

DELICE DELICE PLUS

ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA E GELATERIA

GEMM



DELICE, DELICE PLUS: il dolce “freddo”

Per ogni pasticcere, gelatiere o maître chocolatier, la corretta conservazione dei propri prodotti è fondamentale: freschezza, texture, idratazione e aspetto sono parte essenziale della qualità finale.

È proprio per rispondere a queste esigenze che nascono DELICE e DELICE PLUS, armadi refrigerati e conservatori estremamente affidabili, progettati secondo la lunga esperienza nel settore di GEMM a garanzia di competenza e affidabilità grazie al know-how consolidato.

Apparecchiature studiate per mantenere in condizioni ottimali la pasticceria fresca più delicata, per preservare intatte le creazioni dei maestri cioccolatieri e per garantire uno stoccaggio del gelato morbido e cremoso come appena mantecato.

DELICE 12/21

DELICE PLUS 22/31

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Gli armadi DELICE e DELICE PLUS sono l'espressione delle più moderne tecnologie del freddo, tali da rendere queste apparecchiature indispensabili nei laboratori dei professionisti della pasticceria e della gelateria.

La cura nella progettazione, l'innovazione tecnologica, l'attenzione per il design e la scelta dei materiali, sono le caratteristiche che rendono la linea DELICE e DELICE PLUS leader tra le apparecchiature per la conservazione del gelato e della pasticceria.

Gli impianti frigoriferi potenti e dalle elevate prestazioni consentono un recupero rapido della temperatura in cella successivamente all'apertura della porta, a garanzia di una conservazione sempre perfetta.

- Isolamento termico ottimale grazie a poliuretano ad alta densità e spessore, privi di HCFC
- Impianti refrigeranti di ultima generazione, ad alta efficienza energetica
- Pannello di controllo digitale touch, per una gestione semplice, intuitiva e precisa
- Ventilazione indiretta "gentile" o "soft" studiata per non compromettere le caratteristiche del prodotto, garantendo idratazione e qualità
- Circolazione efficace dell'aria con temperatura costante anche per uso intenso e prolungato

DELICE - DELICE PLUS: 2 linee un solo standard di eccellenza

SUPERVISIONE WI-FI
GEMM CLOUD
(A RICHIESTA)

GUARNIZIONI
FACILMENTE
RIMOVIBILI

CORNICE PORTA
RISCALDATA (BT)

VENTILATORI
ELETTRONICI
A BASSO CONSUMO
ENERGETICO

PREDISPOSIZIONE
PER INSTALLAZIONE
SU RUOTE, PIEDINI
O ZOCCOLO

RAL
PERSONALIZZABILE
(A RICHIESTA)

CONTROLLO UMIDITA'
CON SONDA
ELETTRONICA
(DELICE PLUS)

EVAPORATORE
VERNICIATO
ANTICORROSIONE
IN CATAFORESI

GAS R290

GEMM®





PRECISIONE E CURA per ogni creazione

Le linee DELICE e DELICE PLUS comprendono diverse tipologie di armadi, ognuno progettato per rispondere in modo mirato alle esigenze dell'utilizzatore finale. Una gamma completa che offre soluzioni dedicate alla corretta conservazione di prodotti delicati come mousse, chantilly, semifreddi, lievitati di pasticceria, monoporzioni, torte moderne e creazioni glassate. Allo stesso modo, gli armadi specifici per cioccolateria garantiscono la stabilità ideale per praline, tavolette e produzioni artigianali, mentre le versioni pensate per la gelateria garantiscono eccellenti performance per la conservazione del gelato, preservandone morbidezza e cremosità.



Pasticceria



Gelateria



Pralineria

PIÙ EFFICIENZA, più qualità, più profitto

Le linee DELICE e DELICE PLUS offrono al pasticcere una conservazione impeccabile che riduce sprechi e rilavorazioni, mantenendo freschi e integri i prodotti. Meno scarti e prodotti sempre perfetti equivalgono a un risparmio in tempo e in denaro, permettendo di concentrarsi sulla produzione e sulla creatività del laboratorio.



Risparmio
negli acquisti



Risparmio
di tempo



Riduzione
degli sprechi



Incremento
dei profitti



Con GEMM CLOUD, il tuo laboratorio è sempre connesso, efficiente e all'avanguardia. La piattaforma smart che ti permette di controllare e gestire tutte le attrezzature GEMM da remoto, in modo semplice e immediato, monitorando costantemente i processi, ricevendo notifiche e report HACCP in tempo reale.

LINEE ELEGANTI soluzioni professionali



La linea DELICE e DELICE PLUS si distingue anche per un design accattivante dalle linee eleganti. Ogni armadio unisce funzionalità e stile, integrandosi armoniosamente in qualsiasi laboratorio professionale. La cura estetica accompagna l'eccellenza tecnica, garantendo prodotti conservati alla perfezione in un ambiente moderno e raffinato.



DELICE



Gli armadi DELICE sono adatti per contenere teglie 60x40 cm oppure 60x80 cm e sono equipaggiati, nella versione pasticceria, con n. 20 coppie guide per l'alloggiamento delle teglie, mentre nella versione gelateria con n. 5 griglie per il posizionamento delle bacinelle gelato. Costruiti completamente in acciaio inox, secondo gli standard qualitativi più elevati, sono dotati di isolamento da 75 mm ottenuto mediante iniezione di resine poliuretaniche esenti HCFC, nel pieno rispetto dell'ambiente. Sono dotati di fondo cella raggiato per consentire la massima igiene agevolando la pulizia interna, di guarnizione magnetica ad incastro che ne facilita la sostituzione. Il controllo della temperatura avviene tramite scheda elettronica di facile lettura e programmazione che consente la massima precisione nella gestione dei cicli di lavoro.



GAS
R290



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



FREDDO "GENTILE"
VENTILAZIONE
INDIRETTA/ SOFT



SCHEDA ELETTRONICA
DIGITALE "TOUCH"



CLASSE
CLIMATICA 5



ISOLAMENTO
SP. 75



FONDO
RAGGIATO



PASSO TEGLIE
16,5 MM 74 POSIZIONI



PORTA REVERSIBILE
E AUTOCHIUDENTE



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



PIEDINI REGOLABILI
IN ALTEZZA



PORTA A VETRO
CON ILLUMINAZIONE
A LED (A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE
MOTORE REMOTO
(A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE
PER IMPIANTO CO2
(A RICHIESTA)



SISTEMA SUPERVISIONE
WI-FI
(A RICHIESTA)

Il freddo per la pasticceria

Temperatura positiva - Temperatura negativa



ARP/20	ARP/20B
WxDxH (cm)	79x69x214
Capacità teglie	20 60x40 cm
Temperatura -2/+8°C	Temperatura -22/-10°C



ARP/40	ARP/40B
WxDxH (cm)	79x108x214
Capacità teglie	20 60x80 cm
Temperatura -2/+8°C	Temperatura -22/-10°C



ARP/41	ARP/41B
WxDxH (cm)	79x108x214
Capacità teglie	20 60x80 cm
Temperatura -2/+8°C	Temperatura -22/-10°C





Le cremagliere, con guide facilmente rimovibili e 74 posizioni (passo 16,5 mm), offrono massima flessibilità e rapidità di regolazione, inoltre la sonda interna in camera assicura un controllo costante e preciso della temperatura.



Evaporatori di grandi dimensioni con trattamento anticorrosione in cataforesi, equipaggiati con ventilatori elettronici ad alta efficienza e sistema di blocco automatico della ventilazione all'apertura della porta per garantire sicurezza e ottimizzazione dei flussi d'aria.

Il freddo per la gelateria



ARG/30

WxDxH (cm) 79x93x219
 Capacità 54 vaschette 5 l
 Temperatura -22/-10°C
 Gruppo frigorifero monoblocco



ARG/40

WxDxH (cm) 79x108x214
 Capacità 54 vaschette 5 l
 Temperatura -25/-10°C



ARG/41

WxDxH (cm) 79x108x214
 Capacità 48 vaschette 5 l
 Temperatura -25/-10°C

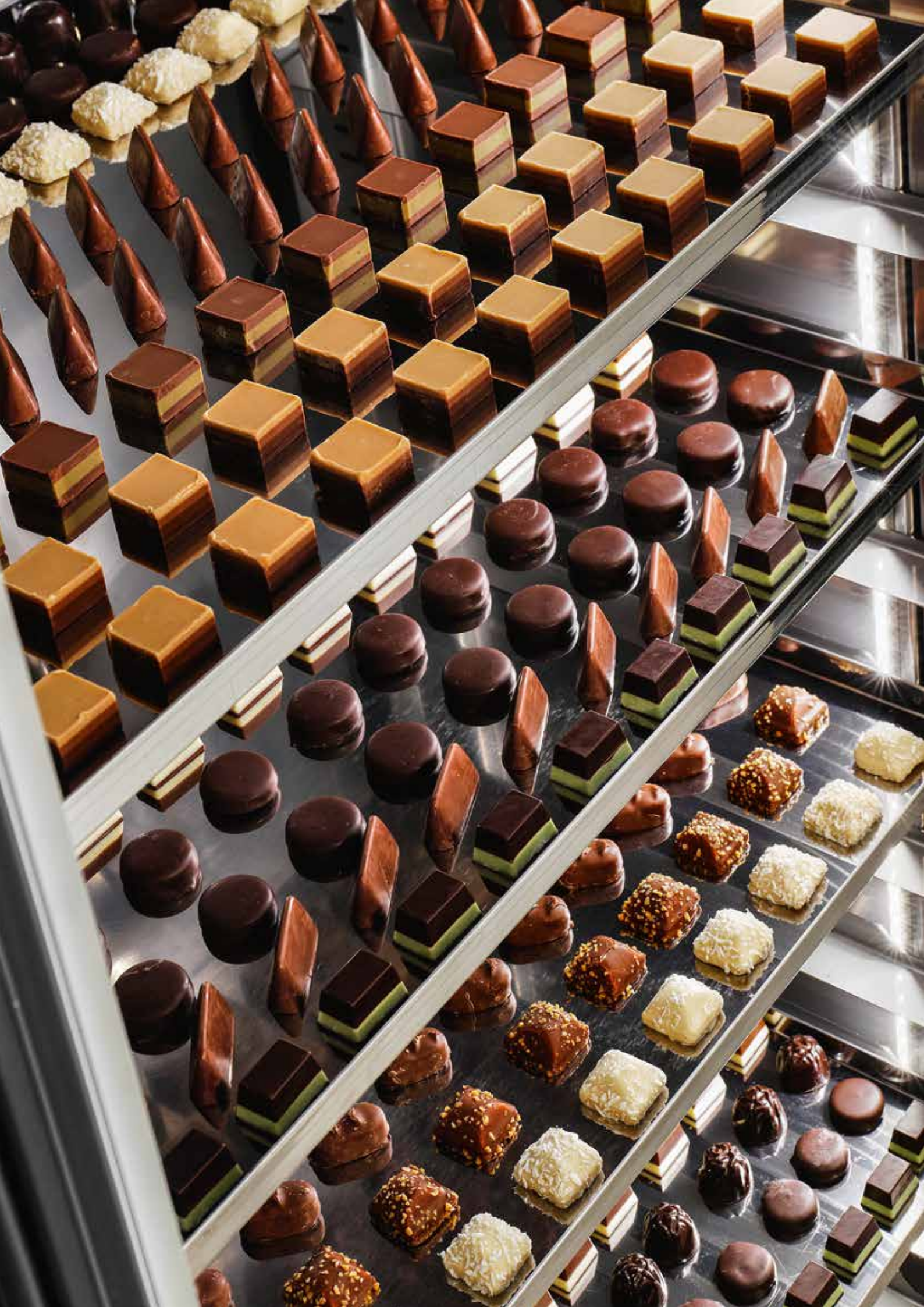




Armadi gelato disponibili in tre modelli, progettati per garantire una conservazione ottimale fino a min -25°C. Ogni modello offre una capacità totale di 54 vaschette da 5 litri, assicurando ampio spazio e prestazioni costanti per la gestione professionale del gelato.



Sistema di monitoraggio costante della temperatura tramite scheda di controllo digitale, di facile lettura e programmazione. Include funzioni dedicate all'indurimento del gelato e alla modalità energy-save, per una gestione precisa ed efficiente dell'apparecchiatura.



DELICE PLUS



La serie DELICE PLUS è una linea di armadi per la pasticceria ad umidità controllata, per una perfetta conservazione del cioccolato e prodotti di pasticceria fresca. Questi armadi sono realizzati secondo gli standard qualitativi della serie DELICE e sono adatti all'inserimento di teglie da cm 40x60 oppure cm 60x80.

La sonda umidità, gestita dalla scheda elettronica di controllo, permette di controllare l'umidità in cella con la massima precisione. Gli armadi DELICE PLUS sono disponibili in due versioni: bassa umidità (45 - 65%) per la conservazione cioccolato ed alta umidità (60 - 90%) per prodotti di pasticceria fresca. La gamma è stata arricchita con una versione espositiva, realizzata con porta in vetro temperato a doppia camera e telaio in alluminio, interno in acciaio inox lucido ed illuminazione a luci LED.



GAS
R290



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



FREDDO "GENTILE"
VENTILAZIONE
INDIRETTA/ SOFT



SCHEDA ELETTRONICA
DIGITALE "TOUCH"



CLASSE
CLIMATICA 5



ISOLAMENTO
SP. 75



FONDO
RAGGIATO



PASSO TEGLIE
16,5 MM 74 POSIZIONI



CONTROLLO UMITÀ
CON SONDA
ELETTRONICA



PORTA REVERSIBILE
E AUTOCHIUDENTE



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



PIEDINI REGOLABILI
IN ALTEZZA



PORTA A VETRO
CON ILLUMINAZIONE
A LED (A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE
MOTORE REMOTO
(A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE
PER IMPIANTO CO2
(A RICHIESTA)



SISTEMA SUPERVISIONE
WI-FI
(A RICHIESTA)

Precisione e stabilità per il cioccolato

Cioccolato (45-65% U.R.)



ADP/20C

WxDxH (cm)	79x69x214
Capacità teglie	20 60x40 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



ADPV/20C

WxDxH (cm)	79x69x214
Capacità teglie	20 60x40 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



ADP/40C

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacità teglie	20 60x80 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



ADP/41C

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacità teglie	20 60x80 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



ADPV/40C

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacità teglie	20 60x80 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



Umidità ottimale, freschezza garantita

Alta umidità (60-90% U.R.)



ADP/20H

WxDxH (cm)	79x69x214
Capacità teglie	20 60x40 cm
Temperatura	-2/+8°C
Umidità	60-90%



ADP/40H

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacità teglie	20 60x80 cm
Temperatura	-2/+8°C
Umidità	60-90%



ADP/41H

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacità teglie	20 60x80 cm
Temperatura	-2/+8°C
Umidità	60-90%



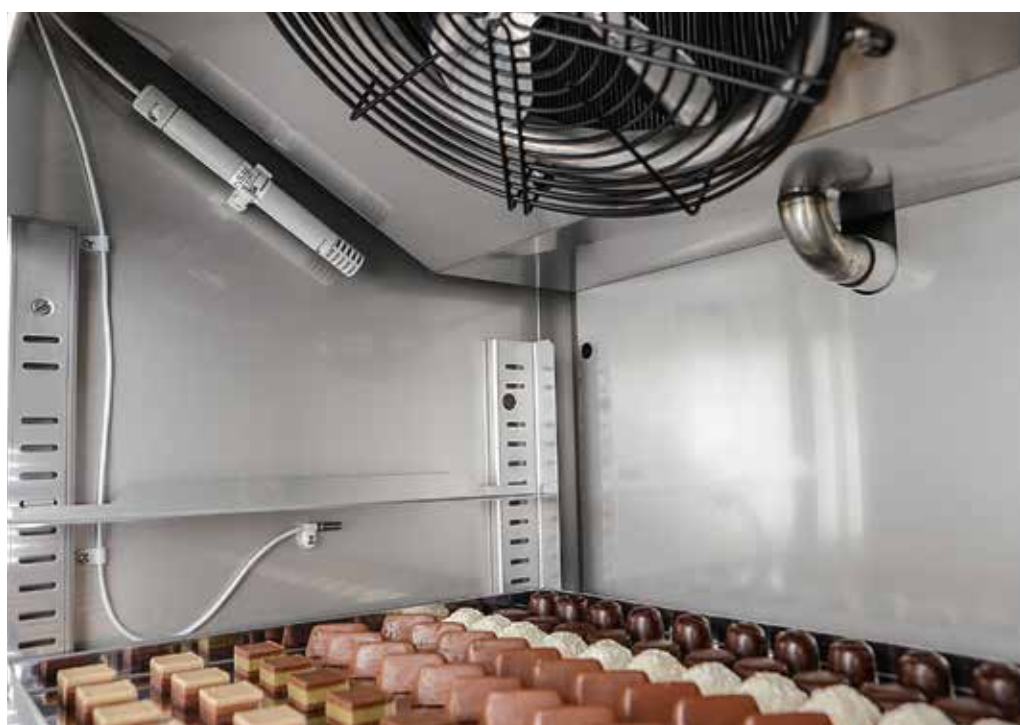


La versione cioccolato con porta a vetro e luci LED è caratterizzata da un design elegante e ricercato che valorizza i prodotti esposti al suo interno. L'estetica curata e moderna rende l'apparecchiatura non solo funzionale, ma anche un elemento distintivo.



La scheda elettronica touch da 2.8" garantisce il controllo e la gestione costante sia della temperatura d'esercizio che dell'umidità relativa, a garanzia di una conservazione del prodotto sempre ottimale.

La refrigerazione “gentile” o “soft” avviene tramite l’emissione dell’aria fredda attraverso la schiena forata, garantendo un’uniforme distribuzione in tutta la camera. Il sistema di controllo umidità mantiene il corretto livello di umidità, assicurando condizioni ottimali e costanti per la conservazione dei prodotti.



La camera è dotata di un kit per il controllo dell’umidità, con sonda elettronica per la rilevazione precisa dell’umidità relativa. Il termostato regola automaticamente l’umidità, garantendo valori costanti e ottimali all’interno della cella.





GEMM®

GEMM S.r.l. Unipersonale
Via del Lavoro, 37 - 31013 Codognè (TV) - Italy
T. +39 0438 778504 - info@gemm-srl.com
C.F./P.IVA 03441880261

