

PIZZA COUNTERS

PIZZATISCHE

СТОЛА ДЛЯ
ПИЦЦЫ

universal display new smart

GEWM

QUALITY REFRIGERATION

in pizzeria





From its very beginning, GEMM has been specialized in the production of pizza preparation counters. During the time, the acquired know-how has allowed Gemm to develop cutting edge solutions, by paying always a particular attention to the pizzaiolo's needs. Therefore, the pizza counters are projected to satisfy all the market needs and they are equipped with condensing units specially dimensioned for guaranteeing the perfect conservation of the pizza dough. Moreover, the flexibility of the modular elements allows to create counters as per customer's request, with uncountable realisation solutions.

Qualitätskühlung in der pizzeria

Seit den Anfängen ihrer Tätigkeit ist GEMM auf die Herstellung von Arbeitstischen für die Pizzavorbereitung spezialisiert. Im Laufe der Zeit hat das erworbene Know-how es ermöglicht, immer fortschrittlichere Lösungen mit besonderem Augenmerk auf die Arbeit des Pizzabäckers zu entwickeln. So sind die Pizzatische von GEMM darauf ausgelegt, alle Marktanforderungen zu erfüllen, und mit speziell entwickelten Kühlsystemen ausgestattet, um die perfekte Aufbewahrung der Pizzateiglinge zu gewährleisten. Die Konstruktion aus Modulen zusammensetzbaren Elemente ermöglicht es zudem, Arbeitstische nach Kundenwunsch zu realisieren, mit unzähligen Umsetzungsmöglichkeiten.

Качественное охлаждение в пиццерии

С самого начала своей деятельности компания GEMM специализируется на производстве столов для приготовления пиццы. Со временем приобретенный опыт позволил компании разработать передовые решения, при этом обратив особое внимание на работу пиццайоло. Поэтому столы для пиццерии GEMM разработаны так, чтобы удовлетворить всем требованиям рынка и оборудованы холодильными установками, предназначенными для обеспечения идеального сохранения скатанного в шар теста. Кроме того, модульность сборных элементов позволяет реализовывать столы по желанию заказчика, предлагая бесчисленные компоновочные решения.

UNIVERSAL

The UNIVERSAL pizza modular counters are designed to meet the needs of the pizza maker, with unsurpassed efficiency and quality.

The construction is entirely in stainless steel and the internal bottom has rounded corners that allows easy cleaning and maximum hygiene. The refrigerated base units are suitable for 60x40 cm trays and shelves and are equipped with "HSS" static/assisted refrigeration system, a patented system that ensures perfect uniformity of temperature in the room and a good level of relative humidity, in addition to energy savings. The doors have interlocking magnetic seals that are easily replaceable. The worktops are made of Sardinian granite, with a depth of 82cm; with a height of 16 cm, the rear risers perfectly support the refrigerated ingredient display cabinet. The neutral drawer units are standard equipped with plastic pizza containers. The standard fitting is of two pairs of runners and a 60x40 cm shelf per door.

Die modulare Pizzatische UNIVERSAL - Palette wurde entwickelt, um alle Bedürfnisse des Pizzabäckers mit unübertroffener Effizienz und Qualität zu erfüllen.

Die Konstruktion besteht vollständig aus Edelstahl, mit abgerundeten Ecken im Bodenbereich, die eine einfache Reinigung und maximale Hygiene ermöglichen. Die gekühlten Unterbauten sind geeignet für die Aufnahme von Kisten und Rosten in den Maßen 60x40 cm und sind mit einem statischen Belüftung Kühlsystem „HSS“ ausgestattet, einem patentierten System, das eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit in der Zelle, einen guten relativen Feuchtigkeitsgrad und eine Reduzierung des Energieverbrauchs gewährleistet. Arbeitsplatten aus sardischem Granit, mit einer Tiefe von 82 cm, ausgestattet mit 16 cm hohen hinteren Aufkantungen zur Unterstützung der gekühlten Zutatenvitrine. Die neutralen Schubladenblöcke sind mit Kunststoff-Pizzakästen ausgestattet. In der Ausstattung enthalten: 2 Paar Führungen und 1 Rost für die Tür.

Новая линия составных столов UNIVERSAL разработаны для эффективного и качественного удовлетворения всех потребностей мастеров пиццы. Конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали, днище камеры с закругленными углами, что обеспечивает легкую очистку и максимум гигиены. Холодильные основания подходят для размещения емкостей и решеток 60x40 см, оборудованы статичной/вытяжной системой охлаждения "HSS". Система запатентована и обеспечивает идеальную равномерность температуры в камере, хороший уровень относительной влажности и снижение потребления. Рабочие поверхности выполнены из сардинского гранита, глубина 82 см, задний бортик 16 см высоты для поддержки охлажденной витрины ингредиентов. Нейтральные ящики серийно оборудованы пластмассовыми ящиками для пиццы. Комплектация предусматривает две пары направляющих и одну решетку для двери.



GEWM®



Successful DETAILS

Care in design, technological innovation, attention to aesthetic and selection of materials are the characteristics that make the UNIVERSAL pizza preparation counters line a leader in the pizza's world.

Erfolgsdetails

Die Sorgfalt in der Planung, die technologische Innovation, die Aufmerksamkeit auf das Design und die Auswahl der Materialien sind die Merkmale, die die Linie der UNIVERSAL-Pizzavorbereitungstische zum Marktführer in der Welt der Pizzerien machen.

Успех в ДЕТАЛЯХ

Тщательное планирование, технологическая инновация, внимание к дизайну и выбору материалов — вот те характеристики, которые сделают UNIVERSAL ведущей серией в секторе оборудования для расстойки в лабораториях для кондитерских, пекарнях и пиццериях.

Refrigerated display cabinet for trays equipped with independent condensing unit.

Gekühlte Zutaten vitrine mit eigenständigem Kondensatore.

Холодильная витрина для ингредиентов с автономным агрегатом.



The structure is completely made in AISI 304 18/10 stainless steel, back and external bottom.

Gehäuse komplett mit Rücken- und Außenbodenfläche vollständig aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304, включая заднюю часть и внешнее дно.



Detail of curved glass variant, installed on a refrigerated display cabinet (on request).

Detail der Variante mit gebogenem Glas, installiert auf der Zutaten vitrine (auf Anfrage).

Деталь варианта изогнутого стеклянного экрана, установленной на витрине для ингредиентов (по запросу).



"HSS" STATIC/ASSISTED REFRIGERATION SYSTEM GUARANTEES:

- perfect uniformity of temperature in the room
- a good level of relative humidity
- energy savings

DAS STATISCHE BELÜFTUNG KÜHL-SYSTEM "HSS" GEWÄHRLEISTET

- eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit in der Zelle
- ein gutes Maß an relativer Luftfeuchtigkeit
- reduzierung des Verbrauchs

"HSS" СТАТИЧЕСКАЯ/ВЫТЯЖНАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ ГАРАНТИРУЕТ:

- идеальная однородность температуры в камере
- хороший уровень относительной влажности
- сокращение потребления

Thanks to the refrigeration system and ventilation, the air circulation inside the room is optimal for the conservation of the dough.

Dank des Kühl- und Belüftungssystems ist die Luftzirkulation innerhalb der Zelle optimal für die Lagerung des Teigs.

Благодаря системе охлаждения и вентиляции, циркуляция воздуха внутри камеры оптимальна для сохранения теста.

Neutral drawers with fully extractable 60x40 pizza containers.

Neutrale Schubladenschränke mit vollständig herausziehbaren Pizzakassetten 60x40.

Нейтральные ящики с выдвигаемыми контейнерами для пиццы 60x40.



Evaporators protected with cathaphoresis treatment and positioned between the internal compartments.

Geschützte Verdampfer mit KTL-Beschichtung, zwischen den Fächern positioniert.

Испарители защищены катафорезной обработкой и расположены между отсеками.

FOR PERFECT PREPARATION AND STORAGE

FÜR DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG UND LAGERUNG
ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ



Model/Modell/Модель		PC/150C	PC/150
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	150x82x150	150x82x150
Doors Capacity Kühlfach - Inhalt Вместимость двери	lt	175	350
Standard fitting (60x40 Shelves) Ausstattung (Ablagerost 60x40) Стандартная комплектация (Полки 60x40)	nr	1	2
Standard fitting (Pizza containers) Ausstattung (Pizza-Behältern) Стандартная комплектация (Ящики 60X40)	nr	7	–
Containers capacity of refr. display cabinet Inhalt der Vitrine (GN-Behältern) Кол-во гастроемкостей холодильной витрины	nr	6 GN 1/3	6 GN 1/3
Max absorbed power Nennaufnahme Максимальная потребляемая мощность *	W	260 + 155	260 + 155
Cooling power Kälteleistung Мощность охлаждения *	W	410 + 145	410 + 145
Chamber internal temperature Innentemperatur Внутр. Температура (камера)	°C	+2/+8	+2/+8
Refr. display cabinet internal temperature Innentemperatur der Kühlvitrine Внутр. Температура (витрина)	°C	+2/+8	+2/+8
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290
Input voltage Anschlusswert Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5
Note/Hinweis/Nota		GN containers not included GN Behältern sind nicht enthalten Гастроемкости исключены	

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Испаритель -10°C конденсатор +45°C





PC/160

160x82x150

350

2

3

7 GN 1/3

260 + 155

410 + 145

+2/+8

+2/+8

R290

1x230V - 50Hz

5

PC/200C

200x82x150

350

2

7

9 GN 1/3

260 + 155

410 + 145

+2/+8

+2/+8

R290

1x230V - 50Hz

5



Back panel control board

Digitalanzeige mit Touchscreen
Цифровая электронная панель с сенсорным экраном



Tropicalized system

Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система



Radial bottom

Abgerundeter Boden
Закругленная нижняя часть

On request

Optional
По запросу



Wi-Fi supervision system

Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления



CRP/2

Refrigerated drawer set with 2 drawers 1/2

Kühlschubladenblock mit
2 Kühlschubladen 1/2
Набор холодильных ящиков из
2 ящиков 1/2

FOR PERFECT PREPARATION AND STORAGE

FÜR DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG UND LAGERUNG
ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ



Model/Modell/Модель		PC/215C	PC/215
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	215x82x150	215x82x150
Doors Capacity Kühlfach - Inhalt Вместимость двери	lt	350	525
Standard fitting (60x40 Shelves) Ausstattung (Ablagerost 60x40) Стандартная комплектация (Полки 60x40)	nr	2	3
Standard fitting (Pizza containers) Ausstattung (Pizza-Behältern) Стандартная комплектация (Ящики 60X40)	nr	10	3
Containers capacity of refr. display cabinet Inhalt der Vitrine (GN-Behältern) Кол-во гастроемкостей холодильной витрины	nr	10 GN 1/3	10 GN 1/3
Max absorbed power Nennaufnahme Максимальная потребляемая мощность *	W	260 + 155	260 + 155
Cooling power Kälteleistung Мощность охлаждения *	W	410 + 145	410 + 145
Chamber internal temperature Innentemperatur Внутр. Температура (камера)	°C	+2/+8	+2/+8
Refr. display cabinet internal temperature Innentemperatur der Kühlvitrine Внутр. Температура (витрина)	°C	+2/+8	+2/+8
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290
Input voltage Anschlusswert Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5
Note/Hinweis/Nota		GN containers not included GN Behältern sind nicht enthalten Гастроемкости исключены	

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Испаритель -10°C конденсатор +45°C





PC/270C

268x82x150

525

3

10

11 GN 1/3 + 1 GN 1/2

520 + 155

725 + 145

+2/+8

+2/+8

R290

1x230V - 50Hz

5

PC/270

268x82x150

700

4

3

11 GN 1/3 + 1 GN 1/2

520 + 155

725 + 145

+2/+8

+2/+8

R290

1x230V - 50Hz

5



Back panel control board

Digitalanzeige mit Touchscreen
Цифровая электронная панель с сенсорным экраном



Tropicalized system

Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система



Radial bottom

Abgerundeter Boden
Закругленная нижняя часть

On request

Optional
По запросу



Wi-Fi supervision system

Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления



CRP/2

Refrigerated drawer set with 2 drawers 1/2

Kühlschubladenblock mit
2 Kühlschubladen 1/2
Набор холодильных ящиков
из 2 ящиков 1/2

MODULAR ELEMENTS

MODULARE ELEMENTE
МОДУЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

REFRIGERATED BASES

GEKÜHLTE BASIS
ХОЛОДИЛЬНЫЕ БАЗЫ



TBP/09



TBP/10



TBP/15



TBP/16



TBP/20

PREARRANGED REFRIGERATED BASES

VORBEREITETE GEKÜHLTE BASISEN
ХОЛОДИЛЬНЫЕ БАЗЫ ДЛЯ ВЫНОСНОГО АГРЕГАТА



TBPN/07



TBPN/12



TBPN/18



TBPN/24

W	D	H
74	77	87
124		
179		
234		

NEUTRAL DRAWERS

NEUTRALE PIZZASCHRANK
НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЯЩИК ДЛЯ ПИЦЦЫ



CPC/52



CPC/55



CPC/57

W	D	H
50	77	87

GRANITE WORKTOP

ARBEITSPLATTEN AUS GRANIT
ГРАНИТНЫЕ СТОПЕШНИЦЫ



PLP/...H

W	D	H
125	82	19
150		
160		
180		
200		
215		
268		



PLP/...HE

W	D	H
125	82	19
150		
160		
180		
200		
205		
215		
268		



TBP/21



TBP/27

W	D	H
99	77	87
109		
149		
159		
204		
214		
264		

REFRIGERATED DRAWER SET

GEKÜHLTER SCHUBLADENSCHRANK
ХОЛОДИЛЬНЫЙ ЯЩИК



CRP/2

STRAIGHT GLASS SINGLE SHELF

GERADE GLASREGAL
ПРЯМЫЙ СТЕКЛЯННЫЙ ЭКРАН



M1/..D

W	D	H
120	33	20
140		
150		
160		
180		
200		
215		
268		

CURVED GLASS SINGLE SHELF

GEBOGENES GLASREGAL
ИЗОГНУТЫЙ СТЕКЛЯННЫЙ ЭКРАН



M1/..

W	D	H
140	33	20
160		
180		
200		
215		
268		



DISPLAY

DISPLAY is a range of refrigerated display cabinets created to satisfy all hygienic and organizational needs of restaurants in general, including pizza and fast food shops. They are ideal for preparing pizzas, breakfasts, self service plates or for preparing toppings for ice-creams and sweets. The GN 1/1 refrigerated ingredient displays are available with curved glass shelves, straight glass shelves or without shelves. Single-block construction in AISI 304 stainless steel with rounded corners inside, suitable for GN 1/1 containers with 150 mm maximum height. Refrigeration is produced by a tube nest with automatic temperature control by a digital thermostat and incorporated condensing unit.

DISPLAY ist eine Reihe von gekühlten Vitrinen, die entwickelt wurden, um alle Anforderungen an Hygiene und Arbeitsorganisation in Pizzerien, Fast-Food-Restaurants und Restaurants zu erfüllen. Ideal für die Pizza-Zubereitung, den Frühstücksservice, den Selbstbedienungsbereich oder das Dekorieren von Desserts und Eiscrème. Die gekühlten Elemente für GN 1/1-Behälter sind in Versionen mit gebogenem Glasregal, geradem Glasregal oder ohne Regal erhältlich. Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 in Einrohrbauweise, Becken mit abgerundeten Ecken, geeignet für GN 1/1-Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm. Die Kühlung erfolgt durch ein Rohrbündel mit automatischer Temperaturregelung mittels digitalem Thermostat und integrierter Kondensatoreinheit.

DISPLAY - серия холодильных витрин, удовлетворяющих всех требованиям гигиены и организации работы в пizzerиях, фаст-фудах и ресторанах. Идеально подходят для приготовления пиццы, организации завтраков, для кафе и столовых самообслуживания, а также для экспозиции десертов и мороженого. Охлаждаемые витрины подходят для использования gastronorm GN 1/1 и производятся в вариантах с изогнутой стеклянной полкой, прямой стеклянной полкой или без полки. Монококовая конструкция из нержавеющей стали марки AISI 304, лотки со скругленными углами идеально подходят для содержания gastronorm GN 1/1 высотой макс. 150 мм. Охлаждение обеспечивается системой, состоящей из кожухотрубного теплообменника, автоматического контроллера температуры с цифровым термостатом и встроенного конденсатора.



GEMM®



TOP PERFORMANCE DISPLAY CABINETS

KÜHLVITRINEN VON HÖCHSTER LEISTUNGSSTÄRKE
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ С МАКСИМАЛЬНОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

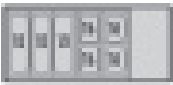


Model/Modell/Модель		VRPG/12S	VRPG/14S	VRPG/15S	VRPG/16S	VRPG/18S	VRPG/20S	VRPG/21S	VRPG/27S
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	125x37x24	140x37x24	150x37x24	160x37x24	180x37x24	200x37x24	215x37x24	268x37x24
Capacity Inhalt Вместимость	lt	42	48	53	58	67	76	83	100
Containers capacity Behälter - Inhalt Вместимость gastronormcontainers	nr	5 GN 1/3	4 GN 1/3 + 1 GN 1/2	6 GN 1/3	7 GN 1/3	8 GN 1/3	9 GN 1/3	10 GN 1/3	11 GN 1/3 + 1 GN 1/2
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность *	W	155							
Cooling power Kälteleistung Мощность охлаждения *	W	145							
Temperature Temperatur Температура	°C	+2/+8							
Gas Kältemittel Хладагент		R290							
Input voltage Anschlusswert Входное напряжение		1x230V - 50Hz							
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5							
Note/Hinweis/Nota		GN containers not included GN Behälter sind nicht enthalten Гастроемкости исключены							

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Испаритель -10°C конденсатор +45°C

Stainless steel tray kit 18/10 H 150

Kit Edelstahlbehälter 18/10 h 150
Комплект противней из нержавеющей стали 18/10 H 150



KIT/12



KIT/14



KIT/15



KIT/16



KIT/18



KIT/20



KIT/21



KIT/27



STRAIGHT GLASS SINGLE SHELF

GERADE GLASREGAL
ПРЯМЫЙ СТЕКЛЯННЫЙ ЭКРАН

W	D	H
125	33	20
140		
150		
160		
180		
200		
215		
268		



CURVED GLASS SINGLE SHELF

GEBOGENES GLASREGAL
ИЗОГНУТЫЙ СТЕКЛЯННЫЙ ЭКРАН

W	D	H
140	33	20
160		
180		
200		
215		
268		

On request

Optional
По запросу



Wi-Fi supervision system

Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления



Set of feet 200h mm

Füßset h 200
Комплект из 4 ножек h 200



Pair of supports for wall fixing

Wandkonsolen Paar
Комплект 2 штуки для настенного крепления



Arrangement for remote condensing unit (valve system gas R134a)

Vorbereitung für Fernanschluss (R134a gasventil)
С выносном агрегатом (газовый клапан R134a)

NEW SMART

The NEW SMART serie is a range of pizza counters for pizzeria and fast-food, with reduced overall dimensions. The NEW SMART counters for pizzeria stand out in particular for the refrigerated base with GN 1/1 gastronorm sizes, granite work top with 16 cm high rear risers and refrigerated display cabinet with independent condensing unit equipped with straight glass shelf. The refrigerated counters for fast-food are ideal for the preparation of salads and sandwiches; available in 700 and 800 mm depth, with internal dimensions respectively GN 1/1 and cm 40x60, are equipped with stainless steel lids with sealing for perfect closing; the work tops can be made both in stainless steel or granite.

Die serie NEW SMART ist eine neue Reihe von Vorbereitungstischen für Pizzastellen und Fast-Food Lokale mit sehr kompakten Abmessungen. Die Pizzeriatheken der Serie NEW SMART zeichnen sich durch die gekühlte Basis mit Innenabmessungen für GN 1/1, eine Arbeitsplatte aus Sardo-Granit mit rückwärtigen erhöhten Kanten von 160 mm Höhe und eine gekühlte Vitrine für GN-Behälter mit unabhängigem Kompressor aus, die mit einem geraden Glasregal ausgestattet ist. Die gekühlten Fast-Food Theken, ideal für die Zubereitung von Salaten und Sandwiches, haben die Tiefen von 700 und 800 mm, mit Innenabmessungen von GN 1/1 bzw. 40x60 cm. Sie sind mit einem Edelstahldeckel mit Dichtung und einer Arbeitsplatte aus Edelstahl oder Sardo-Granit ausgestattet.

Серия NEW SMART является новой серией разделочных столов для пиццерий и фаст-фудов с очень уменьшенными габаритными размерами. Стола для пиццерий NEW SMART имеют холодильное основание с внутренними размерами GN 1/1, рабочую поверхность из сардинского гранита с задними выступами высотой 160 мм и холодильную витрину с гастроремкостью, выносным узлом и стеклянной полкой. Холодильные столы для фаст-фуда идеально подходят для приготовления салатов и сэндвичей, могут иметь 2 или 3 дверцы и глубину 700 и 800 мм, внутренние размеры соответственно GN 1/1 и 40x60 см. Несущий элемент гастроремкости с охлаждением подходит для установки емкостей GN, оборудован крышкой из нержавеющей стали с прокладкой для идеального закрытия. Рабочие поверхности могут быть из нержавеющей стали или сардинского гранита.



GEWM®



Successful DETAILS

The NEW SMART version is the compact yet functional solution for small premises looking for preparation tables with small dimensions but optimal performance, with a large worktop and independent display cabinet for ingredients.

Erfolgsdetails

Die Version NEW SMART ist die kompakte, aber funktionale Lösung für kleine Lokalen, die Vorbereitungstheke kompakten abmessungen und optimalen Leistungen suchen, mit einer großzügigen Arbeitsplatte und einer unabhängigen Vitrine für Zutaten.

Успех в ДЕТАЛЯХ

Версия NEW SMART — это компактное, но функциональное решение для небольших помещений, которым нужны столы для приготовления небольших размеров, но с отличной производительностью, с большой столешницей и отдельным шкафом для демонстрации ингредиентов.



Compact and functional with internal GN 1/1 capacity, in the NEW SMART version.

Kompakt und funktional mit innenkapazität gn 1/1, in der version NEW SMART.

Компактное и функциональное решение, с внутренней емкостью GN 1/1, в НОВОЙ версии SMART.

Static refrigeration system, with forced ventilation to ensure uniform temperature in the room.

Statisches Kältesystem mit Zwangsbelüftung zur gewährleistung einer gleichmäßigen Temperatur im Kühlraum.

Статическая система охлаждения с принудительной вентиляцией, гарантирующая однородность температуры в камере.



Refrigerated display cabinet for GN 1/1 trays equipped with independent condensing unit in the NEW SMART line.

Gekühlte vitrine für gn 1/1-behälter mit unabhängiger kondensatoreinheit in der serie NEW SMART.

Холодильная витрина для GN-контейнеров, оснащенная встроенный автономный агрегат, в версии NEW SMART.

NEW SMART

The professional looking for a solution for his fast food, finds in NEW SMART FAST FOOD the perfect ally for the preparation of sandwiches and salads in a small space; in fact, the container holder is integrated into the granite or stainless steel worktop... GEMM refrigeration in "saladette" format!

Der Profi, der nach einer Lösung für sein Fast-Food-Restaurant sucht, findet in NEW SMART FAST FOOD den idealen Partner für die Zubereitung von Sandwiches und Salaten auf kleinem Raum. Die GN-Behälterablage ist nämlich in die Arbeitsplatte aus Granit oder Edelstahl integriert... die GEMM-Kühlung im „Saladette“-Format!

Профессионал, ищущий решение для своего фаст-фуда, найдет в NEW SMART FAST FOOD идеального союзника для приготовления сэндвичей и салатов в небольшом пространстве; фактически, контейнеры встроены в столешницу из гранита или нержавеющей стали... Холодильное оборудование GEMM в формате «саладетта»!

Stainless steel lid for the trays container closure, in the FAST FOOD version.

Edelstahldeckel für GN-Behälterablage in der FAST FOOD-Version.

Крышка из нержавеющей стали позволяет закрыть ингредиенты в версии FAST FOOD.



Trays container integrated into the worktop, indirect refrigeration (in the FAST FOOD version).

GN-Behälterablage in die Arbeitsplatte integriert, indirekte Kühlung (in der FAST FOOD-Version).

Контейнеры встроены в столешницу, не прямое охлаждение (в версии FAST FOOD).

THE COMPACT AND VERSATILE SOLUTION

DIE KOMPAKTE UND VIELSEITIGE LÖSUNG
КОМПАКТНОЕ И УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ



		GN pizza counters /GN Pizza - Theken/Стола Для Пиццы GN			
Model/Modell/Модель		SMR/12	SMR/16	SMR/16C	SMR/20C
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ))	cm	125x72x150	160x72x150	160x72x150	200x72x150
Doors Capacity Külfacher - Inhalt Вместимость двери	lt	230	350	230	350
Standard fitting (Shelves) Ausstattung (Ablagerost) Стандартная комплектация (Полки)	nr	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1
Containers capacity of display cabinet (pizzeria vers.) Inhalt der Kühlvitrine (Version für Pizzerien) Кол-во gastronormкостей холодильной витрины (исполнения для пиццерии)	nr	5 GN 1/3	7 GN 1/3	7 GN 1/3	9 GN 1/3
Containers capacity of holding element (fast food vers.) Kapazität des Behälterelement (Version für Fast-Food) Кол-во gastronormкостей несущего элемента (исполнения фаст-фуд)	nr	–	–	–	–
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность *	W	200 + 155	200 + 155	200 + 155	200 + 155
Cooling power Kühlunsmacht Мощность охлаждения *	W	362 + 280	362 + 280	362 + 280	362 + 280
Chamber internal temperature Innen temperatur Внутр. Температура (камера)	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Refr. display cabinet internal temperature Inneretemperatur der Kühlvitrine Внутр. Температура (витрина)	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290	R290	R290
Input voltage Anschlusswert Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5	5
Variants/Varianten/Варианты		(I) Stainless steel work top version - (G) Granite work top version (I) Version mit Arbeitsplatte aus Edelstahl - (G) Version mit Arbeitsplatte aus Granit (I) Версия с рабочей поверхностью из нержавеющей стали - (G) Версия с рабочей поверхностью из гранита			

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Испаритель -10°C конденсатор +45°C

NEW SMART

COUNTERS
GÄRTISCHE
БАЗЫ



Fast food counters /Fast - food - theken/Стола для фаст-фуда			
DEPTH.700		DEPTH.800	
SFF/712I (G)	SFF/716I (G)	SFF/815I (G)	SFF/820I (G)
125x72x104	160x72x104	150x82x107	202x82x107
230	350	360	540
2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 60x40	3 60x40
–	–	–	–
6 GN 1/4	9 GN 1/4	6 GN 1/3 + 1 GN 1/2	10 GN 1/2
160	160	160	160
145	145	145	185
+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
–	–	–	–
R290	R290	R290	R290
1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
5	5	5	5

Note/Hinweis/Nota

GN containers not included
GN Behälter sind nicht enthalten
Гастроемкости исключены



Tropicalized system
Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система



Radial bottom
Abgerundeter Boden
Закругленная нижняя часть

On request

Optional
По запросу



Wi-Fi supervision system
Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления



Refrigerated drawer set
with 2 drawers 1/2
Kühlschubladenblock mit 2 Schubladen 1/2
Набор холодильных ящиков из 2 ящиков 1/2

The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.
Der Hersteller behält sich das Recht für beliebige Produktänderungen ohne Vorankündigung vor.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделие без предварительного уведомления.



2025/09



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

