

LABOR LABOR PLUS

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

GEMM



LABOR, LABOR PLUS: la tecnologia al servizio della pasticceria

I tavoli refrigerati della serie LABOR e LABOR PLUS rappresentano il risultato della consolidata esperienza GEMM nel settore della conservazione dei prodotti di pasticceria, sia freschi che surgelati. Il sistema di refrigerazione statico/aspirato, denominato "HSS - Helped Static System", garantisce una distribuzione uniforme della temperatura all'interno della cella, un ottimale livello di umidità relativa e una significativa riduzione dei consumi energetici.

Dotati di impianto frigorifero tropicalizzato ad alte prestazioni, i tavoli pasticceria e cioccolato assicurano un funzionamento impeccabile anche nelle condizioni di lavoro più impegnative, offrendo uno strumento affidabile e performante, capace di soddisfare anche il professionista più esigente. Il design si distingue per linee essenziali ed eleganti, pensate per garantire ergonomia, praticità d'uso e massima funzionalità.

LABOR 14/21

LABOR PLUS 22/27

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Le linee LABOR e LABOR PLUS sono progettate per soddisfare le esigenze più specifiche dei professionisti della pasticceria e del cioccolato, garantendo efficienza, affidabilità e prestazioni costanti.

Tavoli costruiti secondo gli standard qualitativi più elevati con costruzione monoscocca realizzata internamente in acciaio inox AISI 304.

Progettati per offrire un controllo preciso delle temperature e condizioni ideali per la conservazione di prodotti delicati, assicurano una gestione ottimale dello spazio interno e un'uniformità di temperatura in cella.

- Isolamento termico ottimale grazie a poliuretano ad alta densità e spessore, privo di HCFC
- Impianti refrigeranti di ultima generazione, ad alta efficienza energetica
- Pannello di controllo digitale touch, per una gestione semplice, intuitiva e precisa
- Possibilità di installare cassetiere con guide telescopiche ad estrazione totale sia interne che esterne
- Evaporatori con trattamento in cataforesi posizionati tra i vani per una performance ottimale

LABOR - LABOR PLUS: il freddo al servizio della maestria

SUPERVISIONE WI-FI
GEMM CLOUD
(A RICHIESTA)

VENTILATORI
ELETTRONICI
A BASSO CONSUMO
ENERGETICO

CONTROLLO
UMIDITÀ CON
SONDA ELETTRONICA
(LABOR PLUS)

GUARNIZIONI
FACILMENTE
RIMOVIBILI

PREDISPOSIZIONE
PER INSTALLAZIONE
SU RUOTE, PIEDINI
O ZOCCOLO

EVAPORATORE
VERNICIATO
ANTICORROSIONE
IN CATAFORESI

CORNICE PORTA
RISCALDATA (BT)

RAL
PERSONALIZZABILE
(A RICHIESTA)

GAS R290





AFFIDABILITÀ E CONTROLLO

prestazioni ottimali per la pasticceria professionale

Grazie alla qualità dei materiali e alla solidità costruttiva, i tavoli LABOR e LABOR PLUS rappresentano un supporto professionale affidabile e versatile, ideale in qualsiasi ambiente di lavoro dedicato all'arte dolciaria. Ogni preparazione — dal cioccolato alle creme, dai lievitati ai semifreddi — mantiene il suo stato ideale, valorizzando il lavoro del professionista e assicurando standard qualitativi elevati. L'impiego di materiali di alta qualità e soluzioni tecniche avanzate, come il gas refrigerante naturale R290 e il controllo digitale di precisione, assicurano una refrigerazione uniforme e costante, fondamentale per la pasticceria di alto livello. Il sistema di monitoraggio tramite Wi-Fi su piattaforma GEMM-Cloud (su richiesta), garantisce un controllo totale anche da remoto, consentendo una gestione puntuale e senza imprevisti.



Pasticceria



Cioccolato

PIÙ EFFICIENZA, più qualità, più profitto

Con i tavoli LABOR e LABOR PLUS la gestione del freddo diventa un vero strumento creativo: la refrigerazione è l'alleata ideale per ogni ricetta, preservando l'integrità delle materie prime e garantendo consistenze perfette. Il risultato è una conservazione più efficace e sicura, una riduzione degli sprechi e una migliore organizzazione del lavoro.



Ottimizzazione
degli acquisti



Risparmio
energetico



Monitoraggio
costante
(a richiesta)



Incremento
dei profitti

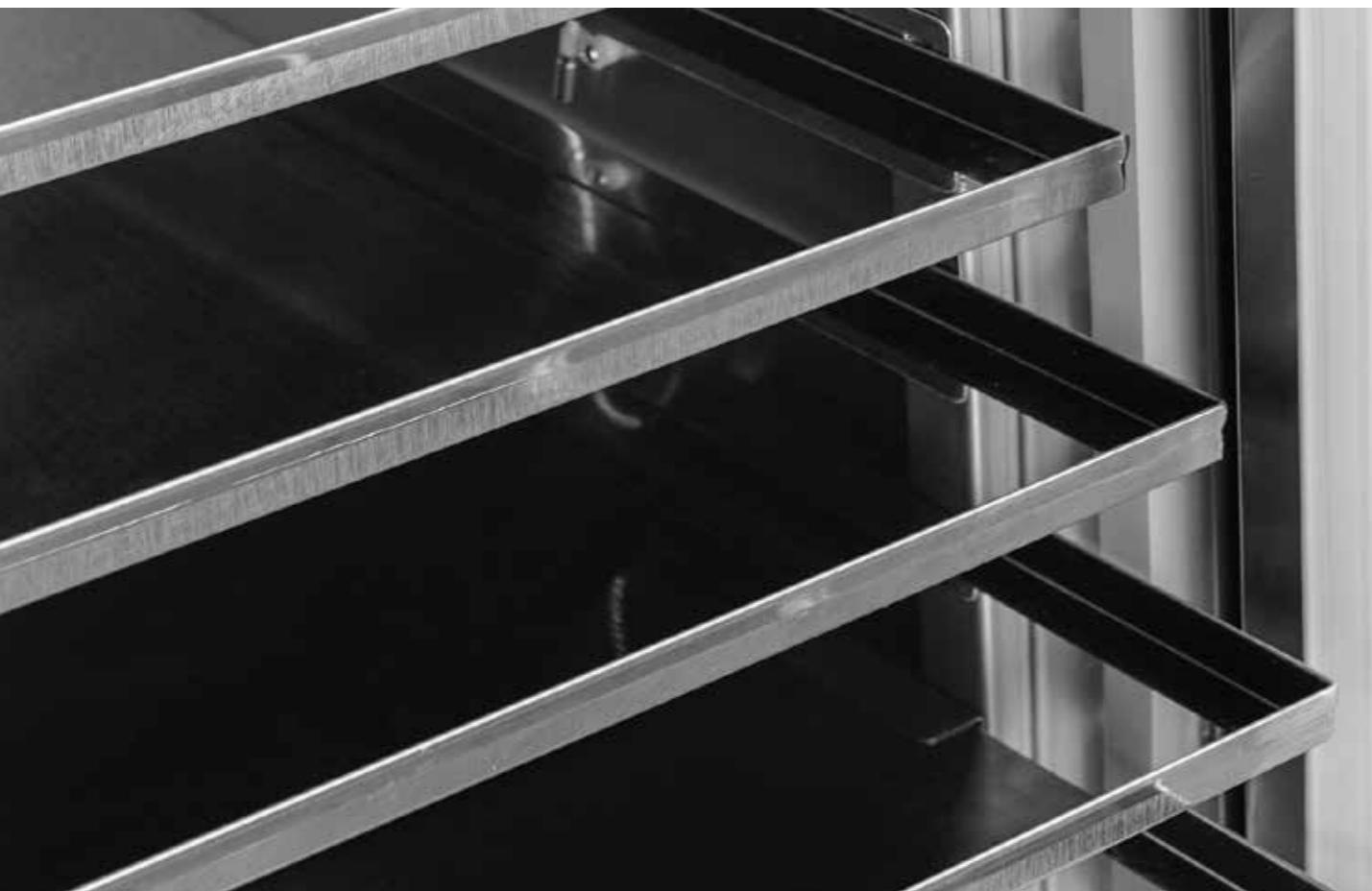
GEMM®



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.

SPAZIO ORGANIZZATO, FREDDO PERFETTO

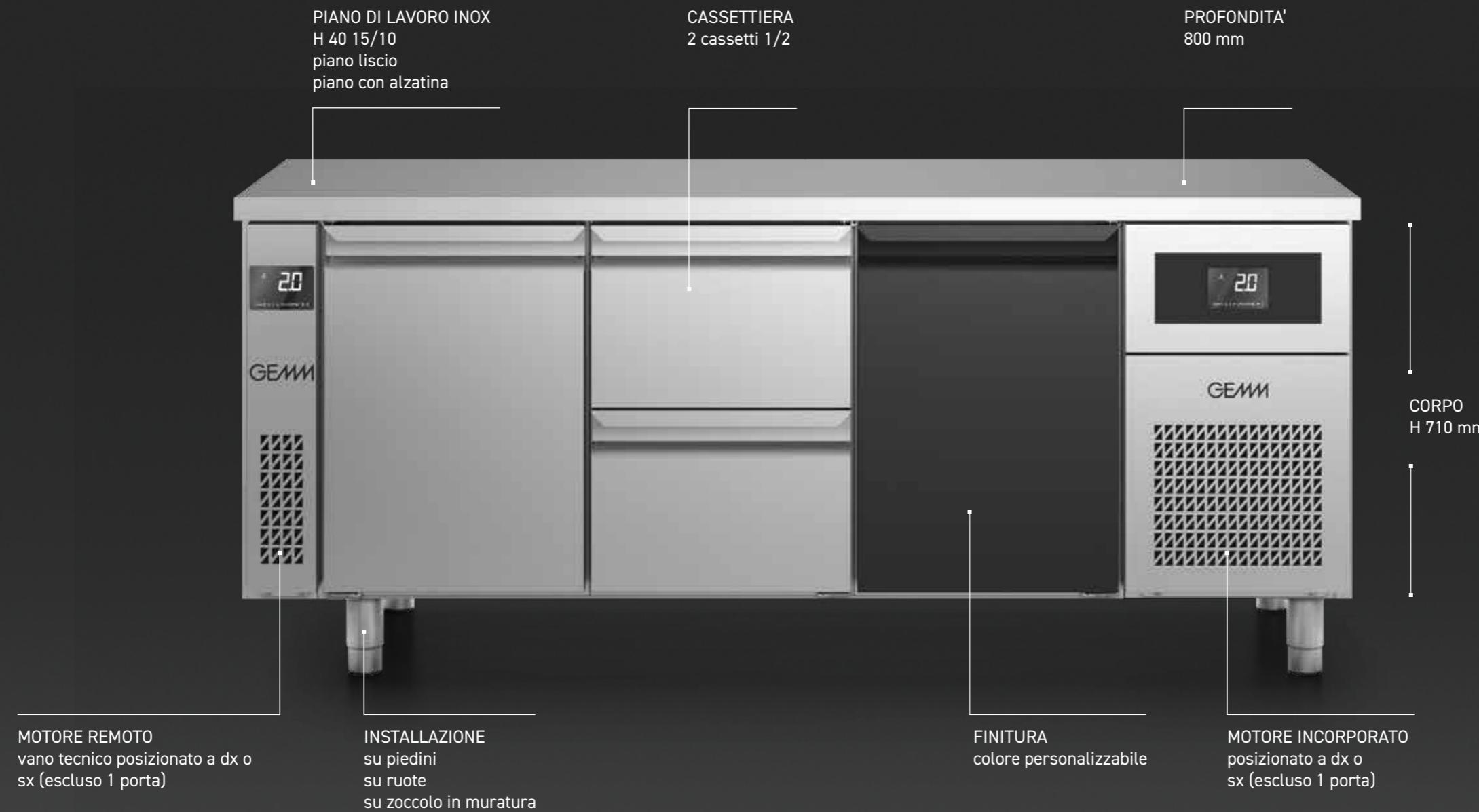
supporto e precisione professionale



I tavoli refrigerati e conservatori LABOR e LABOR PLUS non sono semplicemente strumenti di conservazione, ma veri alleati nel laboratorio dolciario. Grazie alla loro modularità, permettono di organizzare con precisione ingredienti e preparazioni in ogni fase della produzione: praline, cioccolato, creme, ganache, lievitati, frutta fresca, semifreddi e composti delicati.

Porte, cassetti, guide e ripiani ottimizzati consentono una gestione intelligente dello spazio, mantenendo ogni elemento alla giusta temperatura e riducendo sprechi e rischi di deterioramento. Un sistema evoluto che unisce conservazione e funzionalità, pensato per chi lavora con precisione e passione nell'arte della pasticceria e del cioccolato.

Opzioni di configurazione



CIRCOLAZIONE DELL'ARIA

Il sistema di refrigerazione statico/aspirato "HSS" (Helped Static System) assicura una distribuzione uniforme dell'aria all'interno della cella, mantenendo costante la temperatura e un adeguato livello di umidità relativa, con un sensibile miglioramento dell'efficienza energetica.



EVAPORATORI TRA I VANI

Gli evaporatori sono stati sapientemente collocati tra i vani, per ottenere un freddo uniforme anche nelle versioni a 4 porte.



LABOR



I tavoli refrigerati e conservatori della serie LABOR sono progettati per ospitare teglie da 40×60 cm, risultando ideali per laboratori di pasticceria e panificazione. La struttura monoscocca è realizzata internamente in acciaio inox AISI 304, garanzia di qualità e igiene nel tempo. I banchi LABOR sono dotati di un display digital touch da 2,8", che consente una gestione intuitiva e una visualizzazione immediata della temperatura di esercizio. L'elettronica integrata gestisce automaticamente lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua di condensa, semplificando le operazioni quotidiane. Disponibili con motore incorporato oppure con predisposizione per unità condensatrice remota con impianto a valvola, sia a temperatura normale che a bassa temperatura. La dotazione interna prevede 7 coppie di guide per porta.



GAS
R290



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



"HSS" SISTEMA DI
REFRIGERAZIONE
STATICO/ASPIRATO



SCHEDA ELETTRONICA
DIGITALE "TOUCH"



CLASSE
CLIMATICA 5



FONDO
RAGGIATO



PASSO TEGLIE
37,5 MM 13 POSIZIONI



PORTA REVERSIBILE
E AUTOCHIUDENTE



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



PIEDINI REGOLABILI
IN ALTEZZA



CRP/2 CASSETTIERA
REFRIGERATA
2 CASSETTI 1/2 (A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE
MOTORE REMOTO
(A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE
PER IMPIANTO CO2
(A RICHIESTA)



SISTEMA SUPERVISIONE
WI-FI (A RICHIESTA)

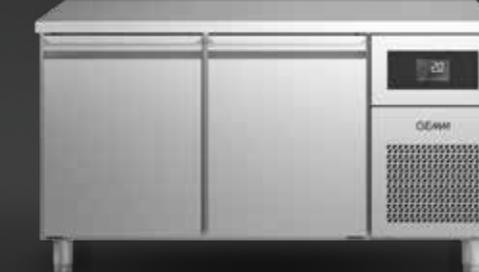
Tavoli refrigerati e conservatori prof. 800

Versione con motore incorporato e piano di lavoro inox AISI 304 sp. 15/10*



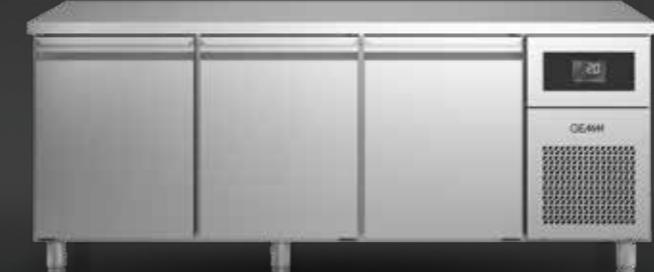
TAP/10 **TAPBT/10**

WxDxH (cm)	105x80x90
Capacità teglie	7 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C



TAP/16 **TAPBT/16**

WxDxH (cm)	155x80x90
Capacità teglie	14 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C



TAP/21 **TAPBT/21**

WxDxH (cm)	210x80x90
Capacità teglie	21 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C



TAP/27 **TAPBT/27**

WxDxH (cm)	265x80x90
Capacità teglie	28 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C



* Tutti i modelli sono disponibili
nella versione con alzatina posteriore
h 100 o senza piano.

Tavoli refrigerati e conservatori prof. 800

Versione predisposta per motore remoto e piano di lavoro inox AISI 304 sp. 15/10*



TAPN/07

WxDxH (cm)	75x80x90
Capacità teglie	7 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C

TAPNBT/07

WxDxH (cm)	75x80x90
Capacità teglie	7 40x60 cm
Temperatura	-15/-20°C



TAPN/13

WxDxH (cm)	125x80x90
Capacità teglie	14 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C

TAPNBT/13

WxDxH (cm)	125x80x90
Capacità teglie	14 40x60 cm
Temperatura	-15/-20°C



TAPN/18

WxDxH (cm)	180x80x90
Capacità teglie	21 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C

TAPNBT/18

WxDxH (cm)	180x80x90
Capacità teglie	21 40x60 cm
Temperatura	-15/-20°C



TAPN/24

WxDxH (cm)	235x80x90
Capacità teglie	28 40x60 cm
Temperatura	0/+8°C

TAPNBT/24

WxDxH (cm)	235x80x90
Capacità teglie	28 40x60 cm
Temperatura	-15/-20°C



* Tutti i modelli sono disponibili nella versione con alzatina posteriore h 100 o senza piano.



Scocca e piani di lavoro realizzati completamente in acciaio inox, cremagliere con guide facilmente rimovibili e sonda interna per il controllo costante della temperatura, garantiscono funzionalità e praticità nel lavoro quotidiano.



Il sistema di ventilazione indiretta assicura un freddo "gentile", distribuito in modo uniforme e mai forzato. L'aria non colpisce direttamente i prodotti, preservando struttura, umidità e caratteristiche organolettiche. Questa modalità "soft" mantiene le consistenze perfette e l'integrità delle preparazioni, soprattutto quelle più delicate.

LABOR PLUS



Il cioccolato e le praline sono alimenti estremamente delicati che richiedono un microclima perfetto, con temperatura e umidità costantemente controllate. I tavoli refrigerati della serie LABOR PLUS sono progettati per soddisfare le esigenze più complesse dei professionisti della pasticceria e del cioccolato, garantendo una conservazione ottimale di ogni prodotto. Oltre alle caratteristiche costruttive della serie LABOR — materiali pregiati, struttura in acciaio inox e gestione precisa della temperatura — i LABOR PLUS offrono un sistema avanzato di controllo dell'umidità, dotato di sonda elettronica per la rilevazione puntuale dell'umidità relativa, assicurando un ambiente ideale. Un supporto professionale che combina tecnologia, precisione e affidabilità, pensato per garantire la perfezione di ogni creazione dolciaria.



GAS
R290



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



"HSS" SISTEMA DI
REFRIGERAZIONE
STATICO/ASPIRATO



SCHEDA ELETTRONICA
DIGITALE "TOUCH"



CLASSE
CLIMATICA 5



FONDO
RAGGIATO



PASSO TEGLIE
37,5 MM 13 POSIZIONI



CONTROLLO UMIDITÀ
CON SONDA
ELETTRONICA



PORTA REVERSIBILE
E AUTOCHIUDENTE



PREDISPOSIZIONE
PER IMPIANTO CO2
(A RICHIESTA)



SISTEMA SUPERVISIONE
WI-FI (A RICHIESTA)



Tavoli refrigerati per cioccolato prof. 800

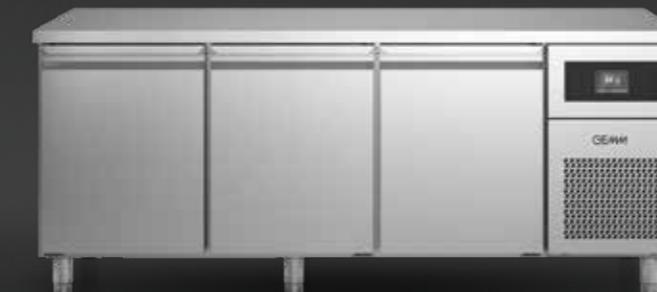
Versione con motore incorporato e piano di lavoro inox AISI 304 sp. 15/10*

Umidità relativa 45-65%



TAPC/16

WxDxH (cm)	155x80x90
Capacità teglie	14 40x60 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



TAPC/21

WxDxH (cm)	210x80x90
Capacità teglie	21 40x60 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



TAPC/27

WxDxH (cm)	265x80x90
Capacità teglie	28 40x60 cm
Temperatura	+4/+18°C
Umidità	45-65%



* Tutti i modelli sono disponibili nella versione con alzatina posteriore h 100 o senza piano.



L'aria in cella, distribuita uniformemente dai ventilatori, mantiene un clima stabile che combina temperatura e umidità controllate, preservando la qualità e la perfezione di ogni pralina, cioccolato e preparazione dolciaria, assicurandone brillantezza e lucidità.



Il kit per il controllo dell'umidità in cella, con sonda elettronica, aiuta a mantenere condizioni ottimali per praline, cioccolato e preparazioni delicate. Temperatura e umidità interna possono essere visualizzate in tempo reale grazie al display digital touch da 2,8". Precisione e affidabilità per risultati sempre perfetti.



2026/01

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.

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

