

DELICE DELICE PLUS

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSERIE ET GLACE

GEMM



DELICE, DELICE PLUS: le dessert « froid »

Pour chaque pâtissier, glacier ou maître chocolatier, la bonne conservation de ses produits est fondamentale : fraîcheur, texture, hydratation et aspect sont une partie essentielle de la qualité finale. C'est précisément pour répondre à ces besoins que naissent DELICE et DELICE PLUS, armoires réfrigérées et congélateurs extrêmement fiables, conçus selon la longue expérience dans le secteur de GEMM pour garantir la compétence et la fiabilité grâce au savoir-faire consolidé.

Équipements conçus pour maintenir dans des conditions optimales la pâtisserie fraîche la plus délicate, pour préserver les créations des maîtres chocolatiers et pour assurer un stockage de la glace onctueuse et crémeuse comme si elle venait d'être faite.

DELICE 12/21

DELICE PLUS 22/31

CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

Les armoires DELICE et DELICE PLUS sont l'expression des technologies du froid les plus modernes, au point de rendre ces appareils indispensables dans les laboratoires des professionnels de la pâtisserie et de la glacerie. Le soin apporté à la conception, l'innovation technologique, l'attention portée au design et au choix des matériaux sont les caractéristiques qui font de la ligne DELICE et DELICE PLUS le leader parmi les équipements pour la conservation de la glace et de la pâtisserie.

Les systèmes frigorifiques puissants et aux prestations élevées permettent une récupération rapide de la température dans la chambre après l'ouverture des portes, pour garantir une conservation toujours parfaite.

- Isolation thermique optimale grâce au polyuréthane à haute densité et épaisseur, sans HCFC
- Systèmes frigorifiques de dernière génération, à haute efficacité énergétique
- Panneau de commande numérique tactile, pour une gestion simple, intuitive et précise
- Ventilation indirecte « douce » ou « soft » étudiée pour ne pas compromettre les caractéristiques du produit, garantissant l'hydratation et la qualité
- Circulation efficace de l'air à température constante même pour une utilisation intense et prolongée

DELICE - DELICE PLUS: 2 lignes un seul standard d'excellence

SUPERVISION WI-FI
GEMM CLOUD
(SUR DEMANDE)

JOINTS
FACILEMENT
AMOVIBLES

CADRE DE PORTE
CHAUFFÉE (BT)

VENTILATEURS
ÉLECTRONIQUES
À FAIBLE CONSOMMATION
D'ÉNERGIE

PRÉPARATION
POUR INSTALLATION
SUR ROUES, PIEDS
OU SOCLE

RAL
PERSONNALISABLE
(SUR DEMANDE)

CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ
AVEC SONDE
ÉLECTRONIQUE
(DELICE PLUS)

ÉVAPORATEUR
PEINT
ANTICORROSION
EN CATAPHORÈSE

GAZ R290

GEMM®





PRÉCISION ET SOIN pour chaque création

Les lignes DELICE et DELICE PLUS comprennent différents types d'armoires, chacune conçue pour répondre de manière ciblée sur les besoins de l'utilisateur final. Une gamme complète qui offre des solutions dédiées à la bonne conservation de produits délicats comme les mousses, les chantilly, les parfaits, les produits levés de pâtisserie, les monoportions, les gâteaux modernes et les créations glacées. De la même manière, les armoires spécifiques pour la chocolaterie garantissent une stabilité idéale pour les pralines, les tablettes et les productions artisanales, tandis que les versions conçues pour la glacerie garantissent d'excellentes performances pour la conservation de la glace, en préservant son onctuosité.



Pâtisserie



Glacier



Pralinés

PLUS D'EFFICACITÉ, plus de qualité, plus de profit

Les lignes DELICE et DELICE PLUS offrent au pâtissier une conservation impeccable qui réduit les gaspillages et les retouches, en maintenant les produits frais et intacts. Moins de déchets et des produits toujours parfaits équivalent à un gain de temps et en argent, qui vous permettent ainsi de vous concentrer sur la production et la créativité de l'atelier.



Épargne
au niveau des achats



Gain
de temps



Réduction
du gaspillage



Augmentation
des profits



Avec GEMM CLOUD, votre laboratoire est toujours connecté, efficace et à l'avant-garde.
La plateforme intelligente qui vous permet de contrôler et de gérer tous les équipements GEMM à distance, de manière simple et immédiat, en surveillant constamment les processus, en recevant des notifications et des rapports HACCP en temps réel. 9

LIGNES ÉLÉGANTES

solutions professionnelles



La ligne DELICE et DELICE PLUS se distingue également par un design attrayant aux lignes élégantes. Chaque armoire robe allie fonctionnalité et style, s'intégrant harmonieusement dans n'importe quel atelier professionnel. Le soin esthétique accompagne l'excellence technique, garantissant des produits parfaitement conservés dans un environnement moderne et raffiné.



DELICE



Les armoires DELICE conviennent pour recevoir des plateaux de 60x40 cm ou 60x80 cm et sont équipées, dans la version pâtisserie, de 20 paires de guides pour loger les plateaux, tandis que dans la version glacerie, de 5 grilles pour positionner les bacs à glace. Fabriquées complètement en acier inox, selon les standards qualitatifs les plus élevés, elles sont dotées d'isolation de 75 mm obtenue avec injection de résines polyuréthanes sans HCFC, dans le total respect de l'environnement. Elles sont dotées de fond cellule arrondi pour permettre la plus grande hygiène, en facilitant le nettoyage interne, de joints magnétiques encastrables qui facilitent son remplacement. Le contrôle de la température se fait avec carte électronique de lecture et programmation faciles qui permet la plus grande précision dans la gestion des cycles de travail.



GAZ
R290



COMPRESSEURS
A HAUT RENDEMENT



FROID « DOUX »
VENTILATION
INDIRECTE/ SOFT



CARTE ÉLECTRONIQUE
NUMÉRIQUE « TOUCH »



CLASSE
CLIMATIQUE 5



ISOLATION
EP. 75



FOND
RAYONNÉ



PAS PLATEAUX
16,5 MM 74 POSITIONS



PORTE RÉVERSIBLE
A FERMETURE AUTOMATIQUE



DÉGIVRAGE
AUTOMATIQUE



PIEDS RÉGLABLES
EN HAUTEUR



PORTE EN VERRE
AVEC ÉCLAIRAGE
LED (SUR DEMANDE)



PRÉDISPOSITION
MOTEUR À DISTANCE
(SUR DEMANDE)



PRÉDISPOSITION
POUR SYSTÈME CO2
(SUR DEMANDE)



SYSTÈME DE SUPERVISION
WI-FI (SUR DEMANDE)

Le froid pour la pâtisserie

Positive Température - Negative Température



ARP/20	ARP/20B
WxDxH (cm)	79x69x214
Capacité des plateaux	20 60x40 cm
Température -2/+8°C	Température -22/-10°C



ARP/40	ARP/40B
WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité des plateaux	20 60x80 cm
Température -2/+8°C	Température -22/-10°C



ARP/41	ARP/41B
WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité des plateaux	20 60x80 cm
Température -2/+8°C	Température -22/-10°C





Les crémaillères, avec des guides facilement amovibles et 74 positions (pas 16,5 mm), offrent une flexibilité maximale et une rapidité de réglage. De plus, la sonde interne dans la chambre assure un contrôle constant et précis de la température.



Évaporateurs de grandes dimensions avec traitement anticorrosion en cataphorèse, équipés de ventilateurs électroniques à haut rendement et système de blocage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte pour assurer la sécurité et l'optimisation des flux d'air.

Le froid pour le glacier



ARG/30

WxDxH (cm)	79x93x219
Capacité	54 5l bacs
Température	-22/-10°C
Groupe frigorifique monobloc	



ARG/40

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité	54 5l bacs
Température	-25/-10°C



ARG/41

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité	54 5l bacs
Température	-25/-10°C

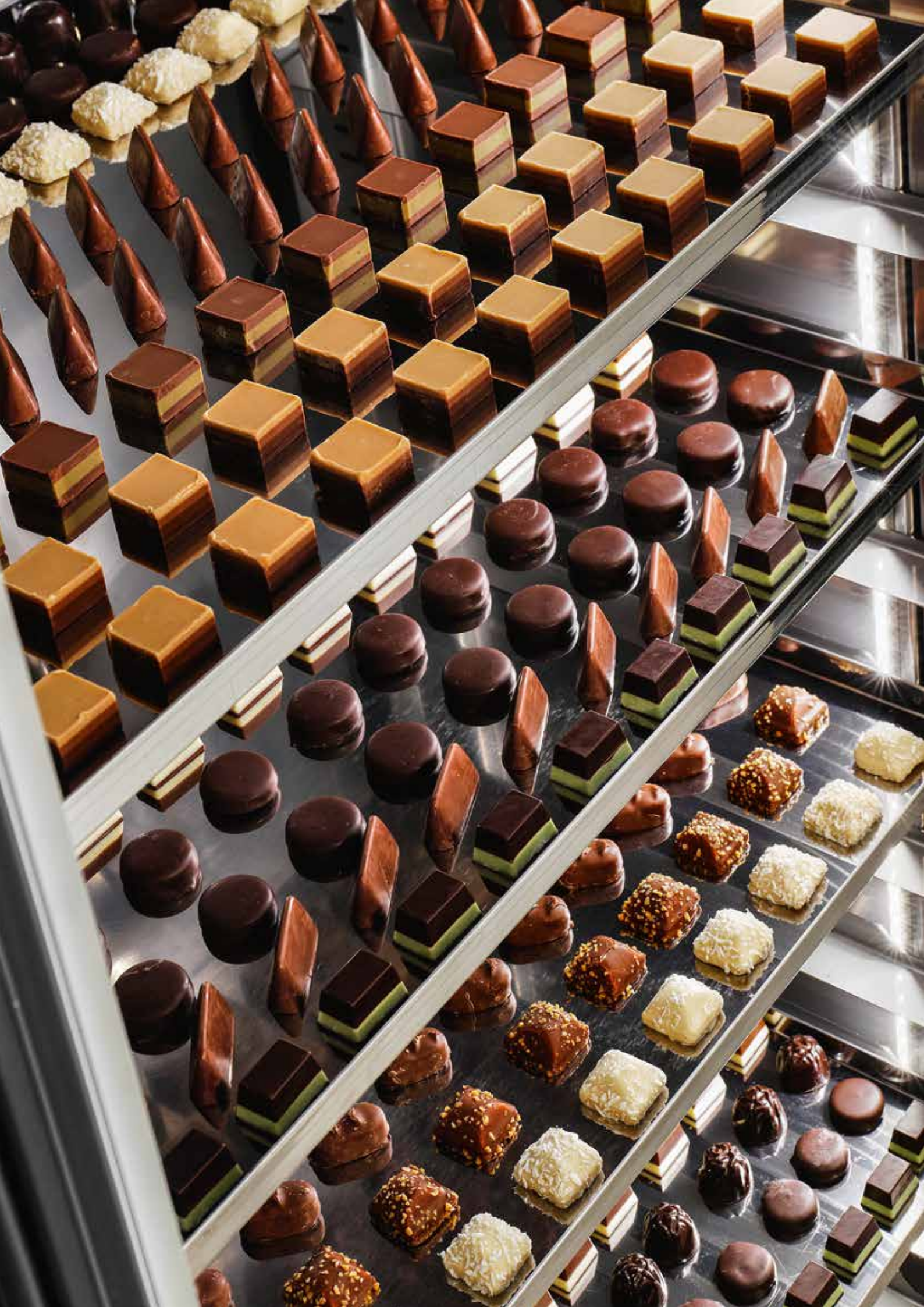




Armoires à glace disponibles en trois modèles, conçues pour assurer une conservation optimale jusqu'à -25 °C minimum. Chaque modèle offre une capacité totale de 54 bacs de 5 litres, en assurant une large place et des performances constantes pour une gestion professionnelle des glaces.



Système de surveillance constante de la température par carte de contrôle numérique, de lecture et programmation faciles. Comprend des fonctions dédiées au durcissement de la glace et au mode energy-save, pour une gestion précise et efficace de l'équipement.



DELICE PLUS



La série DELICE PLUS est une ligne d'armoires pour la pâtisserie à humidité contrôlée, pour une conservation parfaite du chocolat et des produits de pâtisserie fraîche. Ces armoires sont réalisées suivant les standards qualitatifs de la série DELICE et sont adaptées à l'introduction de plateaux de 40x60 cm ou bien 60x80 cm. La sonde humidité, gérée par la carte électronique de contrôle, permet de contrôler l'humidité dans la chambre avec la plus grande précision. Les armoires DELICE PLUS sont disponibles en deux versions : basse humidité (45 - 65 %) pour la conservation du chocolat et haute humidité (60 - 90 %) pour des produits de pâtisserie fraîche. La gamme a été enrichie avec une version pour l'exposition, réalisée avec porte en verre trempé à double chambre et cadre en aluminium, intérieur en acier inox brillant et éclairage à lumières LED.



GAZ
R290



COMPRESSEURS
A HAUT RENDEMENT



FROID « DOUX »
VENTILATION
INDIRECTE/ SOFT



CARTE ÉLECTRONIQUE
NUMÉRIQUE « TOUCH »



CLASSE
CLIMATIQUE 5



ISOLATION
SP. 75



FOND
RAYONNÉ



PAS PLATEAUX
16,5 MM 74 POSITIONS



CONTRÔLE HUMIDITÉ
AVEC SONDE
ÉLECTRONIQUE



PORTE RÉVERSIBLE
A FERMETURE AUTOMATIQUE



DÉGIVRAGE
AUTOMATIQUE



PIEDS RÉGLABLES
EN HAUTEUR



PORTE EN VERRE
AVEC ÉCLAIRAGE
LED (SUR DEMANDE)



PRÉDISPOSITION
MOTEUR À DISTANCE
(SUR DEMANDE)



PRÉDISPOSITION
POUR SYSTÈME CO2
(SUR DEMANDE)



SYSTÈME DE SUPERVISION
WI-FI (SUR DEMANDE)

Précision et stabilité pour le chocolat

Chocolat (45-65 % HR)



ADP/20C

WxDxH (cm)	79x69x214
Capacité des plateaux	20 60x40 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



ADPV/20C

WxDxH (cm)	79x69x214
Capacité des plateaux	20 60x40 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



ADP/40C

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité des plateaux	20 60x80 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



ADP/41C

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité des plateaux	20 60x80 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



ADPV/40C

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité des plateaux	0 60x80 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



Humidité optimale, fraîcheur garantie

Humidité élevée (60-90 % HR)



ADP/20H

WxDxH (cm)	79x69x214
Capacité des plateaux	0 60x40 cm
Température	-2/+8°C
Humidité	60-90%



ADP/40H

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité des plateaux	20 60x80 cm
Température	-2/+8°C
Humidité	60-90%



ADP/41H

WxDxH (cm)	79x108x214
Capacité des plateaux	20 60x80 cm
Température	-2/+8°C
Humidité	60-90%



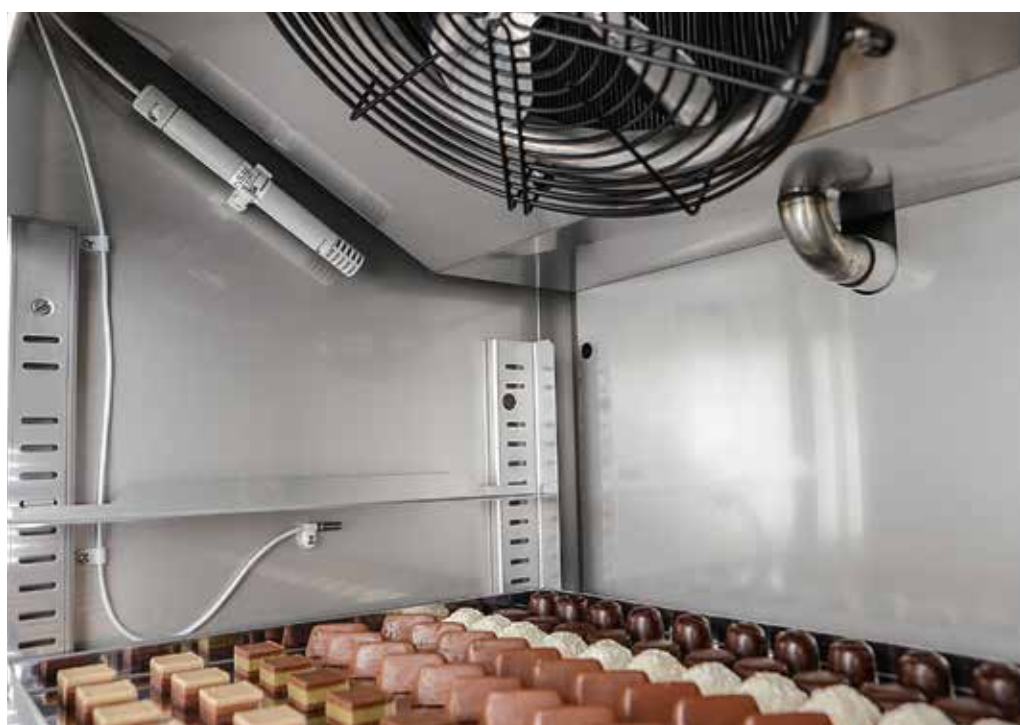


La version chocolat avec porte vitrée et lumières LED se caractérise par un design élégant et recherché qui valorise les produits exposés à l'intérieur. L'esthétique soignée et moderne rend l'équipement non seulement fonctionnel, mais aussi un élément distinctif.



La carte électronique tactile de 2,8" garantit le contrôle et la gestion constante à la fois de la température de fonctionnement et de l'humidité relative, pour garantir une conservation du produit toujours optimal.

La réfrigération « douce » ou « soft » se fait par l'émission de l'air froid à travers le dos perforé, assurant une distribution uniforme dans toute la chambre. Le système de contrôle de l'humidité maintient le bon niveau d'humidité, assurant des conditions optimales et constantes pour la conservation des produits.



La chambre est équipée d'un kit de contrôle de l'humidité, avec une sonde électronique pour la détection précise de l'humidité relative. Le thermostat ajuste automatiquement l'humidité, en garantissant des valeurs constantes et optimales à l'intérieur de la chambre.





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

