

# NEW RUNNER

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

GEMM

A black plate with cooked shrimp, lemon slices, and red berries.

## NEW RUNNER: Le froid intelligent

Le refroidissement rapide permet de préserver les aliments de l'agression bactérienne, en prolongeant la période de conservation et en évitant des pertes de poids des produits. Le processus de refroidissement négatif (surgélation) d'un produit cru a lieu à travers la formation de microcristaux qui maintiennent la structure cellulaire des aliments intacte et en garantissant ainsi leur conservation pendant une longue période.

La cellule de refroidissement NEW RUNNER est un allié précieux qui permet de maintenir la fraîcheur des aliments intacte, avec un maximum d'hygiène et de flexibilité, de planifier la production, d'éviter les gaspillages et ainsi permettre des bénéfices considérables soit en termes de temps que de réduction des coûts.

BASIC 12/19

TOP 20/27

FLEXI 28/33

MAXI 34/39

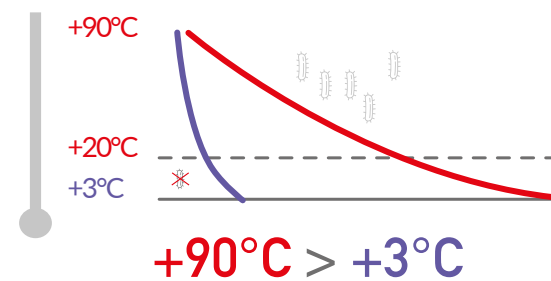
MAXI TUNNEL 40/47



# LES FONCTIONS

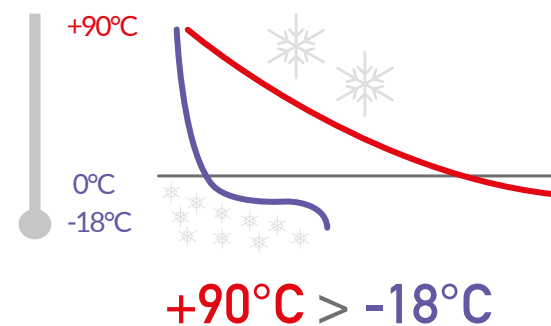
La cellule de refroidissement NEW RUNNER constitue un instrument révolutionnaire qui en réduisant rapidement la température au cœur des aliments (refroidissement positif de +90 °C à +3 °C en 90 minutes, négatif de +90 °C à -18 °C en 240 minutes) permet de les conserver parfaitement dans le temps, en bloquant la prolifération bactérienne. Saveurs exaltées, qualité certaine avec la possibilité exclusive de planifier chaque production, en ne régénérant que les quantités de produit nécessaires à la fois et sans plus de gaspillage. Avec les cellules de refroidissement NEW RUNNER, chaque cycle est contrôlé, sûr et conforme aux réglementations. Plus d'hygiène, plus d'efficacité, moins de gaspillage.

## REFROIDISSEMENT POSITIF



- + Évite la prolifération bactérienne dans la "zone critique" (+65 °C/+10 °C)
- + Conserve la fraîcheur, la texture et la saveur
- + Obligatoire selon la réglementation HACCP pour les aliments cuits à réfrigérer

## REFROIDISSEMENT NÉGATIF



- Forme des microcristaux qui maintiennent la structure cellulaire intacte
- Idéal pour une conservation prolongée (jusqu'à 6 mois)
- Parfait pour la viande, le poisson, les desserts, les produits levés et les plats cuisinés
- Température de l'air dans la chambre -40 °C



# POLYVALENCE MAXIMALE

## dans tous les secteurs de l'alimentation

La cellule de refroidissement rapide NEW RUNNER est l'outil de travail indispensable pour la conservation correcte des aliments, en garantissant toujours la qualité, la fraîcheur et la saveur dans le temps. Grâce à sa polyvalence et à sa fiabilité, elle est conçue pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles, ainsi que des pâtisseries, des glaciers, des boulangeries et des ateliers d'artisanat.



Boulangerie



Gastronomie



Pâtisserie



Glacier

## PLUS D'EFFICACITÉ, plus de qualité, plus de profit

L'utilisation de la cellule de refroidissement NEW RUNNER permet de rationaliser les achats, en profitant des périodes de saisonnalité et des prix les plus compétitifs, en réduisant les gaspillages et en optimisant les coûts. Elle permet également de mettre en portion et de stocker les aliments de manière efficace, en améliorant l'organisation du travail et en contribuant à une augmentation des bénéfices.



Épargne  
Épargne au  
niveau des achats



Gain  
de temps



Réduction  
du gaspillage



Augmentation  
des profits

# GEMM

GEMM®

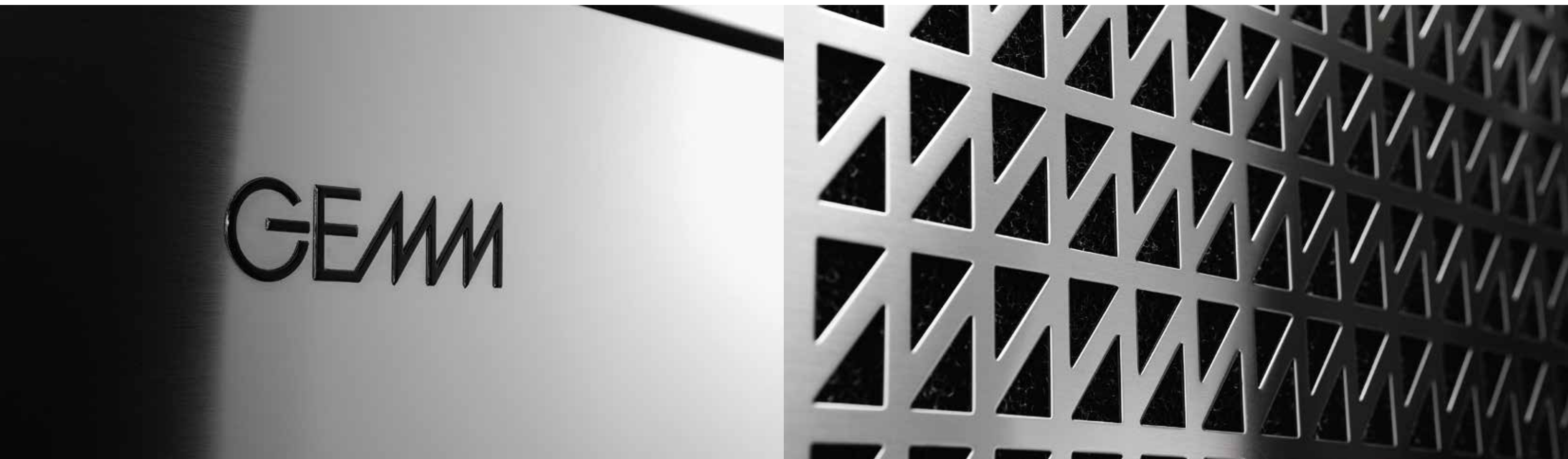






# TECHNOLOGIE ET INNOVATION

avec le nouveau relooking



Fruit de l'expérience et de l'excellence typiquement Made in Italy, grâce au dernier relooking, les cellules de refroidissement NEW RUNNER combinent l'innovation technologique, la fiabilité opérationnelle et une interface intuitive, avec des commandes intelligentes et un système de contrôle avancé qui garantit une précision maximale à chaque étape du processus.

L'efficacité énergétique et la durabilité complètent la vision : grâce à l'utilisation du gaz naturel R290 dans les versions plugin et de composants à haute performance, NEW RUNNER garantit une consommation réduite et un impact environnemental minimal, sans renoncer aux performances.



# BASIC



Les cellules de refroidissement de la ligne BASIC représentent un instrument idéal pour les chefs, les pâtisseries et les glaciers à la recherche de fiabilité et de simplicité d'emploi. Équipées d'une carte électronique à écran tactile de 2,8" LCD, elles offrent une interface intuitive et rapide qui permet de configurer le cycle de refroidissement et les autres fonctions en quelques étapes. En plus des modes standard, elles comprennent des programmes prédéfinis et des cycles spéciaux tels que le durcissement de la crème glacée avec décompte et la désinfection du poisson. Ces cycles sont conçus pour simplifier et soutenir le travail quotidien. Un livre de recettes y est intégré. Le refroidissement peut être activé à temps ou bien à l'aide d'une sonde à cœur du produit, pour un contrôle encore plus précis. La gamme s'étend des modèles compacts de comptoir avec capacité 3 plateaux GN 2/3 jusqu'aux versions plus grandes pour 24 plateaux GN 1/1 ou plateaux/grilles 40x60 cm, tous équipés de gaz écologique R290 dans le plein respect de l'environnement.



GAZ  
R290



COMPRESSEURS  
A HAUT RENDEMENT



CYCLE  
CONTINU



PRÉ-  
REFROIDISSEMENT



CYCLE  
D'ASSAINISSEMENT  
DU POISSON



LIVRE DE  
RECETTES INTÉGRÉ



CARTE  
INTUITIVE



PORTE RÉVERSIBLE  
A FERMETURE AUTOMATIQUE



PIEDS RÉGLABLES  
EN HAUTEUR



AUTO-APPRENTISSAGE  
SONDE PAR AIGUILLE



SYSTÈME DE  
SUPERVISION  
WI-FI (SUR DEMANDE)

Toute l'efficacité,  
dans un minimum d'espace



BCB/01	
WxDxH (cm)	60x66,4x40
Capacité des plateaux	3 GN 2/3
Rendement	
+90/+3°C = kg 7	+90/-18°C = kg 5



BCB/03	
WxDxH (cm)	67x67x67
Capacité des plateaux	3 GN 1/1
Rendement	
+90/+3°C = kg 15	+90/-18°C = kg 10



BCB/05R	
WxDxH (cm)	52x85x88
Capacité des plateaux	5 GN 1/1
Rendement	
+90/+3°C = kg 18	+90/-18°C = kg 11



BCB/05E	
WxDxH (cm)	80x70x83
Capacité des plateaux	5 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 18	+90/-18°C = kg 11



BCB/05	
WxDxH (cm)	80x75x90
Capacité des plateaux	5 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15





Même efficacité,  
à plus grande échelle



BCB/10E

WxDxH (cm)	80x82x170
Capacité des plateaux	10 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 30	+90/-18°C = kg 20



BCB/10

WxDxH (cm)	80x82x170
Capacité des plateaux	10 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33



BCB/15

WxDxH (cm)	80x82x200
Capacité des plateaux	15 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60



BCB/24

WxDxH (cm)	80x120x200
Capacité des plateaux	12 GN 2/1 / 60x80
Rendement	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60







Grâce à l'introduction du nouveau thermostat tactile avec écran de 2,8", les cellules de refroidissement de la ligne BASIC deviennent encore plus intelligentes. En plus des cycles de refroidissement et surgélation traditionnels, des « cycles spéciaux » pratiques sont désormais également disponibles, notamment : pré-refroidissement, dégivrage manuel, assainissement du poisson, durcissement de la crème glacée.



En outre, il est possible d'accéder à un livre de recettes intégré avec 7 recettes standard (non modifiables) et la possibilité de créer jusqu'à 20 recettes personnalisées, pour s'adapter à toutes les exigences opérationnelles.























# TOP



Les cellules de refroidissement de la ligne TOP représentent le summum de la technologie du froid en termes de prestations et de fonctionnalité. Équipées de systèmes à haute performance, elles sont également conçues pour gérer des charges de travail élevées, garantissant toujours la fiabilité et la continuité d'exploitation. Le cœur du système est une carte électronique à écran tactile de 7", multifonction et multilingue, entièrement personnalisée selon les exigences GEMM, protégée par un verre élégant et résistant trempé effet fumé. La gamme est complète : du modèle 5 plateaux GN 1/1 à la version 12 plateaux GN 2/1 ou 60x80 cm, tous équipés d'un système de dégivrage à gaz chaud et à gaz écologique R290, dans le plein respect de l'environnement. Grâce à la connexion Wi-Fi et au système GEMM-Cloud, il est également possible de surveiller et de gérer à distance le bon fonctionnement des machines, pour un contrôle toujours ponctuel et efficace.

- |   |   |  |
|---|---|--|
|  GAZ R290                            |  CYCLE DURCISSEMENT GLACE              |  PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR                             |
|  COMPRESSEURS À HAUT RENDEMENT       |  CYCLE SÉCHAGE CHAMBRE                 |  PORTE RÉVERSIBLE À FERMETURE AUTOMATIQUE (SUR DEMANDE) |
|  PROGRAMMATION DES CYCLES DE TRAVAIL |  REFOIDISSEMENT BOUTEILLES             |  SYSTÈME DE SUPERVISION WI-FI (SUR DEMANDE)             |
|  CYCLE CONTINU                       |  LIVRE DE RECETTES INTÈGRE             |  SONDE CHAUFFÉE (SUR DEMANDE)                           |
|  PRÉ-REFROIDISSEMENT                 |  CONTRÔLE DE LA VITESSE DE VENTILATION |  SONDE MULTIPOINT (SUR DEMANDE)                         |
|  CYCLE D'ASSAINISSEMENT DU POISSON   |  PORT USB                              |  KIT STÉRILISATEUR À L'OZONE (SUR DEMANDE)              |

# Performances évoluées, polyvalence maximale



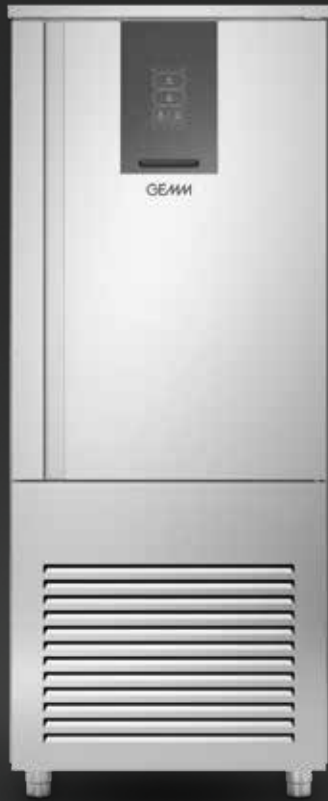
BCT/05	
WxDxH (cm)	80x75x90
Capacité des plateaux	5 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15



BCT/10	
WxDxH (cm)	80x82x170
Capacité des plateaux	10 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33



BCT/15	
WxDxH (cm)	80x82x200
Capacité des plateaux	15 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60



BCT/24	
WxDxH (cm)	80x120x200
Capacité des plateaux	12 GN 2/1 / 60x80
Rendement	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60







Dans les cellules de refroidissement TOP, l'élégance et le design s'allient à des performances d'excellence, renforcées par la nouvelle carte électronique tactile de 7" qui, avec une interface intuitive et multilingue, permet une gestion simple et précise de chaque fonction. En plus des cycles de refroidissement et surgélation traditionnels, la carte permet de démarrer des cycles spéciaux tels que: pré-refroidissement, assainissement du poisson, durcissement de la glace, séchage et refroidissement des bouteilles.



Il existe également un livre de recettes intégré avec des recettes standard prédéfinies, et la possibilité de créer, personnaliser et enregistrer un nombre illimité de programmes, en adaptant le fonctionnement à tous les besoins opérationnels avec une flexibilité maximale.



Les cellules de refroidissement GEMM sont la solution idéale pour ceux qui veulent préserver au mieux la qualité de la glace artisanale. Grâce à des cycles rapides et contrôlés, le produit atteint rapidement la température de conservation, en évitant la formation de macro-cristaux et en maintenant une texture douce et onctueuse.



De la ligne compacte pour petits ateliers aux modèles de chariots à grande capacité, toutes les cellules de refroidissement GEMM sont conçues pour garantir une efficacité maximale, même pour le refroidissement de la crème glacée, en s'adaptant aux différents besoins de production. Technologie, fiabilité et polyvalence: tout ce dont vous avez besoin pour offrir une glace toujours parfaite.







# FLEXI

## MULTIFONCTION



De l'expérience GEMM naît la cellule de refroidissement multifonction FLEXI, l'outil idéal pour les professionnels qui exigent fiabilité et facilité d'utilisation, avec la commodité d'un seul appareil pour gérer différents cycles de travail : du refroidissement à la congélation, de la levure à la cuisson lente, jusqu'au séchage des aliments et au soin du chocolat. multifonction FLEXI. La gamme inclut 3 modèles de 5, 10 et 15 plateaux GN 1/1 ou 60x40, ainsi que de 2 modèles pour chariot GN 2/1 / 60x80. Comme pour la ligne TOP, le cœur du système est une carte électronique à écran tactile de 7", multifonction et multilingue, entièrement personnalisée selon les normes GEMM et protégée par un verre trempé à effet fumé élégant et résistant. Tous les modèles FLEXI sont équipés d'un système de surveillance Wi-Fi intégré, avec accès à la plate-forme GEMM-Cloud, qui permet de surveiller en temps réel le fonctionnement de l'équipement ou d'intervenir à distance via PC, tablette ou smartphone.



SYSTÈME DE SUPERVISION  
WI-FI



GAZ  
R290



COMPRESSEURS  
À HAUT RENDEMENT



PROGRAMMATION  
DES CYCLES DE TRAVAIL



CYCLE  
CONTINU



PRÉ-  
REFROIDISSEMENT



FONCTION  
DÉCONGÉLATION



CYCLE  
D'ASSAINISSEMENT  
DU POISSON



CYCLE  
DURCISSEMENT GLACE



FONCTION  
CHOCOLAT



FONCTION  
SÉCHAGE



REFROIDISSEMENT  
BOUTEILLES



LIVRE DE RECETTES  
INTÉGRÉ



PORT  
USB



CONTRÔLE  
DE LA VITESSE  
DE VENTILATION



PIEDS RÉGLABLES  
EN HAUTEUR



PORTE RÉVERSIBLE  
À FERMETURE AUTOMATIQUE  
(SUR DEMANDE)



SONDE  
CHAUFFÉE  
(SUR DEMANDE)



SONDE  
MULTIPOINT  
(SUR DEMANDE)



KIT STÉRILISATEUR  
À L'OZONE  
(SUR DEMANDE)

Un seul outil,  
d'innombrables possibilités



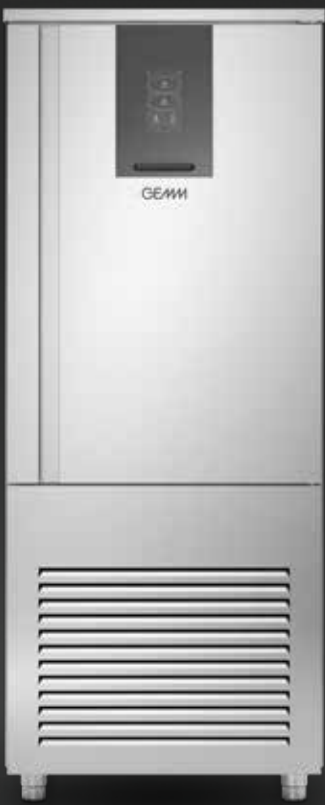
BCM/05

WxDxH (cm)	80x75x90
Capacité des plateaux	5 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15



BCM/10

WxDxH (cm)	80x82x170
Capacité des plateaux	10 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33



BCM/15

WxDxH (cm)	80x82x200
Capacité des plateaux	15 GN 1/1 / 60x40
Rendement	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60



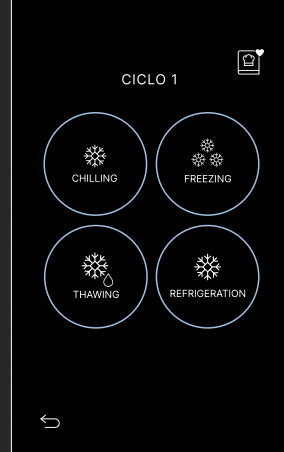
BCM/4008

BCM/4011

WxDxH (cm)	89x132x242
Capacité des chariots	1 GN 2/1 / 60x80
Rendement	
+90/+3°C = kg 95	+90/+3°C = kg 110
+90/-18°C = kg 75	+90/-18°C = kg 95







Un seul outil, d'innombrables possibilités



**SURGÉLATION** Amène le cœur à -18 °C en très peu de temps, en évitant la formation de macrocristaux qui endommagent les fibres. L'air à -40 °C conserve sa structure, son goût et sa texture.

**REFROIDISSEMENT** Refroidit rapidement le cœur de l'aliment à +3 °C, en bloquant la prolifération bactérienne. Maintient la fraîcheur, la couleur et la qualité intactes, en prolongeant la durée de vie du produit.

**FONCTION DÉCONGÉLATION** Décongèle en toute sécurité et uniformément, en préservant la saveur et la qualité grâce au parfait équilibre entre température et humidité.

**RÉFRIGÉRATION** Conserve les aliments et les préparations à température contrôlée, avant ou après l'utilisation d'autres fonctions, en maintenant toujours la plus haute qualité.



**FERMENTATION AUTOMATIQUE** Grâce à cette fonction, il est possible de trouver la pâte prête à l'heure souhaitée. La température, l'humidité et la ventilation sont gérées avec précision.

**FERMENTATION INSTANTANÉE** Lève parfaitement dans des temps rapides, sans interruptions, grâce au contrôle précis d'humidité et de ventilation.

**CUISSON LENTE** Cuit à basse température et pendant longtemps : plus de goût, moins de perte de poids, tissus plus tendres et nutritifs préservés, sans altérer l'aspect.



# MAXI



Les cellules de refroidissement pour chariots de la ligne MAXI sont idéales pour les laboratoires de moyennes et grandes dimensions, des cuisines professionnelles aux centres de pâtisserie et de boulangerie. La gamme comprend 8 modèles pour le logement des chariots GN 2/1 ou 60×80cm, tous deux dans la version groupe incorporé et prédisposés pour une unité de condensation à distance. Il s'agit de constructions avec des panneaux isolants, avec un sol antidérapant, rampe d'accès et structure renforcée, pour garantir une robustesse et des performances élevées. Le panneau de commande tactile de 7", multifonction et multilingue, est protégé par du verre trempé effet fumé et est totalement personnalisé selon les normes GEMM. Grâce au système Wi-Fi et à la plateforme GEMM-Cloud, il est possible de surveiller et de gérer à distance les machines, avec un maximum de contrôle, d'efficacité et de sécurité à chaque étape du processus.



SYSTÈME DE SUPERVISION  
WI-FI



COMPRESSEURS  
À HAUT RENDEMENT



PROGRAMMATION  
DES CYCLES DE TRAVAIL



CYCLE  
CONTINU



PRÉ-  
REFROIDISSEMENT



CYCLE  
D'ASSAINISSEMENT  
DU POISSON



CYCLE  
DURCISSEMENT GLACE



CYCLE  
SÉCHAGE CHAMBRE



LIVRE DE RECETTES  
INTÈGRE



CONTRÔLE  
DE LA VITESSE  
DE VENTILATION



PORT  
USB



SONDE  
AU CŒUR



FONCTION  
DÉCONGÉLATION  
(SUR DEMANDE)



KIT STÉRILISATEUR  
À L'OZONE  
(SUR DEMANDE)



Performances maximales  
pour de grands volumes



BCC/4008	BCC/4011
WxDxH (cm)	89x132x242
Capacité des chariots	1 GN 2/1 / 60x80
Rendement	Rendement
+90/+3°C = kg 95	+90/+3°C = kg 110
+90/-18°C = kg 75	+90/-18°C = kg 95



BCC/4014	BCC/4014P
WxDxH (cm)	134x135x239
Capacité des chariots	1 GN 2/1 / 60x80
Rendement	Rendement
+90/+3°C = kg 150	+90/+3°C = kg 200
+90/-18°C = kg 130	+90/-18°C = kg 180



BCC/6015	BCC/6015P
WxDxH (cm)	160x155x243
Capacité des chariots	1 80x100 cm
Rendement	Rendement
+90/+3°C = kg 150	+90/+3°C = kg 200
+90/-18°C = kg 130	+90/-18°C = kg 180



BCC/8027	BCC/8027P
WxDxH (cm)	160x225x243
Capacité des chariots	2 GN 2/1 / 60x80
Rendement	Rendement
+90/+3°C = kg 270	+90/+3°C = kg 410
+90/-18°C = kg 250	+90/-18°C = kg 380





Les cellules de refroidissement MAXI sont conçues pour garantir une résistance et une fiabilité maximales, même dans des contextes plus exigeants. La structure en acier inox AISI 304, les panneaux isolants d'épaisseur élevée, le sol renforcé antidérapant et les composants de haute qualité garantissent robustesse, stabilité et longue durée.



Chaque détail est conçu pour offrir des performances constantes dans le temps, sans compromis.





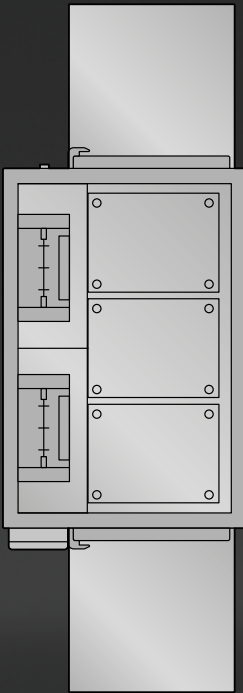
# MAXI TUNNEL



Les cellules de refroidissement de la ligne MAXI TUNNEL sont conçues pour les grands systèmes industriels, avec une capacité de 3 à 6 chariots GN 2/1 ou 60x80. La structure modulaire permet des personnalisations sur demande, pour s'adapter à des exigences de production spécifiques. Construites avec des panneaux isolants de 100 mm en polyuréthane à haute densité et un sol renforcé antidérapant, elles offrent une excellente isolation thermique et une praticité maximale, également grâce aux doubles rampes d'accès pour les chariots. Les évaporateurs verticaux à échange thermique élevé garantissent une uniformité de refroidissement et des performances élevées, soutenues par des convoyeurs d'air spécifiques. Le système est géré par une carte électronique tactile de 7", multilingue et personnalisable, protégée par un verre trempé effet fumé. Avec le Wi-Fi intégré et la connexion à la plateforme GEMM-Cloud, il est possible de surveiller à distance le processus à chaque étape, avec un contrôle constant, une efficacité opérationnelle et traçabilité en temps réel.

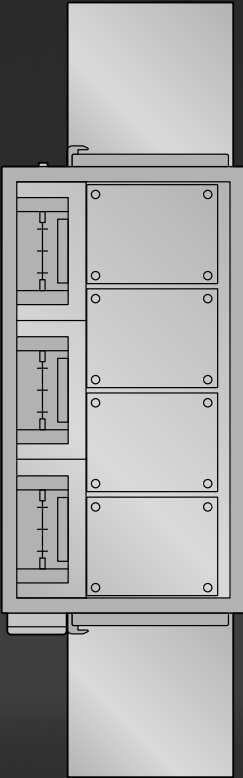
- |  |   |   |
|--|---|---|
|  SYSTÈME SUPERVISION<br>WIFI            |  CYCLE<br>D'ASSAINISSEMENT DU POISSON        |  PORT<br>USB                                     |
|  COMPRESSEURS<br>A HAUT RENDEMENT       |  CYCLE DURCISSEMENT<br>GLACE                 |  SONDE<br>AU CŒUR                                |
|  PROGRAMMATION<br>DES CYCLES DE TRAVAIL |  CYCLE<br>SÉCHAGE CHAMBRE                    |  FONCTION<br>DÉCONGÉLATION<br>(SUR DEMANDE)      |
|  CYCLE<br>CONTINU                       |  LIVRE DE RECETTES<br>INTÈGRE                |  KIT STÉRILISATEUR<br>À L'OZONE<br>(SUR DEMANDE) |
|  PRÉ-<br>REFROIDISSEMENT                |  CONTRÔLE<br>DE LA VITESSE<br>DE VENTILATION |   |

Performances industrielles  
pour des volumes exceptionnels



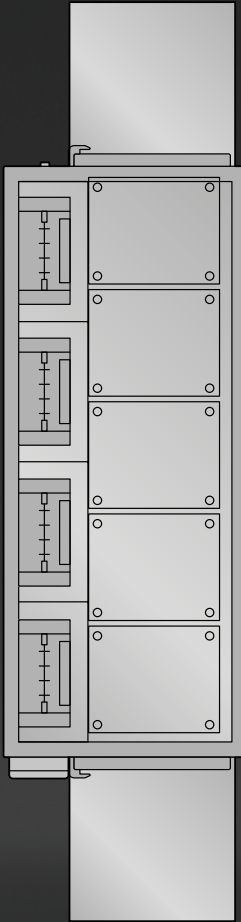
GT2/0340

WxDxH (cm)	160x285x243
Capacité des chariots	3 GN 2/1 o 60x80
Rendement	
+90/+3°C = Kg 410	+90/-18°C = Kg 380



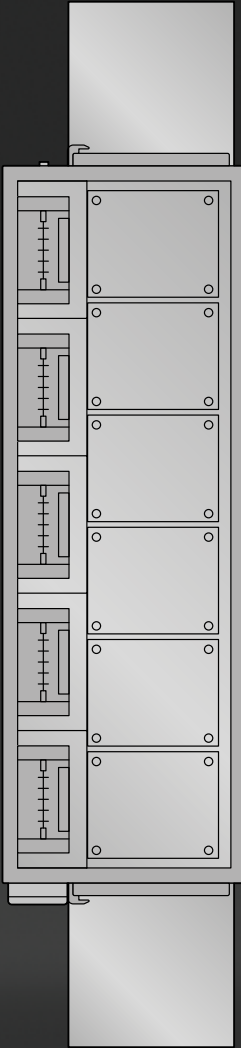
GT3/0460

WxDxH (cm)	160x333x243
Capacité des chariots	4 GN 2/1 o 60x80
Rendement	
+90/+3°C = Kg 595	+90/-18°C = Kg 550



GT4/0580

WxDxH (cm)	160x425x243
Capacité des chariots	5 GN 2/1 o 60x80
Rendement	
+90/+3°C = Kg 820	+90/-18°C = Kg 750



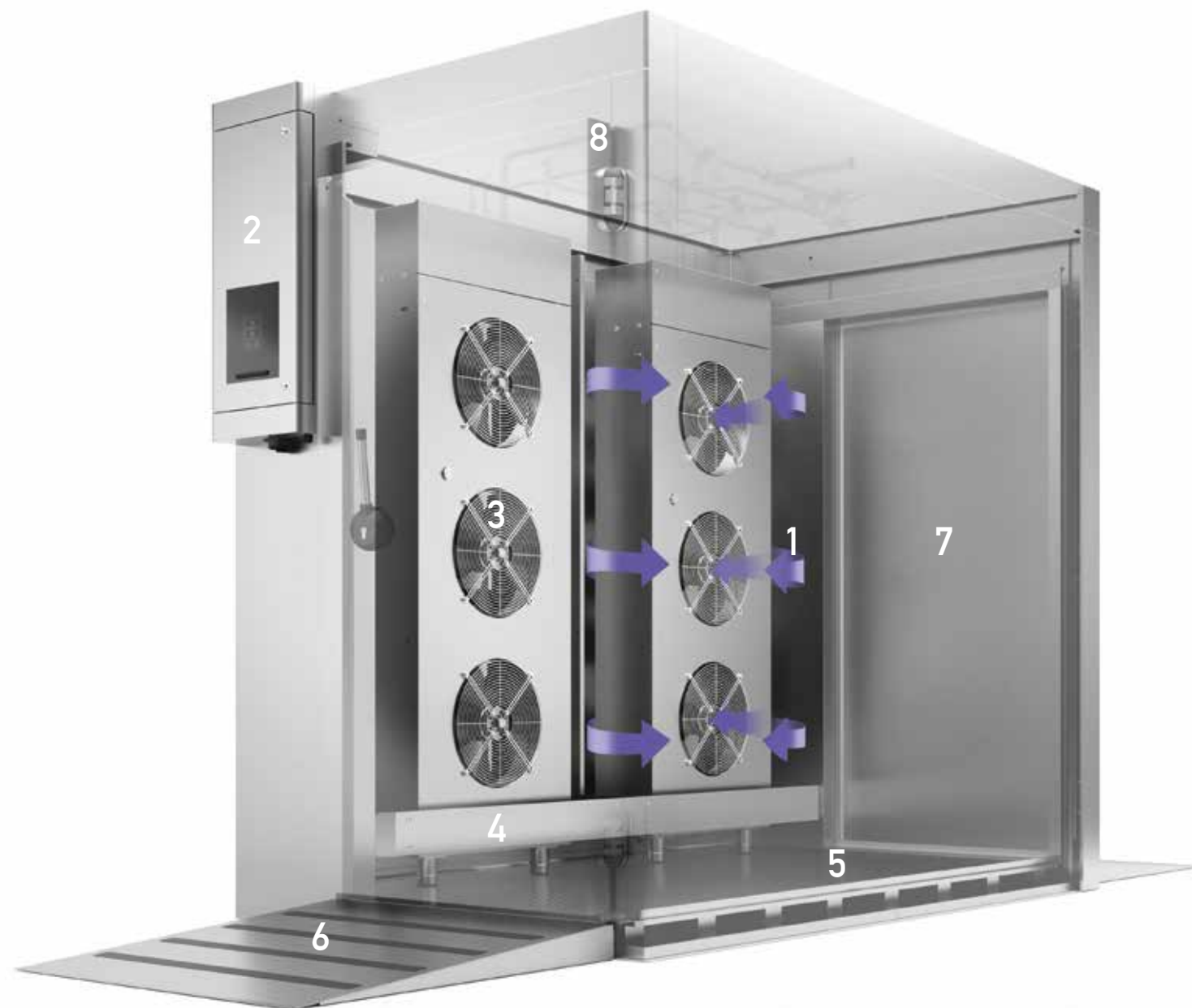
GT5/0698

WxDxH (cm)	160x517x243
Capacité des chariots	6 GN2/1 o 60x80
Rendement	
+90/+3°C = Kg 980	+90/-18°C = Kg 920



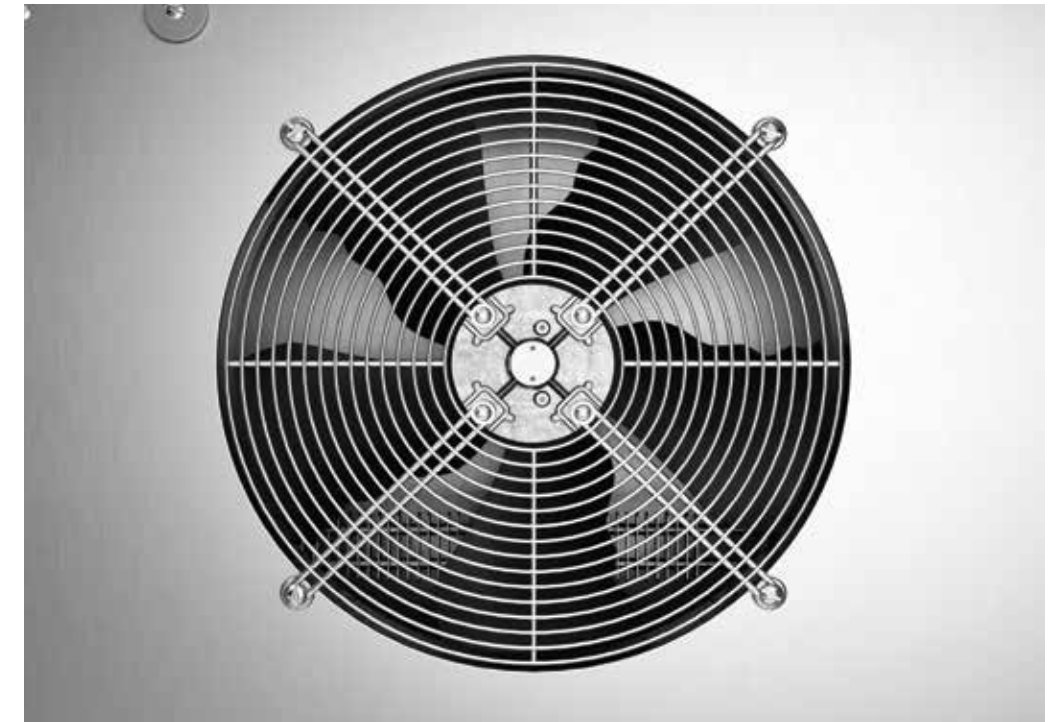


# Technologie à haute capacité, résultats constants



- 1 FLUX D'AIR INTERNE
- 2 PANNEAU D'INSPECTION POUR LA MANUTENTION
- 3 ÉVAPORATEURS MULTI-CIRCUITS EN CATAPHORÈSE ANTICORROSION
- 4 PARE-CHOC INTERNES EN ACIER INOX
- 5 SOL CHAMBRE ISOLÉ EN FINITION « RIZ » R12 ET RENFORCÉ EN INOX AISI 304 ÉP. 15/10
- 6 RAMPES RENFORCÉES INOX AISI 304
- 7 PORTES 95x201HH CM AVEC JOINT MAGNÉTIQUE À TRIPLE CHAMBRE ET VALVE DE COMPENSATION
- 8 ÉCLAIRAGE INTERNE À LEDS

Les MAXI TUNNEL sont équipées d'évaporateurs verticaux innovants, traités avec un spécial revêtement anticorrosion pour garantir durabilité et fiabilité dans le temps. Grâce au flux d'air canalisé de manière optimale, elles assurent un refroidissement rapide et uniforme, sans déshydrater les aliments,



ainsi que les ventilateurs réglables qui répartissent le froid de manière homogène sur tous les chariots, offrant des résultats constants et de haute qualité.

Fiabilité, performance et soin constructif : tout ce dont vous avez besoin pour travailler efficacement au quotidien. Nos cellules de refroidissement mobiles sont conçues avec une grande attention aux détails:



matériaux de haute qualité, composants robustes et technologies conçues pour offrir des performances élevées et durables dans le temps, même dans les environnements de travail les plus exigeants.

## Conçues pour l'excellence à grande échelle







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)

