

# NEW ATLAS ATLAS PLUS BASIC

TAVOLI E BASI REFRIGERATI GASTRONOMIA

GEMM



## NEW ATLAS, ATLAS PLUS, BASIC: tecnologie avanzate di conservazione per la ristorazione moderna

Grazie a costanti investimenti in ricerca e sviluppo, GEMM progetta soluzioni refrigerate all'avanguardia per soddisfare le esigenze del mercato globale. Da questa visione nasce una gamma completa di tavoli e basi refrigerate per gastronomia NEW ATLAS, ATLAS PLUS e BASIC, pensate per garantire massima efficienza e affidabilità, unendo un design essenziale e curato ad una solida struttura.

La scelta della classe climatica 5 e delle caratteristiche di tropicalizzazione assicurano prestazioni costanti anche in un contesto di clima caldo e umido.

I sistemi refrigeranti ad alta efficienza preservano la freschezza, la qualità e le proprietà organolettiche degli alimenti nel tempo. Inoltre, l'impiego del gas naturale R290, consente un significativo risparmio energetico e una riduzione delle emissioni, nel pieno rispetto dell'ambiente.

NEW ATLAS 14/25

ATLAS PLUS 26/33

BASIC 34/39

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Le linee NEW ATLAS, ATLAS PLUS e BASIC sono state progettate per rispondere alle esigenze più specifiche della ristorazione contemporanea che richiede efficienza, affidabilità e risparmio energetico. Disponibili in una vasta gamma di modelli, configurazioni e varianti, offrono massima flessibilità di utilizzo, garantendo prestazioni elevate, affidabilità e una gestione ottimale dello spazio.

Progettati per garantire prestazioni elevate e massimo controllo delle temperature, godono di una serie di caratteristiche che li rendono ideali anche nei contesti più esigenti:

- 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 cassette con guide telescopiche ad estrazione totale sia interne che esterne
- Evaporatori con trattamento in cataforesi posizionati tra i vani per una performance ottimale

## La tecnologia al servizio del freddo: efficienza senza compromessi

SUPERVISIONE WI-FI  
GEMM CLOUD  
(A RICHIESTA)

VENTILATORI  
ELETTRONICI  
A BASSO CONSUMO  
ENERGETICO

FONDO  
STAMPATO E  
RAGGIATO

GUARNIZIONI  
FACILMENTE  
RIMOVIBILI

PREDISPOSIZIONE  
PER INSTALLAZIONE  
SU RUOTE, PIEDINI  
O ZOCCOLO

EVAPORATORI  
VERNICIATI  
ANTICORROSIONE  
IN CATAFORESI

CORNICE PORTA  
RISCALDATA (BT)

RAL  
PERSONALIZZABILE  
(A RICHIESTA)

GAS R290

GEMM





# MASSIMA AFFIDABILITÀ per ogni esigenza di conservazione

Tavoli e basi costruiti secondo gli standard qualitativi più elevati con costruzione monoscocca realizzata internamente in acciaio inox, ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche ad alta densità, esenti HCFC. Si tratta di apparecchiature adattabili ad ogni situazione grazie anche alle molteplici capacità di allestimento con porte e cassette, equipaggiati con guide telescopiche ad estrazione totale sono dotati di guarnizioni magnetiche ad incastro, facilmente sostituibili. Caratteristiche utili per ogni esigenza di conservazione in diversi ambiti del mondo della gastronomia.



Gastronomia



Surgelati



Latticini



Bevande



Carni  
e Pesce



Ortaggi  
e Frutta



Pronti  
e Semilavorati

# PIÙ CONTROLLO, meno sprechi, più qualità

Con i tavoli refrigerati GEMM ottimizzi la gestione del freddo: conservazione più efficace e sicura, riduzione degli sprechi e migliore organizzazione del lavoro. Grazie all'impiego di materiali di alta qualità e a soluzioni tecniche avanzate quali: gas refrigerante naturale R290, termostato digitale smart, monitoraggio costante tramite Wi-Fi (su richiesta) e classe energetica A per alcuni modelli della linea ATLAS PLUS, questi tavoli rappresentano una scelta strategica per chi punta su efficienza, sostenibilità e risparmio energetico.



Ottimizzazione  
degli acquisti



Risparmio  
energetico



Monitoraggio  
costante  
(a richiesta)



Incremento  
dei profitti

GEMM®



Con GEMM CLOUD, la tua cucina è sempre connessa, 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

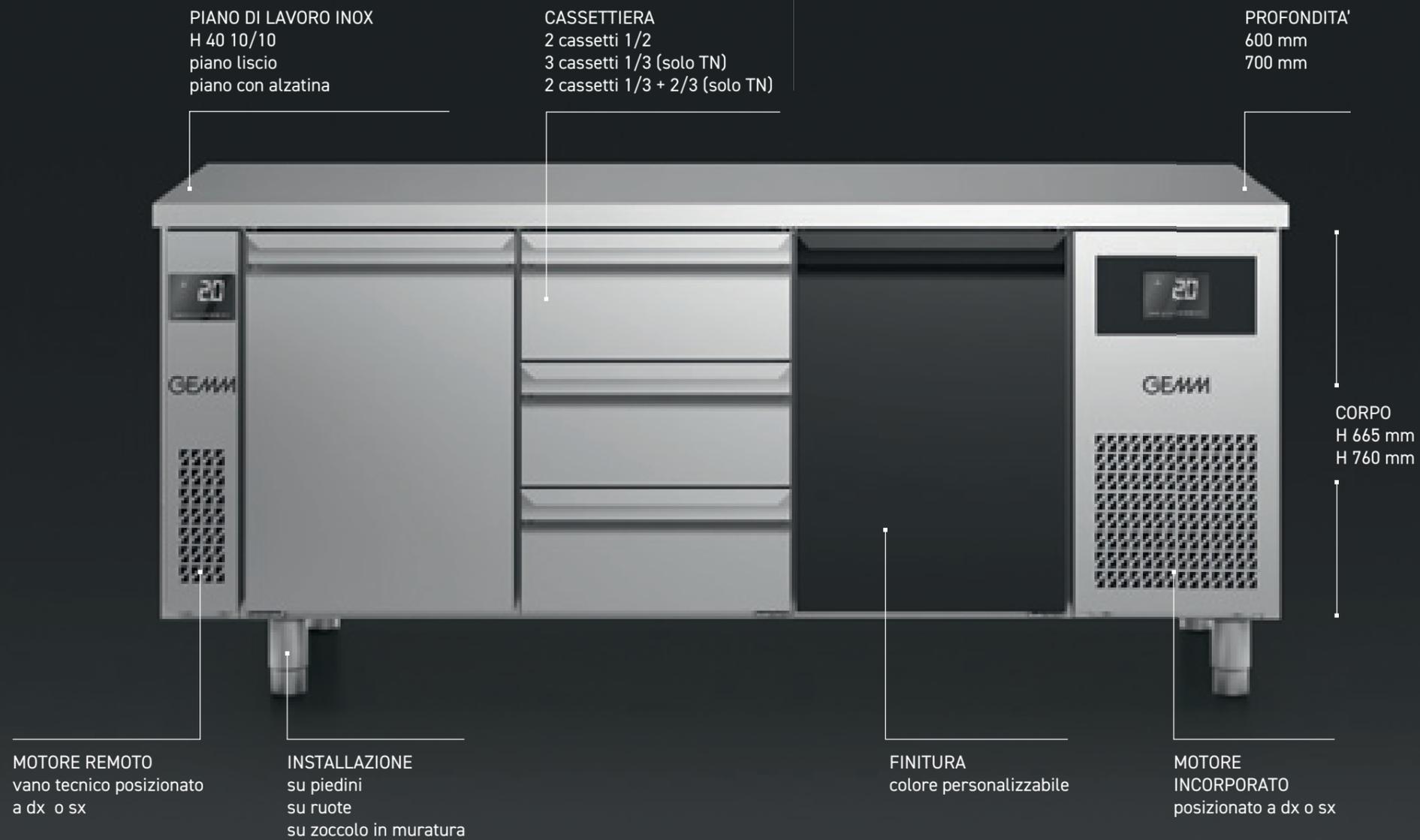
# OGNI INGREDIENTE AL SUO POSTO

soluzioni professionali per una cucina organizzata



I tavoli refrigerati e conservatori GEMM non sono solo una soluzione per il mantenimento ottimale degli alimenti, ma un alleato strategico in cucina. Grazie alla modularità, ai vani capienti e alle diverse altezze corpo, offrono una varietà di opzioni di stoccaggio per ogni esigenza: freschi, semilavorati, preparazioni pronte, beverage o prodotti surgelati. Cassetti, griglie regolabili e cassettiere interne permettono una gestione intelligente dello spazio, migliorando l'efficienza e riducendo gli sprechi. Un sistema evoluto che unisce conservazione e funzionalità, pensato per la ristorazione contemporanea.

# Opzioni di configurazione



**CIRCOLAZIONE DELL'ARIA**  
L'aria in cella viene spinta in modo omogeneo dai ventilatori garantendo stabilità di temperatura in cella.



**EVAPORATORI TRA I VANI**  
Gli evaporatori sono stati sapientemente collocati tra i vani, per ottenere un freddo uniforme anche nelle versioni con 4 porte.

# NEW ATLAS



La gamma di tavoli refrigerati e conservatori NEW ATLAS, disponibile con profondità 600 e 700 mm, è stata progettata e realizzata secondo gli standard qualitativi più elevati. I tavoli sono dotati di sbrinamento automatico, mediante resistenze elettriche, e di dispositivo per l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Sono inoltre disponibili con motore incorporato oppure predisposti per unità condensatrice remota con impianto a valvola, nella versione a temperatura normale e bassa temperatura. Equipaggiati con 1, 2, 3 o 4 porte con variante 2 o 3 cassetti e vano tecnico sia destro che sinistro. In dotazione: 1 griglia GN 1/1 per porta.

## A RICHIESTA



SISTEMA SUPERVISIONE  
WI-FI



CR7/2 BT  
CASSETTIERA FREEZER  
2 CASSETTI 1/2



CR7/4  
CASSETTIERA REFRIGERATA  
2 CASSETTI 1/3 + 2/3 (prof. 700)



PORTA A VETRO PER TAVOLO  
POSITIVO CON ILLUMINAZIONE  
A LED



CR7/3  
CASSETTIERA REFRIGERATA  
3 CASSETTI 1/3 (prof. 700)



CR7/2  
CASSETTIERA REFRIGERATA  
2 CASSETTI 1/2



LUCE  
LED



PREDISPOSIZIONE  
PER IMPIANTO CO2

# Tavoli refrigerati e conservatori prof. 600 - H 665

Versione con motore incorporato

CORPO  
H 665 mm



## TG6D/130

## TGB6D/130

WxDxH (cm)  
Capacità interna (cm)

130x60x85  
32,5x43

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



## TG6D/170

## TGB6D/170

WxDxH (cm)  
Capacità interna (cm)

176x60x85  
32,5x43

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



## TG6D/220

## TGB6D/220

WxDxH (cm)  
Capacità interna (cm)

222x60x85  
32,5x43

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



# Tavoli refrigerati e conservatori prof. 600 - H 665

Versione predisposta per motore remoto

CORPO  
H 665 mm



TNG6D/100

TNGB6D/100

WxDxH (cm)  
Capacità interna (cm)

108x60x85  
32,5x43

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



TNG6D/150

TNGB6D/150

WxDxH (cm)  
Capacità interna (cm)

154x60x85  
32,5x43

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



TNG6D/200

TNGB6D/200

WxDxH (cm)  
Capacità interna (cm)

200x60x85  
32,5x43

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



# Tavoli refrigerati e conservatori GN 1/1 prof. 700 - H 665

Versione con motore incorporato



## TG7D/090

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C



## TGB7D/090

90x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C



## TG7D/130

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C



## TGB7D/130

130x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C



## TG7D/170

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C



## TGB7D/170

176x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C



## TG7D/220

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C



## TGB7D/220

222x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C



# Tavoli refrigerati e conservatori GN 1/1 prof. 700 - H 665

Versione predisposta per motore remoto



## TNG7D/060

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

## TNGB7D/060

68x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C



## TNG7D/100

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

## TNGB7D/100

108x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C



## TNG7D/150

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

## TNGB7D/150

154x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C



## TNG7D/200

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

## TNGB7D/200

200x70x85  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C





All'interno della cella, completamente realizzata in acciaio inox AISI 304, sono integrate cremagliere laterali che permettono il posizionamento delle griglie su 7 livelli differenti, con passo da 75 mm.



I tavoli GEMM rappresentano la sintesi perfetta tra funzionalità, sostenibilità e robustezza, pensata per chi cerca una soluzione professionale, affidabile e costruita per durare.

# ATLAS PLUS



I tavoli refrigerati e conservatori ATLAS PLUS sono stati progettati per soddisfare le esigenze del cliente che desidera il meglio per la sua cucina! Grazie al corpo con altezza 760 mm, i tavoli ATLAS PLUS hanno una capacità di stoccaggio del 18% superiore rispetto ai normali tavoli refrigerati. Gli impianti refrigeranti garantiscono le massime prestazioni anche nelle situazioni di lavoro più critiche, porte e cassetti hanno finiture con bordi saldati, sbrinamento automatico tramite resistenze elettriche e di dispositivo per l'eliminazione automatica dell'acqua di condensa. Equipaggiati con 1, 2, 3 o 4 porte con variante 2 o 3 cassetti e vano tecnico sia destro che sinistro. In dotazione: 2 griglie GN 1/1 per porta.

## A RICHIESTA



SISTEMA SUPERVISIONE  
WI-FI



CRH/2  
CASSETTIERA REFRIGERATA  
2 CASSETTI 1/2



CRH/2 BT  
CASSETTIERA FREEZER  
2 CASSETTI 1/2



PORTA A VETRO PER TAVOLO  
POSITIVO CON ILLUMINAZIONE  
A LED



CRH/3  
CASSETTIERA REFRIGERATA  
3 CASSETTI 1/3



LUCE  
LED



SERRATURA  
CON CHIAVE



CRH/4  
CASSETTIERA REFRIGERATA  
2 CASSETTI 1/3 + 2/3



PREDISPOSIZIONE  
PER IMPIANTO CO2

## Tavoli refrigerati e conservatori GN 1/1 prof. 700 - H 760

Versione con motore incorporato



**THD/090**      **THBD/090**

WxDxH (cm)  
Capacità interna

90x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



CLASSE A

**THD/130**      **THBD/130**

WxDxH (cm)  
Capacità interna

130x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



CLASSE A

**THD/170**      **THBD/170**

WxDxH (cm)  
Capacità interna

176x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



**THD/220**      **THBD/220**

WxDxH (cm)  
Capacità interna

222x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-2/+8°C

Temperatura  
-15/-20°C



## Tavoli refrigerati e conservatori GN 1/1 prof. 700 - H 760

Versione predisposta per motore remoto



CORPO  
H 760 mm

### THND/060

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

### THNBD/060

68x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C

### THND/100

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

### THNBD/100

108x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C

### THND/150

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

### THNBD/150

154x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C

### THND/200

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

### THNBD/200

200x70x90  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-20°C





Capacità di stoccaggio  
rispetto ai normali tavoli refrigerati

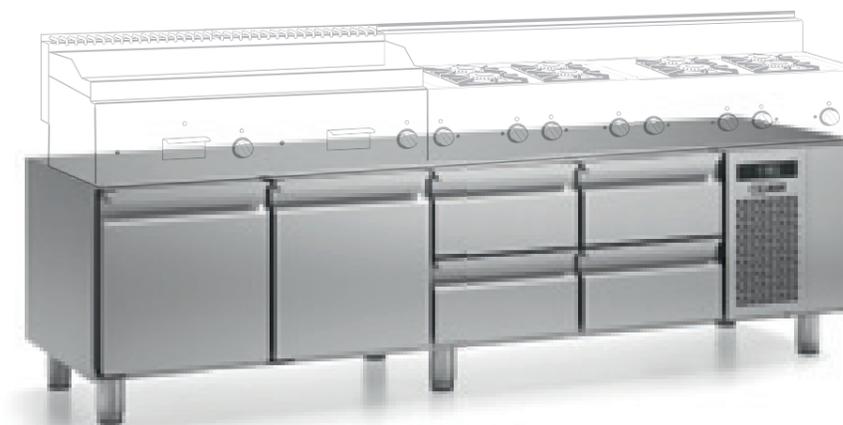
+18%



Tutti i tavoli sono dotati di controllo elettronico touch da 2,8" che consente la programmazione precisa della temperatura e la connessione tramite WI-FI al GEMM-Cloud (su richiesta)



# BASIC



Le basi refrigerate snack BASIC, con dimensioni interne GN 1/1, sono adatte per sostenere top di cottura con profondità 650 e 700 mm. La costruzione inox ha isolamento spessore mm 50 ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche, esenti HCFC. Disponibili nelle versioni a temperatura normale con porte e cassetti e nella versione freezer con porte e cassettoni. Lo sbrinamento è automatico mediante resistenze elettriche e sono dotate di dispositivo per lo smaltimento dell'acqua di condensa. In dotazione viene fornita 1 griglia GN 1/1 per ogni porta.

## A RICHIESTA



SISTEMA SUPERVISIONE  
WI-FI



PREDISPOSIZIONE  
PER IMPIANTO CO2



PREDISPOSIZIONE  
MOTORE REMOTO



CASSETTIERA  
REFRIGERATA 2 CASSETTI 1/2



CASSETTONE  
REFRIGERATO



CASSETTONE  
FREEZER

# Basi refrigerate e freezer **GN 1/1** per top di cottura prof. 650/700

Versione con motore incorporato



## BRS/120

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

## BSBT/120

120x64x61  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-18°C



## BRS/160

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°C

## BSBT/160

160x64x61  
GN 1/1

Temperatura  
-15/-18°C



## BRS/220

WxDxH (cm)  
Capacità interna

Temperatura  
-2/+8°

220x64x61  
GN 1/1





Le basi refrigerate e conservazione per top di cottura sono progettate per offrire massima solidità e resistenza. La struttura robusta in acciaio inox garantisce stabilità e durata nel tempo.



Per la versione a temperatura positiva, sono disponibili allestimenti con cassetti e cassettoni che consentono una gestione pratica e ordinata degli ingredienti, ottimizzando tempi e spazi in cucina. Nella versione negativa, invece, è possibile configurare il vano con cassettoni freezer in sostituzione delle porte, offrendo così una soluzione ideale per lo stoccaggio di prodotti surgelati a portata di mano.



Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso. 2025/10

GEMM®

GEMM Srl - Via del Lavoro, 37  
Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' - Italy  
T. +39 0438 778504 - F. +39 0438 470249  
C.F. e P.IVA 03441880261 - [info@gemm-srl.com](mailto:info@gemm-srl.com)

