



HOME PROFESSIONAL
COOKING





L'ARTE DELLA CUCINA

THE ART OF KITCHEN

Firenze, bellezza, tecnologia e cura artigianale: sono queste le parole che racchiudono l'anima delle nostre creazioni. Cucine che raccontano uno stile raffinato, l'uso di materiali pregiati e la scelta di forme senza tempo. Luoghi dove l'alto artigianato, che affonda le sue radici nella tradizione fiorentina, incontra la più moderna tecnologia e i sistemi di cottura più sofisticati. Il risultato è un prodotto sartoriale, pensato su misura per ogni nostro cliente e quindi unico.

Florence, beauty, technology and artisanal craftsmanship: these are the concepts that summarize the souls of our creations. Our kitchens are an expression of refined style, use of fine materials and timeless shapes/design. They are a place of union where specialized artisanship and its deeply rooted Florentine roots meets state-of-the-art technology and the most sophisticated cooking systems. The result is a bespoke, tailor-made product that is designed to fit our individual clients, therefore making it unique.



FIRENZE COME ISPIRAZIONE

FLORENCE AS AN INSPIRATION

Le cucine Officine Gullo sono creazioni in equilibrio tra tradizione e modernità.

Ogni cucina è dotata di tecnologie all'avanguardia, inserite all'interno di strutture eredi dell'antica tradizione artigiana di lavorazione del metallo. Ma ad amalgamare insieme queste due anime della nostra produzione, la tecnologia e lo stile, è stata la bellezza della città in cui abbiamo la fortuna di vivere e lavorare. Le meraviglie di questo luogo stupefacente ci ispirano tutti i giorni, guidando la nostra immaginazione ogni volta che ci dedichiamo ad un progetto: le geometrie perfette nascoste nelle facciate dei suoi palazzi, nei suoi affreschi, nelle sculture che abbiamo a modello mentre forgiamo il metallo delle nostre creazioni. Nulla sarebbe stato possibile senza Firenze.

The Officine Gullo kitchens are created in balance between tradition and modernity. Every kitchen is equipped with avant-garde technology, inserted inside structures that have inherited the ancient artisanal tradition of metalworking. The beauty of our city that we are so lucky to live in is the element that allows us to mix together these two souls of our production: technology and style. The wonders of this land that inspires so many people every day, guide our magination every time that we start a project. The perfect geometries hidden in the facades of ancient buildings, in the frescoes, sculptures, artisanship are our models as we forge the metals of our creations. Nothing would have been possible without Florence.



PROGETTAZIONE SU MISURA

TAILOR MADE PROJECTS

Immaginare uno spazio per cucinare e vivere momenti conviviali, per noi di Officine Gullo, significa innanzitutto mettere il cliente, i suoi desideri e le sue passioni, al centro del progetto. Per questo la nascita di ogni nuova cucina ha una premessa fondamentale: l'incontro con il committente e l'esame dell'ambiente che ospiterà la cucina. Il progetto nasce quindi con il futuro proprietario della cucina stessa, che attraverso le proprie richieste di personalizzazione diventa con noi inventore, ad esempio, di innovativi sistemi di organizzazione dello spazio o di nuovi colori e suggestive finiture. Una volta elaborato, il progetto viene sottoposto al team tecnico per verificarne la reale fattibilità e funzionalità. Il lasciapassare dei tecnici apre la strada alla rappresentazione in 3D e in Virtual Reality. Solo allora, dopo la definitiva conferma della committenza, si apriranno le porte del laboratorio di produzione.

For Officine Gullo imagining a space dedicated to cooking and where we spend many convivial moments of our lives, it means placing the client, as a person, with all of his or her passions and wishes in a central role of the project. It is because of this that for the birth of every new kitchen we have a fundamental prerequisite: a meeting with the client and a thorough analysis of the location that will house the kitchen. The building blocks of the project are laid with the future owner of the kitchen, who will become together with us, through their wishes and requests, the inventor. It is often the client that together with us manages to invent innovative layouts and distribution of the space, or new colour combinations together with suggested finishings. Once designed, the project goes through a thorough analysis run by our team of technicians that verify its functionality and therefore engineer the project. The go-ahead from the technicians opens the road for the graphical presentation of the project where our CGI and 3D artists develop photorealistic renderings and insert the kitchen in ground-breaking Virtual Reality, making the project come to life. Only then, after the confirmation of the client, do the doors of production finally open to make the kitchen a beautiful reality.

ARTE E LAVORAZIONE ARTIGIANALE

ART AND ARTISANAL CRAFTSMANSHIP

Per capire fino in fondo il reale valore di una cucina Officine Gullo, un breve viaggio nei laboratori dove le idee prendono forma è un passaggio obbligato, oltre che un percorso affascinante. Andiamo per ordine: tutto inizia dal progetto, studiato con il cliente nei minimi dettagli al fine di esaudire ogni sua necessità. Quando le piante ed i prospetti esecutivi arrivano in officina, si iniziano a lavorare le lastre di metallo, il cui spessore può raggiungere i 7mm. L'acciaio inossidabile prenderà la forma di cassettiere, pensili e piani, sui quali verranno montati gli elementi di cottura professionali e gli altri elettrodomestici.

Parallelamente si lavora ai dettagli: manopole, angolari, chiusure a chiavistello sono creati uno a uno, lavorando manualmente al tornio barre di ottone massiccio e incidendo lastre dei metalli più pregiati. Quando ogni elemento è pronto, la cucina viene montata al grezzo per valutare la sua perfezione complessiva. Questa fase è importantissima perché permette ai tecnici di controllare la precisione degli accoppiamenti e l'armonia del progetto. Quindi la cucina viene nuovamente smontata per gli ultimi passaggi, la verniciatura e la rifinitura dei metalli, per assumere così la sua configurazione finale. Un lavoro attento e meticoloso, condotto da maestri artigiani, che consente di fare di ogni cucina un pezzo unico ed inimitabile.

To understand the true value of an Officine Gullo kitchen, a brief trip to the laboratories where the ideas come to life is a necessary experience, other than being an extremely interesting voyage. Everything begins with the project, examined in detail with the client until all of the requirements have been satisfied. When the blueprints of the projects reach the workshop, work begins on the metal panels (thickness can reach 7mm). The stainless steel takes the shape of the drawers, cabinets and tops on which professional elements and appliances are mounted. In parallel the details are brought to life: work on the knobs, corner trims, hinges and mechanisms is manually carried out piece by piece by working solid brass billets on the lathe and milling the panels of the finest metals. When every piece is ready, the kitchen is assembled in its raw state to evaluate that all is perfect. This is a fundamental phase as this allows the technicians to check the precision of the pairing of the cabinets and the harmony of the project. The kitchen is then taken apart for the last phase, the finishing and the painting of the metals, where its final configuration takes shape. A careful and meticulous work, carried out by master artisans, allows the kitchen in all its detail to become unique and inimitable.





LA POTENZA DEL MOTORE

THE POWER OF THE ENGINE

Un meccanismo di precisione e potenza che unisce l'armonia delle forme alle più moderne tecnologie per la cottura: come una supercar di lusso, il motore delle macchine di cottura Officine Gullo offre prestazioni straordinarie e un design ricercato. I bruciatori, parte fondamentale del motore, sono realizzati in massello di ottone e ghisa cromata. Dotati di termocoppia e valvole di sicurezza, sono in grado di sprigionare fino a 10 Kilowatt di potenza. Il forno professionale è realizzato completamente in acciaio ad alto spessore, è compatibile con lo standard di teglie professionali Gastronorm e grazie all'uniformità di temperatura garantisce cotture gustose. A fianco ai bruciatori ed al forno, tanti potenti accessori di cottura: cuocipasta, vaporiere, barbecue a pietra lavica, piastre fry-top lavorate a specchio e molto altro. Tutti selezionabili a piacimento del cliente e posizionabili senza limiti di collocazione sui piani delle cucine.

A mechanism of precision and power than joins the harmony of the shapes and design with the most modern technologies used for cooking: exactly like a luxury super-car; the engine of the Officine Gullo cooking machines offer extraordinary performance with a unique design. The burners, key part of the engine, are made in solid brass and chromed cast iron. Equipped with a thermocouple and safety valves they are able to unleash up to 10 Kilowatts of power. The professional oven is made entirely of high thickness steel and is compatible with the standard Gastronorm trays; thanks to its uniform temperature it guarantees delicious baking. Many powerful cooking elements can be placed next to the burners and the ovens: pasta-cooker, steam-cooker, lava-stone barbecue, smooth or grooved fry-tops and much more. All of these can be added according to the wishes of the client and can be placed without limits on the tops of the kitchens.

IL RISTORANTE A CASA

LIKE A RESTAURANT AT HOME

Cucinare a casa con le tecniche e la qualità della grande ristorazione, quella degli chef stellati di tutto il mondo. È questa la sfida di Officine Gullo, e da qui ha preso il via il legame che unisce l'azienda fiorentina con alcuni di loro: Marco Stabile del ristorante Ora d'Aria, Vito Mollica del Four Seasons Hotel Firenze, Aram Mnatsakanov del Probka di Mosca, il master chef Antonino Cannavacciuolo del pluristellato Villa Crespi, e molti altri. Professionisti conosciuti in tutto il mondo che, dopo aver contribuito con i loro suggerimenti alla progettazione e alla messa a punto delle cucine Officine Gullo, le hanno scelte per i loro ristoranti. Sono queste esperienze stellate la miglior garanzia per il cliente finale che sceglie una cucina Officine Gullo per la sua casa: una tecnologia assolutamente all'avanguardia e standard professionali dei metodi di cottura.

(In foto: Vito Mollica, Executive Chef presso Four Seasons Hotel, Firenze)

Cooking at home using the techniques and qualities of the best restaurants, those of the starred chefs of the entire world. This is the challenge of Officine Gullo, and from this concept we have built strong ties with some of the best chefs: Marco Stabile of the restaurant Ora d'Aria, Vito Mollica of the Four Seasons Hotel in Florence, Aram Mnatsakanov of the Probka in Moscow, Antonino Cannavacciuolo of the multi-starred Villa Crespi, and many others. Professional starred chefs, renowned throughout the globe, that have in turn contributed to designing and fine tuning the Officine Gullo product that they have each chosen for their restaurants. These starred experiences are the best guarantee for the client that chooses an Officine Gullo kitchen: State-of-the-art technology and professional cooking standards.

(In the photo: Vito Mollica, Executive Chef at the Four Seasons Hotel, Firenze)





RANGE COOKERS

MACCHINE DA COTTURA P70 <i>P70 COOKING RANGES</i>	14
MACCHINE DA COTTURA P60 <i>P60 COOKING RANGES</i>	34
MACCHINE DA COTTURA SU MISURA <i>CUSTOM COOKING RANGES</i>	58
ISOLE DA COTTURA SU MISURA <i>CUSTOM COOKING ISLANDS</i>	66
ELEMENTI DI COTTURA <i>COOKING ELEMENTS</i>	76
CAPPE PROFESSIONALI <i>PROFESSIONAL HOODS</i>	90
CAPPE A ISOLA <i>ISLAND HOODS</i>	100
FRIGORIFERI <i>REFRIGERATORS</i>	104



MACCHINE DA COTTURA

COOKING RANGES

Le macchine di cottura Officine Gullo sono strumenti professionali con caratteristiche fuori dal comune.

Bruciatori con potenza fino a 10 kW, dotati di vasche in acciaio satinato antigraffio, removibili per una facile pulizia.

I forni sono realizzati completamente in acciaio inox, alimentati a gas o elettrici, multifunzione e ventilati, sono accessoriati di teglie Gastronorm con una capacità fino a un massimo di 8 teglie. La carrozzeria è costruita con lastre di acciaio fino a 3 millimetri di spessore e rifinita da dettagli di pregio in ottone massello. La collezione di macchine di cottura standard OG va dai 88 ai 208 cm di larghezza.

Officine Gullo's cooking ranges are professional kitchen tools featuring characteristics out of the ordinary. High performance gas burners with a power output of up to 10 kW, equipped with brushed and scratch-resistant stainless steel basins, removable for easy cleaning. Ovens are entirely made of stainless steel, gas or electric-heated, multifunction and ventilated, equipped with up to 8 Gastronorm baking tins. The body is built upon 3 mm-thick steel plates and finished with solid brass details. Standard OG Cooking suites come in sizes from 88 to 208 cm.

MACCHINE DA COTTURA P70

P70 COOKING RANGES

Le macchine di cottura personalizzate Officine Gullo di profondità 70 cm sono cucine professionali realizzate per rispondere sia alle necessità degli chef più esperti sia per arredare le case dei buongustai più esigenti. Infatti, poter contare su speciali bruciatori di 7,5 kW di potenza e capienti forni in acciaio GN2/1, rende queste cucine adatte sia ai ristoranti stellati più raffinati che alle ville padronali più esclusive. Ognuna di queste macchine di cottura è una creazione unica, "cucita" addosso al cliente proprio come un abito sartoriale.

Customised Officine Gullo 70 cm depth cooking suites are professional kitchens designed to meet the needs of both the most experienced chefs and most demanding home cooks. In fact, the special 7.5 kW burners and large steel GN2/1 ovens ensure these kitchens suitable for Michelin-starred restaurants as well as exclusive homes. Each cooking suite is built as a truly unique piece to fit the customers' needs perfectly, just like a tailored suit.



OGS88

OGS88



OGS88SP



OGS88V



OGS128

OGS128



OGS128S



OGS128SP



OGS168

OGS168



OGS168S



OGS168SP



OGS168FB2



OGS168PX2



OGS168X2

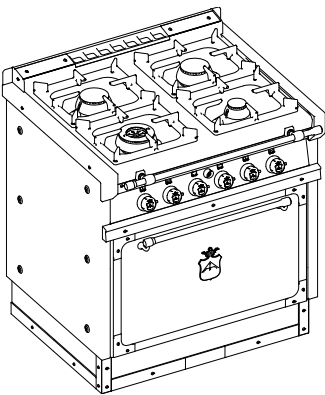


OGS168X2V



OGS168FB





OGS88 - 880mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore.

Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW).

Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 68x55x34h.

Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW.

Nell'esempio: RAL 5024 (blu pastello) opaco. Finitura ottone brunito.

OGS88 - 880mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW). Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops.

Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N.

Cavity cm 68x55x34h.

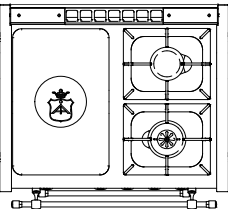
Also available with gas oven GN2/1 7,3kW.

In the example: RAL 5024 (pastel blue) matt. Burnished brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI NON DISPONIBILI - NOT AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS

PIANO NEUTRO WORKTOP	LAVELLO E RUBINETTO SINK WITH TAP	COUP DE FEU COUP DE FEU	FRY TOP GRIDDLE	BARBECUE BARBECUE	CUOCIPASTA PASTA COOKER
BRUCIATORI BURNERS	VETROCERAMICA CERAMIC GLASS	FRIGGITRICE DEEP FRYER	MAXI BRUCIATORE MAXI BURNER	WOK AD INDUZIONE INDUCTION WOK	PIANO A INDUZIONE INDUCTION COOKTOP

P70 STANDARD



OGS88SP - 880mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore.

Piano di cottura dotato di 2 bruciatori ad alto rendimento (1x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 68x55x34h.

Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW.

Nell'esempio: RAL 1018 (giallo zinco) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

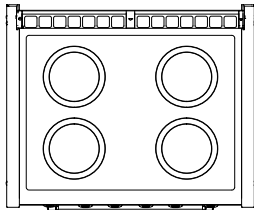
OGS88SP - 880mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 2 high performance burners (1x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N.

Cavity cm 68x55x34h. Available also with gas oven GN2/1 7,3kW.

In the example: RAL 1018 (zinc yellow) matt. Polished chromed brass trim.

P70 STANDARD



OGS88V - 880mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 zone in vetroceramica (4x2,5 kW). Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 68x55x34h.

Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW.

Nell'esempio: RAL 6019 (verde pastello) opaco. Finitura ottone brunito.

OGS88V - 880mm

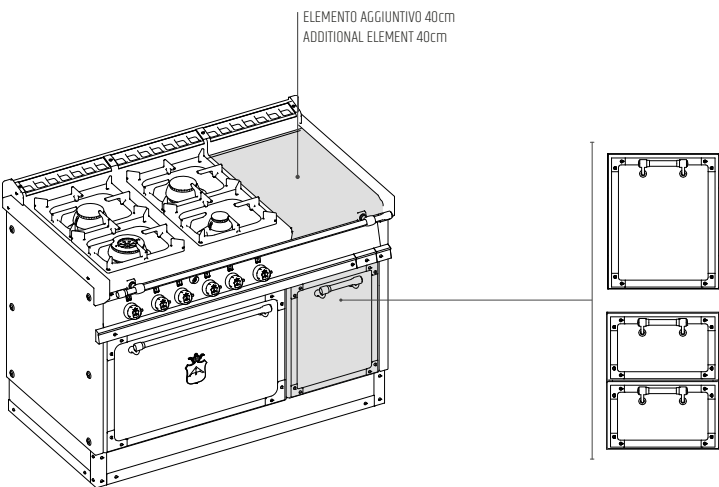
The structure is entirely made of heavy gauge steel. Ceramic glass cooktop with 4 plates (4x2,5kW). Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops.

Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N.

Chamber cm 68x55x34h. Available also with gas oven GN2/1 7,3kW.

In the example: RAL 6019 (pastel green) matt. Burnished brass trim.





OGS128 - 1280mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + elemento aggiuntivo a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW.

Nell'esempio: RAL 1002 (giallo sabbia) opaco. Finitura ottone brunito.

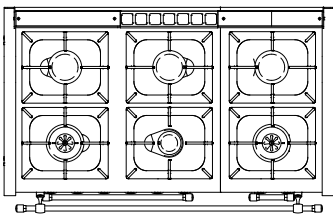
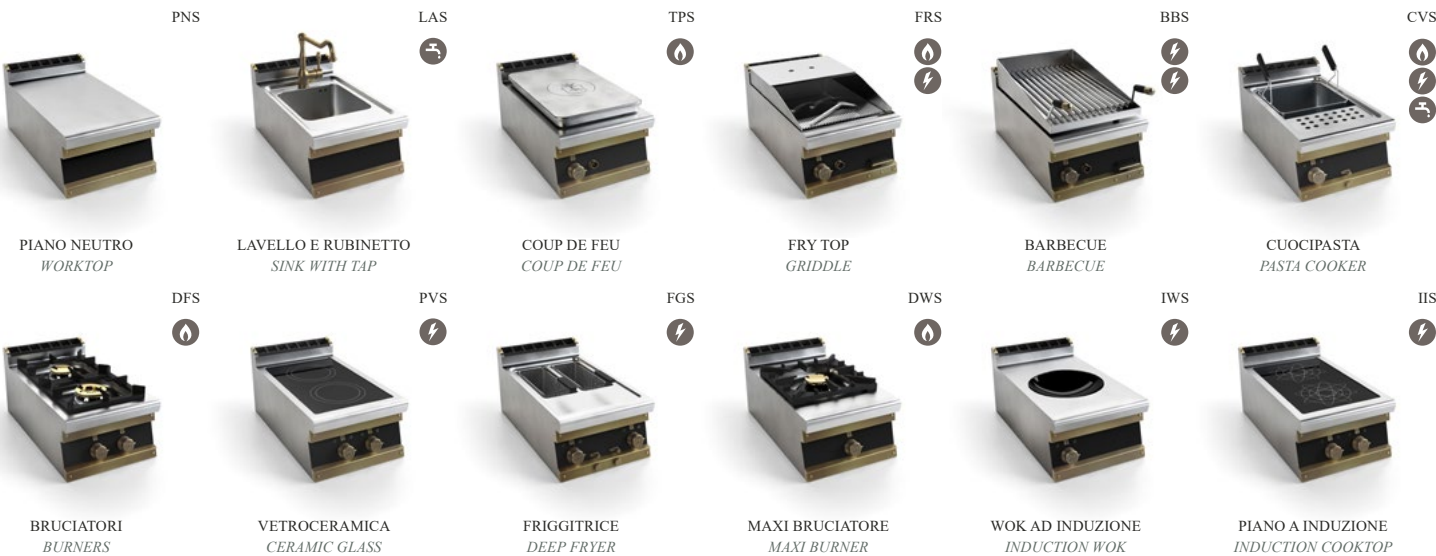
OGS128 - 1280mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + optional 40cm element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops.

Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h. Also available with gas oven GN2/1 7,3kW.

In the example: RAL 1002 (sand yellow) matt. Burnished brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS



OGS128S - 1280mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 6 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 3x5,5kW, 2x7,5kW).

Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 68x55x34h.

Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW.

Nell'esempio: RAL 9016 (bianco traffico) lucido. Finitura ottone cromato lucido.

OGS128S - 1280mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 6 high performance burners (1x3,5kW, 3x5,5kW, 2x7,5kW). Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops.

Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h.

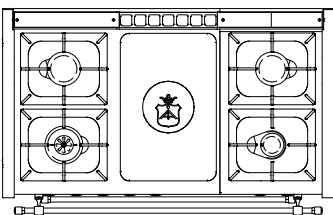
Also available with gas oven GN2/1 7,3kW.

In the example: RAL 9016 (traffic white) gloss. Polished chromed brass trim.

MACCHINA DA COTTURA OGS128SP

COOKING RANGES OGS128SP

P70 STANDARD



OGS128SP - 1280mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW centrale. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW.

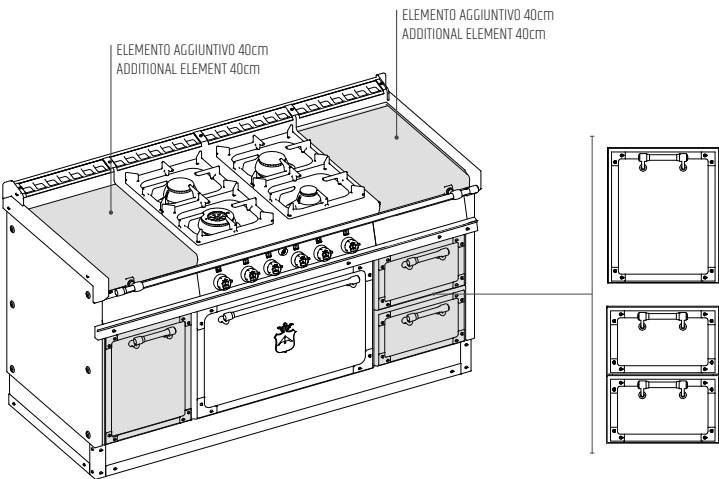
Nell'esempio: RAL 9004 (nero segnale) lucido. Finitura ottone brunito.

OGS128SP - 1280mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + central coup de feu 7 kW. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h. Also available with gas oven GN2/1 7,3kW.

In the example: RAL 9004 (signal black) gloss. Burnished brass trim.





OGS168 - 1680mm

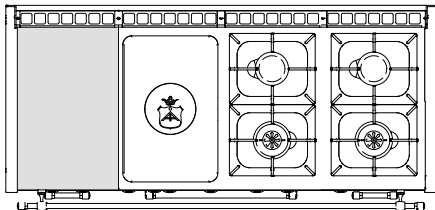
Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + due elementi aggiuntivi a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW. Nell'esempio: RAL 8019 (marrone grigiastro) opaco. Finitura ottone brunito.

OGS168 - 1680mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + two optional 40cm additional elements. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h. Also available with gas oven GN2/1 7,3kW. In the example: RAL 8019 (grey brown) matt. Burnished brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS



OGS168SP - 1680mm

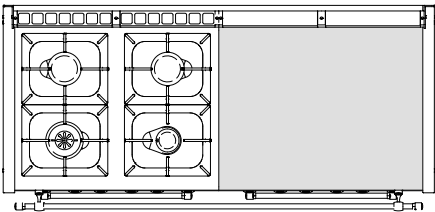
Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 2 bruciatori ad alto rendimento (1x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW + due elementi aggiuntivi a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW. Nell'esempio: RAL 7037 (grigio polvere) lucido. Finitura ottone cromato lucido.

OGS168SP - 1680mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 2 high performance burners (1x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW + two optional 40cm additional elements. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h. Also available with gas oven GN2/1 7,3kW. In the example: RAL 7037 (dusty grey) gloss. Polished chromed brass trim.

P70 STANDARD



OGS168FB - 1680mm

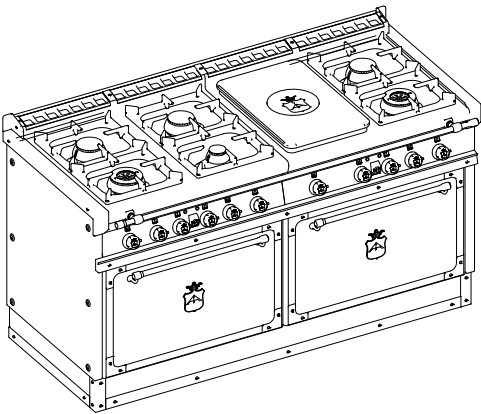
Nell'esempio: struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + barbecue 40cm + fry top 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali, camera cm 68x55x34h + forno elettrico ventilato GN1/1 5,32kW 400V/3N, camera cm 56x36x34h.

Nell'esempio: RAL 1002 (giallo sabbia) opaco. Finitura ottone brunito.

OGS168FB - 1680mm

In the example: the structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + 40cm barbecue + 40cm fry top. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h + electric fan oven GN1/1 5,32kW 400V/3N, camera cm 56x36x34h. In the example: RAL 1002 (sand yellow) matt. Burnished brass





OGS168PX2 - 1680mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 6 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 3x5,5kW, 2x7,5kW) + coup de feu 7 kW. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Due maxiforni elettrici statici GN2/I 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiati con teglie professionali, camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/I 7,3kW.

Nell’esempio: RAL 5020 (blu oceano) opaco. Finitura ottone brunito.

OGS168PX2 - 1680mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 6 high performance burners (1x3,5kW, 3x5,5kW, 2x7,5kW) + coup de feu 7 kW. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Two maxi stainless steel static electric ovens GN2/I 5kW 400V/3N, chamber cm 68x55x34. Also available with gas oven GN2/I 7,3kW.

In the example: RAL 5020 (ocean blue) matt. Burnished brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS

PIANO NEUTRO
WORKTOP

LAVELLO E RUBINETTO
SINK WITH TAP

COUP DE FEU
COUP DE FEU

FRY TOP
GRIDDLE

BARBECUE
BARBECUE

CUOCIPASTA
PASTA COOKER

BRUCIATORI
BURNERS

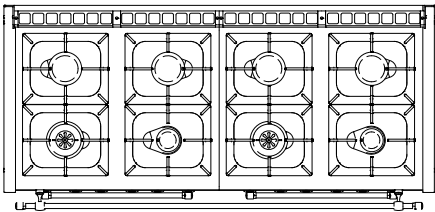
VETROCERAMICA
CERAMIC GLASS

FRIGGITRICE
DEEP FRYER

MAXI BRUCIATORE
MAXI BURNER

WOK AD INDUZIONE
INDUCTION WOK

PIANO A INDUZIONE
INDUCTION COOKTOP



OGS168X2 - 1680mm

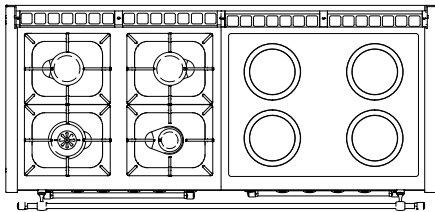
Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 8 bruciatori ad alto rendimento (2x3,5kW, 4x5,5kW, 2x7,5kW). Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Due maxiforni elettrici statici GN2/I 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiati con teglie professionali, camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/I 7,3kW.

Nell’esempio: RAL 5003 (blu zaffiro) opaco. Finitura ottone brunito.

OGS168X2 - 1680mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 8 high performance burners (2x3,5kW, 4x5,5kW, 2x7,5kW). Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Two maxi stainless steel static electric ovens GN2/I 5kW 400V/3N, chamber cm 68x55x34. Also available with gas oven GN2/I 7,3kW.

In the example: RAL 5003 (sapphire blu) matt. Burnished brass trim.



OGS168X2V - 1680mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + 4 zone in vetroceramica (4x2,5 kW). Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Due maxiforni elettrici statici GN2/I 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiati con teglie professionali, camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/I 7,3kW.

Nell’esempio: RAL 9004 (nero segnale) lucido. Finitura ottone brunito.

OGS168X2V - 1680mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + 4 ceramic glass plates (4x2,5kW). Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Two maxi stainless steel static electric ovens GN2/I 5kW 400V/3N, chamber cm 68x55x34. Also available with gas oven GN2/I 7,3kW.

In the example: RAL 9004 (signal black) gloss. Burnished brass trim.



MACCHINE DA COTTURA P60

P60 COOKING RANGES

Le macchine di cottura Officine Gullo P60 sono strumenti professionali con caratteristiche fuori dal comune.

Una serie di bruciatori con potenza fino a 10 kW, dotati di vasche in acciaio satinato antigraffio, removibili per una facile pulizia. I forni sono realizzati completamente in acciaio inox, alimentati a gas o elettrici, multifunzione e ventilati, sono accessoriati di teglie Gastronorm con un capacità fino a un massimo di 8 teglie. La carrozzerie è costruita con lastre di acciaio fino a 3 millimetri di spessore e rifinita da dettagli di pregio in ottone massello. La collezione di macchine di cottura standard OG va dal 98 al 208 cm di larghezza.

Officine Gullo's P60 cooking ranges are professional kitchen tools featuring characteristics beyond the ordinary. Performance gas burners with output power up to 10 kW, equipped with brushed and scratch resistant stainless steel basins, removable for easy cleaning. Ovens are entirely made of stainless steel, gas or electric-heated, multifunction and ventilated, equipped with up to 8 Gastronorm baking tins. The body is built upon 3 mm-thick steel plates and finished with solid brass details. Standard OG cooking ranges come in sizes from 98 to 208 cm



OG98

OG88



OG108

OG108



OG108S



OG108SP



OG118

OG118



OG128

OGS128



OG148

OG148



OG148S



OG148SP



OG168

OG168



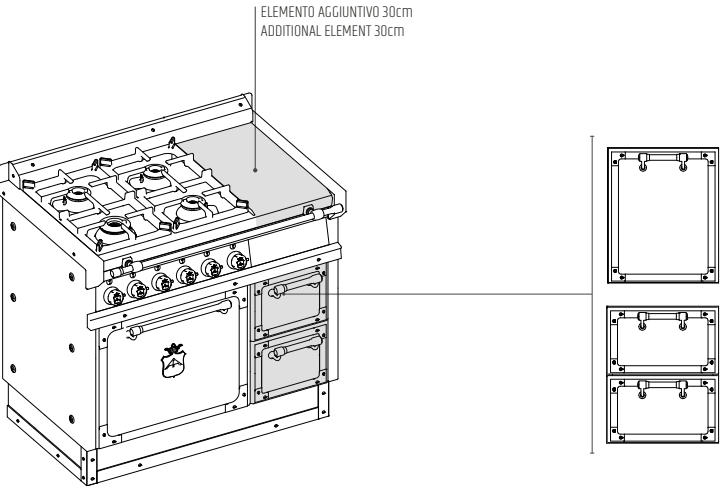
OG188

OG188S



OG188SP





OG98 - 980mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + elemento aggiuntivo a scelta di 30cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Forno elettrico multifunzione GN2/3 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 46x37x35h.

Disponibile anche con piano in vetroceramica.

Nell'esempio: RAL 6011 (verde reseda) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

OG98 - 980mm

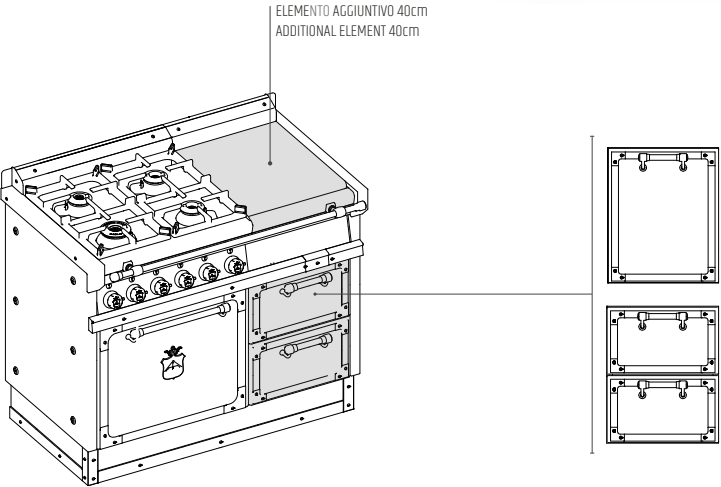
The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + optional 30cm additional element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops.

Multifunction electric oven GN2/3 3,05kW 230V. Cavity cm 46x37x35h. Also available with ceramic glass cooktops.

In the example: RAL 6011 (reseda green) matt. Polished chromed brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS





OG108 - 1080mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + elemento aggiuntivo a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Forno elettrico multifunzione GN2/3 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 46x37x35h. Disponibile anche con piano in vetroceramica.

Nell'esempio: RAL 3016 (rosso corallo) lucido. Finitura ottone brunito.

OG108 - 1080mm

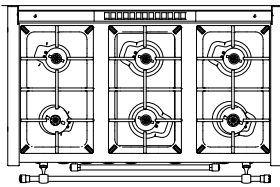
The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + optional 40cm additional element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops.

Multifunction electric oven GN2/3 3,05kW 230V. Cavity cm 46x37x35h.

Also available with ceramic glass cooktops.

In the example: RAL 3016 (coral red) gloss. Burnished brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS



OGS108S - 1080mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 6 bruciatori ad alto rendimento (4x3,5kW, 2x5,5kW). Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 64x37x35h. Disponibile anche con forno a gas GN1/1 4kW.

Nell'esempio: RAL 1006 (giallo granturco) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

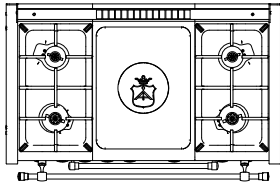
OGS108S - 1080mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 6 high performance burners (4x3,5kW, 2x5,5kW). Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Multifunction electric oven GN1/1 3,05kW 230V. Chamber cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/1 4kW.

In the example: RAL 1006 (maize yellow) matt. Polished chromed brass trim

MACCHINA DA COTTURA OGS108SP

COOKING RANGES OGS108SP



OG108SP - 1080mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + coup de feu 5,5 kW centrale. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 64x37x35h. Disponibile anche con forno a gas GN1/1 4kW.

Nell'esempio: RAL 7015 (grigio ardesia) lucido. Finitura ottone brunito.

OG108SP - 1080mm

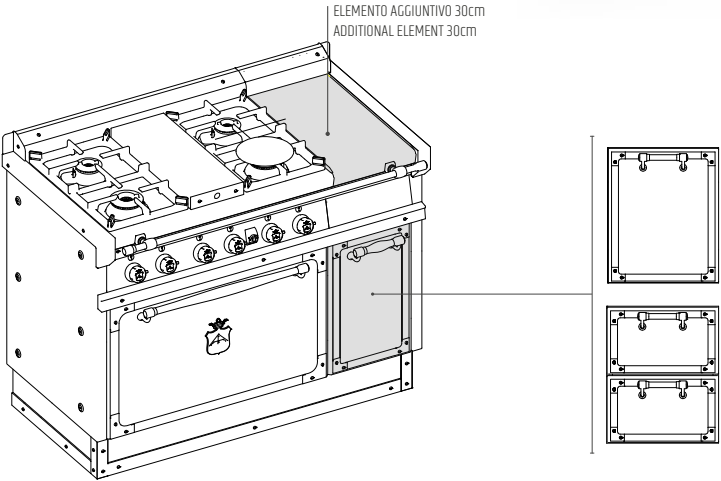
The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 highperformance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + central coup de feu 5,5 kW. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Multifunction electric oven GN1/1 3,05kW 230V. Cavity cm 64x37x35h.

Also available with gas oven GN1/1 4kW.

In the example: RAL 7015 (slate grey) gloss. Burnished brass trim.



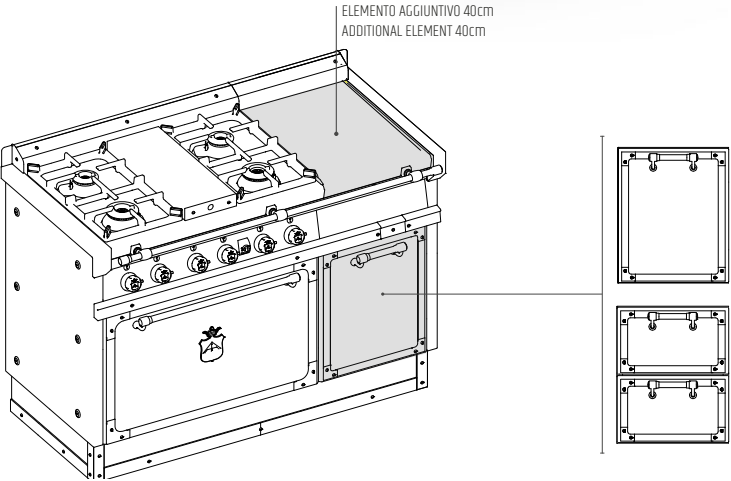
OFFICINE GULLO
FIRENZE



OG118 - 1180mm
Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + elemento aggiuntivo a scelta di 30cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/I 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.
Camera cm 64x37x35h. Disponibile anche con forno a gas GN1/I 4kW.
Nell'esempio: RAL 6034 (turchese pastello) opaco. Finitura ottone brunito.

OG118 - 1180mm
The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + optional 30cm additional element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops.
Maxi stainless steel static electric oven GN1/I 3,05kW 230V.
Cavity cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/I 4kW.
In the example: RAL 6034 (pastel turquoise) matt. Burnished brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS



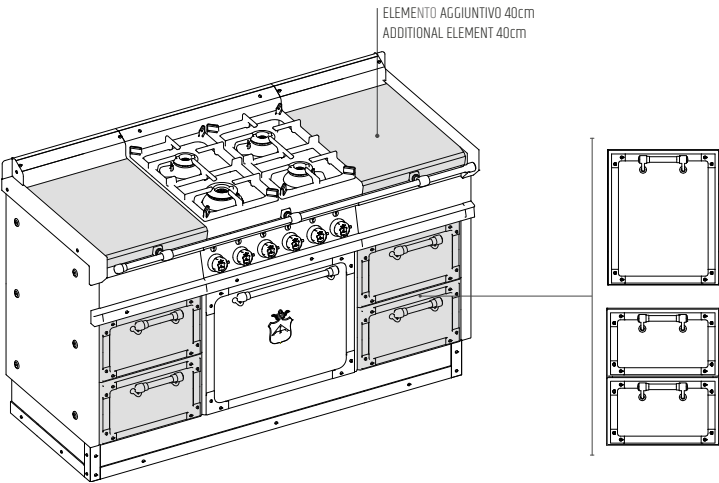
OG128 - 1280mm
Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + elemento aggiuntivo a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN1/I 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 64x37x35h.
Disponibile anche con forno a gas GN1/I 4kW.
Nell'esempio: RAL 9005 (nero scuro) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

OG128 - 1280mm
The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + selectable 40cm additional element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN1/I 3,05kW 230V.
Cavity cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/I 4 W.
In the example: RAL 9005 (jet black) matt. Polished chromed bras trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS







OGS148 - 1480mm

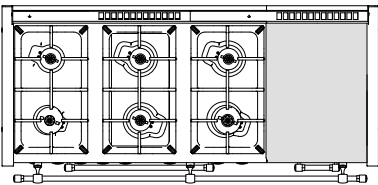
Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + 2 elementi aggiuntivi a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Forno elettrico multifunzione GN2/3 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 46x37x35h. Disponibile anche con piano in vetroceramica. Nell'esempio: RAL 9005 (nero scuro) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

OGS148 - 1480mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + 2 selectable 40cm additional elements. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Multifunction electric oven GN2/3 3,05kW 230V. Chamber cm 46x37x35h. Also available with ceramic glass top. In the example: RAL 9005 (jet black) matt. Polished chromed bras trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS



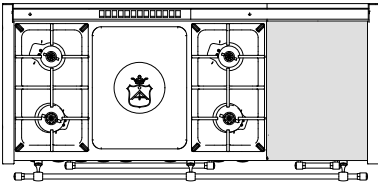
OG148S - 1480mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 6 bruciatori ad alto rendimento (4x3,5kW, 2x5,5kW) + elemento aggiuntivo a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 64x37x35h. Disponibile anche con forno a gas GN1/1 4kW. Nell'esempio: RAL 1015 (avorio chiaro) opaco. Finitura ottone brunito.

OG148S - 1480mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 6 high performance burners (4x3,5kW, 2x5,5kW) + optional 40cm additional element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN1/1 3,05kW 230V. Cavity cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/1 4kW. In the example: RAL 1015 (light ivory) matt. Burnished brass trim.



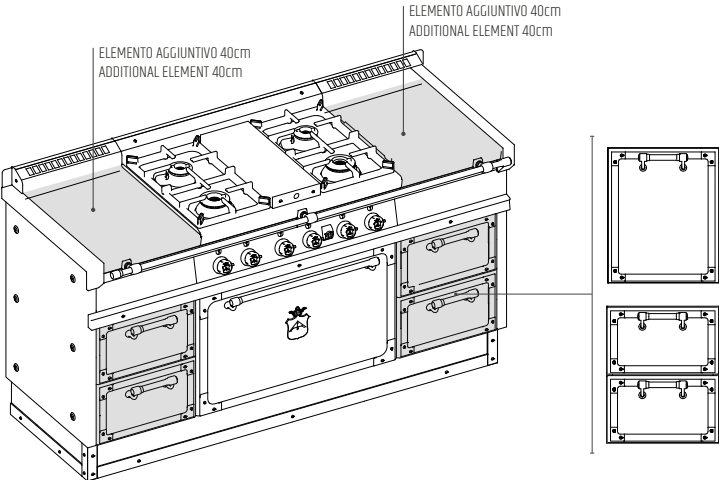
OG148SP - 1480mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + coup de feu 5,5 kW centrale + elemento aggiuntivo a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 64x37x35h. Disponibile anche con forno a gas GN1/1 4kW. Nell'esempio: RAL 6000 (verde patina) lucido. Finitura ottone brunito.

OG148SP - 1480mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 highperformance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + central coup de feu 5,5 kW + optional 40cm additional element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Multifunction electric oven GN1/1 3,05kW 230V. Cavity cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/1 4kW. In the example: RAL 6000 (patina green) gloss. Burnished brass trim.



OG168 - 1680mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + due elementi aggiuntivi a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 64x37x35h. Disponibile anche con forno a gas GN1/1 4kW. Nell'esempio: RAL 8025 (marrone pallido) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

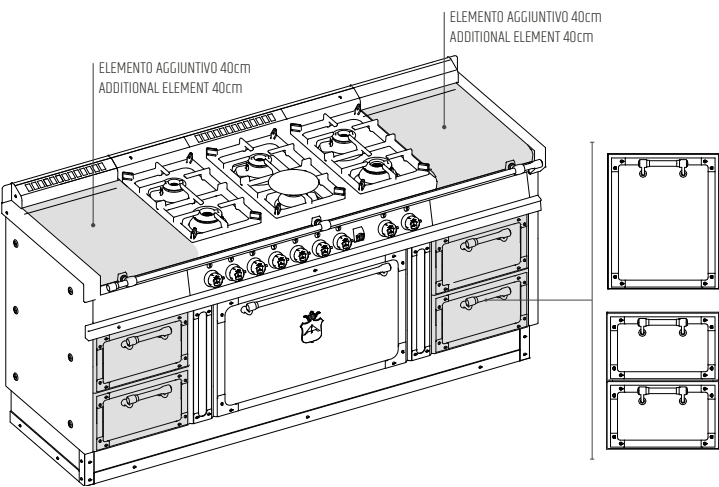
OG168 - 1680mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + two optional 40cm additional elements. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN1/1 3,05kW 230V. Cavity cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/1 4kW. In the example: RAL 8025 (pale brown) matt. Polished chromed brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS







OGS188S - 1880mm

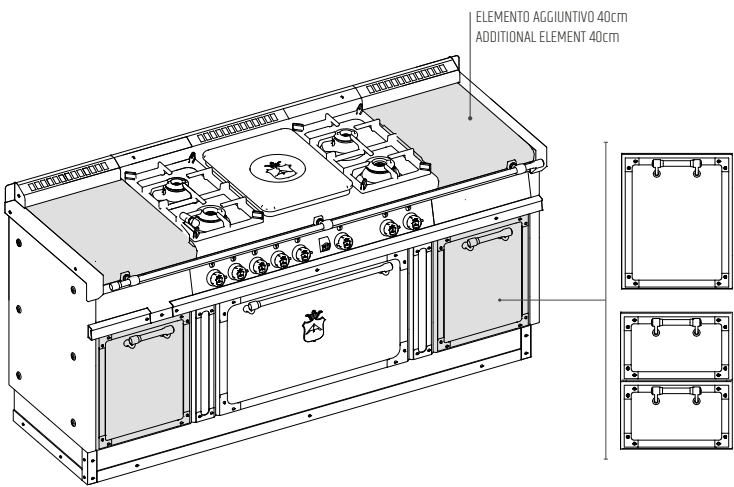
Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 6 bruciatori ad alto rendimento (4x3,5kW, 2x5,5kW) + due elementi aggiuntivi a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali.

Camera cm 64x37x35h. Disponibile anche con forno a gas GN1/1 4kW. Nell'esempio: RAL 9010 (bianco puro) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

OGS188S - 1880mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 6 high performance burners (4x3,5kW, 2x5,5kW) + optional 40cm additional element. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN1/1 3,05kW 230V. Cavity cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/1 4kW. In the example: RAL 9010 (pure white) matt. Polished chromed brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS



OG188SP - 1880mm

Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + coup de feu 5,5 kW centrale + due elementi aggiuntivi a scelta di 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 64x37x35h.

Disponibile anche con forno a gas GN1/1 4kW. Nell'esempio: RAL 6004 (verde bluastro) lucido. Finitura ottone nichelato satinato.

OG188SP - 1880mm

The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 highperformance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + central coup de feu 5,5 kW + two optional 40cm additional elements. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Multifunction electric oven GN1/1 3,05kW 230V. Cavity cm 64x37x35h. Also available with gas oven GN1/1 4kW. In the example: RAL 6004 (Blue green) gloss. Satin nickeled brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS





MACCHINE DA COTTURA SU MISURA

CUSTOM COOKING RANGES

Le macchine di cottura personalizzate Officine Gullo sono strumenti professionali realizzati artigianalmente per rispondere alle specifiche esigenze di ogni singolo cliente. Non hanno standard di dimensione, finitura o colore. La possibilità di scegliere tra numerosi elementi di cottura, verniciare la carrozzeria di qualsiasi colore RAL ed avere a disposizione diverse finiture per i dettagli in ottone, rende ognuna di queste cucine una creazione unica, “cucita” addosso al cliente proprio come un abito sartoriale.

Customised OG cooking ranges are professional tools hand crafted to every single customer's specifications. They are available in your choice of size, finishing and color. You can choose from a variety of cooking appliances and brass finishings and paint the body any RAL chart colour you prefer to make the kitchen unique and fit you perfectly, just like a tailored suit.



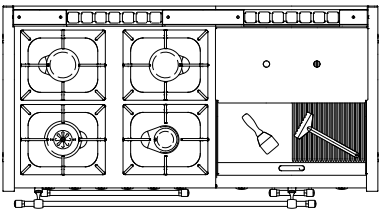
P70

P70 CUSTOM EXAMPLE



MACCHINA DA COTTURA OG148X

COOKING RANGES OG148X

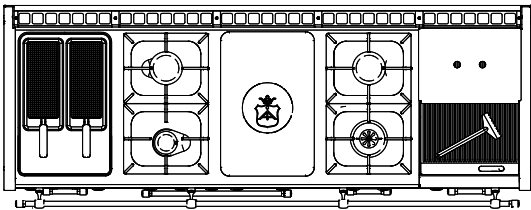


OGS148X - 1480mm
Nell’esempio: struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + fry top 60cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 68x55x34h.
Nell’esempio: RAL 6004 (verde bluastro) lucido. Finitura ottone cromato lucido.

OGS148X - 1480mm
In the example: the structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + 60cm fry top. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h.
In the example: RAL 6004 (blue green) gloss. Polished chromed brass trim.

MACCHINA DA COTTURA OGS208SP

COOKING RANGES OGS208SP



OGS208SP - 2080mm
Nell’esempio: struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW centrale + friggitrice 40cm + fry top 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 68x55x34h. Disponibile anche con forno a gas GN2/1 7,3kW.
RAL 1019 (beige grigiastro) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

OGS208SP - 2080mm
In the example: the structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + central coup de feu 7 kW + 40cm deep fryer + 40cm fry top. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h. Also available with gas oven GN2/1 7,3kW.
In the example: RAL 1019 (grey beige) matt. Polished chromed brass trim.

P70 CUSTOM EXAMPLE

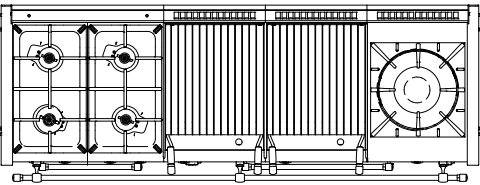
P60

P60 CUSTOM EXAMPLE



MACCHINA DA COTTURA OG188F

COOKING RANGES OG188F

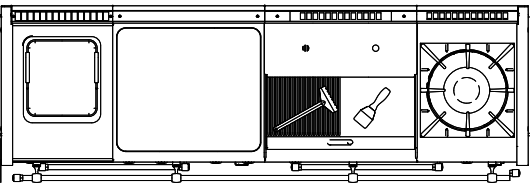


OGS188F - 1880mm
Nell’esempio: struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (3x3,5kW, 1x5,5kW) + due barbecue 40cm + maxi bruciatore 40cm. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico multifunzione GN2/3 3,05kW 230V (camera cm 46x37x35h) + maxiforno elettrico multifunzione GN1/1 3,05kW 230V (camera cm 64x37x35h), in acciaio inossidabile ed equipaggiati con teglie professionali.
Nell’esempio: RAL 5001 (blu verdastro) lucido. Finitura ottone lucido.

OGS188F - 1880mm
In the example: the structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (3x3,5kW, 1x5,5kW) + two 40cm barbecue + 40cm maxi burner. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable sinks and tops. Multifunction electric oven GN2/3 3,05kW 230V (chamber cm 46x37x35h) + multifunction electric oven GN1/1 3,05kW 230V (chamber cm 64x37x35h).
In the example: RAL 5001 (green blue) gloss. Polished brass trim.

MACCHINA DA COTTURA OG208F

COOKING RANGES OG208F



OGS208F - 2080mm
Nell’esempio: struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano composto da cuocipasta 40cm + piano a induzione 60cm + fry top 60cm + maxi bruciatore 40cm. Due maxiforni elettrici multifunzione GN1/1 3,05kW 230V (camera cm 64x37x35h), in acciaio inossidabile ed equipaggiati con teglie professionali.
Nell’esempio: RAL 3000 (rosso fuoco) lucido. Finitura ottone brunito.

OGS208F - 2080mm
In the example: the structure is entirely made of heavy gauge steel. Top composed 40cm pasta cooker + 60cm induction cooktop + 60cm fry top + 40cm maxi burner. Two multifunction electric ovens GN1/1 3,05kW 230V (camera cm 64x37x35h).
In the example: RAL 3000 (flame red) gloss. Burnished brass trim.

P60 CUSTOM EXAMPLE



ISOLE DA COTTURA SU MISURA *CUSTOM COOKING ISLANDS*

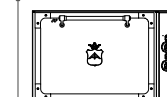
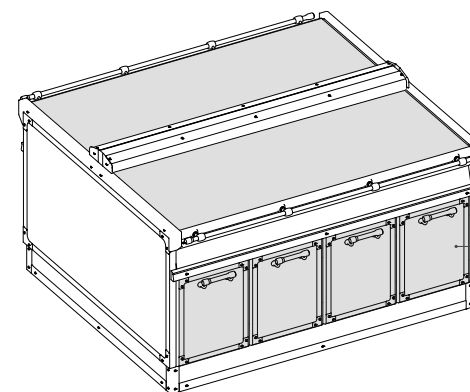
La stessa libertà di personalizzazione che si ha sulle macchine cottura custom è possibile ritrovarla anche nel mondo delle nostre isole. Ogni aspetto progettuale, dalle dimensioni alla scelta del colore RAL ideale, sarà studiato e sviluppato per garantirvi la completa e incondizionata soddisfazione. Le isole custom sono la massima espressione dei vostri desideri, abbinata alla sapienza artigiana garantita da Officine Gullo. Finiture, dettagli, personalizzazione degli elementi aggiuntivi; gli unici standard che saranno rispettati sono quelli di assoluta qualità.

The same freedom of customization that you have on custom cooking ranges can also be found in our cooking islands. Every aspect of the design, from the dimensions to the choice of the ideal RAL color, will be studied and developed to ensure your complete and unconditional satisfaction. The custom islands are the maximum expression of your desires, combined with the artisan know-how guaranteed by Officine Gullo. Trims, details, customization of additional elements; the only standards that will be respected are those of absolute quality.



ISOLA DA COTTURA - PIANO NEUTRO

COOKING ISLAND - WORKTOP



FORNO FES8
OVEN FES8



SPORTELLI
DOORS



CASSETTI
DRAWERS

Isola di cottura. Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano personalizzabile con elementi aggiuntivi di dimensioni varie a scelta. Forni in acciaio inossidabile equipaggiati con teglie professionali a scelta.

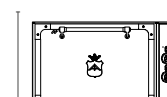
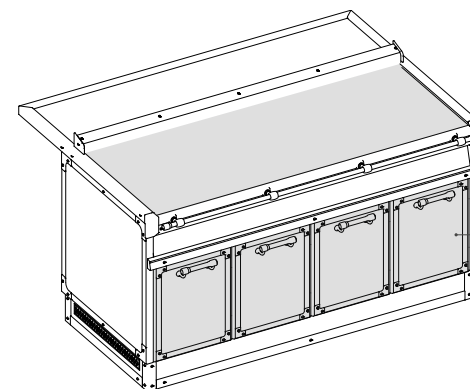
Nell'esempio: RAL 3011 (rosso mattone) opaco. Finitura ottone brunito.

Cooking island. The structure is entirely made of heavy gauge steel. Customizable worktop with optional elements of various sizes. Optional stainless steel ovens equipped with professional trays.

In the example: RAL 3011 (brown red) matt. Burnished brass trim.

ISOLA DA COTTURA - PIANO A SBALZO

COOKING ISLAND - OVERHANGING WORKTOP



FORNO FES8
OVEN FES8



SPORTELLI
DOORS



CASSETTI
DRAWERS

Isola di cottura con piano a sbalzo. Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano personalizzabile con elementi aggiuntivi di dimensioni varie a scelta + piano a sbalzo.

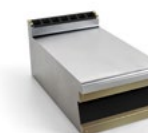
Forni in acciaio inossidabile equipaggiati con teglie professionali a scelta.

Nell'esempio: RAL 3011 (rosso mattone) opaco. Finitura ottone brunito.

Cooking island with overhanging worktop. The structure is entirely made of heavy gauge steel. Customizable worktop with optional elements of various sizes + overhanging worktop.

Optional stainless steel ovens equipped with professional trays.

In the example: RAL 3011 (brown red) matt. Burnished brass trim.



PIANO NEUTRO
WORKTOP
40 - 60 - 80 cm



LAVELLO E RUBINETTO
SINK WITH TAP
40 cm



BRUCIATORI
BURNERS
40 - 60 - 120 cm



VETROCERAMICA
CERAMIC GLASS
40 - 80 cm



COUP DE FEU
COUP DE FEU
40 - 60 - 80 cm



FRY TOP
GRIDDLE
40 - 60 - 80 cm



FRIGGITRICE
DEEP FRYER
40 - 80 cm



MAXI BRUCIATORE
MAXI BURNER
40 cm



BARBECUE
BARBECUE
40 - 80 cm



CUOCIPASTA
PASTA COOKER
40 - 60 - 80 cm



WOK AD INDUZIONE
INDUCTION WOK
40 cm



PIANO A INDUZIONE
INDUCTION COOKTOP
40 - 60 - 80 cm



FORNO GGS8-GES8
OVEN GGS8-GES8



FORNO GGPS8-GEPS8
OVEN GGPS8-GEPS8



FORNO GGS12-GES12
OVEN GGS12-GES12



FORNO GGPS12-GEPS12
OVEN GGPS12-GEPS12

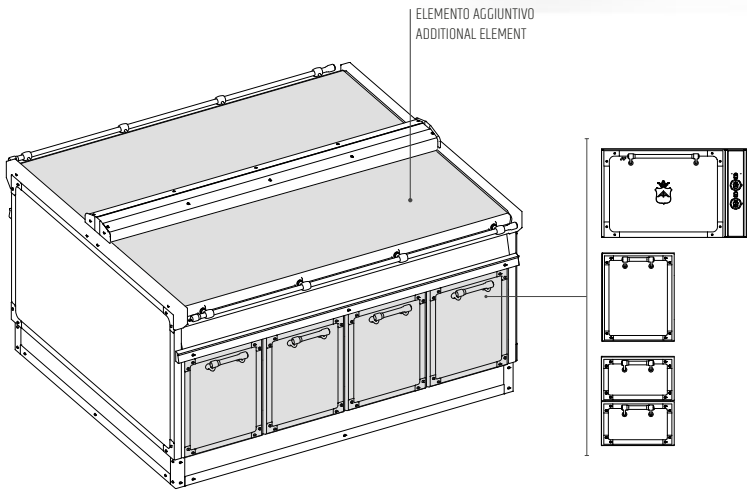


FORNO GVS8
OVEN GVS8



FORNO FES8
OVEN FES8





OGS168 - 1680mm

Nell'esempio: isola di cottura P70. Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 4 bruciatori ad alto rendimento (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + fry top 40cm + wok ad induzione 40cm + piano neutro. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 68x55x34h.

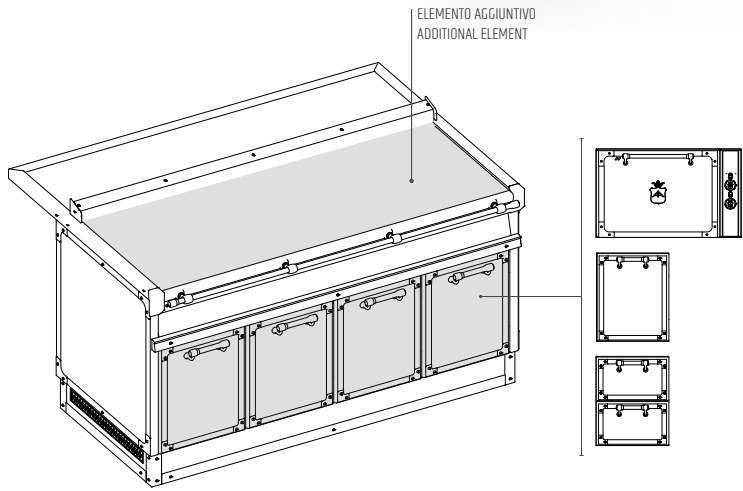
RAL 6008 (verde bruno) opaco. Finitura ottone cromato lucido.

OGS168 - 1680mm

In the example: cooking island P70. The structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 4 high performance burners (1x3,5kW, 2x5,5kW, 1x7,5kW) + 40cm fry top + 40cm induction wok + worktop. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h.

RAL 6008 (brown green) matt. Polished chromed brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS



OGS188 - 1880mm

Nell'esempio: isola di cottura P70 + piano a sbalzo. Struttura realizzata completamente in acciaio ad alto spessore. Piano di cottura dotato di 2 bruciatori ad alto rendimento (1x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW + maxi bruciatore 40cm + fry top 60cm + piano a sbalzo. Robuste griglie in ghisa rimovibili, vasche e piani in acciaio inox satinato antigraffio. Maxiforno elettrico statico GN2/1 5kW 400V/3N in acciaio inossidabile equipaggiato con teglie professionali. Camera cm 68x55x34h.

RAL 5001 (blu verdastro) opaco. Finitura ottone brunito.

OGS188 - 1880mm

In the example: the structure is entirely made of heavy gauge steel. Cooktop with 2 high performance burners (1x5,5kW, 1x7,5kW) + coup de feu 7 kW + 40cm maxi burner + 60cm fry top + overhanging worktop. Heavy cast iron grids, brushed and scratch resistant stainless steel removable basins and tops. Maxi stainless steel static electric oven GN2/1 5kW 400V/3N. Cavity cm 68x55x34h.

RAL 5001 (green blue) matt. Burnished brass trim.

ELEMENTI AGGIUNTIVI DISPONIBILI - AVAILABLE ADDITIONAL ELEMENTS





ELEMENTI DI COTTURA

COOKING ELEMENTS

Elementi professionali di cottura, alimentati a gas o elettrici, per equipaggiare piani cottura a incasso e macchine di cottura. Barbecue a pietra lavica con speciale griglia antifumo, fry-top in acciaio liscio o rigato, cuoci pasta/vaporiera con scarico dei liquidi di cottura, friggitrice, coup de feu in ghisa e piano cottura a induzione.

Completano la collezione bruciatori ad alto rendimento in massello di ottone fino a 10kW di potenza e forni in acciaio inossidabile, statici e multifunzione ventilati, dotati di teglie da ristorazione.

Professional cooking appliances, electric or gas-fuelled, for built-in cooktops and cooking suites. Lava stone barbecue with reduced smoke grill, smooth and grooved stainless steel chromed fry-tops, pasta cooker/steamer with drain valve, deep fat fryer, coup de feu and induction cooktop. Our range of appliances includes highperformance polished-brass gas burners and stainless steel static and multifunction fan assisted ovens.



BARBECUE BARBECUE

BBS/BB

Ampio e potente per garantire cotture eccellenti come quelle sulla brace a legna. Fornito di griglia speciale antifumo, regolabile e inclinabile e dotato di cassetto per la raccolta dei liquidi di cottura. Cuocere al barbecue è un genere di cottura a calore secco, ma è una cottura lenta, che avviene a una temperatura compresa fra gli 80°C e i 100°C, e comunque mai superiore a quella dell'acqua in ebollizione. Rispetto alle griglie tradizionali a carbone di legna, i vantaggi della pietra lavica sono nella capacità di raggiungere e mantenere per molto tempo la temperatura, e in una cottura naturale e senza residui di combustione né formazione di fumi.

As powerful and high-performing as a wood-burning grill. Equipped with a special smokeless, adjustable and reclining grill and a drip-tray to collect the cooking juices. Barbecuing refers to cooking directly over dry heat, but it is also a slow cooking method at a temperature ranging between 80°C and 100°C, but never higher than boiling water temperature. Compared with traditional wood-burning grills, lava stone reaches high temperatures very quickly, keeps the retains heat for a long time and ensures natural cooking without leaving combustion residuals or producing smoke.



BRUCIATORI BURNERS

DFS/DF

I bruciatori ad alto rendimento Officine Gullo sono realizzati in massello di ottone lucido e ghisa cromata, e sono disponibili con potenze fino a 6 kW sulla linea di cucine di profondità 60 e fino a 7.5 kW di potenza sulla linea di profondità 70. A richiesta è disponibile su entrambe le linee lo speciale bruciatore da 10 kW. Dotati di stabilizzatore automatico di fiamma, valvola di sicurezza e termocoppia, i bruciatori a gas restano ancora oggi i preferiti dai cuochi professionali. I bruciatori da 3.5 e 6 kW sono dotati di accensione piezoelettrica, mentre i bruciatori da 7,5 e 10 kW sono accessoriati di fiamma pilota professionale.

Officine Gullo high-performance gas burners are made of solid polished brass and chrome-plated cast iron with power ranging from 3.5 kW up to 6 kW for 60cm deep kitchens and from 3.5 kW up to 7.5 kW for 70 cm deep kitchens. Available on request is the special maxi 10 kW burner provided on both kitchen lines. Equipped with automatic flame stabilizer, safety valve and thermocouple, gas burners are still the professional chef's choice. The 3.5 and 6 kW burners feature piezoelectric ignition, while the burners with power of 7,5 and 10 kW come with a professional pilot light.



COUP DE FEU COUP DE FEU

TPS/TP

Il coup de feu in ghisa ad alto spessore è un dispositivo di cottura indispensabile nelle cucine professionali. Dotato di un inserto centrale estraibile, il coup de feu offre la possibilità di cotture che richiedono temperature diverse, giacché procedendo dal centro al bordo si creano aree a calore differenziato, con temperature che vanno dai 450°C nella parte centrale ai 150°C in quelle periferiche. La rimozione dell'inserto interno, ad esempio, mettendo il fondo del recipiente a diretto contatto con la fiamma, permette di cuocere a fuoco vivo, mentre, a mano a mano che si procede verso l'esterno della piastra, è possibile cuocere a fuoco sempre più basso.

The heavy gauge cast iron coup de feu is an essential cooking appliance in professional kitchens, once used it is irreplaceable! Equipped with central removable plate, the coup de feu allows you to cook at various temperatures on the surface, from 450°C in the centre to 150°C at the edges. By removing the central plate, the pot, pan or wok will be in direct contact with the flame giving the most intense heat.



CUOCI PASTA PASTA COOKER

CVS/CV

Cuocipasta professionale di grande capienza (fino a 14 lt). Dotato di rubinetto di scarico e cestello in lamiera inox forata. Ideale anche per la cottura di legumi, riso, uova e verdure. Saldato a filo del piano cottura, il cuocipasta scongiura il rischio derivante da pentole con acqua in ebollizione. L'acciaio utilizzato per la vasca e il rubinetto per lo scarico dell'acqua di cottura, semplificano le operazioni di pulizia. Officine Gullo offre la possibilità di scegliere in un solo apparecchio tra cuocipasta, lo strumento di uso più comune, vaporiera, ottima per cuocere pesce e verdure, e infine il bagnomaria, utilizzato per cotture delicate e indirette.

Professional pasta cooker with large capacity (up to 14 litres). Equipped with drain valve and perforated stainless steel basket as standard. Also ideal for the cooking of legumes, rice, eggs and vegetables. Level with the cooking top, the pasta cooker prevents accidents and spills resulting from the use of pots filled with boiling water. The stainless steel cooker and with basket, and the drain valve for drainage of cooking water, simplify and minimize risk during cleaning operations. Officine Gullo offers you the chance to choose between the pasta cooker, the most commonly used tool, the steamer, excellent for cooking fish vegetables, and the bain-marie, to cook and hold food gently and indirectly.





FRIGGITRICE
DEEP FRYER

FGS/FG

Friggitrice professionale di grande capienza (fino a 10 lt) dotata di rubinetto di scarico, cestello in rete d'acciaio cromato lucido e filtro vasca con supporto cestino. Perché il nostro fritto riesca sano e gustoso, il primo passo è saper scegliere quale tipo di grasso utilizzare fra l'olio extravergine d'oliva, che è un olio da frutto, e gli oli di semi. Gli esperti hanno indicato come "punto di fumo" la temperatura in cui un olio inizia a fumare, dunque a degradarsi rilasciando sostanze tossiche. Bene, l'extravergine d'oliva, grazie alla sua composizione, ha un punto di fumo intorno ai 210°C, al di sopra della temperatura che si raggiunge nelle normali frittture casalinghe, che s'aggira mediamente intorno ai 150°/180°C.

Professional deep fryer with large capacity (up to 10 liters) and equipped with drain tap and polished steel chrome-plated basket with support and basin filter. The first step to healthy and tasty fried food is being able to choose between extra-virgin olive oil and seed oils. According to experts, the smoke point is the temperature at which oil begins to produce smoke and, thus, to release toxic substances. Owing to its composition, extra-virgin olive oil's smoke point is around 210°C, which is much higher than that reached by other oils, that is, 150°/180°C on average.



FRYTOP
FRYTOP

FRS/FR
FLS/FL

Il fry top liscio è una piastra di cottura professionale cromata, realizzata in acciaio ad alto spessore lucidato a specchio per evitare l'aderenza dei cibi. A richiesta disponibile fry top rigato. Dotati di coperchio e cassetto per la raccolta dei liquidi di cottura. La superficie del fry top, riscaldata da bruciatori a gas o da resistenze elettriche, permette una cottura a contatto degli alimenti, il suo impiego può affiancarsi, e anche sostituire, la tecnica del saltare in padella in un velo d'olio, realizzando però la cottura senza aggiunta di grassi e a temperature comprese fra i 180°C e i 230°C. Semplice e veloce la pulizia: sarà sufficiente coprire la piastra ancora tiepida con un panno umido per poi pulirla con una soluzione di acqua e aceto.

The smooth fry top is a professional chrome-plated hot plate, made of heavy-gauge polished stainless steel to prevent food from sticking. The grooved fry top version is available on request. Equipped with a lid and drip-tray to collect cooking juices. The fry top surface, gas or electric-heated, can also be used to sauté food without added fat at a temperature ranging between 180°C and 230°C.

It is easy and fast to clean after use: all you have to do is cover with a damp cloth while surface is still warm, then wipe the warm surface with a solution of water and vinegar.



LAVELLO E RUBINETTO
SINK WITH TAP

LAS/LA

Lavello in acciaio inox ad alto spessore satinato e saldato al top della cucina. Dotato di troppopieno per lo scarico dell'acqua ed accessoriato di rubinetto miscelatore e piletta in ottone.

Thick stainless steel sink, brushed and welded into the countertop. Equipped with overflow for water drainage, brass faucet/mixer tap.



MAXI BRUCIATORE
MAXI BURNER

DFW

Il nostro maxi bruciatore è realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Piano di cottura a gas di tipo "WOK" per uso professionale. Garanzia di cotture delicate e rapide. Adatto per l'uso della tipica padella a forma concava che permette di friggere, soffriggere e stufare in tempi e condimenti ridotti. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinella removibile. Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with waterproof grades IPX5.

Professional Gas WOK Hob. Guarantees delicate and rapid cooking. Suitable for use as a typical concave pan for frying, sautéing and stewing with less time and condiments.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel and liquid collector.

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet.tool, the steamer.





PIANO AD INDUZIONE IIS/II
INDUCTION COOKTOP

I tradizionali piani cottura in vetroceramica usano una resistenza elettrica per creare calore, quelli a induzione sono basati su campi magnetici. I piani cottura a induzione Officine Gullo, esteticamente molto eleganti, possono essere controllati con una precisione superiore a quella dei fornelli a gas e sono i più veloci per cuocere, raggiungendo il punto di ebollizione nella metà del tempo. Le cucine a induzione sono ottime dal punto di vista della sicurezza grazie alla totale assenza di fiamme. Dal punto di vista energetico, le cucine a induzione magnetica sono molto efficienti, poiché sfruttano il 90% dell'energia consumata.

Conventional ceramic glass cooktops are equipped with electric heating coils, whereas induction tops are based on the use of magnetic fields. Officine Gullo's induction cooktops are very elegant and more easily controllable than gas-heated stoves, cook food much faster and allow water to reach boiling point in half the time. Induction cooktops are also very safe: there are no flames involved. From an energy-saving point of view, induction cooktops are very efficient, as they exploit 90% of energy consumed.



PIANO IN VETROCERAMICA PVS/PV
GLASS CERAMIC COOKTOP

I piani cottura in vetroceramica Officine Gullo, attraverso delle speciali resistenze elettriche poste sotto alla superficie di cottura, generano una fonte di calore, la quale viene trasferita al recipiente e al suo contenuto. Soluzioni che uniscono il valore estetico alla praticità: la superficie piana del vetroceramica scongiura il pericolo della caduta di pentole e l'alimentazione a corrente elettrica quelli legati alla fuoriuscita di gas. Le zone non interessate dalla resistenza elettrica rimarranno totalmente fredde, in modo da evitare spiacevoli incidenti e scottature.

Officine Gullo glass-ceramic cooktops use special electric heating coils placed under the surface to generate heat, which is transferred directly from container to contents. A solution that combines functionality and design. The glass-ceramic cooktop's flat surface prevents pots from falling over and the electric heating system averts the risk of gas escape. The non-heated surface areas remain cool preventing, thus, accidents and injury.



PIANO NEUTRO PNS/PN
WORKTOP

Tagliere in legno massello di olmo o di acacia realizzato con tasselli a fibre verticali e dotato di tiranti interni in acciaio per una maggiore resistenza del materiale.

Solid elm-wood or acacia vertical-fiber chopping board fitted with inside steel rods for maximum strength and durability.



PIANO AD INDUZIONE WOK IWS/IW
INDUCTION WOK HOB

Analogamente ai piani a induzione classici, anche i piani a induzione wok sfruttano i campi magnetici. Questo piano è perfetto per la cottura con la tipica padella concava della tradizione cinese, il wok, che con la sua particolare forma permette di cucinare in tempi brevi e con una ridotta quantità di condimenti. Come tutti gli elementi ad induzione magnetica è inoltre molto sicura, grazie all'assenza di fiamme, ed estremamente efficiente dal punto di vista energetico. Il piano riscalda il contenuto solo nel momento in cui la pentola, dotata di fondo d'acciaio magnetico, vi è posta a contatto.

Similar to classic induction tops, the wok induction top also uses magnetic fields. This top is perfect for cooking with the traditional Chinese concave pan, the wok, which with its particular shape allows you to cook quickly and with a reduced amount of oil. Like all magnetic induction elements it is also very safe thanks to the absence of a flame, as well as being extremely energy efficient. The top heats the contents only when the pot, equipped with magnetic steel base, is in contact with surface.







CAPPE PROFESSIONALI

PROFESSIONAL HOODS

Le cappe Officine Gullo non sono dei semplici motori aspiranti come le altre cappe d'aspirazione industriali, bensì strutture autoportanti costruite artigianalmente per convogliare autonomamente i fumi di cottura. Realizzate in acciaio verniciato e rifinite in ottone, possono essere attrezzate, quali contenitori, di mensole porta pentole ed equipaggiate di motori aspiranti professionali.

Officine Gullo mette a disposizione separatamente alle strutture della cappa, anche il solo apparato aspirante.

Completo di motore, filtri a labirinto, luci alogene e chassis in alluminio a tenuta di fumi, il quale può essere inserito in qualunque tipo di struttura come muratura, finta muratura o boiserie.

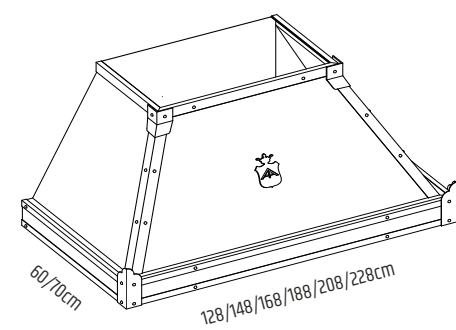
Officine Gullo extractor hoods are not basic ventilation systems like most mass-produced hoods, but free standing hand crafted appliances designed to draw in cooking fumes. Painted steel built and finished with brass, our hoods can be fitted with pot racks and professional fans. Officine Gullo can also provide the fan separately from the hood body, fully equipped with motor, labyrinth filters, LED lamps and fume resistant aluminum chassis, ready to be installed in any kind of hood body, whether masonry, masonry-like or wood paneled.



CPP001

Cappa “Piramide” in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco. Dotata di luci interne al LED. Dimensioni in mm: profondità 600 altezza 545 - larghezza 900/1200/1500/2000. Altre misure a richiesta. Motore aspirante professionale con filtri a labirinto (fino 1600 mc/h di potenza d’aspirazione) o motore aspirante industriale con variatore di velocità, filtri a labirinto e compensazione dell’aria (fino a 2600 mc/h di potenza d’aspirazione).

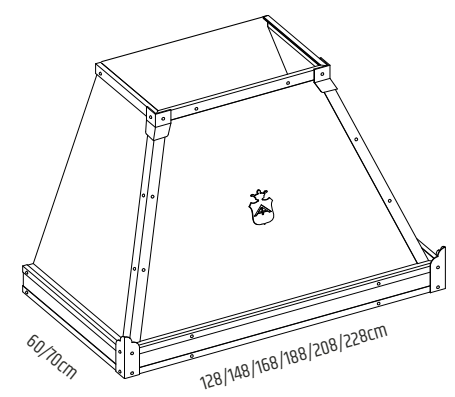
Heavy gauge painted steel “Pyramid shaped” hood. Fitted with built-in LED lighting. Sizes in mm: depth 600 - height 545 - width 900/1200/1500/2000. Other sizes on request. Professional air exhauster with labyrinth filters (up to 1600 mc/h of airflow capacity) or industrial air exhauster with adjustable speed drive, labyrinth filters and air clearing (up to 2600 mc/h of airflow capacity)



CPP002

Cappa “Piramide Alta” in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco. Dotata di luci interne al LED. Dimensioni in mm: profondità 600 altezza 785 - larghezza 900/1280/1680/2080. Altre misure a richiesta. Motore aspirante professionale con filtri a labirinto (fino 1600 mc/h di potenza d’aspirazione) o motore aspirante industriale con variatore di velocità, filtri a labirinto e compensazione dell’aria (fino a 2600 mc/h di potenza d’aspirazione).

Heavy gauge painted steel “Pyramid shaped” hood. Fitted with built-in LED lighting. Sizes in mm: depth 600 - height 785 - width 900/1200/1500/2000. Other sizes on request. Professional air exhauster with labyrinth filters (up to 1600 mc/h of airflow capacity) or industrial air exhauster with adjustable speed drive, labyrinth filters and air clearing (up to 2600 mc/h of airflow capacity).

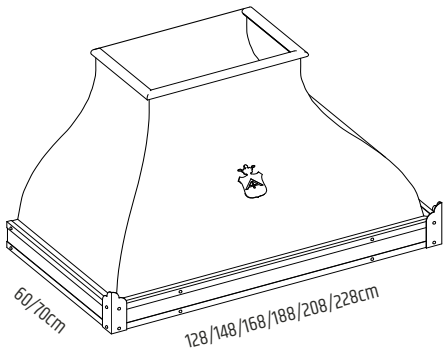




CPP004

Cappa “Cupola” in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco. Dotata di luci interne al LED. Dimensioni in mm: profondità 670 altezza 645 - larghezza 1330/1880/2080/2480. Altre misure a richiesta. Motore aspirante professionale con filtri a labirinto (fino 1600 mc/h di potenza d’aspirazione) o motore aspirante industriale con variatore di velocità, filtri a labirinto e compensazione dell’aria (fino a 2600 mc/h di potenza d’aspirazione)

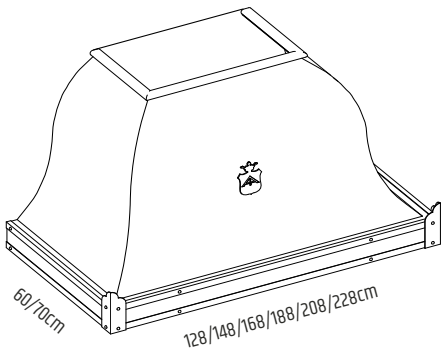
Heavy gauge painted steel “Dome shaped” hood. Fitted with built-in LED lighting. Sizes in mm: depth 670 - height 645 - width 1320/1880/2080/2480. Other sizes on request. On request professional air exhauster with labyrinth filters (up to 1600 mc/h of airflow capacity) or industrial air exhauster with adjustable speed drive, labyrinth filters and air clearing (up to 2600 mc/h of airflow capacity)



CPP013

Cappa “Campana” in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco. Dotata di luci interne al LED. Dimensioni in mm: profondità 600 altezza 650 - larghezza 1280. Altre misure a richiesta. A richiesta motore aspirante professionale con filtri a labirinto (fino 1600 mc/h di potenza d’aspirazione) o motore aspirante industriale con variatore di velocità, filtri a labirinto e compensazione dell’aria (fino a 2600 mc/h di potenza d’aspirazione)

Heavy gauge painted steel “Bell-shaped” hood. Fitted with built-in LED lighting. Sizes in mm: depth 600 - height 650 - width 1280. Other sizes on request. Professional air exhauster with labyrinth filters (up to 1600 mc/h of airflow capacity) or industrial air exhauster with adjustable speed drive, labyrinth filters and air clearing (up to 2600 mc/h of airflow capacity).



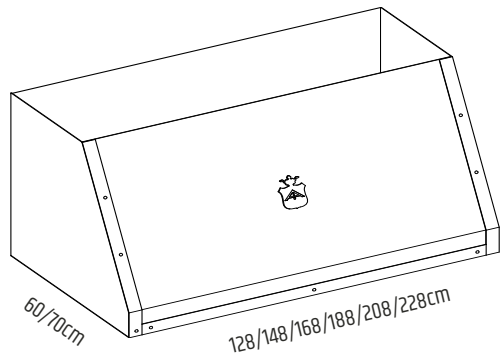




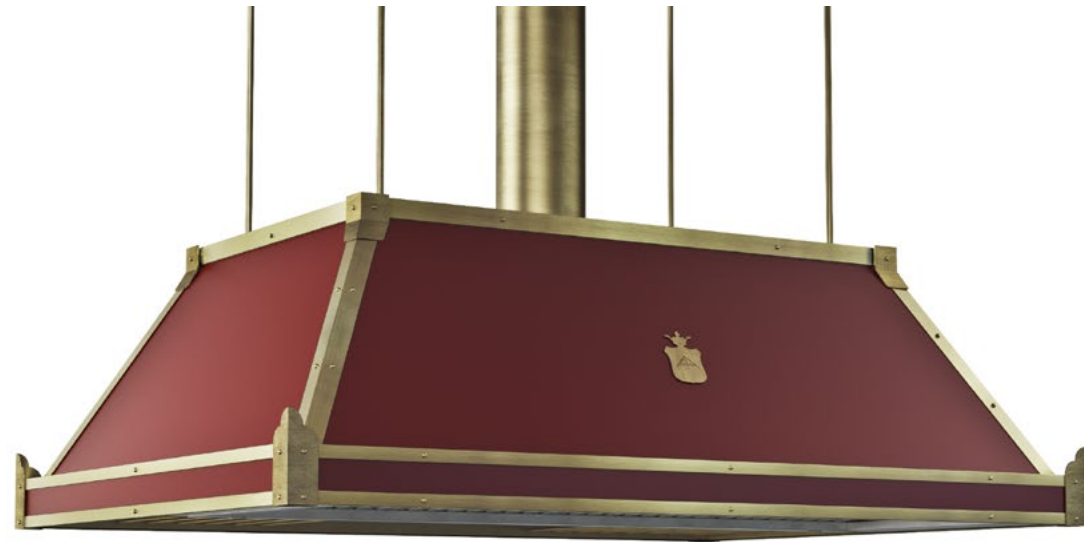
CPP017

Cappa in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco. Dotata di luci interne al LED. Accessoriabile con dispensa laterale porta pentole realizzabile su misura. Dimensioni in mm: profondità 600 - altezza 600 - larghezza realizzabile su misura. Motore aspirante professionale con filtri a labirinto (fino 1600 mc/h di potenza d'aspirazione) o motore aspirante industriale con variatore di velocità, filtri a labirinto e compensazione dell'aria (fino a 2600 mc/h di potenza d'aspirazione)

Heavy gauge painted steel hood. Fitted with built-in LED lighting. It can be accessorized with customised side pot rack. Sizes in mm: depth 600 - height 600 - width on request. Professional air exhauster with labyrinth filters (up to 1600 mc/h of airflow capacity) or industrial air exhauster with adjustable speed drive, labyrinth filters and air clearing (up to 2600 mc/h of airflow capacity).



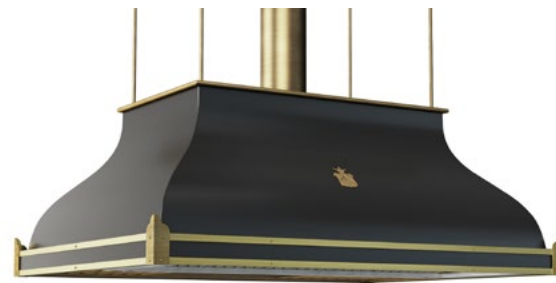
CPP001



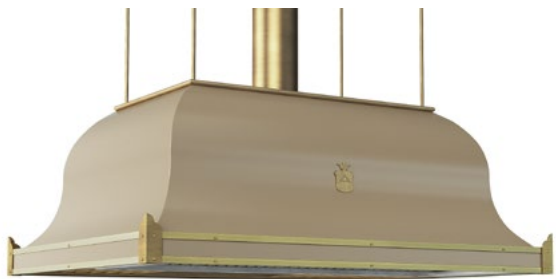
CPP002



CPP004



CPP013



CPP017



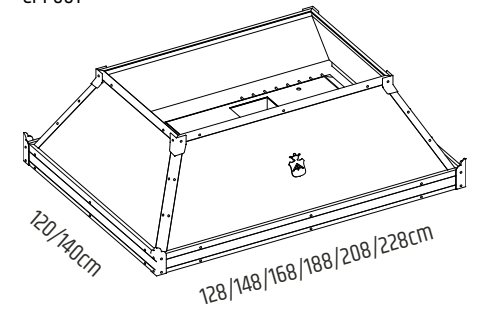
CPP ISLAND

Le cappe ad isola sono la soluzione a cui ricorrere quando la zona cottura, anziché essere posta perimetralmente, è situata al centro di un ambiente. Le dimensioni standard delle cappe a isola variano dai 128 cm ai 228 cm di larghezza e dai 120 cm ai 140 cm di profondità. Tutte le cappe di Officine Gullo sono equipaggiate di motori aspiranti professionali tecnologicamente avanzati; questi, prodotti secondo i più moderni processi e dotati di filtri all'avanguardia, garantiscono il massimo della sicurezza, dell'igiene e del comfort. Internamente le cappe sono dotate di luci al LED e possono essere fornite di mensole portapentole metalliche. Le cappe a isola possono essere sospese oppure sorrette da strutture in metallo. Il design delle finiture è personalizzabile a piacimento, così come il colore del metallo ad alto spessore che può essere verniciato a fuoco in tutte le tonalità della scala RAL.

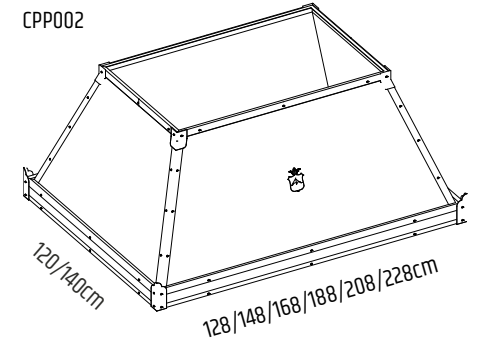
Esistono 5 modelli principali di cappe a isola: il CPP001 o cappa "Piramide" è la tipologia che solitamente viene inserita nelle cucine dalle linee più moderne, disponibile anche nella versione alternativa CPP002 o cappa "Piramide Alta", particolarmente adatta per ambienti molto spaziosi. La CPP004 modello "Cupola" e la CPP013 modello "Campana" hanno linee retrò, indicate per cucine più classiche. Il modello CPP017 è caratterizzato da fianchi verticali ed è l'ideale per essere inserito, ad esempio, tra due pareti.

Island hoods are the solution when the cooking area is located in the middle of a space instead of on its edge. The standard dimensions of island hoods vary from 128 cm to 228 cm in width and from 120 cm to 140 cm in depth. All Officine Gullo hoods are equipped with technologically advanced professional extractors; these are produced according to the most modern processes and equipped with modern filters, and guarantee maximum safety, hygiene and comfort. Internally the hoods are supplied with LED lights and can be equipped with pot racks. The island hoods can be hanging or supported by metal uprights. The design of the trim is customizable at will, as well as the colour of the high-thickness metal that can be painted in any shade from the RAL scale. There are 5 main island hood models: the CPP001 or "Pyramid" hood is usually used in the kitchens with the most modern lines, also available in the alternative version CPP002 or "High Pyramid" hood, particularly suitable for very spacious environments. The "Dome" model CPP004 and the "Bell" model CPP013 have more traditional lines, and are therefore suitable for more classic kitchens. The CPP017 model is characterized by vertical sides and is ideal to be located, for example, between two walls.

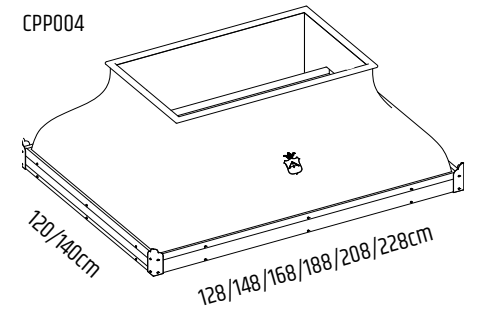
CPP001



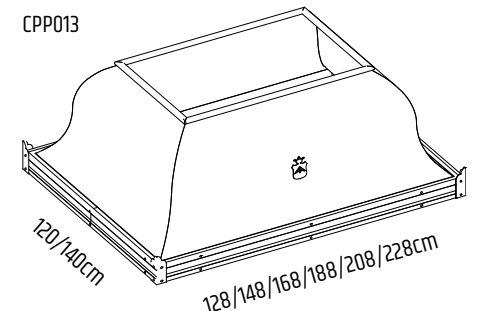
CPP002



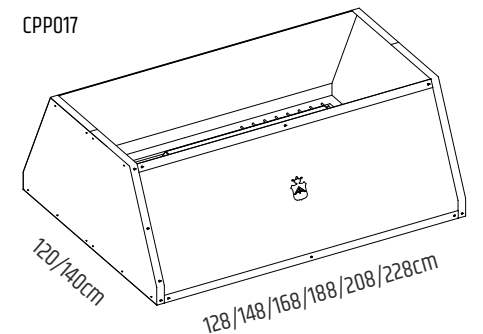
CPP004



CPP013



CPP017







FRIGORIFERI

REFRIGERATORS

I frigoriferi Officine Gullo sono macchine per la refrigerazione con caratteristiche eccezionali: interni realizzati in acciaio inox antibatterico, ripiani in cristallo, ice maker con filtro acqua, luci LED, NoFrost totale, motori indipendenti, cassetto freezer multifunzione (freezer, frigorifero, cantina), tre microclimi che garantiscono un ambiente di conservazione su misura per tutte le tipologie di alimenti, classe A+ di risparmio energetico. La carrozzeria è realizzata in acciaio inox ad alto spessore, verniciata e rifinita in ottone brunito, nichelato o cromato per abbinarsi perfettamente alle cucine ed agli apparecchi di cottura.

Le cantine, equipaggiate di ripiani in legno, sono dotate di zone ad umidità e temperatura controllata, per consentire la migliore conservazione e l'affinamento del vino. La collezione si compone di apparecchi di diverse misure: 60, 75, 90, 150 e 165 cm.

Ogni altra composizione e realizzazione personalizzata è disponibile a richiesta.

Officine Gullo refrigerators have extraordinary characteristics: stainless steel antibacterial interior, glass shelves, ice-maker with water filter, LED lighting, 100% frost-free, independent compressors, multifunction freezer drawer (freezer, refrigerator, wine cellar), three micro climates ensuring the proper preservation of different food items, A++ energy efficiency class (freezer, refrigerator, low temperature fridge). The body is heavy gauge stainless steel built, painted and finished with burnished, nickel or chrome plated brass to match the kitchens and coking suites. The wine cellars, fitted with wooden shelves, have temperature and humidity controlled zones to ensure proper wine preservation and ageing. The collection includes several sizes: 60, 75, 90, 150 and 165 cm. Customized appliances on request.

FRR026

Il frigo-congelatore da libero posizionamento presenta interni in acciaio inox, un'ampia illuminazione interna e solidi balconcini in alluminio. Ha una capacità netta di 526 litri. Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica. Un ripiano motorizzato, regolabile anche quando è caricato completamente; un ripiano in vetro infrangibile divisibile asimmetricamente ed un profondo cassetto trasparente completamente estraibile. Classe di efficienza energetica A+. Meccanica Gaggenau. larghezza: 1014 mm; altezza: 2185 mm; profondità: 640 mm.

The freestanding fridge-freezer combination offers stainless steel interiors generous lighting concept and solid aluminium door racks. Net volume 526 litres. Integrated ice maker with fixed inlet, water connection. One motorised glass shelf, adjustable when fully loaded, one asymmetricly split glass shelf and fully extendable freezer drawer with, practical divider. Energy efficiency class A+. Gaggenau mechanism. width: 1014 mm; height: 2185 mm; depth: 640 mm.



FRR027

Il frigo-congelatore da libero posizionamento presenta interni in acciaio inox, un'ampia illuminazione interna e solidi balconcini in alluminio. Ha una capacità netta di 532 litri. Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica. Un ripiano motorizzato, regolabile anche quando è caricato completamente, un ripiano in vetro infrangibile divisibile asimmetricamente e un profondo cassetto trasparente completamente estraibile. Classe di efficienza energetica A+. Meccanica Gaggenau. larghezza: 1014 mm; altezza: 2185 mm; profondità: 640 mm.

The freestanding fridge-freezer combination offers stainless steel interiors generous lighting concept and solid aluminium door racks. Net volume 532 litres. Integrated ice maker with fixed inlet, water connection. One motorised glass shelf, adjustable when fully loaded, one asymmetricly split glass shelf and fully extendable freezer drawer with, practical divider. Energy efficiency class A+. Gaggenau mechanism. width: 1014 mm; height: 2185 mm; depth: 640 mm.



FRR028

Il frigorifero da libero posizionamento presenta interni in acciaio inox, un'ampia illuminazione interna e solidi balconcini in alluminio. Ha una capacità netta di 369 litri. Ha un cassetto a regolazione di temperatura separata (da 0 °C a 3 °C) per la conservazione di alimenti freschi come pesce, carne o verdure. Un ripiano motorizzato, regolabile anche quando è caricato completamente. Classe di efficienza energetica A++. Meccanica Gaggenau. larghezza: 710 mm; altezza: 2185 mm; profondità: 640 mm.

The freestanding fridge-freezer combination offers stainless steel interiors generous lighting concept and solid aluminium door racks. Net volume 369 litres. Fresh cooling drawer, temperature control from 0 °C to 3 °C. One motorised glass shelf, adjustable when fully loaded. Energy efficiency class A++. Gaggenau mechanism. width: 710 mm; height: 2185 mm; depth: 640 mm.



FRR029

Il congelatore da libero posizionamento presenta interni in acciaio inox, un'ampia illuminazione interna e solidi balconcini in alluminio. Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica. Ha una capacità netta di 321 litri. Classe di efficienza energetica A+. Meccanica Gaggenau. larghezza: 710 mm; altezza: 2185 mm; profondità: 640 mm.

The freestanding freezer offers stainless steel interiors generous lighting concept, integrated ice maker with fixed inlet water connection and solid aluminium door racks. Net volume 321 litres. Energy efficiency class A+. Gaggenau mechanism. width: 710 mm; height: 2185 mm; depth: 640 mm.



FRR033

Il frigo-congelatore da libero posizionamento presenta interni in acciaio inox, un'ampia illuminazione interna e solidi balconcini in alluminio. Ha una capacità netta di 438 litri. Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.

Un ripiano motorizzato, regolabile anche quando è caricato completamente; un ripiano in vetro infrangibile divisibile asimmetricamente ed un profondo cassetto trasparente completamente estraibile.

Classe di efficienza energetica A++. Meccanica Gaggenau.

larghezza: 862 mm;

altezza: 2185 mm;

profondità: 640 mm.

The freestanding fridge-freezer combination offers stainless steel interiors generous lighting concept and solid aluminium door racks. Net volume 438 litres.

Integrated ice maker with fixed inlet and water connection.

One motorised glass shelf, adjustable when fully loaded, one asymmetricly split glass shelf and fully extendable freezer drawer with practical divider.

Energy efficiency class A++. Gaggenau mechanism.

width: 862 mm;

height: 2185 mm;

depth: 640 mm.



FRR034

Il frigorifero da libero posizionamento presenta interni in acciaio inox, un'ampia illuminazione interna e solidi balconcini in alluminio. Ha una capacità netta di 479 litri.

Ha un cassetto a regolazione di temperatura separata (da 0 °C a 3 °C) per la conservazione di alimenti freschi come pesce, carne o verdure. Un ripiano motorizzato, regolabile anche quando è caricato completamente.

Classe di efficienza energetica A+. Meccanica Gaggenau.

larghezza: 862 mm;

altezza: 2185 mm;

profondità: 640 mm.

The freestanding fridge-freezer combination offers stainless steel interiors generous lighting concept and solid aluminium door racks. Net volume 479 litres.

Fresh cooling drawer, temperature control from 0 °C to 3 °C.

One motorised glass shelf, adjustable when fully loaded.

Energy efficiency class A+. Gaggenau mechanism.

width: 862 mm;

height: 2185 mm;

depth: 640 mm.



FRR035

Il congelatore da libero posizionamento presenta interni in acciaio inox, un'ampia illuminazione interna e solidi balconcini in alluminio. Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.

Ha una capacità netta di 421 litri.

Classe di efficienza energetica A+. Meccanica Gaggenau.

larghezza: 862 mm;

altezza: 2185 mm;

profondità: 640 mm.

The freestanding freezer offers stainless steel interiors generous lighting concept, integrated ice maker with fixed inlet water connection and solid aluminium door racks.

Net volume 421 litres.

Energy efficiency class A+. Gaggenau mechanism.

width: 862 mm;

height: 2185 mm;

depth: 640 mm.



KNT003

La cantina vini da libero posizionamento offre due zone climatizzate entrambe regolabili indipendentemente.

Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display e regolazione dell'umidità.

Interni in acciaio inox, con portabottiglie completamente estraibili in faggio e alluminio. Illuminazione interna per presentazione dotata di compressore che produce minime vibrazioni. Capacità massima di 98 bottiglie.

Meccanica Gaggenau.

larghezza: 710 mm;

altezza: 2185 mm;

profondità: 640 mm.

The freestanding wine cellar offers two independantly controllable climate zones.

Consistant temperatures with exact control from +5 °C to +20 °C and humidity control. Stainless steel interior.

Fully extendable bottle trays in beech and aluminium.

Presentation light option and low-vibration operation.

Capacity 98 bottles.

Gaggenau mechanism.

width: 710 mm;

height: 2185 mm;

depth: 640 mm.







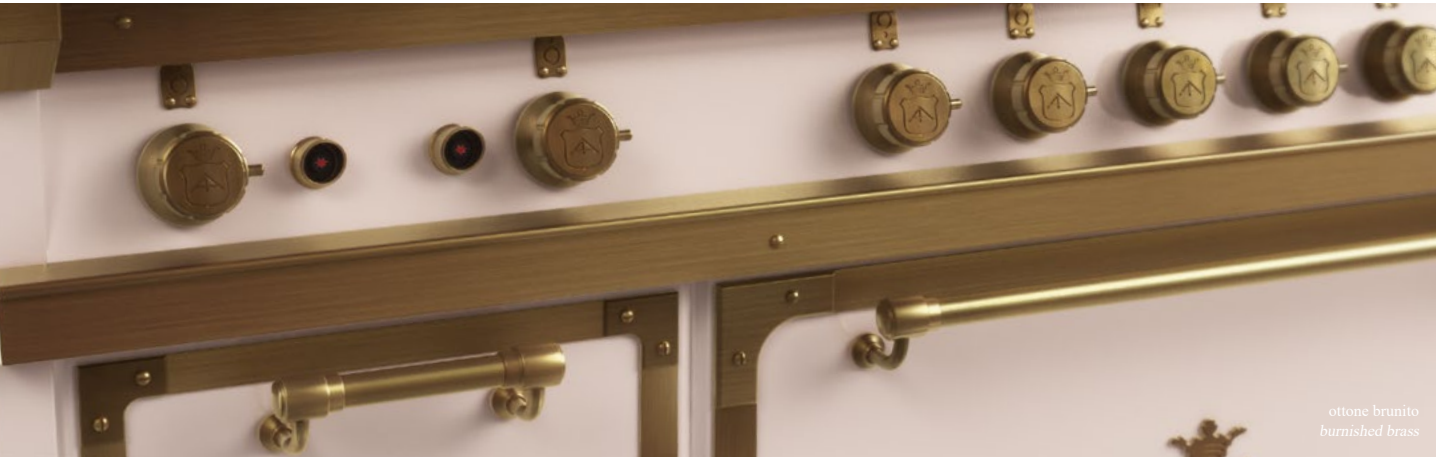
ottone nichelato satinato
satin nickeled brass



ottone cromato satinato
satin chromed brass



ottone cromato lucido
polished chromed brass

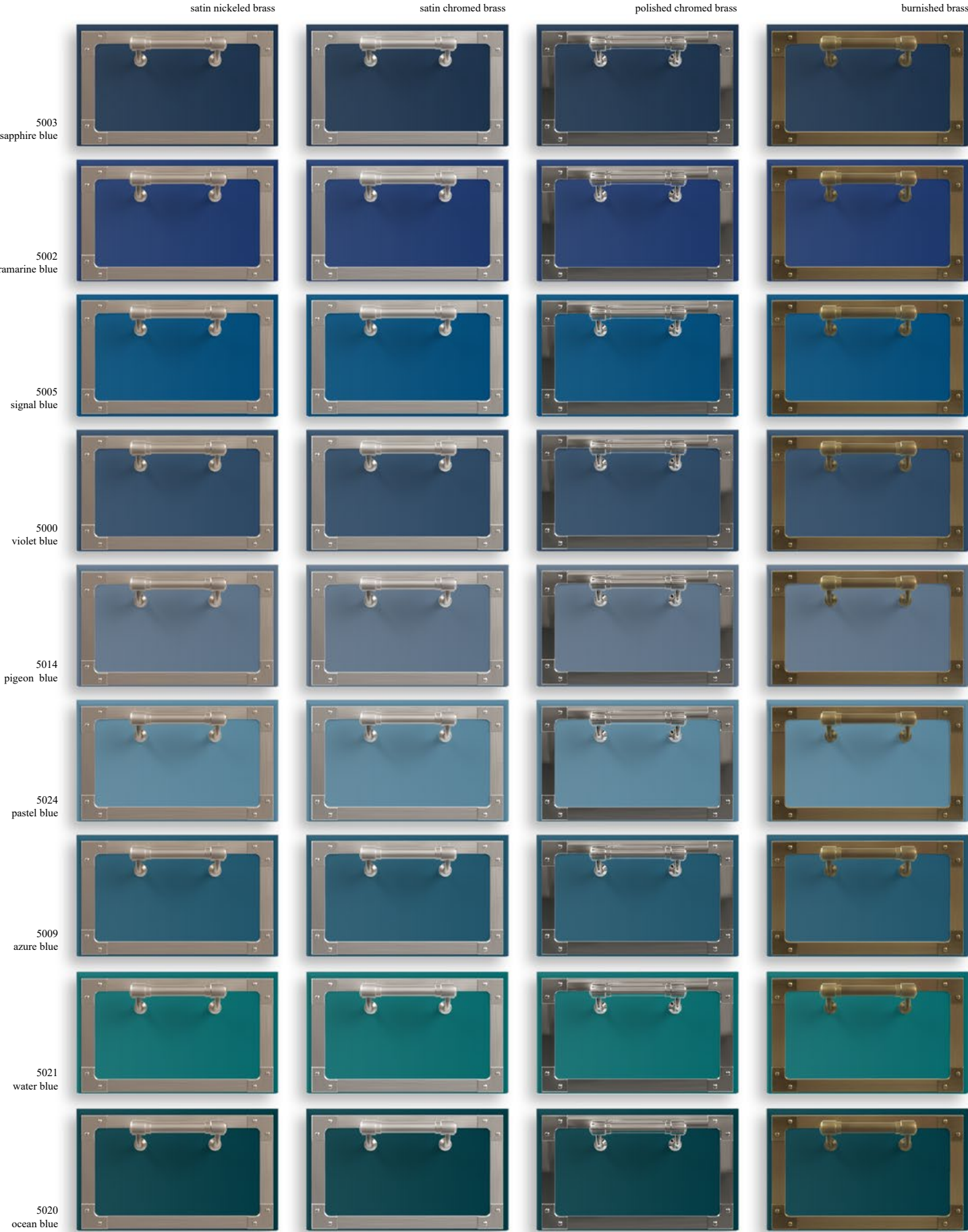
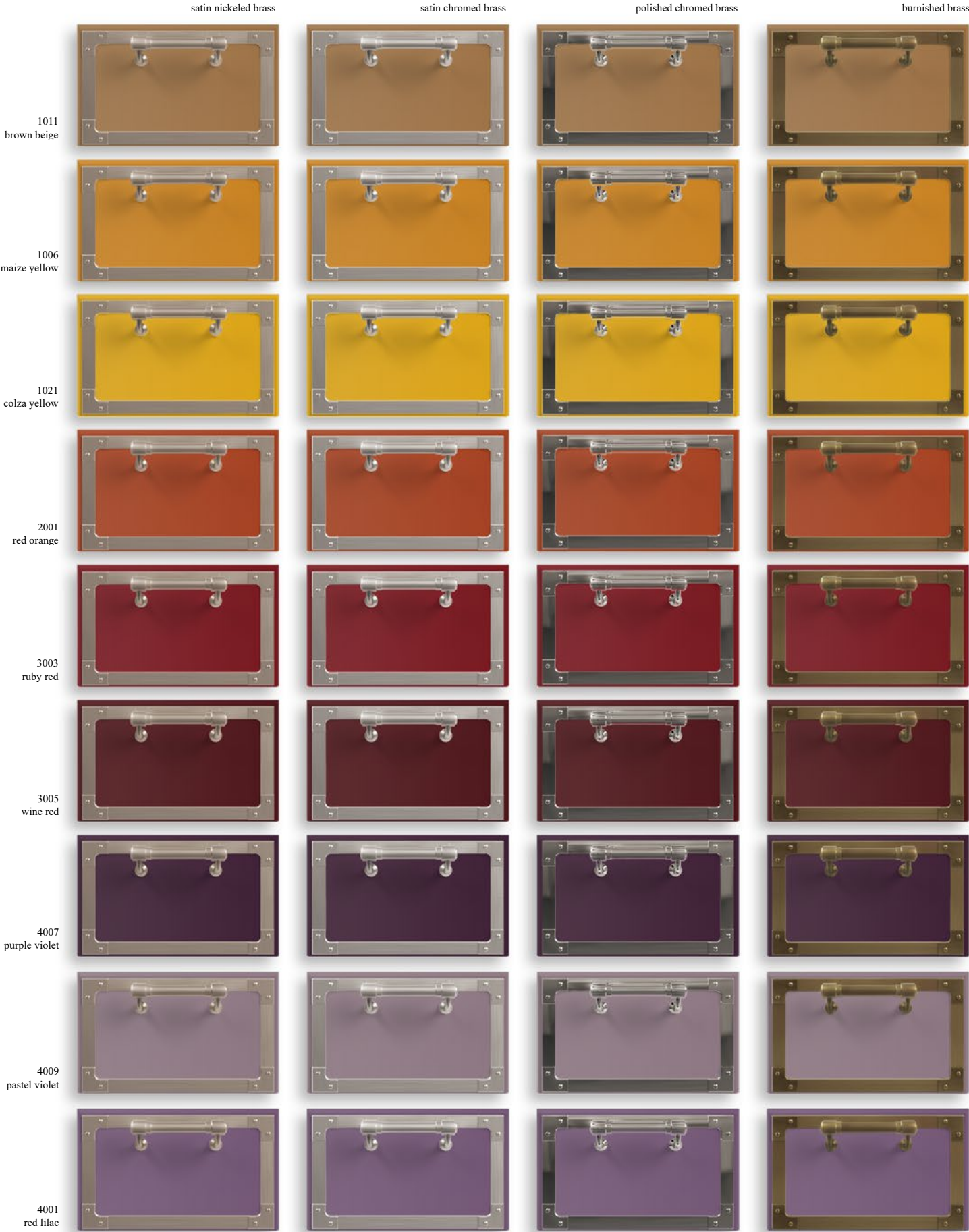


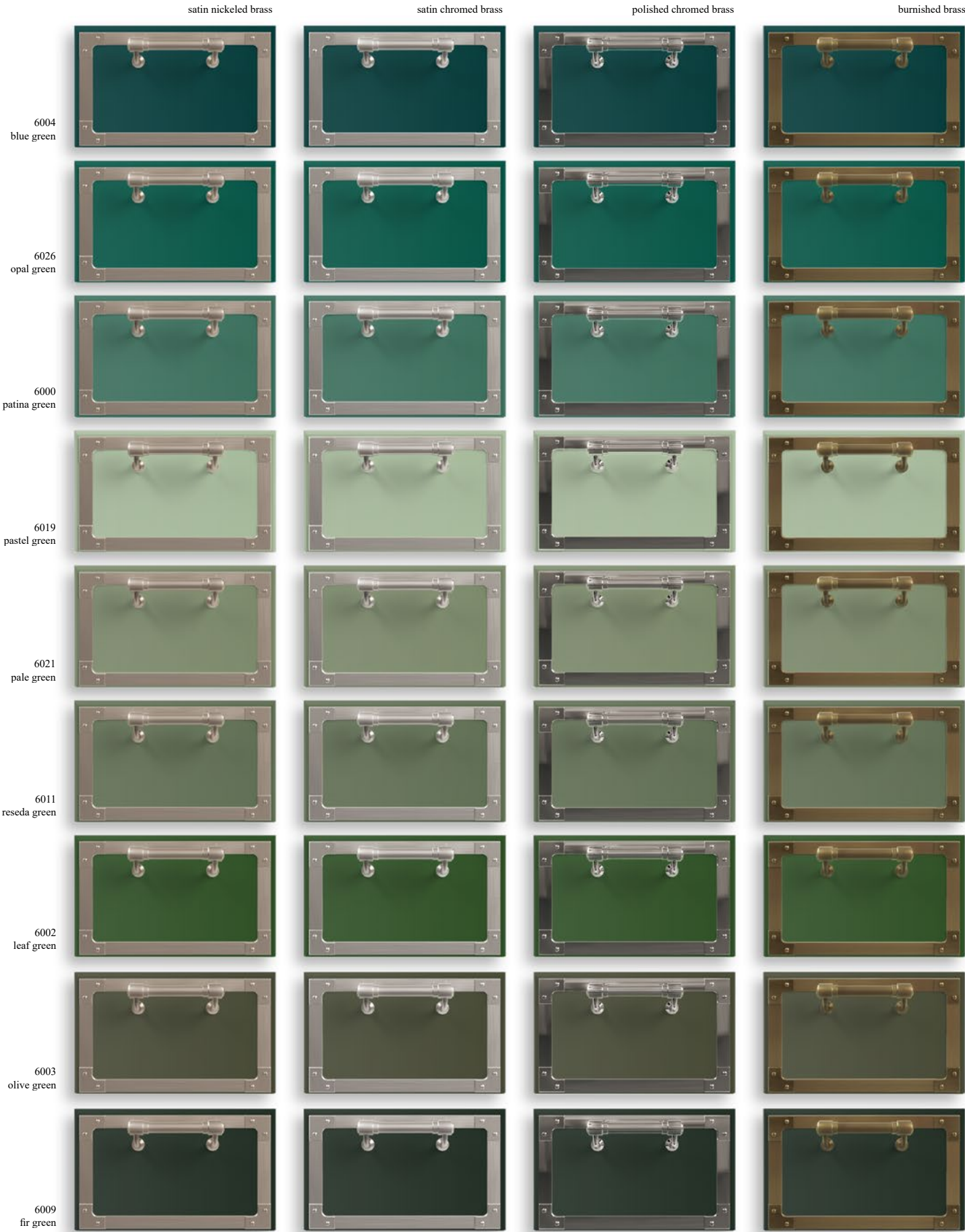
ottone brunito
burnished brass

OTTONE NICHELATO SATINATO - La finitura viene ottenuta tramite l'applicazione, su base di ottone massello satinato, di uno strato di nichel ad alto spessore.
OTTONE CROMATO SATINATO O LUCIDO - La finitura viene ottenuta tramite l'applicazione, su base ottone massello opportunamente lucidato e nichelato, di uno strato di cromo ad alto spessore estremamente resistente.
OTTONE BRUNITO - Finitura ottenuta tramite un procedimento di invecchiamento naturale del metallo che garantisce praticità d'uso e pulizia.
COLORI - la nostra collezione può essere prodotta in qualsiasi dei 213 colori della gamma RAL K7. Altri colori personalizzati sono disponibili a richiesta. Altre personalizzazioni, come le maniglie in legno di varie essenze ed incisioni speciali, sono realizzabili a richiesta.

SATIN NICKELED BRASS - This finishing is obtained by the application of a thick layer of nickel on a solid brass base.
SATIN OR POLISHED CHROMED BRASS - This finishing is obtained by the application of a thick layer of chrome on a previous polished and nickeled solid brass base.
BURNISHED BRASS - This finishing is obtained by a natural "aging" process of the brass which ensures extreme ease of use and cleaning.
COLORS - on request our collection can be produced in any of the 213 RAL K7 colors. Other personalized colors can be custom created. Other customization such as wooden handles in various species and custom engravings are available on request.

	satin nickeled brass	satin chromed brass	polished chromed brass	burnished brass
OG coffee				
8025 pale brown				
7006 beige grey				
1035 pearl beige				
1019 grey beige				
7044 silk grey				
1013 oyster white				
1014 ivory				
1002 sand yellow				







OFFICINE GULLO SRL
Via della Torricella, 29 - 50012 Antella (Firenze) - Italy
ph. +39 055 6560324 / 621807 - fax +39 055 620670
www.officinegullo.com - info@officinegullo.com



2018-2019