

NEW ATLAS ATLAS PLUS BASIC

TABLES ET BASES RÉFRIGÉRÉES POUR LA GASTRONOMIE

GEMM



NEW ATLAS, ATLAS PLUS, BASIC: technologies avancées de conservation pour la restauration moderne

Grâce à des investissements constants dans la recherche et le développement, GEMM conçoit des solutions réfrigérées de pointe pour répondre aux besoins du marché mondial. De cette vision naît une gamme complète de tables et de bases réfrigérées pour la gastronomie NEW ATLAS, ATLAS PLUS et BASIC, conçues pour garantir une efficacité et une fiabilité maximales, combinant un design essentiel et soigné à une structure solide.

Le choix de la classe climatique 5 et des caractéristiques de tropicalisation assurent des performances constantes même dans un contexte de climat chaud et humide.

Les systèmes de réfrigération à haute efficacité préservent la fraîcheur, la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments au fil du temps. De plus, l'utilisation du gaz naturel R290 permet des économies d'énergie significatives et une réduction des émissions, dans le plein respect de l'environnement.

NEW ATLAS 14/25

ATLAS PLUS 26/33

BASIC 34/39

CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

Les lignes NEW ATLAS, ATLAS PLUS et BASIC ont été conçues pour répondre aux besoins les plus spécifiques de la restauration contemporaine qui nécessite efficacité, fiabilité et économie d'énergie. Disponibles dans une large gamme de modèles, de configurations et de variantes, elles offrent une flexibilité d'utilisation maximale, garantissant des performances élevées, une fiabilité et une gestion optimale de l'espace.

Conçues pour garantir des performances élevées et un contrôle maximal des températures, elles se définissent par une série de caractéristiques qui les rendent idéales même dans les contextes les plus exigeants:

- Isolation thermique optimale grâce au polyuréthane à haute densité et épaisseur, sans HCFC
- Systèmes de réfrigération 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 internes et externes
- Évaporateurs avec traitement en cataphorèse positionnés entre les compartiments pour une performance optimale

La technologie au service du froid : une efficacité sans compromis

SUPERVISION WI-FI
GEMM CLOUD
(SUR DEMANDE)

JOINTS
FACILEMENT
AMOVIBLES

CADRE DE PORTE
CHAUFFÉE (BT)

VENTILATEURS
ÉLECTRONIQUES
À FAIBLE CONSOMMATION
D'ÉNERGIE

PRÉPARATION
POUR INSTALLATION
SUR ROUES, PIEDS
OU SOCLE

RAL
PERSONNALISABLE
(SUR DEMANDE)

FOND
IMPRIMÉ ET
RAYONNÉ

ÉVAPORATEURS
PEINTS
ANTICORROSION
EN CATAPHORÈSE

GAZ R290

GEMM®





FIABILITÉ MAXIMALE pour chaque besoin de conservation

Tables et bases fabriquées suivant les standards qualitatifs les plus élevés avec fabrication monocoque réalisée en interne en acier inoxydable, obtenu grâce à l'injection de résines polyuréthanes à haute densité, sans HCFC. Il s'agit d'équipements adaptables à toutes les situations grâce également aux multiples capacités d'aménagement avec portes et tiroirs, équipés de guides télescopiques à extraction totale qui sont dotés de joints magnétiques encastrables, qui se remplacent facilement. Caractéristiques utiles pour chaque besoin de conservation dans différents domaines du monde de la gastronomie.



Gastronomie



Surgelés



Produits
laitiers



Boissons



Viandes
et poissons



Légumes
et fruits



Prêts
et semi-finis

PLUS DE CONTRÔLE, moins de gaspillage, plus de qualité

Avec les tables réfrigérées GEMM, vous optimisez la gestion du froid : conservation plus efficace et sûre, réduction des déchets et meilleure organisation du travail. Grâce à l'utilisation de matériaux de haute qualité et de solutions techniques avancées telles que le gaz réfrigérant naturel R290, le thermostat numérique intelligent, la surveillance constante via Wi-Fi (sur demande) et la classe énergétique A pour certains modèles de la ligne ATLAS PLUS, ces tables représentent un choix stratégique pour ceux qui misent sur l'efficacité, la durabilité et les économies d'énergie.



Optimisation
des achats



Économie
d'énergie



Surveillance
constante
(sur demande)



Augmentation
des profits

GEMM®



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

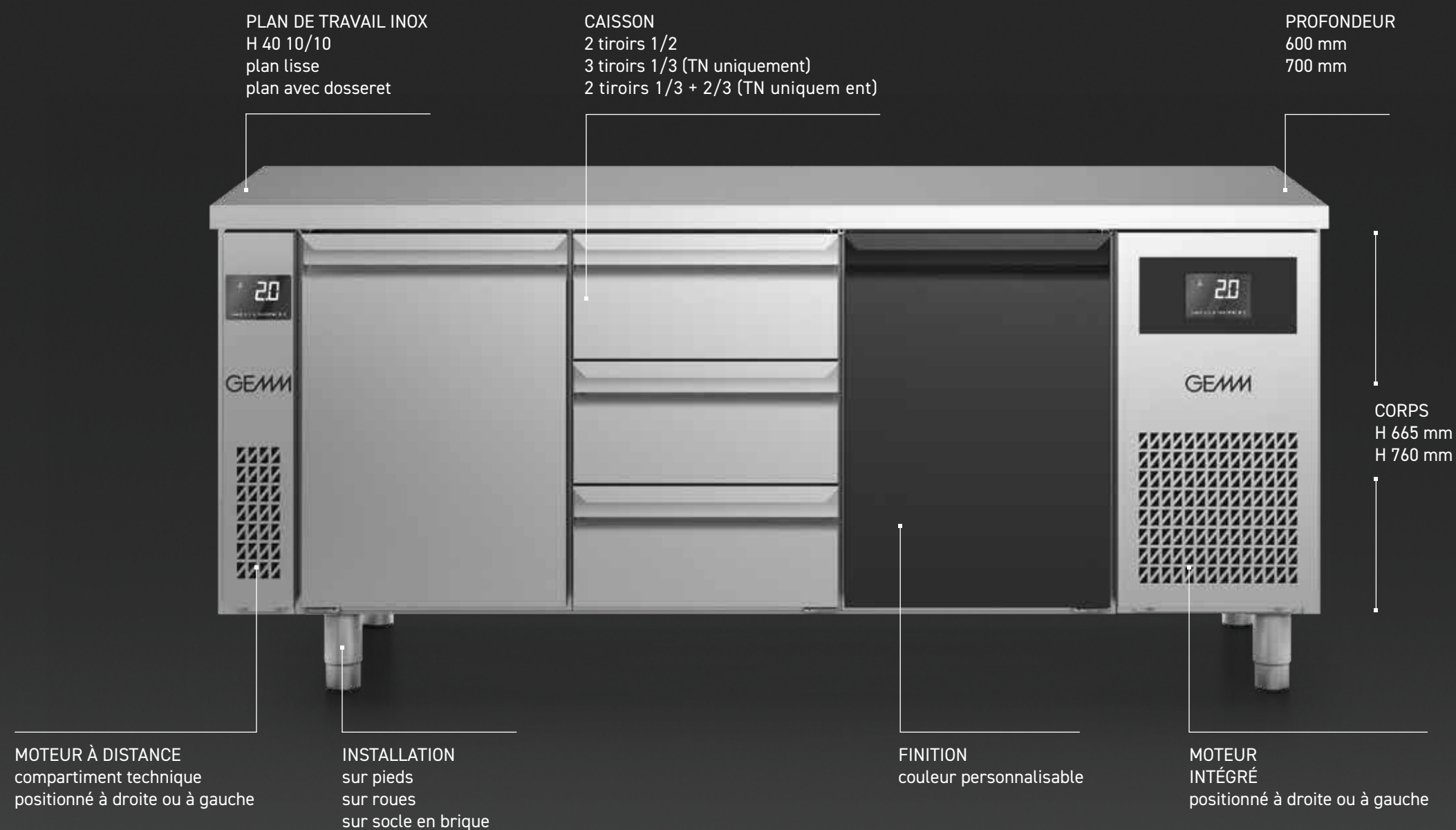
CHAQUE INGRÉDIENT À SA PLACE

solutions professionnelles pour une cuisine organisée



Les tables réfrigérées et les congélateurs GEMM ne sont pas seulement une solution pour maintenir au mieux les aliments ; ils sont un allié stratégique en cuisine. Grâce à la modularité, aux grands compartiments et aux différentes hauteurs de corps, ils offrent une variété d'options de stockage pour tous les besoins : frais, semi-finis, préparations prêtes à l'emploi, boissons ou produits surgelés. Les tiroirs, les grilles réglables et les caissons internes permettent une gestion intelligente de l'espace, en améliorant l'efficacité et en réduisant le gaspillage. Un système évolué qui allie conservation et fonctionnalité, conçu pour la restauration contemporaine.

Options de configuration



CIRCULATION DE L'AIR
L'air dans la chambre est poussé de manière homogène par les ventilateurs assurant la stabilité de la température dans la chambre.



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.

NEW ATLAS



La gamme de tables réfrigérées et les congélateurs NEW ATLAS, disponibles avec profondeur 600 et 700 mm, ont été conçus et réalisés suivant les standards qualitatifs les plus élevés. Les tables sont équipées de dégivrage automatique, avec résistances électriques, et de dispositif pour l'évaporation automatique de l'eau de condensation. Elles sont par ailleurs disponibles avec moteur incorporé ou bien prévues pour une unité de condensation à distance avec système avec valve, dans la version à température normale et basse température. Equipées d'1, 2, 3 ou 4 portes avec variante 2 ou 3 tiroirs ou compartiment technique aussi bien à droite qu'à gauche. En dotation : 1 grilles GN 1/1 par porte.

SUR DEMANDE



SYSTÈME DE SUPERVISION
WI-FI



CR7/2 BT
CAISSON FREEZER
2 TIROIRS 1/2



CR7/4
CAISSON RÉFRIGÉRÉ
2 TIROIRS 1/3 + 2/3 (prof. 700)



PORTE EN VERRE POUR TABLE
POSITIVE AVEC ÉCLAIRAGE
À LED



CR7/3
CAISSON RÉFRIGÉRÉ
3 TIROIRS 1/3 (prof. 700)



CR7/2
CAISSON RÉFRIGÉRÉ
2 TIROIRS 1/2



ÉCLAIRAGE
LED



PRÉDISPOSITION
POUR SYSTÈME CO2

Tables réfrigérées et congélateurs prof. 600 - H665

Version avec moteur incorporé



TG6D/130

TGB6D/130

WxDxH (cm)
Capacité interne (cm)

130x60x85
32,5x43

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



TG6D/170

TGB6D/170

WxDxH (cm)
Capacité interne (cm)

176x60x85
32,5x43

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



TG6D/220

TGB6D/220

WxDxH (cm)
Capacité interne (cm)

222x60x85
32,5x43

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



Tables réfrigérées et congélateurs prof. 600 - H665

Version avec moteur incorporé



TNG6D/100 TNGB6D/100

WxDxH (cm) 108x60x85
Capacité interne (cm) 32,5x43
Température Température
-2/+8°C -15/-20°C



TNG6D/150 TNGB6D/150

WxDxH (cm) 154x60x85
Capacité interne (cm) 32,5x43
Température Température
-2/+8°C -15/-20°C



TNG6D/200 TNGB6D/200

WxDxH (cm) 200x60x85
Capacité interne (cm) 32,5x43
Température Température
-2/+8°C -15/-20°C



Tables réfrigérées et congélateurs

GN 1/1 prof. 700 - H 665

Version avec moteur incorporé



TG7D/090

TGB7D/090

WxDxH (cm)
Capacité interne

90x70x85
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



TG7D/130

TGB7D/130

WxDxH (cm)
Capacité interne

130x70x85
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



TG7D/170

TGB7D/170

WxDxH (cm)
Capacité interne

176x70x85
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



TG7D/220

TGB7D/220

WxDxH (cm)
Capacité interne

222x70x85
GN 1/1

Température
-2/+8°C

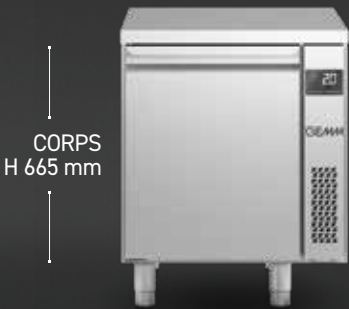
Température
-15/-20°C



Tables réfrigérées et congélateurs

GN 1/1 prof. 700 - H 665

Version prédisposée pour moteur à distance



TNG7D/060 TNGB7D/060

WxDxH (cm)	68x70x85
Capacité interne	GN 1/1
Température	Température
-2/+8°C	-15/-20°C



TNG7D/100 TNGB7D/100

WxDxH (cm)	108x70x85
Capacité interne	GN 1/1
Température	Température
-2/+8°C	-15/-20°C



TNG7D/150 TNGB7D/150

WxDxH (cm)	154x70x85
Capacité interne	GN 1/1
Température	Température
-2/+8°C	-15/-20°C



TNG7D/200 TNGB7D/200

WxDxH (cm)	200x70x85
Capacité interne	GN 1/1
Température	Température
-2/+8°C	-15/-20°C





À l'intérieur de la chambre, entièrement réalisée en acier inox AISI 304, sont intégrées des crém-aillères latérales qui permettent le positionnement des grilles sur 7 niveaux différents, avec un pas de 75 mm.



Les tables GEMM représentent la synthèse parfaite entre fonctionnalité, durabilité et robustesse, conçue pour ceux qui recherchent une solution professionnelle, fiable et construite pour durer.

ATLAS PLUS



Les tables réfrigérées et les congélateurs ATLAS PLUS ont été conçus pour répondre aux exigences du client qui souhaite le meilleur pour sa cuisine ! Grâce au corps avec une hauteur de 760 mm, les tables ATLAS PLUS ont une capacité de stockage de 18 % plus élevée que les tables réfrigérées. Les systèmes de réfrigération garantissent les meilleures prestations même dans les situations de travail les plus critiques. Les portes et les tiroirs présentent des finitions avec bords soudés, dégivrage automatique avec résistances électriques et de dispositif pour l'élimination automatique de l'eau de condensation. Equipées d'1, 2, 3 ou 4 portes avec variante 2 ou 3 tiroirs ou compartiment technique aussi bien à droite qu'à gauche. En dotation : 2 grilles GN 1/1 par porte.

SUR DEMANDE



SYSTÈME DE SUPERVISION
WI-FI



CRH/2
CAISSON RÉFRIGÉRÉ
2 TIROIRS 1/2



CRH/2 BT
CAISSON FREEZER
2 TIROIRS 1/2



PORTE EN VERRE POUR TABLE
POSITIVE AVEC ÉCLAIRAGE
À LED



CRH/3
CAISSON RÉFRIGÉRÉ
3 TIROIRS 1/3



ÉCLAIRAGE
LED



SERRURE
À CLÉ



CRH/4
CAISSON RÉFRIGÉRÉ
2 TIROIRS 1/3 + 2/3



PRÉDISPOSITION
POUR SYSTÈME CO2

Tables réfrigérées et congélateurs

GN 1/1 prof. 700 - H 760

Version avec moteur incorporé

CORPS
H 760 mm



THD/090

THBD/090

WxDxH (cm)
Capacité interne

90x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



CLASSE A

THD/130

THBD/130

WxDxH (cm)
Capacité interne

130x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



CLASSE A

THD/170

THBD/170

WxDxH (cm)
Capacité interne

176x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



THD/220

THBD/220

WxDxH (cm)
Capacité interne

222x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



Tables réfrigérées et congélateurs

GN 1/1 prof. 700 - H 760

Version prédisposée pour moteur à distance



THND/060

THNBD/060

WxDxH (cm)
Capacité interne

68x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



THND/100

THNBD/100

WxDxH (cm)
Capacité interne

108x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



THND/150

THNBD/150

WxDxH (cm)
Capacité interne

154x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C



THND/200

THNBD/200

WxDxH (cm)
Capacité interne

200x70x90
GN 1/1

Température
-2/+8°C

Température
-15/-20°C





Capacité de stockage
par rapport aux tables réfrigérées normales

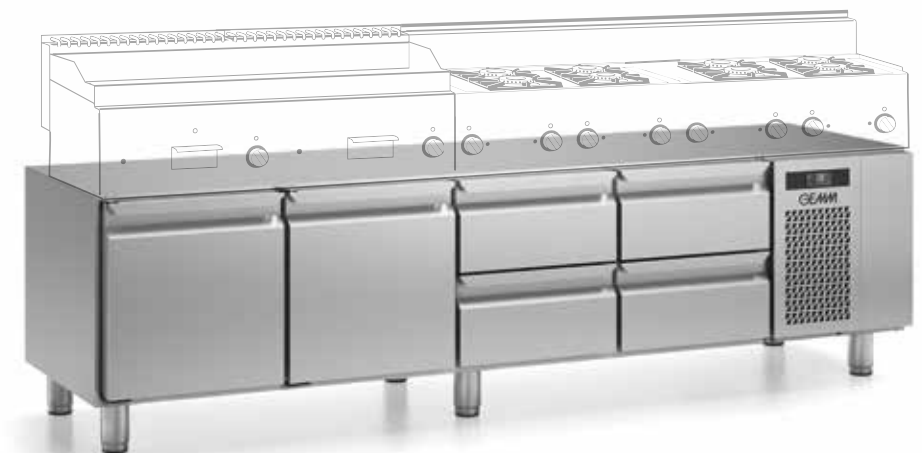
+18%



Toutes les tables sont équipées d'un contrôle électronique tactile de 2,8" qui permet la programmation précise de la température et la connexion via Wi-Fi au GEMM-Cloud (sur demande).



BASIC



Les bases réfrigérées snack BASIC, avec dimensions internes GN 1/1, sont adaptées pour soutenir un plan de cuisson avec profondeur de 650 et 700 mm. La fabrication inox a une isolation d'épaisseur de 50 mm, obtenue avec l'injection de résines polyuréthanes, sans HCFC. Disponibles dans les versions à température normale avec portes et tiroirs, et dans la version freezer avec portes et caissons. Le dégivrage est automatique grâce aux résistances électriques. Elles sont dotées de dispositif pour l'élimination de l'eau de condensation. 1 grille GN 1/1 est fournie pour chaque porte.

SUR DEMANDE



SYSTÈME SUPERVISION
WI-FI



PRÉDISPOSITION
POUR SYSTÈME CO2



PRÉDISPOSITION
MOTEUR À DISTANCE



CAISSON
RÉFRIGÉRÉ 2 TIROIRS 1/2



CAISSON
RÉFRIGÉRÉ



CAISSON
FREEZER

Bases réfrigérées et freezer GN 1/1 pour plan de cuisson prof.650/700

Version avec moteur incorporé



BRS/120 BSBT/120

WxDxH (cm)	120x64x61
Capacité interne	GN 1/1
Température	Température
-2/+8°C	-15/-18°C



BRS/160 BSBT/160

WxDxH (cm)	160x64x61
Capacité interne	GN 1/1
Température	Température
-2/+8°C	-15/-18°C



BRS/220

WxDxH (cm)	220x64x61
Capacité interne	GN 1/1
Température	
-2/+8°	





Les bases réfrigérées et de conservation pour les plans de cuisson sont conçues pour offrir une solidité et une résistance maximales. La structure robuste en acier inoxydable garantit la stabilité et la durée dans le temps. Pour la version à température positive, des aménagements avec tiroirs et caissons sont disponibles.



Ils permettent une gestion pratique et ordonnée des ingrédients, en optimisant les temps et les espaces dans la cuisine. Dans la version négative, cependant, il est possible de configurer le compartiment avec des caissons de congélation en remplacement des portes, offrant ainsi une solution idéale pour le stockage de produits surgelés à portée de main.



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

