

# LABOR LABOR PLUS

TABLES RÉFRIGÉRÉES POUR PÂTISSERIE

GEMM

# LABOR, LABOR PLUS: la technologie au service de la pâtisserie

Les tables réfrigérées de la série LABOR et LABOR PLUS représentent le résultat de l'expérience consolidée de GEMM dans le secteur de la conservation des produits de pâtisserie, qu'ils soient frais ou surgelés. Le système de réfrigération statique/aspiré, dénommé « HSS - Helped Static System », garantit une répartition uniforme de la température à l'intérieur de la chambre, un niveau optimal d'humidité relative et une réduction significative de la consommation d'énergie.

Équipées d'un système de réfrigération tropicalisé à haute performance, les tables de pâtisserie et de chocolat assurent un fonctionnement impeccable même dans les conditions de travail les plus exigeantes, offrant un outil fiable et performant, capable de satisfaire même les professionnels les plus exigeants. Le design se distingue par des lignes essentielles et élégantes, conçues pour garantir l'ergonomie, la facilité d'utilisation et une fonctionnalité maximale.



LABOR 14/21

LABOR PLUS 22/27

# CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

Les lignes LABOR et LABOR PLUS sont conçues pour répondre aux besoins les plus spécifiques des professionnels de la pâtisserie et du chocolat, garantissant efficacité, fiabilité et performances constantes. Tables construites selon les standards qualitatifs les plus élevés avec construction monocoque réalisée en interne en acier inox AISI 304.

Conçues pour offrir un contrôle précis des températures et des conditions idéales pour la conservation de produits délicats, elles garantissent une gestion optimale de l'espace intérieur et une uniformité de température dans la chambre.

- 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
- Possibilité d'installer des caissons avec des guides télescopiques à extraction totale à l'intérieur et à l'extérieur
- Évaporateurs avec traitement en cataphorèse positionnés entre les compartiments pour une performance optimale

## LABOR - LABOR PLUS: le froid au service de la maîtrise

SUPERVISION WI-FI  
GEMM CLOUD  
(SUR DEMANDE)

VENTILATEURS  
ÉLECTRONIQUES  
À FAIBLE CONSOMMATION  
D'ÉNERGIE

Contrôle  
de l'humidité avec  
sonde électronique  
(LABOR PLUS)

JOINTS  
FACILEMENT  
AMOVIBLES

PRÉPARATION  
POUR INSTALLATION  
SUR ROUES, PIEDS  
OU SOCLE

ÉVAPORATEUR PEINT  
ANTICORROSION  
EN CATAPHORESE

CADRE DE PORTE  
CHAUFFEE (BT)

RAL  
PERSONNALISABLE  
(SUR DEMANDE)

GAZ R290





## FIABILITÉ ET CONTRÔLE

### des performances optimales pour la pâtisserie professionnelle

Grâce à la qualité des matériaux et à la solidité de la construction, les tables LABOR et LABOR PLUS représentent un support professionnel fiable et polyvalent, idéal dans tout environnement de travail dédié à l'art de la confiserie. Chaque préparation – du chocolat aux crèmes, des produits levé aux parfaits – conserve son état idéal, en valorisant le travail du professionnel et en assurant des normes de haute qualité. L'utilisation de matériaux et de solutions de haute qualité techniques avancées, telles que le gaz réfrigérant naturel R290 et le contrôle numérique de précision, assurent une réfrigération uniforme et constante, fondamentale pour la pâtisserie de haut niveau. Le système de surveillance via Wi-Fi sur la plateforme GEMM-Cloud (sur demande), assure un contrôle total même à distance, permettant une gestion ponctuelle et sans imprévus.



Pâtisserie



Chocolat

## PLUS D'EFFICACITÉ

### plus de qualité, plus de profit

Avec les tables LABOR et LABOR PLUS, la gestion du froid devient un véritable outil créatif : la réfrigération est l'allié idéale pour chaque recette, en préservant l'intégrité des matières premières et en garantissant des consistances parfaites. Le résultat est une conservation plus efficace et plus sûre, une réduction des déchets et une meilleure organisation du travail.



Optimisation  
des achats



Économie  
d'énergie



Suivi  
constant  
(sur demande)



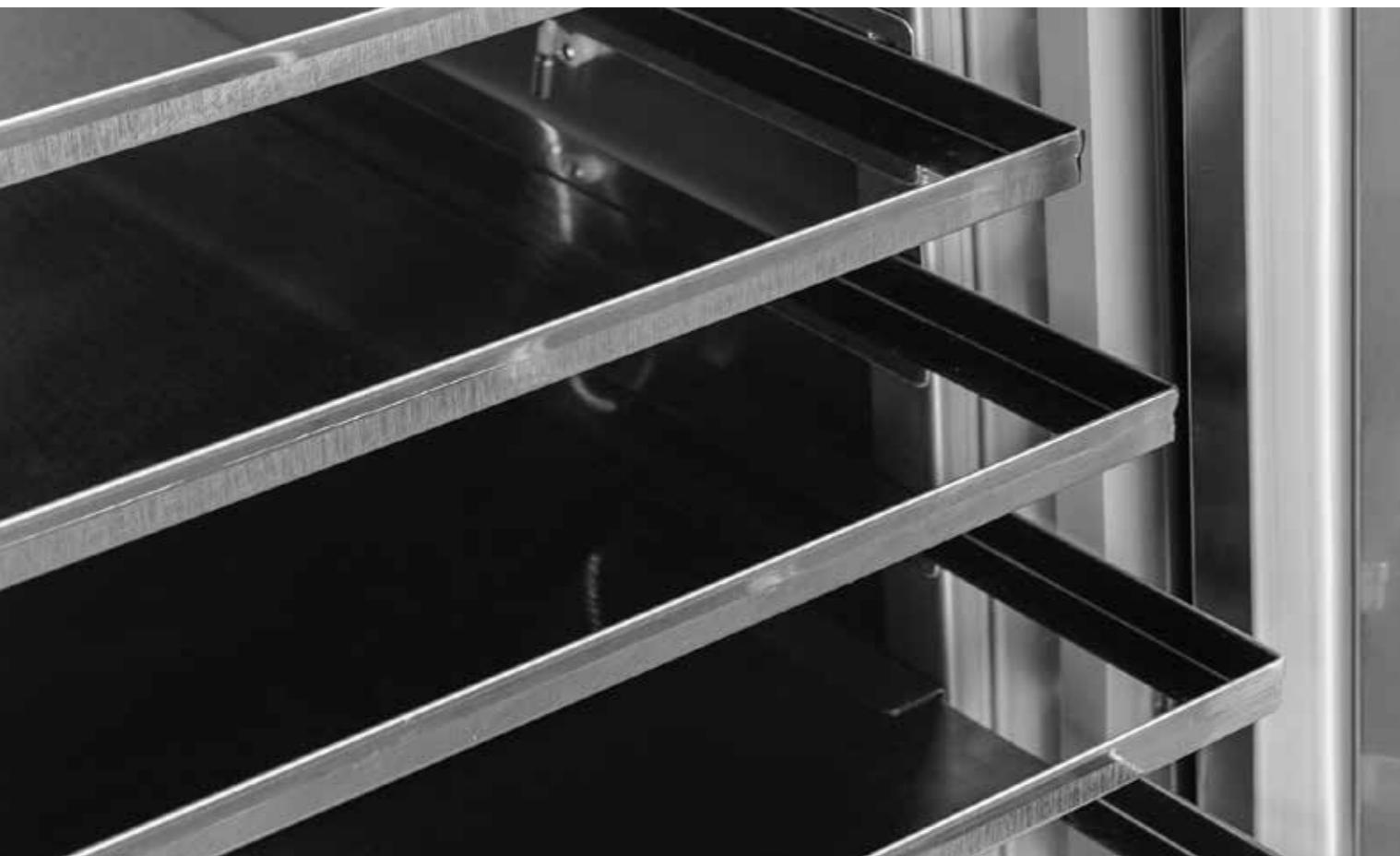
Augmentation  
des profit



Avec GEMM CLOUD, votre cuisine est toujours connectée, 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.

# ESPACE ORGANISÉ, FROID PARFAIT

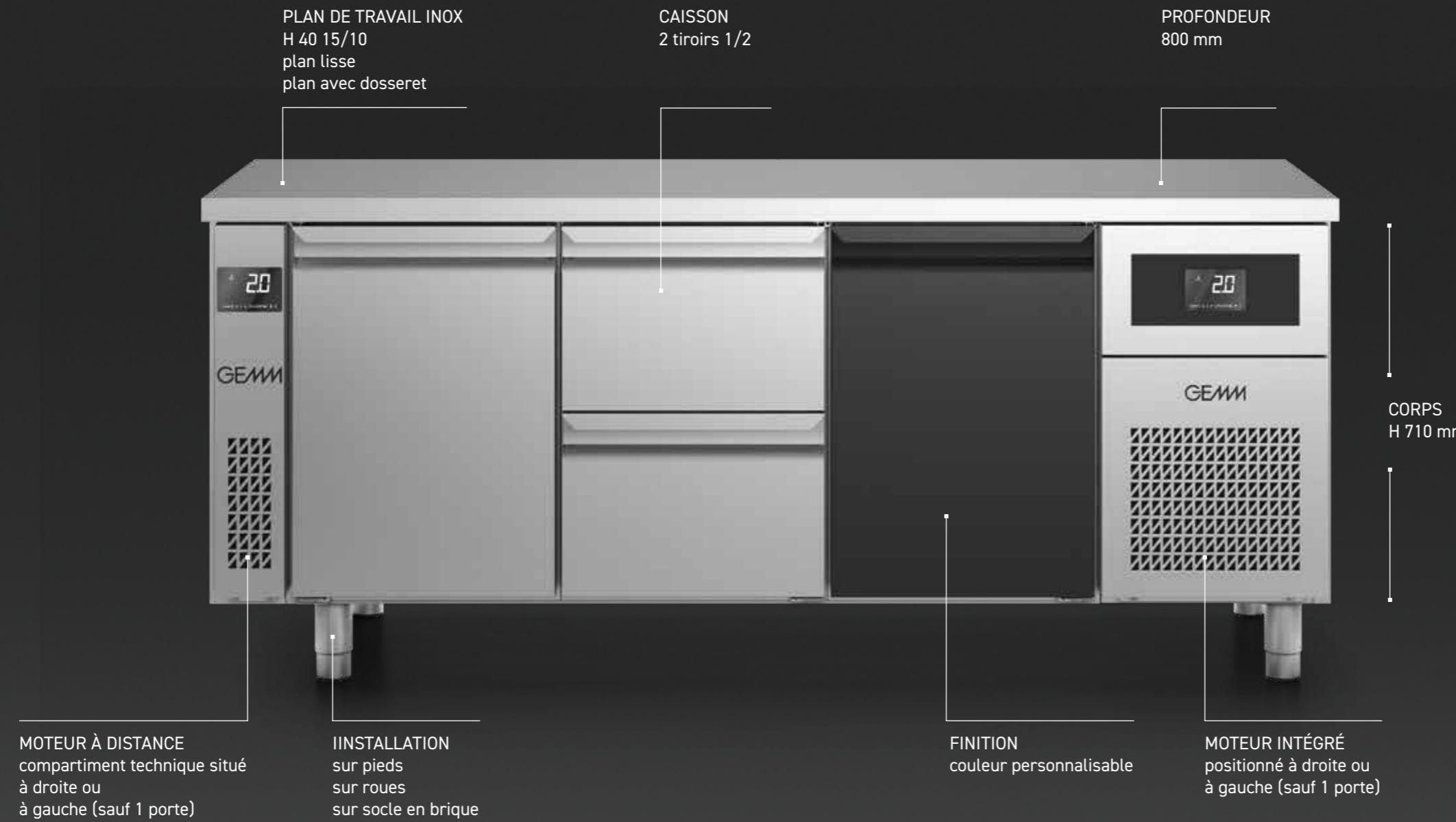
## support et précision professionnelle



Les tables réfrigérées et les congélateurs LABOR et LABOR PLUS ne sont pas simplement des outils de conservation, mais véritables alliés dans l'atelier de confiserie. Grâce à leur modularité, ils permettent d'organiser avec précision les ingrédients et préparations à chaque étape de la production : pralines, chocolat, crèmes, ganaches, produits levés, fruits frais, parfaits et composés délicats.

Les portes, les tiroirs, les guides et les étagères optimisés permettent une gestion intelligente de l'espace, en maintenant chaque élément à la juste température et en réduisant les déchets et les risques de détérioration. Un système évolué alliant conservation et fonctionnalité, conçu pour ceux qui travaillent avec précision et passion dans l'art de la pâtisserie et du chocolat.

# Options de configuration



## CIRCULATION DE L'AIR

Le système de réfrigération statique/aspiré « HSS » (Helped Static System) assure une distribution uniforme de l'air à l'intérieur de la chambre, en maintenant constante la température et un niveau adéquat d'humidité relative, avec une amélioration sensible de l'efficacité énergétique.



## ÉVAPORATEURS ENTRE LES COMPARTIMENTS

Les évaporateurs ont été judicieusement placés entre les compartiments, pour obtenir un froid uniforme également dans les versions à 4 portes.

# LABOR



Les tables réfrigérées et les congélateurs de la série LABOR sont conçus pour accueillir des plateaux de 40×60 cm, idéaux pour les laboratoires de pâtisserie et de boulangerie. La structure monocoque est réalisée intérieurement en acier inox AISI 304, garantie de qualité et d'hygiène dans le temps. Les tables LABOR sont équipées d'un écran tactile numérique de 2,8", qui permet une gestion intuitive et une visualisation immédiate de la température de fonctionnement. L'électronique intégrée gère automatiquement le dégivrage et l'évaporation de l'eau de condensation, ce qui simplifie les opérations quotidiennes. Disponibles avec moteur incorporé ou avec prédisposition pour unité de condensation à distance avec groupe avec valve, aussi bien à température normale qu'à basse température. L'équipement intérieur comprend 7 paires de guides par porte.



# Tables réfrigérées et congélateurs prof. 800

Version avec moteur incorporé et plan de travail inox AISI 304 ép. 15/10\*



**TAP/10**

WxDxH (cm)	105x80x90
Capacité des plateaux	7 40x60 cm
Température	0/+8°C

**TAPBT/10**

WxDxH (cm)	105x80x90
Capacité des plateaux	7 40x60 cm
Température	-15/-20°C

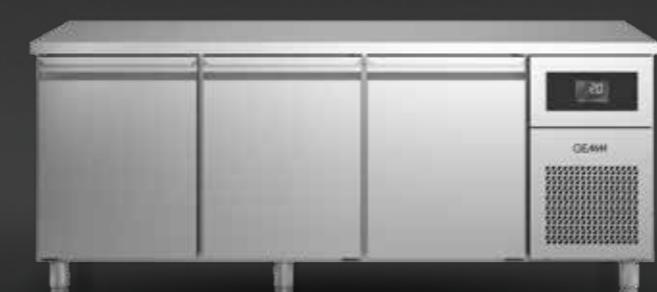


**TAP/16**

WxDxH (cm)	155x80x90
Capacité des plateaux	14 40x60 cm
Température	0/+8°C

**TAPBT/16**

WxDxH (cm)	155x80x90
Capacité des plateaux	14 40x60 cm
Température	-15/-20°C

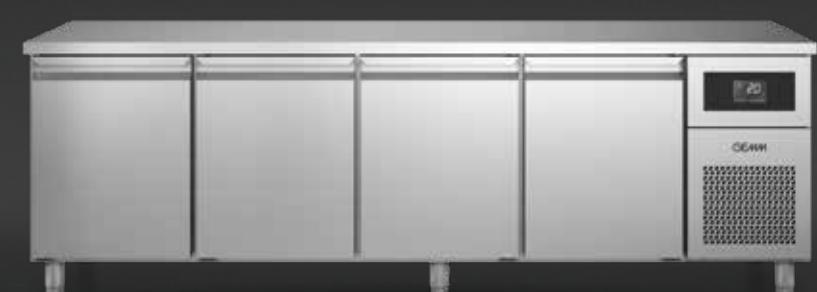


**TAP/21**

WxDxH (cm)	210x80x90
Capacité des plateaux	21 40x60 cm
Température	0/+8°C

**TAPBT/21**

WxDxH (cm)	210x80x90
Capacité des plateaux	21 40x60 cm
Température	-15/-20°C



**TAP/27**

WxDxH (cm)	265x80x90
Capacité des plateaux	28 40x60 cm
Température	0/+8°C

**TAPBT/27**

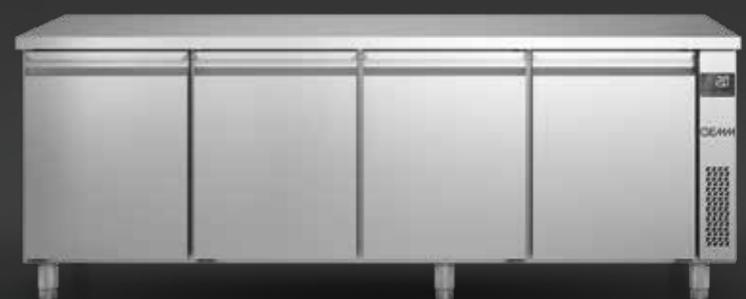
WxDxH (cm)	265x80x90
Capacité des plateaux	28 40x60 cm
Température	-15/-20°C



\* Tous les modèles sont disponibles dans la version avec dossier arrière h 100 ou sans plan

# Tables réfrigérées et congélateurs prof. 800

Version préparée pour moteur à distance et plan de travail inox AISI 304 ép. 15/10\*



**TAPN/07      TAPNBT/07**

WxDxH (cm)	75x80x90
Capacité des plateaux	7 40x60 cm
Température	0/+8°C

WxDxH (cm)	75x80x90
Capacité des plateaux	7 40x60 cm
Température	-15/-20°C



\* Tous les modèles sont disponibles dans la version avec dossier arrière h 100 ou sans plan

**TAPN/18      TAPNBT/18**

WxDxH (cm)	125x80x90
Capacité des plateaux	14 40x60 cm
Température	0/+8°C

WxDxH (cm)	180x80x90
Capacité des plateaux	21 40x60 cm
Température	0/+8°C

WxDxH (cm)	235x80x90
Capacité des plateaux	28 40x60 cm
Température	0/+8°C

WxDxH (cm)	235x80x90
Capacité des plateaux	28 40x60 cm
Température	-15/-20°C



La coque et les plans de travail réalisés entièrement en acier inox, les crémaillères avec guides facilement amovibles et la sonde interne pour le contrôle constant de la température, garantissent fonctionnalité et praticité au quotidien.



Le système de ventilation indirecte assure un froid « doux », distribué de manière uniforme et jamais forcé. L'air n'affecte pas directement les produits, préservant la structure, l'humidité et les caractéristiques organoleptiques. Ce mode « soft » maintient les consistances parfaites et l'intégrité des préparations, surtout les plus délicates.

# LABOR PLUS



Le chocolat et les pralines sont des aliments extrêmement délicats qui nécessitent un microclimat parfait, avec une température et une humidité constamment contrôlées. Les tables réfrigérées de la série LABOR PLUS sont conçues pour répondre aux exigences plus complexes des professionnels de la pâtisserie et du chocolat, garantissant une conservation optimale de chaque produit. En plus des caractéristiques de construction de la série LABOR – matériaux précieux, structure en acier inoxydable et gestion précise de la température – les tables LABOR PLUS offrent un système avancé de contrôle de l'humidité, équipé de sonde électronique pour la détection ponctuelle de l'humidité relative, assurant un environnement idéal. Un support professionnel alliant technologie, précision et fiabilité, conçu pour garantir la perfection de chaque création de confiserie.



# Tables réfrigérées pour chocolat prof. 800

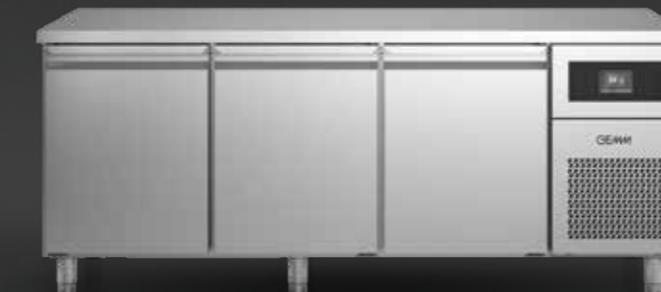
Version avec moteur incorporé et plan de travail inox AISI 304 ép. 15/10\*

Humidité relative 45-65 %



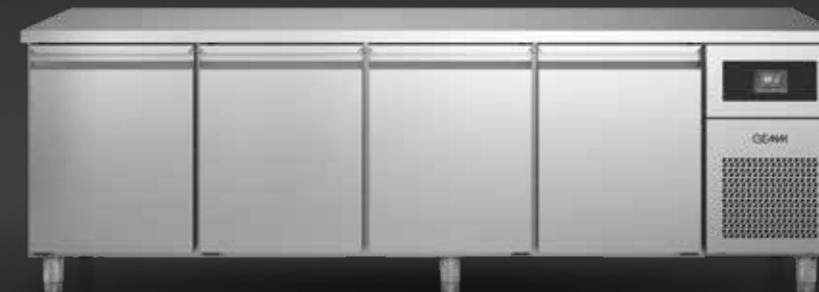
TAPC/16

WxDxH (cm)	155x80x90
Capacité des plateaux	14 40x60 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



TAPC/21

WxDxH (cm)	210x80x90
Capacité des plateaux	21 40x60 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



TAPC/27

WxDxH (cm)	265x80x90
Capacité des plateaux	28 40x60 cm
Température	+4/+18°C
Humidité	45-65%



\* Tous les modèles sont disponibles dans la version avec dossier arrière h 100 ou sans plan



L'air dans la chambre, réparti uniformément par les ventilateurs, maintient un climat stable qui combine une température et une humidité contrôlées, préservant la qualité et la perfection de chaque praline, chocolat et préparation sucrée, assurant brillance et lucidité.



Le kit de contrôle de l'humidité dans la chambre, avec sonde électronique, aide à maintenir les conditions optimales pour les pralines, le chocolat et les préparations délicates. La température et l'humidité intérieure peuvent être affichées en temps réel grâce à l'écran tactile numérique de 2,8". Précision et fiabilité pour des résultats toujours parfaits.



Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.

2026/02

**GEMM®**

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

