

NEW ATLAS ATLAS PLUS BASIC

KÜHLTISCHE UND -UNTERSCHRÄNKE FÜR DIE GASTRONOMIE

GEMM



NEW ATLAS, ATLAS PLUS, BASIC: Fortschrittliche Konservierungstechnologien für die moderne Gastronomie

Dank kontinuierlicher Investitionen in Forschung und Entwicklung konzipiert GEMM hochmoderne Kühllösungen, um den Anforderungen des globalen Marktes gerecht zu werden. Aus dieser Vision entsteht ein vollständiges Sortiment an Kühltischen und gekühlten Unterschränken für die Gastronomie NEW ATLAS, ATLAS PLUS und BASIC, die maximale Effizienz und Zuverlässigkeit gewährleisten und ein klares, durchdachtes Design mit einer robusten Konstruktion verbinden.

Die Wahl der Klimaklasse 5 sowie spezielle Tropikalisierungsmerkmale gewährleisten konstante Leistungsfähigkeit auch unter heißen und feuchten Klimabedingungen.

Hocheffiziente Kühlsysteme bewahren Frische, Qualität und organoleptische Eigenschaften der Lebensmittel über lange Zeit. Darüber hinaus ermöglicht der Einsatz des natürlichen Kältemittels R290 eine deutliche Energieeinsparung und eine Reduzierung der Emissionen – im vollen Einklang mit dem Umweltschutz.

NEW ATLAS 14/25

ATLAS PLUS 26/33

BASIC 34/39

BESONDERE MERKMALE

Die Linien NEW ATLAS, ATLAS PLUS und BASIC wurden entwickelt, um den spezifischen Anforderungen der modernen Gastronomie gerecht zu werden, die Effizienz, Zuverlässigkeit und Energieeinsparung verlangt. Erhältlich in einer breiten Palette an Modellen, Konfigurationen und Varianten bieten sie maximale Einsatzflexibilität und gewährleisten hohe Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit sowie eine optimale Raumnutzung.

Konzipiert für hohe Performance und eine präzise Temperaturkontrolle, verfügen sie über eine Reihe von Eigenschaften, die sie auch für anspruchsvollste Einsatzbereiche ideal machen:

- Optimale Wärmedämmung durch hochdichtes, H-FCKW-freies Polyurethan mit großer Materialstärke
- Kühlsysteme der neuesten Generation mit hoher Energieeffizienz
- Digitales Touch-Bedienfeld für einfache, intuitive und präzise Bedienung
- Möglichkeit zur Installation von Schubladeneinheiten mit voll ausziehbaren Teleskopschienen
- Verdampfer mit kataforetischer Beschichtung, zwischen den Fächern positioniert, für optimale Leistung

Technologie im Dienste der Kälte: Effizienz ohne Kompromisse

WI-FI-ÜBERWACHUNG
GEMM CLOUD
(AUF ANFRAGE)

ENERGIESPARENDE
ELEKTRONISCHE
VENTILATOREN

GEFORMTER
UND ABGERUNDETER
BODEN

LEICHT AB-
NEHMBARE
DICHTUNGEN

VORRÜSTUNG
FÜR INSTALLATION
AUF ROLLEN, FÜSSEN
ODER SÖCKEL

KATAFORETISCH
LACKIERTE VERDAMPFER
MIT KORROSIONSS-
CHUTZ

BEHEIZTER TÜR-
RAHMEN (BT)

RAL-FARBE
KUNDENSPEZIFISCH
(AUF ANFRAG)

GAS R290

GEMM®





MAXIMALE ZUVERLÄSSIGKEIT für jeden Bedarf der Lagerung

Die Kühltische und Unterschränke werden nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt und verfügen über eine Monocoque-Konstruktion mit innenliegender Ausführung aus Edelstahl. Die Isolierung erfolgt durch das Einspritzen hochdichter, H-FCKW-freier Polyurethanharze. Dank der vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten mit Türen und Schubladen lassen sich die Geräte an jede Einsatzsituation anpassen. Die Schubladen sind mit voll ausziehbaren Teleskopschienen ausgestattet und verfügen über magnetische Steckdichtungen, die sich bei Bedarf leicht austauschen lassen. Eigenschaften, die für sämtliche Anforderungen der Lagerung in den unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie geeignet sind.



Gaststättengewerbe



Tiefkühlprodukte



Milchprodukte



Getränke



Fleisch
und Fisch



Gemüse
und Früchte



Fertige
und halbfertige Produkte

MEHR KONTROLLE, weniger Abfall, mehr Qualität

Mit den Kühltischen von GEMM optimieren Sie Ihr Kältemanagement: effektivere und sicherere Konservierung, geringere Verluste und eine bessere Organisation der Arbeitsabläufe. Dank des Einsatzes hochwertiger Materialien und fortschrittlicher technischer Lösungen – wie dem natürlichen Kältemittel R290, dem smarten digitalen Thermostat, der optionalen Wi-Fi-Überwachung sowie der Energieeffizienzklasse A bei ausgewählten Modellen der ATLAS PLUS-Linie – stellen diese Tische eine strategische Wahl für alle dar, die auf Effizienz, Nachhaltigkeit und Energieeinsparung setzen.



Optimierung
der Warenbeschaffung



Energieeinsparung



Ständige
Überwachung
(auf Anfrage)



Gewinnsteigerung



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.

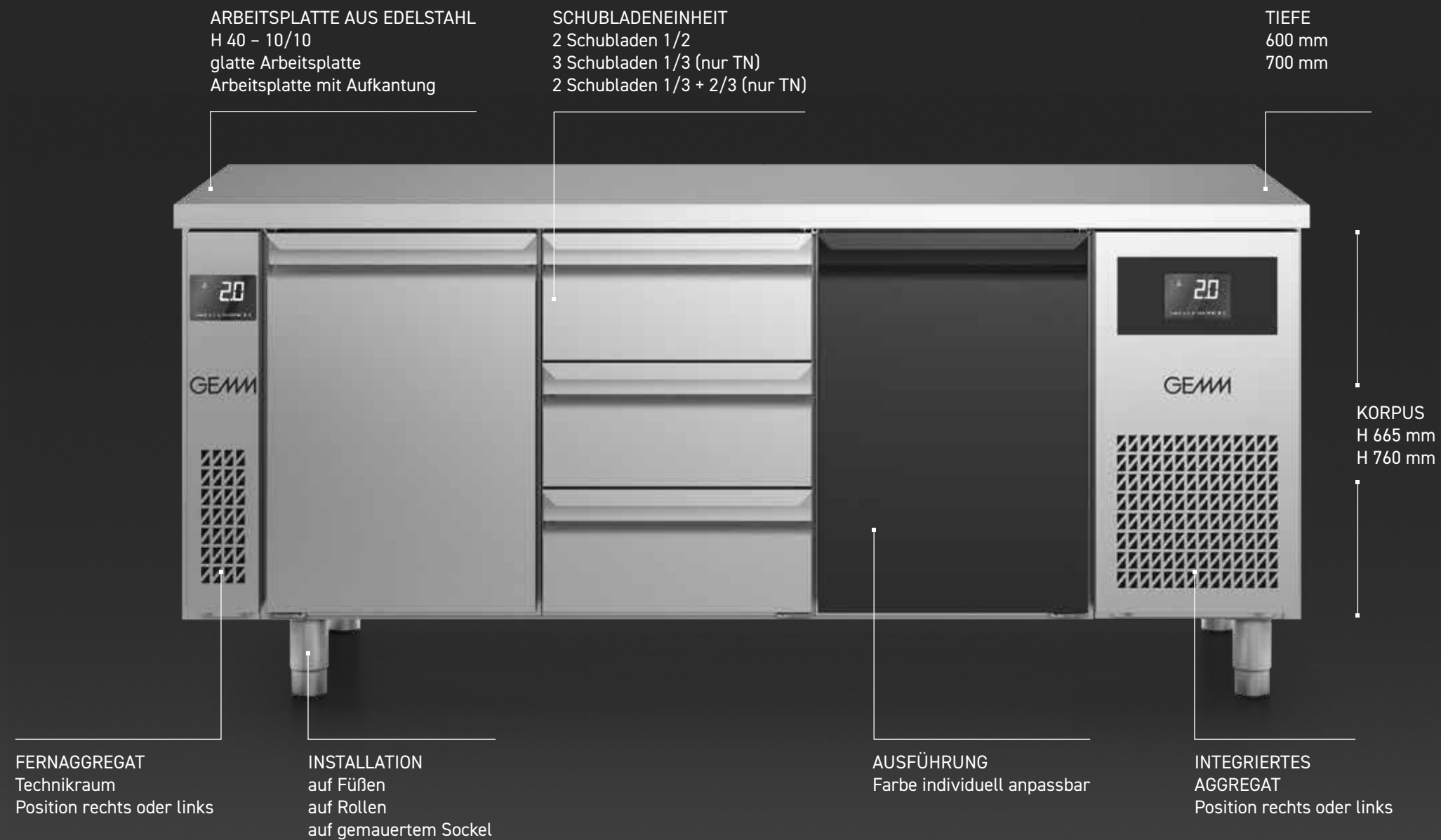
JEDE ZUTAT AN IHREM PLATZ

Professionelle Lösungen für eine organisierte Küche



Die Kühl- und Tiefkühltsche von GEMM sind nicht nur ein System zur optimalen Aufbewahrung von Lebensmitteln, sondern ein strategischer Partner in der Küche. Dank Modularität, großzügigen Fächern und unterschiedlichen Korpshöhen bieten sie vielfältige Lagermöglichkeiten für jeden Bedarf: Frischwaren, Halbfabrikate, vorbereitete Speisen, Getränke oder Tiefkühlprodukte. Schubladen, verstellbare Roste und interne Schubladensysteme ermöglichen ein intelligentes Raummanagement, steigern die Effizienz und reduzieren Abfälle. Ein fortschrittliches System, das Konservierung und Funktionalität vereint – entwickelt für die Anforderungen der modernen Gastronomie.

Konfigurationsoptionen



LUFTZIRKULATION
Die Luft im Innenraum wird durch Ventilatoren gleichmäßig verteilt und gewährleistet eine stabile Temperatur im Kühlraum.



VERDAMPFER ZWISCHEN DEN FÄCHERN
Die Verdampfer sind fachgerecht zwischen den Fächern positioniert, um auch bei Ausführungen mit 4 Türen eine gleichmäßige Kühlung zu erzielen.

NEW ATLAS



Die Produktlinie der Kühl- und Tiefkühlische NEW ATLAS, erhältlich mit einer Tiefe von 600 und 700 mm wurde nach den höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Die Tische sind mit einem elektrischen Abtausystem durch elektrische Widerstände, und einer Abtauwasserverdunstung ausgestattet. Diese sind mit eingebauten Kühlmaschinen oder Fernkühlung, mit Ventil und Thermostat und in den Ausführungen für Normal- und Tieftemperatur erhältlich. Ausführungen mit 1, 2, 3 oder 4 Türen, mit Varianten mit 2 oder 3 Schubladen sowie Technikraum rechts oder links. Serienmäßige Ausstattung: 1 GN-1/1-Rost pro Tür

AUF ANFRAGE



WI-FI-
ÜBERWACHUNGSSYSTEM



CR7/2 BT
GEFRIERSCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/2



CR7/4
GEKÜHLTE SCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/3 + 2/3 (TIEFE 700)



GLASTÜR FÜR KÜHLTISCH
FÜR POSITIVE TEMPERATUR
MIT LED-BELEUCHTUNG



CR7/3
GEKÜHLTE SCHUBLADENEINHEIT
3 SCHUBLADEN 1/3 (Tiefe 700)



CR7/2
GEKÜHLTE SCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/2



LED-
BELEUCHTUNG



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KÄLTEANLAGE

Kühl- und Tiefkühlische

Tiefe 600 - H 665

Steckfertige Version



TG6D/130

BxTxH (cm)
Innenkapazität (cm)
Temperatur
-2/+8°C



TGB6D/130

130x60x85
32,5x43
Temperatur
-15/-20°C



TG6D/170

BxTxH (cm)
Innenkapazität (cm)
Temperatur
-2/+8°C



TGB6D/170

176x60x85
32,5x43
Temperatur
-15/-20°C



TG6D/220

BxTxH (cm)
Innenkapazität (cm)
Temperatur
-2/+8°C



TGB6D/220

222x60x85
32,5x43
Temperatur
-15/-20°C



Kühl- und Tiefkühltsche

Tiefe 600 - H 665

Zentralgekühlte Version



TNG6D/100

TNGB6D/100

BxTxH (cm)
Innenkapazität (cm)
Temperatur
-2/+8°C

108x60x85
32,5x43
Temperatur
-15/-20°C



TNG6D/150

TNGB6D/150

BxTxH (cm)
Innenkapazität (cm)
Temperatur
-2/+8°C

154x60x85
32,5x43
Temperatur
-15/-20°C



TNG6D/200

TNGB6D/200

BxTxH (cm)
Innenkapazität (cm)
Temperatur
-2/+8°C

200x60x85
32,5x43
Temperatur
-15/-20°C



Kühl- und Tiefkühlische

GN 1/1 Tiefe 700 - H 665

Steckfertige Version



TG7D/090

TGB7D/090

BxTxH (cm)
Innenkapazität

90x70x85
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



TG7D/130

TGB7D/130

BxTxH (cm)
Innenkapazität

130x70x85
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



TG7D/170

TGB7D/170

BxTxH (cm)
Innenkapazität

176x70x85
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



TG7D/220

TGB7D/220

BxTxH (cm)
Innenkapazität

222x70x85
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

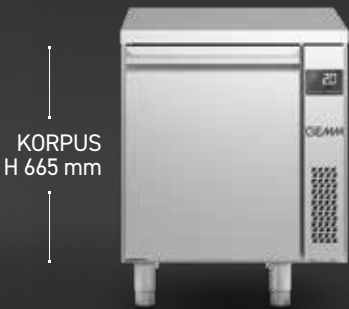
Temperatur
-15/-20°C



Kühl- und Tiefkühltsche

GN 1/1 Tiefe 700 - H 665

Zentralgekühlte version



TNG7D/060 TNGB7D/060

BxTxH (cm)	68x70x85
Innenkapazität	GN 1/1
Temperatur	Temperatur
-2/+8°C	-15/-20°C



TNG7D/100 TNGB7D/100

BxTxH (cm)	108x70x85
Innenkapazität	GN 1/1
Temperatur	Temperatur
-2/+8°C	-15/-20°C



TNG7D/150 TNGB7D/150

BxTxH (cm)	154x70x85
Innenkapazität	GN 1/1
Temperatur	Temperatur
-2/+8°C	-15/-20°C



TNG7D/200 TNGB7D/200

BxTxH (cm)	200x70x85
Innenkapazität	GN 1/1
Temperatur	Temperatur
-2/+8°C	-15/-20°C





Im vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigten Innenraum sind seitliche Zahnstangenführungen integriert, die die Positionierung der Roste auf 7 verschiedenen Ebenen mit einem Rastermaß von 75 mm ermöglichen.



Die GEMM-Tische stellen die perfekte Synthese aus Funktionalität, Nachhaltigkeit und Robustheit dar – konzipiert für alle, die eine professionelle, zuverlässige und langlebige Lösung suchen.

ATLAS PLUS



Die Kühl- und Tiefkühlische ATLAS PLUS wurden für die Ansprüche des Kunden entworfen, der das Beste aus seiner Küche herausholen möchte! Dank des Korpus mit einer Höhe von 760 mm verfügen die ATLAS PLUS-Tische über eine um 18 % höhere Lagerkapazität im Vergleich zu herkömmlichen Kühltischen. Die Kälteanlagen gewährleisten höchste Leistung auch unter kritischsten Arbeitsbedingungen. Türen und Schubladen sind mit geschweißten Kanten ausgeführt und verfügen über eine automatische Abtauung mittels elektrischer Heizwiderstände sowie über eine Vorrichtung zur automatischen Verdunstung des Kondenswassers. Ausführungen mit 1, 2, 3 oder 4 Türen, mit Varianten mit 2 oder 3 Schubladen sowie Technikraum rechts oder links. Serienmäßige Ausstattung: 2 Ablageroste GN 1/1 pro Tür

AUF ANFRAGE



WI-FI-
ÜBERWACHUNGSSYSTEM



CRH/2
GEKÜHLTE SCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/2



CRH/2 BT
GEFRIERSCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/2



GLASTÜR FÜR KÜHLTISCH
FÜR POSITIVE TEMPERATUR
MIT LED-BELEUCHTUNG



CRH/3
GEKÜHLTE SCHUBLADENEINHEIT
3 SCHUBLADEN 1/3



LED-
BELEUCHTUNG



SCHLOSS
MIT SCHLÜSSEL



CRH/4
GEKÜHLTE SCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/3 + 2/3



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KÄLTEANLAGE

Kühl- und Tiefkühlische

GN 1/1 Tiefe 700 - H 760

Steckfertige Version

KORPUS
H 760 mm



THD/090

THBD/090

BxTxH (cm)
Innenkapazität

90x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



CLASSE A

THD/130

THBD/130

BxTxH (cm)
Innenkapazität

130x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



CLASSE A

THD/170

THBD/170

BxTxH (cm)
Innenkapazität

176x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



THD/220

THBD/220

BxTxH (cm)
Innenkapazität

222x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



Kühl- und Tiefkühlische

GN 1/1 Tiefe 700 - H 760

Zentralgekühlte Version



THND/060

THNBD/060

BxTxH (cm)
Innenkapazität

68x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



THND/100

THNBD/100

BxTxH (cm)
Innenkapazität

108x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



THND/150

THNBD/150

BxTxH (cm)
Innenkapazität

154x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C



THND/200

THNBD/200

BxTxH (cm)
Innenkapazität

200x70x90
GN 1/1

Temperatur
-2/+8°C

Temperatur
-15/-20°C





Lagerkapazität
im Vergleich zu herkömmlichen Kühltischen

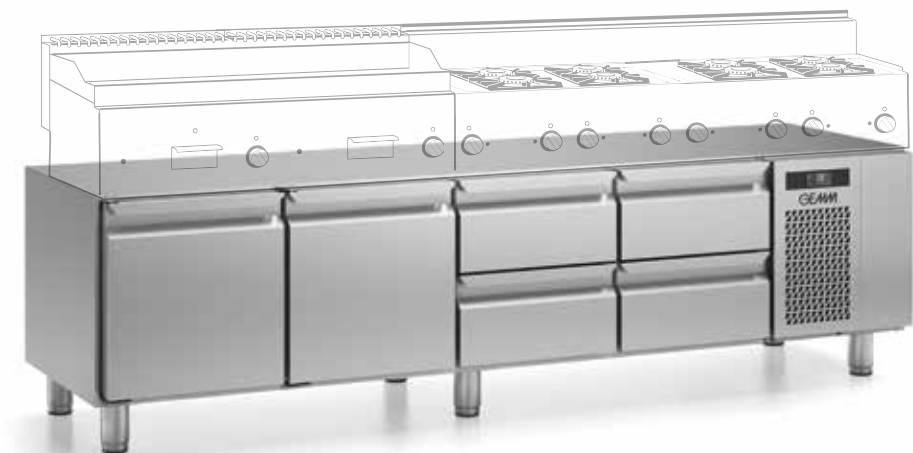
+18%



Alle Tische sind mit einer 2,8"-Touchscreen-Elektroniksteuerung ausgestattet, die eine präzise Temperatureinstellung sowie – auf Anfrage – die Wi-Fi-Anbindung an die GEMM-Cloud ermöglicht



BASIC



Die Kühlunterbauten für Snacks BASIC mit den Innenabmessungen GN 1/1 eignen sich als Unterstützung für Küchenarbeitsplatten mit einer Tiefe von 650 und 700 mm. Die Edelstahlkonstruktion verfügt über eine Isolierung mit 50 mm Dicke, die durch Einspritzung von HFCW-freien Polyurethanharzen erzielt wird. Erhältlich in den Versionen für Normaltemperatur mit Türen und Schubladen und in der Tiefkühlversion mit Türen und großen Schubladen. Die Abtauvorrichtung arbeitet automatisch durch elektrische Widerstände und ist mit einer Vorrichtung für die Abtauwasserverdunstung ausgestattet. Serienmäßig wird 1 GN-1/1-Rost pro Tür mitgeliefert.

AUF ANFRAGE



WI-FI-
ÜBERWACHUNGSSYSTEM



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KALTEANLAGE



VORRÜSTUNG
FÜR FERNAGGREGAT



GEKÜHLTE SCHUBLADENEINHEIT
2 SCHUBLADEN 1/2



GEKÜHLTER
AUSZUG



GEFRIERAUSZUG

Kühl- und Gefrierschränke GN 1/1 für Küchenarbeitsplatte Tiefe 650/700

Steckfertig Version



BRS/120	BSBT/120
BxTxH (cm)	120x64x61
Innenkapazität	GN 1/1
Temperatur	Temperatur
-2/+8°C	-15/-18°C



BRS/160	BSBT/160
BxTxH (cm)	160x64x61
Innenkapazität	GN 1/1
Temperatur	Temperatur
-2/+8°C	-15/-18°C



BRS/220	
BxTxH (cm)	220x64x61
Innenkapazität	GN 1/1
Temperatur	
-2/+8°	





Die Unterschränke zur Kühlung und Lagerung für Küchenarbeitsplatten sind auf maximale Stabilität und Widerstandsfähigkeit ausgelegt. Die robuste Edelstahlkonstruktion gewährleistet Standfestigkeit und Langlebigkeit.



Für die Ausführung mit positiver Temperatur stehen Konfigurationen mit Schubladen und Auszügen zur Verfügung, die eine praktische und übersichtliche Organisation der Zutaten ermöglichen und Arbeitsabläufe sowie Platzverhältnisse in der Küche optimieren. In der Ausführung mit negativer Temperatur kann der Innenraum alternativ mit Gefrier-Auszügen anstelle von Türen ausgestattet werden und bietet damit eine ideale Lösung für die griffbereite Lagerung von Tiefkühlprodukten.



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

