

DELICE DELICE PLUS

KÜHLSCHRÄNKE FÜR KONDITOREI UND EISMANUFAKTUR

GEMM



DELICE, DELICE PLUS: Die süße „Kälte“

Für jeden Konditor, Eishersteller oder Maître Chocolatier ist die korrekte Lagerung der Produkte entscheidend: Frische, Textur, Feuchtigkeit und Optik sind wesentliche Bestandteile der Endqualität.

Genau aus diesem Anspruch heraus entstehen DELICE und DELICE PLUS – äußerst zuverlässige Kühl- und Lagerschränke, entwickelt auf Basis der langjährigen Erfahrung von GEMM und eines gefestigten Know-hows, das Kompetenz und Zuverlässigkeit garantiert.

Die Geräte sind darauf ausgelegt, empfindliche Frischpâtisserie optimal zu lagern, die Kreationen der Chocolatiers unverändert zu bewahren und Speiseeis weich und cremig zu halten – wie frisch aus dem Freezer.

DELICE 12/21

DELICE PLUS 22/31

BESONDERE MERKMALE

Die Schränke DELICE und DELICE PLUS sind der Ausdruck modernster Kältetechnologie, die diese Geräte zu unersetzlichen Partnern von Konditorei- und Eisprofis machen.

Sorgfältige Konstruktion, technologische Innovation, Designanspruch und Materialauswahl machen DELICE und DELICE PLUS zu führenden Lösungen für die Lagerung von Eis und Konditoreiprodukten.

Die starken Hochleistungs-Kühlanlagen garantieren eine schnelle Wiederherstellung der Temperatur nach Tür-Öffnungen und sichern somit eine perfekte Aufbewahrung.

- Optimale Wärmedämmung durch hochdichtes, H-FCKW-freies Polyurethan mit großer Materialstärke
- Kühlsysteme der neuesten Generation mit hoher Energieeffizienz
- Digitales Touch-Bedienfeld für eine einfache, intuitive und präzise Steuerung
- Indirekte, „sanfte“ bzw. Soft-Ventilation, die die Produkteigenschaften nicht beeinträchtigt und Feuchtigkeit sowie Qualität bewahrt
- Effiziente Luftzirkulation mit konstanter Temperatur – auch bei intensiver und langandauernder Nutzung

DELICE - DELICE PLUS: Zwei Linien, ein einziger Exzellenzstandard

WI-FI-ÜBERWACHUNG
GEMM CLOUD
(AUF ANFRAGE)

ENERGIESPARENDE
ELEKTRONISCHE
VENTILATOREN

FEUCHTIGKEITSKONTROLLE
MIT ELEKTRONISCHER
SONDE
(DELICE PLUS)

LEICHT AB-
NEHMBARE
DICHTUNGEN

VORRÜSTUNG
FÜR INSTALLATION
AUF ROLLEN, FÜSSEN
ODER SÖCKEL

OPTIMALE WÄRMEDÄMMUNG
DANK HOCHDICHTER, DICKER
POLYURETHANSCHALEN,
FREI VON HCFCs

BEHEIZTER TÜRRAHMEN
(BT)

RAL- FARBE
BESCHICHTUNG
(AUF ANFRAGE)

GAS R290

GEMM®





PRÄZISION UND SORGFALT für jede Kreation

Die Linien DELICE und DELICE PLUS umfassen verschiedene Schranktypen, die jeweils gezielt auf die Anforderungen der Anwender abgestimmt sind. Ein umfassendes Sortiment mit Lösungen für die korrekte Lagerung empfindlicher Produkte wie Mousse, Chantilly, Semifreddi, Hefeteiggebäck, Einzelportionen, moderne Torten und glasierte Kreationen. Spezielle Ausführungen für die Chocolaterie gewährleisten ideale Stabilität für Pralinen, Tafelschokolade und handwerkliche Produktionen, während die für die Gelateria entwickelten Modelle hervorragende Leistungen bei der Eisaufbewahrung bieten und Weichheit sowie Cremigkeit erhalten.



Konditorei



Eisdiele



Feingebäck

MEHR EFFIZIENZ, mehr Qualität, mehr Gewinn

DELICE und DELICE PLUS ermöglichen dem Konditor eine perfekte Lagerung, reduzieren Abfälle und Nacharbeiten und halten die Produkte frisch und unversehrt. Weniger Ausschuss und konstant perfekte Produkte bedeuten Zeit- und Kostenersparnis – und mehr Fokus auf Produktion und Kreativität im Labor.



Einsparungen
beim Einkauf



Zeitersparnis



Weniger
Verschwendung



Gewinnsteigerung



Mit GEMM CLOUD ist Ihr Labor stets vernetzt, effizient und zukunftsorientiert. Die intelligente Plattform, mit der Sie alle GEMM-Geräte einfach und unmittelbar aus der Ferne steuern und verwalten können, indem Sie die Prozesse kontinuierlich überwachen und HACCP-Benachrichtigungen und -Berichte in Echtzeit erhalten.

ELEGANTE LINIEN

Professionelle Lösungen



Die Linien DELICE und DELICE PLUS zeichnen sich zudem durch ein ansprechendes Design mit eleganten Linien aus. Jeder Schrank vereint Funktionalität und Stil und fügt sich harmonisch in jedes professionelle Labor ein. Ästhetische Sorgfalt ergänzt technische Exzellenz und garantiert perfekt gelagerte Produkte in einem modernen, hochwertigen Umfeld.



DELICE



Die DELICE-Schränke sind für Bleche im Format 60 × 40 cm oder 60 × 80 cm ausgelegt. In der Konditorei-Ausführung verfügen sie über 20 Führungspaare zur Aufnahme der Bleche, während die Gelateria- Version mit 5 Rosten zur Platzierung der Eisbehälter ausgestattet ist. Entsprechend den höchsten Qualitätsstandards sind die Schränke vollständig aus Edelstahl gefertigt und mit einer 75 mm starken Isolierung versehen, die unter Berücksichtigung des Umweltschutzes durch die Einspritzung von FCKW-freiem Polyurethanharz realisiert wird. Der gestrahlte Zellenboden gewährleistet höchste Hygienestandards und erleichtert die Reinigung des Innenraums. Die magnetische Steckdichtung ermöglicht einen schnellen und einfachen Austausch. Die Temperaturkontrolle erfolgt über eine leicht ablesbare und programmierbare Elektroniksteuerung, die eine höchste Präzision bei der Steuerung der Betriebszyklen sicherstellt.



GAS
R290



HOCHEFFIZIENTE
KOMPRESSOREN



„SANFTE“ KÄLTE
INDIREKTE /
SOFT-VENTILATION



DIGITALE
„TOUCH“-STEUERPLATINE



KLIMAKLASSE 5



ISOLIERUNG
STARKE 75 75



ABGERUNDETER
BODEN



BLECHABSTAND
16,5 MM - 74 POSITIONEN



REVERSIBLE UND
SELBSTSCHLIEßENDE TÜR



AUTOMATISCHE
ABTAUUNG



HÖHENVERSTELLBARE
STELLFUß



GLASTÜR
MIT LED-BELEUCHTUNG
(AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR FERNAGGREGAT
(AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KALTEANLAGE
(AUF ANFRAGE)



WI-FI-ÜBERWACHUNGS-
SYSTEM
(AUF ANFRAGE)

Die Kälte für Konditoreien

Positive Temperatur - Negative Temperatur



ARP/20	ARP/20B
BxTxH (cm)	79x69x214
Blechkapazität	20 60x40 cm
Temperatur -2/+8°C	Temperatur -22/-10°C



ARP/40	ARP/40B
BxTxH (cm)	79x108x214
Blechkapazität	20 60x80 cm
Temperatur -2/+8°C	Temperatur -22/-10°C



ARP/41	ARP/41B
BxTxH (cm)	79x108x214
Blechkapazität	20 60x80 cm
Temperatur -2/+8°C	Temperatur -22/-10°C





Die Zahnstangenführungen mit leicht herausnehmbaren Schienen und 74 Positionen (Rastermaß 16,5 mm) bieten maximale Flexibilität und eine schnelle Anpassung. Zusätzlich gewährleistet die interne Temperatur Sonde eine konstante und präzise Temperaturkontrolle.



Groß dimensionierte Verdampfer mit kataforetischer Korrosionsschutzbehandlung, ausgestattet mit hocheffizienten elektronischen Ventilatoren und einem automatischen Ventilationsstopp beim Öffnen der Tür, sorgen für Sicherheit und eine optimierte Luftführung.

Die Kälte für Eisdielen



ARG/30

BxTxH (cm)	79x93x219
Kapazität	54 Wannen 5 l
Temperatur	-22/-10°C
Monoblock-Kälteaggregat	



ARG/40

BxTxH (cm)	79x108x214
Kapazität	54 Wannen 5 l
Temperatur	-25/-10°C



ARG/41

BxTxH (cm)	79x108x214
Kapazität	48 Wannen 5 l
Temperatur	-25/-10°C

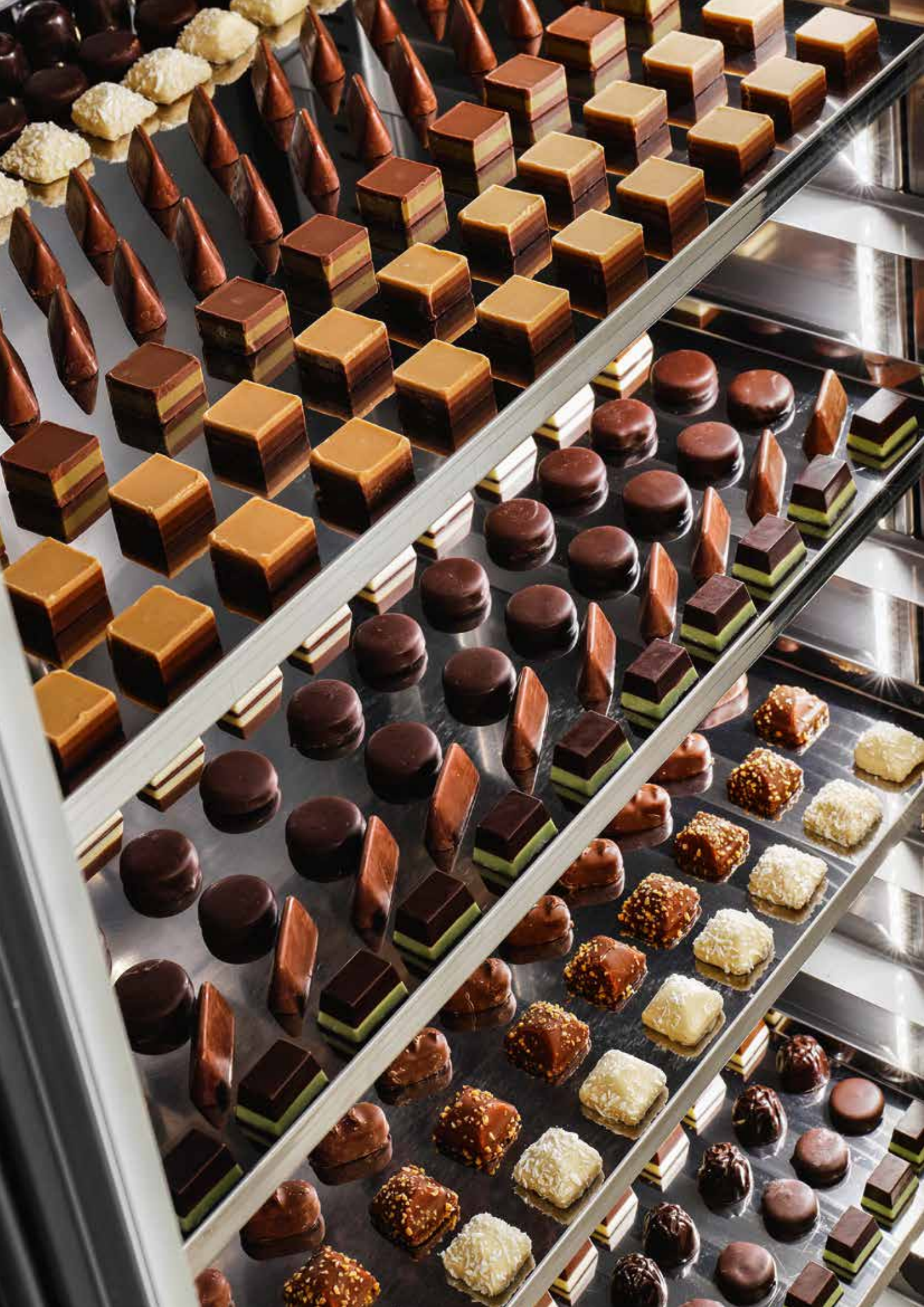




Die Eisschränke sind in drei Modellen erhältlich und für eine optimale Lagerung bis -25°C ausgelegt. Jedes Modell bietet eine Gesamtkapazität von 54 Wannen à 5 Liter und garantiert großzügigen Stauraum sowie konstante Leistung für die professionelle Eisaufbewahrung.



Ein System zur kontinuierlichen Temperaturüberwachung über eine digitale Steuerplatine ermöglicht eine einfache Ablesung und Programmierung. Enthält spezielle Funktionen für die Eishärtung sowie den Energy-Save-Modus für eine präzise und effiziente Gerätesteuerung.



DELICE PLUS



Die Serie DELICE PLUS ist eine neue Schranklinie für Konditoreien mit kontrollierter Feuchtigkeit, zur perfekten Aufbewahrung von Schokolade und frischen Konditoreierzeugnissen. Diese Schränke werden gemäß den Qualitätsstandards der Serie DELICE gefertigt und eignen sich für Bleche mit einer Größe von 40x60 cm oder 60x80 cm. Die von der elektronischen Steuerungsplatine gesteuerte Feuchtigkeitssonde, ermöglicht die präzise Kontrolle der Feuchtigkeit in der Zelle. Die Schränke DELICE PLUS sind in zwei Ausführungen lieferbar: Niedrige Feuchtigkeit (45 - 65 %) für die Lagerung von Schokolade und hohe Feuchtigkeit (60 - 90 %) für frische Konditoreiprodukte. Die Produktpalette wurde erweitert durch eine Ausstellungsausführung mit einer Tür aus gehärtetem Glas mit Doppelkammer und Aluminiumrahmen, Innenbereich aus glänzendem Edelstahl und LED-Beleuchtung



GAS
R290



HOCHEFFIZIENTE
KOMPRESSOREN



„SANFTE“ KÄLTE
INDIREKTE /
SOFT-VENTILATION



DIGITALE
„TOUCH“-STEUERPLATINE



KLIMAKLASSE 5



ISOLIERUNG
STÄRKE 75



ABGERUNDETER
BODEN



BLECHABSTAND
16,5 MM - 74 POSITIONEN



FEUCHTIGKEITS-
KONTROLLE MIT
ELEKTRONISCHER SONDE



REVERSIBLE
UND SELBSTSCHLIEßENDE TÜR



AUTOMATISCHE
ABTAUUNG



HÖHENVERSTELLBARE
STELLFÜßE



GLASTÜR
MIT LED-BELEUCHTUNG
(AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR FERNAGGREGAT
(AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KALTEANLAGE
(AUF ANFRAGE)



WI-FI-ÜBERWACHUNGS-
SYSTEM
(AUF ANFRAGE)

Präzision und Stabilität für Schokolade

Schokolade (45-65 % r.U.)



ADP/20C

BxTxH (cm)	79x69x214
Blechkapazität	20 60x40 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



ADPV/20C

BxTxH (cm)	79x69x214
Blechkapazität	20 60x40 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



ADP/40C

BxTxH (cm)	79x108x214
Blechkapazität	20 60x80 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



ADP/41C

BxTxH (cm)	79x108x214
Blechkapazität	20 60x80 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



ADPV/40C

BxTxH (cm)	79x108x214
Blechkapazität	20 60x80 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



Optimale Feuchte, garantierte Frische

Hohe Feuchtigkeit (60-90 % r.F.)



ADP/20H

BxTxH (cm)	79x69x214
Blechkapazität	20 60x40 cm
Temperatur	-2/+8°C
Luftfeuchtigkeit	60-90%



ADP/40H

BxTxH (cm)	79x108x214
Blechkapazität	20 60x80 cm
Temperatur	-2/+8°C
Luftfeuchtigkeit	60-90%



ADP/41H

BxTxH (cm)	79x108x214
Blechkapazität	20 60x80 cm
Temperatur	-2/+8°C
Luftfeuchtigkeit	60-90%





Die Schokoladen-Version mit Glastür und LED-Beleuchtung zeichnet sich durch ein elegantes, anspruchsvolles Design aus, das die im Inneren präsentierten Produkte wirkungsvoll hervorhebt. Die moderne, hochwertige Optik macht das Gerät nicht nur funktional, sondern auch zu einem echten Blickfang

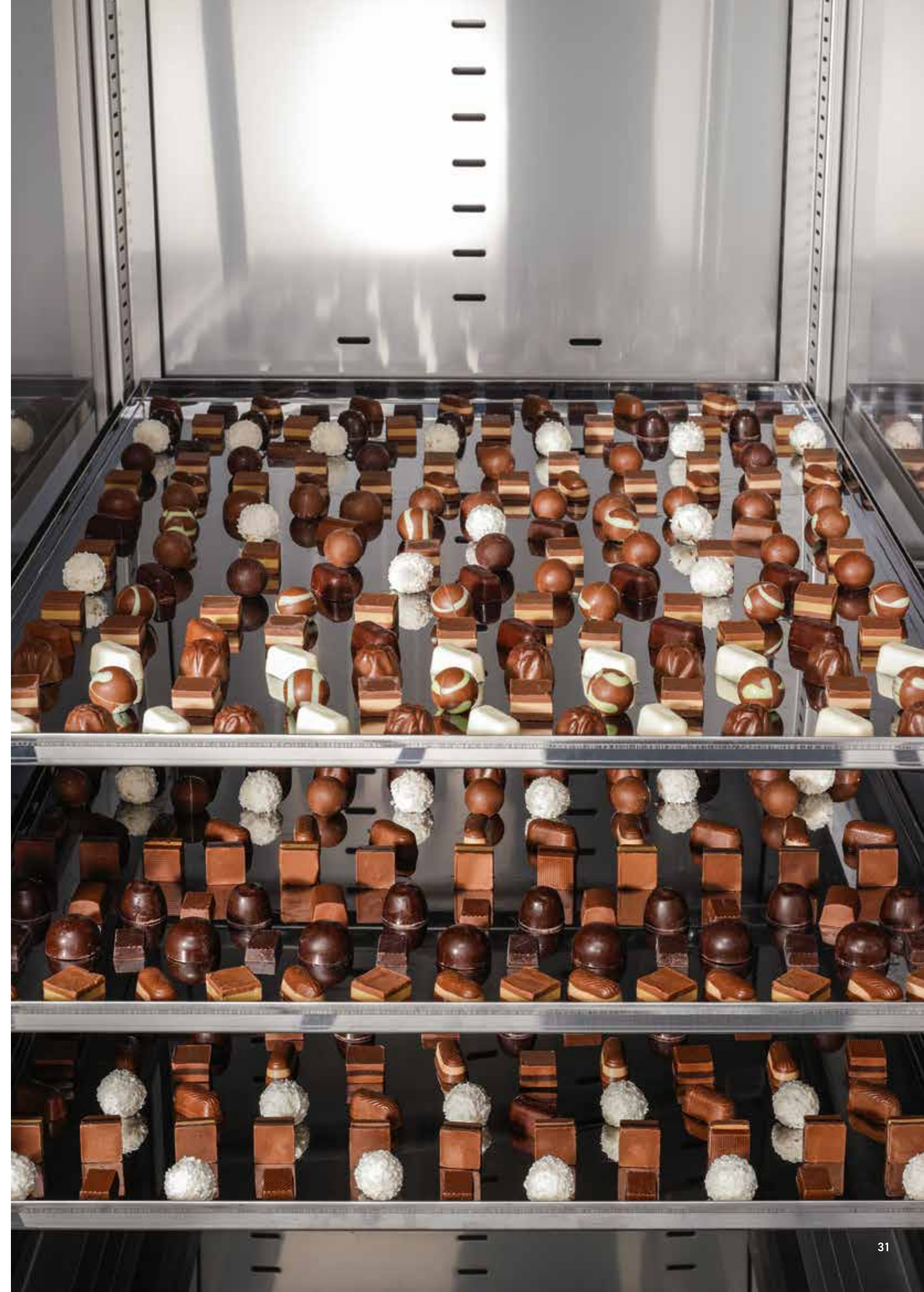


Die 2,8"-Touchscreen-Steuerung gewährleistet die konstante Kontrolle und Verwaltung sowohl der Betriebstemperatur als auch der relativen Luftfeuchtigkeit und sorgt so für stets optimale Lagerbedingungen.

Die „sanfte“ bzw. Soft-Kühlung erfolgt durch die Abgabe kalter Luft über die perforierte Rückwand und garantiert eine gleichmäßige Verteilung im gesamten Innenraum. Das Feuchtigkeitskontrollsystem hält das korrekte Feuchteniveau aufrecht und stellt konstante, optimale Bedingungen für die Produktlagerung sicher.



Der Innenraum ist mit einem Feuchtigkeitskontroll-Kit inklusive elektronischer Sonde zur präzisen Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit ausgestattet. Der Thermostat regelt die Luftfeuchtigkeit automatisch und gewährleistet stabile, optimale Werte im Kühlraum.





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

