

LABOR LABOR PLUS

KÜHLTISCHE FÜR DIE KONДИТОРЕИ

GEMM



LABOR, LABOR PLUS: Technologie im Dienste der Konditorei

Die Kühltische der Serien LABOR und LABOR PLUS sind das Ergebnis der langjährigen Erfahrung von GEMM im Bereich der Lagerung von Konditoreiprodukten – sowohl frisch als auch tiefgekühlt. Das „HSS – Helped Static System“ gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum, ein optimales Niveau der relativen Luftfeuchtigkeit sowie eine deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs.

Ausgestattet mit einer tropikalisierten Hochleistungs-Kälteanlage garantieren die Konditorei- und Schokoladentische einen einwandfreien Betrieb auch unter anspruchsvollsten Arbeitsbedingungen und bieten ein zuverlässiges, leistungsstarkes Arbeitsgerät, das selbst höchsten professionellen Anforderungen gerecht wird. Das Design zeichnet sich durch klare, elegante Linien aus und ist auf Ergonomie, einfache Handhabung und maximale Funktionalität ausgelegt.

LABOR 14/21

LABOR PLUS 22/27

BESONDERE MERKMALE

Die Linien LABOR und LABOR PLUS wurden entwickelt, um die spezifischen Anforderungen von Konditorei- und Chocolaterie-Profis zu erfüllen und dabei Effizienz, Zuverlässigkeit und konstante Leistung zu gewährleisten. Die Tische werden nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt und verfügen über eine Monocoque-Konstruktion aus Edelstahl AISI 304.

Sie sind für eine präzise Temperaturregelung und ideale Lagerbedingungen empfindlicher Produkte konzipiert, gewährleisten eine optimale Nutzung des Innenraums und eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Kühlraum.

- 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
- Möglichkeit zur Installation von Schubladeneinheiten mit voll ausziehbaren - Teleskopschienen
- Verdampfer mit kataphoretischer Beschichtung, zwischen den Fächern positioniert, für eine optimale Leistung

LABOR - LABOR PLUS: Die Kälte im Dienst der Handwerkskunst

WI-FI-ÜBERWACHUNG
GEMM CLOUD
(AUF ANFRAGE)

ENERGIESPARENDE
ELEKTRONISCHE
VENTILATOREN

FEUCHTIGKEITS-
KONTROLLE MIT
ELEKTRONISCHER
SONDE (LABOR PLUS)

LEICHT AB-
NEHMBARE
DICHTUNGEN

VORRÜSTUNG
FÜR INSTALLATION
AUF ROLLEN, FÜSSEN
ODER SOCKEL

KATAFORETISCH
BESCHICHTER
VERDAMPFER MIT
KORROSIONSSCHUTZ

BEHEIZTER
TÜRRAHMEN
(BT)

RAL-FARBE
BESCHICHTUNG
(AUF ANFRAGE)

GAS R290

GEMM®





ZUVERLÄSSIGKEIT UND KONTROLLE

Optimale Leistung für die professionelle Konditorei

Dank der hochwertigen Materialien und der soliden Konstruktion stellen die Tische LABOR und LABOR PLUS eine zuverlässige und vielseitige professionelle Unterstützung dar – ideal für jede Arbeitsumgebung der Konditorei. Jede Zubereitung – von Schokolade über Cremes, von Hefeteigen bis zu Semifreddi – bleibt in ihrem optimalen Zustand, wertet die Arbeit des Profis auf und gewährleistet höchste Qualitätsstandards. Der Einsatz hochwertiger Materialien und fortschrittlicher technischer Lösungen, wie des natürlichen Kältemittels R290 und der präzisen digitalen Steuerung, sorgt für eine gleichmäßige und konstante Kühlung – eine grundlegende Voraussetzung für die anspruchsvolle Pâtisserie. Das optionale Wi-Fi-Überwachungssystem über die GEMM-Cloud-Plattform ermöglicht zudem eine vollständige Kontrolle auch aus der Ferne und erlaubt eine präzise, störungsfreie Verwaltung.



Konditorei



Schokolade

MEHR EFFIZIENZ, mehr Qualität, mehr Gewinn

Mit den Tischen LABOR und LABOR PLUS wird das Kältemanagement zu einem echten kreativen Werkzeug: Die Kühlung ist der ideale Verbündete für jedes Rezept, bewahrt die Integrität der Rohstoffe und garantiert perfekte Konsistenzen. Das Ergebnis ist eine effektivere und sicherere Konservierung, eine Reduzierung von Abfällen und eine bessere Organisation der Arbeitsabläufe.



Optimierung
der Warenbeschaffung



Energieeinsparung



Ständige
Überwachung
(auf Anfrage)



Gewinnsteigerung

GEMM®



Mit GEMM CLOUD ist Ihre Küche immer vernetzt, effizient und auf dem neuesten Stand der Technik. 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.

ORGANISIERTER RAUM, PERFEKTE KÄLTE

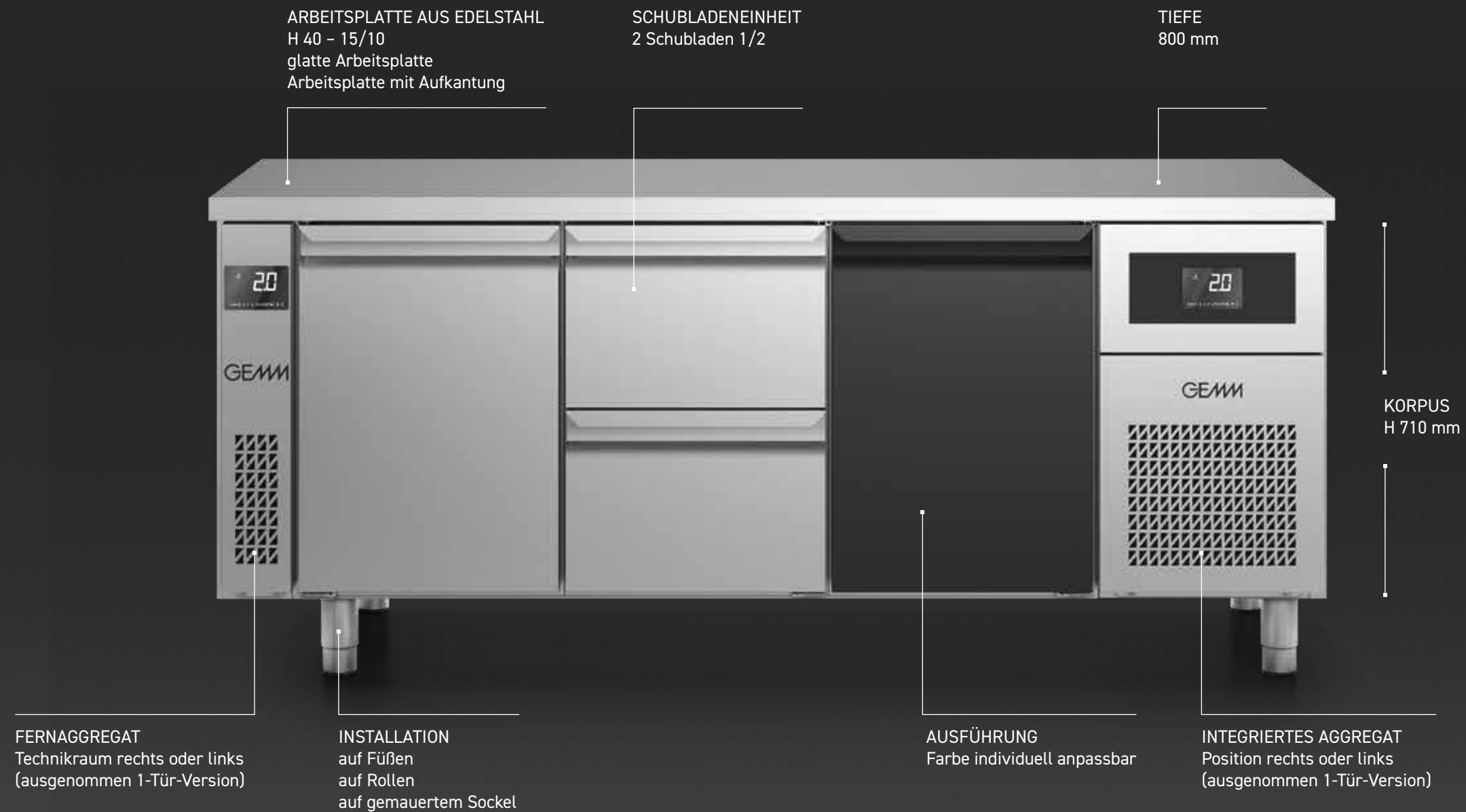
Professionelle Unterstützung und Präzision



Die Kühl- und Tiefkühlsysteme LABOR und LABOR PLUS sind nicht nur Tiefkühlgeräte, sondern echte Partner im Konditoreilabor. Dank ihrer Modularität ermöglichen sie eine präzise Organisation von Zutaten und Zubereitungen in jeder Produktionsphase: Pralinen, Schokolade, Cremes, Ganaches, Hefeteige, frisches Obst, Semifreddi und empfindliche Mischungen.

Türen, Schubladen, Führungen und optimierte Roste erlauben ein intelligentes Raummanagement, halten jedes Produkt bei der richtigen Temperatur und reduzieren Verluste sowie das Risiko von Qualitätsbeeinträchtigungen. Ein fortschrittliches System, das Konservierung und Funktionalität vereint – entwickelt für alle, die mit Präzision und Leidenschaft in der Kunst der Konditorei und Chocolaterie arbeiten.

Konfigurationsoptionen



LUFTZIRKULATION

Das Kühlsystem „HSS – Helped Static System“ gewährleistet eine gleichmäßige Luftverteilung im Innenraum, hält die Temperatur konstant und sorgt für ein angemessenes Niveau der relativen Luftfeuchtigkeit – bei deutlich verbesserter Energieeffizienz.



VERDAMPFER ZWISCHEN DEN FÄCHERN

Die Verdampfer sind fachgerecht zwischen den Fächern positioniert, um auch bei Ausführungen mit 4 Türen eine gleichmäßige Kühlung zu gewährleisten.



LABOR



Die Kühl- und Tiefkühlische der LABOR-Serie sind für die Aufnahme von Blechen im Format 40 × 60 cm ausgelegt und eignen sich ideal für Konditorei- und Bäckereibetriebe. Die Monocoque-Struktur ist innen aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und gewährleistet dauerhaft hohe Qualität und Hygiene. Die LABOR-Tische sind mit einem 2,8"-digitalen Touchdisplay ausgestattet, das eine intuitive Bedienung und eine sofortige Anzeige der Betriebstemperatur ermöglicht. Die integrierte Elektronik steuert automatisch die Abtauung sowie die Verdunstung des Kondenswassers und vereinfacht so die täglichen Arbeitsabläufe. Erhältlich mit integriertem Aggregat oder mit Vorbereitung für eine externe Verflüssigungseinheit mit Ventilanlage – sowohl für Normal- als auch für Tiefkühltemperatur. Zur Innenausstattung gehören 7 Führungspaare pro Tür.



GAS
R290



HOCHEFFIZIENTE
KOMPRESSOREN



"HSS"-KÜHLSYSTEM
STATISCH/UNTERSTÜTZT



DIGITALE
„TOUCH“-STEUERPLATINE



KLIMAKLASSE 5



ABGERUNDETER
BODEN



BLECHABSTAND
37,5 MM – 13 POSITIONEN



REVERSIBLE UND
SELBSTSCHLIEßENDE TÜR



AUTOMATISCHE
ABTAUUNG



HÖHENVERSTELLBARE
STELLFÜßE



CRP/2 GEKÜHLTE
SCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/2 (AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR FERNAGGREGAT
(AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KALTEANLAGE
(AUF ANFRAGE)



WI-FI-ÜBERWACHUNGS-
SYSTEM (AUF ANFRAGE))

Kühl- und Tiefkühlische Tiefe 800

Version mit integriertem Aggregat und Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10*



TAP/10	TAPBT/10
--------	----------

BxTxH (cm)	105x80x90
Blechkapazität	7 40x60 cm
Temperatur	Temperatur
0/+8°C	-15/-20°C



TAP/16	TAPBT/16
--------	----------

BxTxH (cm)	155x80x90
Blechkapazität	14 40x60 cm
Temperatur	Temperatur
0/+8°C	-15/-20°C



TAP/21	TAPBT/21
--------	----------

BxTxH (cm)	210x80x90
Blechkapazität	21 40x60 cm
Temperatur	Temperatur
0/+8°C	-15/-20°C



TAP/27	TAPBT/27
--------	----------

BxTxH (cm)	265x80x90
Blechkapazität	28 40x60 cm
Temperatur	Temperatur
0/+8°C	-15/-20°C

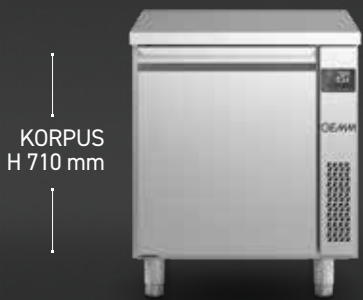


* Alle Modelle sind auch in der Ausführung mit rückseitiger Aufkantung H 100 oder ohne Arbeitsplatte erhältlich.

Kühl- und Tiefkühlische

Tiefe 800

Version vorbereitet für Fernaggregat und Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10*



TAPN/07

TAPNBT/07

BxTxH (cm)
Blechkapazität

75x80x90
7 40x60 cm

Temperatur
0/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



TAPN/13

TAPNBT/13

BxTxH (cm)
Blechkapazität

125x80x90
14 40x60 cm

Temperatur
0/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



TAPN/18

TAPNBT/18

BxTxH (cm)
Blechkapazität

180x80x90
21 40x60 cm

Temperatur
0/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



TAPN/24

TAPNBT/24

BxTxH (cm)
Blechkapazität

235x80x90
28 40x60 cm

Temperatur
0/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



* Alle Modelle sind auch in der Ausführung mit rückseitiger Aufkantung H 100 oder ohne Arbeitsplatte erhältlich.



Gehäuse und Arbeitsplatten vollständig aus Edelstahl gefertigt, Zahnstangenführungen mit leicht herausnehmbaren Schienen sowie eine interne Sonde zur kontinuierlichen Temperaturüberwachung gewährleisten Funktionalität und Praxistauglichkeit im täglichen Einsatz.



Das indirekte Belüftungssystem sorgt für eine „sanfte“ Kühlung, die gleichmäßig und ohne Zugluft verteilt wird. Die Luft trifft nicht direkt auf die Produkte und bewahrt so deren Struktur, Feuchtigkeit und organoleptische Eigenschaften. Diese Soft-Kühlung bewahrt perfekte Konsistenzen und die Integrität der Zubereitungen, insbesondere der empfindlichsten.

LABOR PLUS



Schokolade und Pralinen sind äußerst empfindliche Produkte, die ein perfektes Mikroklima mit konstant kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit erfordern. Die Kühltische der LABOR PLUS-Serie wurden entwickelt, um den komplexesten Anforderungen von Konditorei- und Schokoladen-Profis gerecht zu werden und eine optimale Lagerung jedes Produkts sicherzustellen. Zusätzlich zu den konstruktiven Merkmalen der LABOR-Serie – hochwertige Materialien, Edelstahlstruktur und präzise Temperaturregelung – verfügen die LABOR PLUS-Modelle über ein fortschrittliches Feuchtigkeitskontrollsystem mit elektronischer Sonde zur exakten Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit und schaffen so ein ideales Umfeld. Eine professionelle Lösung, die Technologie, Präzision und Zuverlässigkeit vereint entwickelt, um die Perfektion jeder süßen Kreation zu gewährleisten.



GAS
R290



HOCHEFFIZIENTE
KOMPRESSOREN



„HSS“-KÜHLSYSTEM
STATISCH/UNTERSTÜTZT



DIGITALE
„TOUCH“-STEUERPLATINE



KLIMAKLASSE 5



ABGERUNDETER
BODEN



BLECHABSTAND
37,5 MM – 13 POSITIONEN



FEUCHTIGKEITS-
KONTROLLE MIT
ELEKTRONISCHER SONDE



REVERSIBLE UND
SELBSTSCHLIEßENDE TÜR



AUTOMATISCHE
ABTÄUUNG



HÖHENVERSTELLBARE
STELLFÜßE



CRP/2 GEKÜHLTE
SCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLÄDEN 1/2 (AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR FERNAGGREGAT
(AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KÄLTEANLAGE
(AUF ANFRAGE)



WI-FI-ÜBERWACHUNGS-
SYSTEM (AUF ANFRAGE)

Kühltische für Schokolade

Tiefe 800

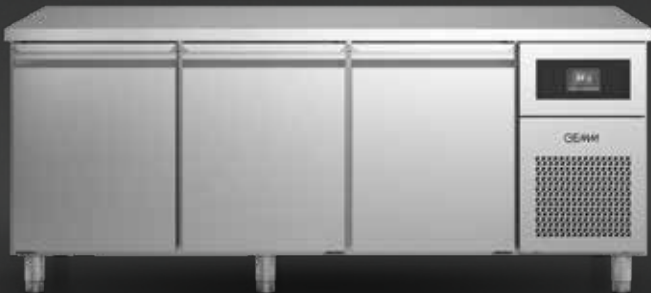
Ausführung mit integriertem Aggregat und Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10*

Relative Luftfeuchtigkeit 45-65 %



TAPC/16

BxTxH (cm)	155x80x90
Blechkapazität	14 40x60 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



TAPC/21

BxTxH (cm)	210x80x90
Blechkapazität	21 40x60 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



TAPC/27

BxTxH (cm)	265x80x90
Blechkapazität	28 40x60 cm
Temperatur	+4/+18°C
Luftfeuchtigkeit	45-65%



* Alle Modelle sind auch in der Ausführung mit rückseitiger Aufkantung H 100 oder ohne Arbeitsplatte erhältlich.



Die im Innenraum durch Ventilatoren gleichmäßig verteilte Luft sorgt für ein stabiles Klima mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. So bleiben Qualität und Perfektion jeder Praline, jeder Schokolade und jeder süßen Zubereitung erhalten – einschließlich Glanz und Brillanz.



Das Kit zur Feuchtigkeitskontrolle im Innenraum mit elektronischer Sonde unterstützt die Aufrechterhaltung optimaler Bedingungen für Pralinen, Schokolade und empfindliche Zubereitungen. Temperatur und Innenluftfeuchtigkeit können in Echtzeit über das 2,8"-digitale Touchdisplay angezeigt werden. Präzision und Zuverlässigkeit für stets perfekte Ergebnisse.



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

