

BANCHI PIZZA

TABLES À PIZZA

MESAS
PARA PIZZAS

universal
display
new smart

GEWM

LA REFRIGERAZIONE di qualità in pizzeria





Sin dagli inizi della propria attività, GEMM è specializzata nella produzione di banchi per la preparazione della pizza. Nel tempo, il know-how acquisito le ha consentito di sviluppare soluzioni sempre all'avanguardia con particolare attenzione al lavoro del pizzaiolo. Così i banchi per pizzeria GEMM sono progettati per soddisfare tutte le esigenze del mercato e dotati di impianti refrigeranti appositamente studiati per garantire la perfetta conservazione delle palline di pizza. La modularità degli elementi componibili consente inoltre di realizzare banchi su richiesta del cliente, con innumerevoli soluzioni realizzative.

La réfrigération de qualité dans la pizzeria

Depuis le lancement de ses activités, GEMM est spécialisé dans la production de tables à pizza. Avec le temps, le savoir-faire acquis a permis de développer des solutions d'avantgarde avec une attention particulière pour le travail du pizzaiolo. Ainsi les tables à pizza GEMM sont conçues pour répondre à toutes les exigences du marché et sont équipées d'installations de réfrigération spécialement étudiées pour garantir la conservation parfaite des boules de pâte à pizza. La modularité des éléments composables permet en outre de réaliser des meubles sur mesure avec d'innombrables solutions.

La refrigeración de calidad en pizzerías

Desde el inicio de sus actividades, GEMM se especializa en la fabricación de mesas para la preparación de pizzas. A lo largo del tiempo, el conocimiento técnico adquirido le ha permitido desarrollar soluciones siempre a la vanguardia y atendiendo especialmente al trabajo del pizzero. De este modo, las mesas para pizzería GEMM están diseñadas para satisfacer todas las necesidades del mercado y están dotadas de sistemas refrigerantes estudiados específicamente para garantizar la conservación perfecta de los bollos de pizza. Además, los elementos modulares permiten producir mesas a pedido del cliente, con infinidad de soluciones de realización.

UNIVERSAL

La gamma di banchi componibili per pizzeria UNIVERSAL è stata studiata per soddisfare tutte le esigenze del pizzaiolo, con efficienza e qualità ineguagliabili.

La costruzione è interamente in acciaio inox, con fondo cella ad angoli arrotondati che permettono una facile pulizia ed il massimo dell'igiene. Le basi refrigerate sono adatte all'inserimento di cassette e griglie da cm 60x40 e sono dotate di sistema di refrigerazione statico/aspirato "HSS", un sistema brevettato che garantisce una perfetta uniformità di temperatura in cella, un buon livello di umidità relativa oltre ad una riduzione dei consumi.

I piani di lavoro sono in granito sardo, con profondità cm 82 dotati di alzatine posteriori H 16 cm per il sostegno della vetrina refrigerata portaingredienti.

Le cassettiere neutre sono dotate di cassette portapizze in plastica di serie. In dotazione: 2 coppie guide e 1 griglia per porta.

La gamme de comptoirs modulaires pour la pizzeria UNIVERSAL a été étudiée pour répondre à tous les besoins du maître «pizzaiolo», avec une efficacité et qualité inégalées.

La construction est entièrement réalisée en acier inox avec le fond interne de la cellule imprimé et arrondi pour en faciliter le nettoyage et l'hygiène. Les bases réfrigérées sont indiquées pour bacs et grilles de cm 60x40 et sont équipées de système de réfrigération statique/aspiré "HSS", un système breveté qui garantit une température uniforme, un très bon niveau d'humidité et aussi une réduction des consommations. Le plan de travail est en granit sarde avec profondeur cm 82 équipé avec dosserets à l'arrière, pour soutenir la vitrine porte-bacs. Les tiroirs neutres sont équipés standard avec des bacs porte-pizza en plastique. En dotation: deux paires de glissières et une grille cm 60x40 pour chaque porte.

La gama de mesas modulares para pizzería UNIVERSAL está estudiada para satisfacer todas las necesidades del pizzero, con eficiencia y calidad inigualables.

La construcción es completamente de acero inoxidable con ángulos redondeados en el fondo que facilitan la limpieza y maximizan la higiene. Las bases refrigeradas son aptas para colocar cajones y rejillas de 60x40 cm y están dotadas de un sistema de refrigeración estático / aspirado "HSS". Se trata de un sistema patentado que garantiza una perfecta uniformidad de temperatura en la cámara, un buen nivel de humedad relativa y una reducción del consumo. Encimera de trabajo de granito sardo, con 82 cm de profundidad y peto trasero de 16 cm de altura para sostener la vitrina refrigerada de ingredientes. Los módulos de cajones neutros están provistos de serie con cajas de plástico para pizzas. Se suministra en dotación: 2 pares de guías y 1 rejilla para puerta.



GEWM



DETTAGLI di successo

La cura nella progettazione, l'innovazione tecnologica, l'attenzione per il design e la scelta dei materiali, sono le caratteristiche che rendono la linea di banchi preparazione pizza UNIVERSAL leader nel mondo della pizzeria.

DÉTAILS de succès

Le soin dans la conception, l'innovation technologique, l'attention au design et au choix des matériaux sont les caractéristiques qui font de la gamme de comptoirs de préparation pizza UNIVERSAL un leader dans le monde des pizzerias.

Éxito en los DETALLES

El cuidado en el proyecto, la innovación tecnológica, la atención al diseño y la elección de los materiales son las características que hacen de la línea UNIVERSAL de mesas de preparación de pizza el líder en el mundo de las pizzerías.



Scocca realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 inclusa schiena e fondo esterno.

Coque réalisée entièrement en acier inoxydable AISI 304, dos et fond extérieur inclus.

Construcción de acero inoxidable AISI 304, parte trasera y fondo exterior incluidos.

Vetrina refrigerata portabacinelle dotata di unità condensatrice indipendente.

Vitrine réfrigérée porte bacs équipée d'unité de condensation indépendant.

Vitrina refrigerada de ingredientes equipada con unidad condensadora independiente.



Dettaglio variante vetro curvo installato su vetrina portabacinelle (a richiesta).

Détail variante verre courbé installé sur la vitrine porte-bacs (sur demande).

Detalle de la variante de cristal curvo instalado en la vitrina de ingredientes (a petición).



SISTEMA DI REFRIGERAZIONE STATICO /ASPIRATO "HSS" GARANTISCE:

- una perfetta uniformità di temperatura in cella
- un buon livello di umidità relativa
- riduzione dei consumi

LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION STATIQUE/ASPIRÉ "HSS" GARANTIT:

- une uniformité parfaite de la température dans la cellule
- un bon niveau d'humidité relative
- réduction des consommations

EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN "HSS" ESTÁTICO/ASPIRADO GARANTIZA:

- una perfecta uniformidad de temperatura en la cámara
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos

Grazie al sistema di refrigerazione e alla ventilazione, la circolazione dell'aria all'interno della cella è ottimale alla conservazione dell'impasto. Grâce au système de réfrigération et à la ventilation, la circulation de l'air à l'intérieur de la cellule est optimale pour la conservation de la pâte.

Gracias al sistema de refrigeración y a la ventilación, la circulación del aire dentro de la cámara es óptima para conservar la masa.



Cassettiere neutre con cassette pizza 60x40 completamente estraibili. Tiroirs neutres avec bacs porte pizza 60x40 entièrement extractibles.

Cajones neutros con cajas para pizza de 60x40 cm totalmente extraíbles.



Evaporatori protetti con trattamento in cataforesi e posizionati tra i vani. Evaporateurs positionnés entre les compartiments avec traitement de cataphorèse.

Evaporadores protegidos con tratamiento de cataforesis y colocados entre los compartimentos.

PER LA PREPARAZIONE E LA CONSERVAZIONE PERFETTA

POUR UNE PRÉPARATION ET CONSERVATION PARFAITES
PARA UNA PERFECTA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN



Modello/Modele/Modelo		PC/150C	PC/150
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	150x82x150	150x82x150
Capacità porte Capacité portes Capacidad puertas	lt	175	350
Dotazione (Griglie 60x40) Aménagement intérieur (Étagères 60x40) En dotación (Bandejas 60x40)	nr	1	2
Dotazione Cassette 60x40 Aménagement casettes porte-pizza 60x40 En dotación cajas 60x40	nr	7	–
Capacità bacinelle vetrina refrigerata Capacité bacs pour la vitrine réfrigérée Capacidad cubetas vitrina refrigerada	nr	6 GN 1/3	6 GN 1/3
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida *	W	260 + 155	260 + 155
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	410 + 145	410 + 145
Temperatura tavolo refrigerato Température intérieure de la base Temperatura mesa refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8
Temperatura vetrina refrigerata Température intérieure vitrine Temperatura vitrina refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8
Gas Gaz Gas		R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5
Nota/Note/Nota	Escluse bacinelle GN Bacs GN non incluses Cubetas GN excluidas		

* Evap. -10°C cond. +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



Scheda elettronica retropannello

Platine électronique positionnée à l'arrière du panneau
Tarjeta electrónica detrás del panel



Impianto tropicalizzato

Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggiato

Fond arrondi
Fondo achaflanado

A richiesta

Sur demande
A petición



Supervisione Wi-Fi da remoto

Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi



CRP/2

Cassettiera refrigerata 2 cassette 1/2

Set tiroir réfrigéré avec 2
tiroirs 1/2
Módulo de cajones
refrigerado 2 bandejas 1/2

PER LA PREPARAZIONE E LA CONSERVAZIONE PERFETTA

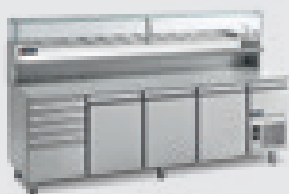
POUR UNE PRÉPARATION ET CONSERVATION PARFAITES
PARA UNA PERFECTA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN



Modello/Modele/Modelo		PC/215C	PC/215
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	215x82x150	215x82x150
Capacità porte Capacité portes Capacidad puertas	lt	350	525
Dotazione (Griglie 60x40) Aménagement intérieur (Étagères 60x40) En dotación (Bandejas 60x40)	nr	2	3
Dotazione Cassette 60x40 Aménagement casettes porte-pizza 60x40 En dotación cajas 60x40	nr	10	3
Capacità bacinelle vetrina refrigerata Capacité bacs pour la vitrine réfrigérée Capacidad cubetas vitrina refrigerada	nr	10 GN 1/3	10 GN 1/3
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida *	W	260 + 155	260 + 155
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	410 + 145	410 + 145
Temperatura tavolo refrigerato Température intérieure de la base Temperatura mesa refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8
Temperatura vetrina refrigerata Température intérieure vitrine Temperatura vitrina refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8
Gas Gaz Gas		R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5
Nota/Note/Nota	Escluse bacinelle GN Bacs GN non incluses Cubetas GN excluidas		

* Evap. -10°C cond. +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



Scheda elettronica retropannello

Platine électronique positionnée à l'arrière du panneau
Tarjeta electrónica detrás del panel



Impianto tropicalizzato

Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggiato

Fond arrondi
Fondo achaflanado

A richiesta

Sur demande
A petición



Supervisione Wi-Fi da remoto

Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi



CRP/2

Cassettiera refrigerata 2 cassette 1/2

Set tiroir réfrigéré avec 2
tiroirs 1/2

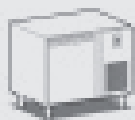
Módulo de cajones
refrigerado 2 bandejas 1/2

ELEMENTI COMPONENTI

ÉLÉMENTS MODULAIRES
ELEMENTOS NEUTROS COMPONENTES

BASI REFRIGERATE

BASES RÉFRIGÉRÉES
BASES REFRIGERADAS



TBP/09



TBP/10



TBP/15



TBP/16



TBP/20

BASI REFRIGERATE PREDISPOSTE

BASES RÉFRIGÉRÉES PRÉDISPOSÉES
BASES REFRIGERADAS SIN MOTOR



TBPN/07



TBPN/12



TBPN/18



TBPN/24

W	D	H
74	77	87
124		
179		
234		

CASSETTIERA NEUTRE PORTAPIZZE

TIROIRS NEUTRES PORTE PIZZA
CAJONES NEUTROS PARA PIZZAS



CPC/52



CPC/55



CPC/57

W	D	H
50	77	87

PIANI DI LAVORO IN GRANITO

PLANS DE TRAVAIL EN GRANIT
ENCIMERA DE TRABAJO DE GRANITO



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		

CASSETTIERA REFRIGERATA

TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

CAJONES REFRIGERADOS



CRP/2

MENSOLA IN VETRO DIRITTO

ÉTAGÈRE EN VERRE DROIT

ESTANTE DE CRISTAL RECTO



M1/..D

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

MENSOLA IN VETRO CURVO

ÉTAGÈRE EN VERRE COURBE

ESTANTE DE CRISTAL CURVO



M1/..

W	D	H
140	33	20
160		
180		
200		
215		
268		



DISPLAY

DISPLAY è una serie di vetrinette refrigerate, pensata per soddisfare tutte le esigenze di igiene e organizzazione del lavoro in pizzerie, fast food e ristoranti. Ideali per la preparazione della pizza, il servizio "breakfast", il self service o la guarnitura di dolci e gelato. Gli elementi refrigerati portabacinelle GN 1/1 sono disponibili nelle versioni con mensola in vetro curvo, mensola in vetro diritto, oppure senza mensola. Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI 304, vasche con angoli arrotondati adatte a contenere bacinelle GN 1/1 con altezza massima mm 150. La refrigerazione è prodotta da un fascio tubiero con controllo automatico della temperatura a mezzo teletermostato digitale e unità condensatrice incorporata.

DISPLAY est une série de petites vitrines réfrigérées, conçues pour satisfaire les exigences d'hygiène et l'organisation du travail en pizzeria, fast food et restaurants. Idéales pour la préparation de pizza, le service "breakfast" (petit déjeuner), le self-service ou la garniture de gâteaux et de glaces. Les éléments réfrigérés porte bacs GN 1/1 sont disponibles avec étagère en verre courbé, étagère en verre droit, ou bien sans étagère. Construction monocoque en acier inox AISI 304, cuves à coins arrondis adaptées à contenir les bacs GN 1/1 avec hauteur maximum mm 150. La réfrigération est produite par un faisceau tubulaire avec contrôle automatique de la température au moyen d'un téléthermostat digital et unité de condensation incorporée.

DISPLAY es una serie de vitrinas refrigeradas pensada para satisfacer todas las necesidades de higiene y organización del trabajo en pizzerías, comidas rápidas y restaurantes. Son ideales para la preparación de pizza, el servicio "breakfast", el self service o el servicio de postres y helado. Los elementos refrigerados para contenedores GN 1/1 son disponibles en las versiones con estante de cristal curvo, estante de cristal recto o bien sin estante. Fabricación monocasco de acero inoxidable AISI 304, cubos con ángulos redondeados internos aptos para recipientes GN 1/1 con 150 mm de altura máxima. El sistema de refrigeración utiliza la unidad condensadora incorporada y una batería de tubos, y un control digital para gestionar automáticamente la temperatura.



GEMM®



LE VETRINETTE DALLE MASSIME PRESTAZIONI

PETITES VITRINES DES PRESTATIONS ÉLEVÉES
LAS VITRINAS DE LAS MÁXIMAS PRESTACIONES

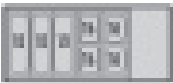


Modello/Modele/Modelo		VRPG/12S	VRPG/14S	VRPG/15S	VRPG/16S	VRPG/18S	VRPG/20S	VRPG/21S	VRPG/27S
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	125x37x24	140x37x24	150x37x24	160x37x24	180x37x24	200x37x24	215x37x24	268x37x24
Capacità Capacité Capacidad	lt	42	48	53	58	67	76	83	100
Capacità bacinelle Capacité bacs Capacidad cubetas	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
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida *	W	155							
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	145							
Temperatura Température Temperatura	°C	+2/+8							
Gas Gaz Gas		R290							
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz							
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5							
Nota/Note/Nota		Escluse bacinelle GN Bacs GN non incluses Cubetas GN excluidas							

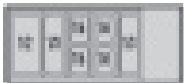
* Evap. -10°C cond. +45°C

Kit bacinelle inox 18/10 H 150

Kit bacs en acier inoxydable 18/10 H 150
Kit contenedores de acero inoxidable 18/10 H 150



KIT/12



KIT/14



KIT/15



KIT/16



KIT/18



KIT/20



KIT/21



KIT/27



MENSOLA IN VETRO DIRITTO

ÉTAGÈRE EN VERRE DROIT
ESTANTE DE CRISTAL RECTO

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



MENSOLA IN VETRO CURVO

ÉTAGÈRE EN VERRE COURBE
ESTANTE DE CRISTAL CURVO

W	D	H
140	33	20
160		
180		
200		
215		
268		

A richiesta

Sur demande
A petición



Supervisione Wi-Fi da remoto

Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi



Set piedini h 200

Set de pieds h 200
Set de patas h 200



Coppia supporti a muro

Paire de supports à mur
Par de soportes de pared



Predisposizione impianto remoto (valvola gas R134a)

Prédisposition pour groupe à distance (valve gas R134a)
Predisposición sistema remoto (válvula gas R134a)

NEW SMART

La serie NEW SMART è una nuova gamma di tavoli di preparazione per locali pizzerie e fast-food, con dimensioni di ingombro molto contenute. I banchi per pizzeria NEW SMART si caratterizzano per la base refrigerata con dimensioni interne GN 1/1, piano in granito sardo con alzatine posteriori h 160 mm e vetrina refrigerata portabacinelle con gruppo indipendente corredato di mensola in vetro diritto. I banchi refrigerati fast-food, ideali per la preparazione di insalate e panini, hanno profondità 700 e 800 mm, con dimensioni interne rispettivamente GN 1/1 e cm 40x60. Sono dotati di coperchio inox con guarnizione e piano di lavoro in acciaio inox o granito sardo.

La série NEW SMART est une nouvelle gamme de tables de préparation pour les pizzerias et fast-food, avec des dimensions très contenues. Les comptoirs pour pizzeria NEW SMART se caractérisent par la base réfrigérée avec des dimensions internes GN 1/1, plan de travail en granit sarde avec des dossierets postérieurs avec la hauteur de 16 cm et vitrine réfrigérée porte bacs avec un groupe indépendant équipé d'étagère en verre droit. Les comptoirs réfrigérés fast-food, idéaux pour la préparation de salades et de sandwiches, sont disponibles en profondeur de 700 et 800 mm, avec des dimensions internes GN 1/1 et 40 x 60 cm. Ils sont équipés avec un couvercle inox et joint pour une fermeture parfaite et plan de travail en acier inox ou bien en granit sarde.

La serie NEW SMART es una nueva gama de mesas de preparación para pizzerías y comidas rápidas de tamaño muy reducido. Las mesas para pizzería NEW SMART se caracterizan por la base refrigerada con dimensiones interiores GN 1/1, encimera de granito sardo con peto trasero de 160 mm de altura y vitrina refrigerada de ingredientes con motor independiente, y equipada con un estante de cristal recto. Las mesas refrigeradas para comida rápida, ideales para preparar ensaladas y bocadillos, tienen 700 y 800 mm de profundidad y, respectivamente, dimensiones interiores GN 1/1 y 40x60 cm. Están equipadas con tapa de acero inoxidable con burlete y encimera de trabajo de acero inoxidable o granito sardo.



GEWM®



DETTAGLI di successo

La versione NEW SMART è la soluzione compatta ma funzionale per i locali di piccole dimensioni che ricercano tavoli di preparazione dalle dimensioni contenute ma dalle prestazioni ottimali, con ampio piano di lavoro e vetrinetta portaingredienti indipendente.

DÉTAILS de succès

La version NEW SMART est la solution compacte mais fonctionnelle pour les petites locaux qui recherchent des tables de préparation de dimensions réduites mais d'excellentes performances, avec un grand plan de travail et une vitrine indépendante pour les ingrédients.

Éxito en los DETALLES

La versión NEW SMART es la solución compacta pero funcional para espacios pequeños que necesitan de mesas de preparación de dimensiones reducidas para prestaciones excelentes, con gran superficie de trabajo y vitrina independiente para ingredientes.

Sistema di refrigerazione statica, con ventilazione forzata per garantire uniformità di temperatura in camera.

Système de réfrigération statique, avec ventilation forcée pour garantir l'uniformité de la température dans la chambre.

Sistema de refrigeración estático, con ventilación forzada para garantizar la uniformidad de temperatura en la cámara.



Compatto e funzionale con capacità interne GN 1/1, nella versione NEW SMART.

Compact et fonctionnel avec capacité interne GN 1/1, dans la version NEW SMART.

Compacta y funcional con capacidad interna GN 1/1, en la versión NEW SMART.



Vetrina refrigerata portabacinelle GN dotata di unità condensatrice indipendente nella linea NEW SMART.

Vitrine réfrigérée porte-bacs GN équipée de unité de condensation indépendant dans la ligne NEW SMART.

Vitrina refrigerada para contenedores GN con unidad condensadora independiente en la línea NEW SMART.

NEW SMART

Il professionista alla ricerca di una soluzione per il suo fast food, trova in NEW SMART FAST FOOD il perfetto alleato per la preparazione di panini e insalate in poco spazio; il portabacinelle infatti è integrato nel piano di lavoro in granito oppure inox...la refrigerazione GEMM in formato "saladette"!

Le professionnel à la recherche d'une solution pour son fast food, trouvera dans NEW SMART FAST FOOD l'allié parfait pour la préparation de sandwichs et salades dans un espace réduit ; en effet le porte-bacs est intégré au plan de travail en granit ou inox... La réfrigération GEMM en format «saladette» !

El profesional que busque una solución para su restaurante de comida rápida encontrará en NEW SMART FAST FOOD el aliado perfecto para la preparación de sándwiches y ensaladas en un espacio reducido; de hecho, la vitrina para ingredientes está integrada en la encimera de granito o de acero inoxidable... ¡La refrigeración GEMM en formato «saladette»!

Coperchio in acciaio inox a chiusura del portabacinelle, nella versione FAST FOOD.

Couvercle en acier inoxydable pour fermer le porte-bacs, dans la version FAST FOOD.

Tapa de acero inoxidable para cerrar la vitrina refrigerada, en la versión FAST FOOD.



Portabacinelle integrato nel piano di lavoro, refrigerazione indiretta (nella versione FAST FOOD).

Porte-bacs intégré au plan de travail, réfrigération indirecte (dans la version FAST FOOD).

Vitrina refrigerada integrada en la encimera, refrigeración indirecta (en la versión FAST FOOD).

LA SOLUZIONE COMPATTA E VERSATILE

LA SOLUTION COMPACTE ET VERSATILE

LA SOLUCIÓN COMPACTA Y VERSÁTIL



Tavoli per pizzeria GN / Tables a pizza gastronorm / Mesas para pizzería GN

Modello/Modele/Modelo		SMR/12	SMR/16	SMR/16C	SMR/20C
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	125x72x150	160x72x150	160x72x150	200x72x150
Capacità porte Capacité portes Capacidad puertas	lt	230	350	230	350
Dotazione (Griglie) Aménagement intérieur (Étagères) En dotación (Bandejas)	nr	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1
Capacità bacinelle vetrina refrigerata Capacité bacs vitrine réfrigérée Capacidad cubetas vitrina refrigerada (PIZZERÍA)	nr	5 GN 1/3	7 GN 1/3	7 GN 1/3	9 GN 1/3
Capacità bacinelle elemento portabacinelle Capacité bacs élément port-bacs Capacidad cubetas elemento para contener cubetas (FASTFOOD)	nr	–	–	–	–
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida *	W	200 + 155	200 + 155	200 + 155	200 + 155
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	362 + 280	362 + 280	362 + 280	362 + 280
Temperatura tavolo refrigerato Température intérieure de la base Temperatura mesa refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Temperatura vetrina refrigerata Température intérieure vitrine Temperatura vitrina refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climatica		5	5	5	5
Varianti/Variantes/Variantes	(I) Versione con piano in acciaio inox - (G) Versione con piano in granito (I) Version plan de travail inox - (G) Version plan de travail en granit (I) Versión con encimera en acero inoxidable - (G) Versión con encimera en granito				

* Evap. -10°C cond. +45°C

NEW SMART

LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Tavoli fast food/Tables fast food /Mesas fast food

PROF.700		PROF.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

Nota/Note/Nota

Escluse bacinelle GN
Bacs GN non incluses
Cubetas GN excluidas



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggianto
Fond arrondi
Fondo achaflanado

A richiesta

Sur demande
A petición



Supervisione Wi-Fi da remoto
Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi



Cassettiera refrigerata 2 cassette 1/2
Set tiroir réfrigéré avec 2 tiroirs 1/2
Módulo de cajones refrigerado
2 bandejas 1/2

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.
El constructor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación al producto sin aviso alguno.



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

