b>CBRE</b>	80x70x87,5	8	440/3	153	0,92	70x47,5x19	55	-				
<b>CBREIN</b>	80x70x87,5	8	440/3	153	0,92	70x47,5x19	55	✓				
PENTOLE • BOILING PANS • KOCHKESSELN MARMITES • OLLAS												
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	LxPxH cm/Øxh	lt					
<b>CPEI</b>	80x70x87,5	9	440/3	94	0,92	Ø 40x45,5	50					
FORNI SOVRAPPONIBILI • SUPERIMPOSED OVENS • ÜBEREINANDERGESETZTE BACKÖFEN FOURS SUPERPOSABLES • HORNOS SOVRAPONIBLES												
	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m <sup>3</sup>	n°2						
<b>C10CFE</b>	100x70x142	11,8	440/3	176	1,12	66,5x55x30	2x2/1					



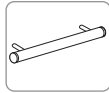
**KC4**  
Corrimano modulo 40  
Handrail for model 40  
Handlauf für modell 40  
Pasamanos módulo 40



**KC6**  
Corrimano modulo 60  
Handrail for model 60  
Main courante pour modele 60  
Handlauf für modell 60  
Pasamanos módulo 60



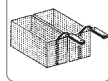
**KC8**  
Corrimano modulo 80  
Handrail for model 80  
Main courante pour modele 80  
Handlauf für modell 80  
Pasamanos módulo 80



**KC12**  
Corrimano modulo 120  
Handrail for model 120  
Main courante pour modele 120  
Handlauf für modell 120  
Pasamanos módulo 120



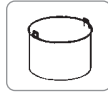
**KS4**  
Portina completa inox per vani cm.40-80-120-160  
Complete stainless steel door for cupboards cm. 40-80-120-160  
Porte complete en acier inox pour armoires cm. 40-80-120-160  
Kompletter für aus Edelstahl für Schränke cm. 40-80-120-160  
Puerta completa inox para huecos 40-80-120-160 cm.



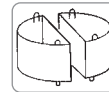
**2K3** - cm. 10x29x12  
Coppia mezzicesti per friggitrice KFG15/15D KFE15/15D  
Couple of 1/2 baskets for fryer KFG15/15D  
Couple de demi paniers pour friteuse KFG15/15D  
1 paar Halbe Körbe für Friteusebecken KFG15/15D  
Pareja de medias cestas para freidora kfg 15/15D KFE15/15D



**2C5** - cm. 13x27,5x12  
Coppia di mezzicesti per vasca friggitrice CFE15-CFE15D  
Couple of 1/2 baskets for fryers CFE15-CFE15D  
Couple de demi paniers pour friteuse CFE15-CFE15D  
1 Paar Halbkörbe für Friteuse-Becken Mod. CFE15-CFE15D  
Par de medias cestas para cuba freidora CFE15-CFE15D



**KCP101 (ø 56x38) / KCP151 (ø 56x45)**  
Cesto per pentole con vasca cilindrica 100/150 litri  
Basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters  
Panier pour marmite avec cuve cylindrique 100/150 litres  
Korb für Kochkessel mit zylindrischem Becken 100/150 liter  
Cesta para ollas con cubeta cilíndrica 100/150 litros



**KCP102 (ø 56x38) / KCP152 (ø 56x45)**  
Cesto colapasta 100/150 litri - 2 settoni  
Segmental pasta basket insert 100/150 liters - 2 sectors  
Panier pâtes 100/150 litres - 2 secteur  
Korb für Teigwaren 100/150 liter - 2 Bereiche  
Cesta escurre-pasta 100/150 litros - 2 sectores



**KCR101 (ø 56x38) / KCR151 (ø 56x45)**  
Cesto per pentole con vasca cilindrica 100/150 litri (riso)  
Basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters (rice)  
Panier pour marmite avec cuve cylindrique 100/150 litres (riz)  
Korb für Kochkessel mit zylindrische Becken 100/150 liter (Reis)  
Cesta para ollas con cubeta cilíndrica 100/150 litros (arroz)

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.  
behalt 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 - e-mail: info@gigagrandicucine.it