

SPACE SPACE PLUS

ARMADI REFRIGERATI GASTRONOMIA

GEMM



SPACE - SPACE PLUS conservazione evoluta per la ristorazione contemporanea

Grazie a costanti investimenti in ricerca e sviluppo, GEMM progetta soluzioni refrigerate all'avanguardia per soddisfare le esigenze del mercato globale. Da questa visione nascono gli armadi frigoriferi e conservatori per gastronomia SPACE e SPACE PLUS, pensati per garantire massima efficienza e affidabilità, unendo un design essenziale e curato a una solida struttura.

La scelta della classe climatica 5 e delle caratteristiche di tropicalizzazione assicurano prestazioni costanti anche in un contesto di clima caldo e umido.

I sistemi refrigeranti ad alta efficienza preservano la freschezza, la qualità e le proprietà organolettiche degli alimenti nel tempo. Inoltre, l'impiego del gas naturale R290 consente un significativo risparmio energetico e una riduzione delle emissioni, nel pieno rispetto dell'ambiente.

SPACE 12/19

SPACE PLUS 20/31

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Gli armadi per gastronomia SPACE e SPACE PLUS, disponibili in una vasta gamma che offre molteplici possibilità e varianti, rispondono perfettamente alle attuali esigenze del mercato, sempre più orientato verso soluzioni di refrigerazione efficienti, affidabili e a basso consumo energetico.

Progettati per garantire prestazioni elevate e massimo controllo della temperatura, godono di una serie di caratteristiche che li rendono ideali anche nei contesti più esigenti:

- Isolamento termico ottimale grazie a poliuretano ad alta densità e spessore, privi di HCFC
- Impianti refrigeranti di ultima generazione, ad alta efficienza energetica
- Pannello di controllo digitale touch, per una gestione semplice, intuitiva e precisa
- Serratura a chiave fornita di serie su tutte le versioni, per maggiore sicurezza
- Illuminazione interna a LED, esclusiva della linea SPACE PLUS, per una visibilità ottimale

SPACE - SPACE PLUS: 2 linee un solo standard di eccellenza

SUPERVISIONE WI-FI
GEMM CLOUD
(A RICHIESTA)

GUARNIZIONI
FACILMENTE
RIMOVIBILI

CORNICE PORTA
RISCALDATA (BT)

VENTILATORI
ELETTRONICI
A BASSO CONSUMO
ENERGETICO

PREDISPOSIZIONE
PER INSTALLAZIONE
SU RUOTE, PIEDINI
O ZOCCOLO

RAL
PERSONALIZZABILE
(A RICHIESTA)

INTERNI STAMPATI
(SPACE PLUS)

EVAPORATORE
VERNICIATO
ANTICORROSIONE
IN CATAFORESI

GAS R290/R600

GEMM®





MASSIMA AFFIDABILITÀ per ogni esigenza di conservazione

Gli armadi refrigerati gastronomia GEMM sono progettati per garantire una conservazione sicura, precisa e igienica degli alimenti, anche nelle condizioni di lavoro più intense, perfetti per cucine professionali, gastronomie, laboratori e mense.



Gastronomia



Surgelati



Latticini



Bevande



Carni
e Pesce



Ortaggi
e Frutta



Pronti
e Semilavorati

PIÙ CONTROLLO, meno sprechi, più qualità

Con gli armadi GEMM ottimizzi la gestione del freddo: conservazione più efficace e sicura, riduzione degli sprechi e migliore organizzazione del lavoro. Grazie all'impiego di materiali di alta qualità e a soluzioni tecniche avanzate quali: l'isolamento rinforzato, il gas refrigerante naturale R290, il termostato digitale smart, il monitoraggio costante tramite Wi-Fi (a richiesta) e la classe energetica A (XPN/70), questi armadi rappresentano una scelta strategica per chi punta su efficienza, sostenibilità e risparmio energetico.



Ottimizzazione
degli acquisti



Risparmio
energetico



Monitoraggio
costante
(a richiesta)



Incremento
dei profitti

GEMM®



Con GEMM CLOUD, la tua cucina è sempre connessa, efficiente e all'avanguardia.
La piattaforma smart che ti permette di controllare e gestire tutte le attrezzature GEMM da remoto, in modo semplice e immediato, monitorando costantemente i processi, ricevendo notifiche e report HACCP in tempo reale.

ESSENZIALITÀ E AFFIDABILITÀ per ogni ambiente di lavoro



Gli armadi refrigerati per gastronomia rappresentano il cuore della conservazione professionale. Perfetti per conservare carne, pesce, verdure, latticini, piatti pronti e semilavorati, questi armadi assicurano una gestione del freddo precisa e continua, preservando qualità, freschezza e sicurezza degli alimenti.



SPACE



Gli armadi refrigerati della serie SPACE sono progettati secondo criteri di essenzialità e affidabilità, per offrire prestazioni elevate in ogni contesto professionale. La struttura monoscocca è realizzata internamente in acciaio inox con isolamento da 60 mm (80 mm nella versione Roll-in), ottenuto tramite iniezione di resine poliuretaniche ad alta densità, esenti da HCFC. Il circuito frigorifero utilizza il gas ecologico R290, a basso impatto ambientale e ad alta efficienza energetica, nel pieno rispetto delle normative più recenti. L'interno della cella è studiato per agevolare le operazioni di pulizia grazie al fondo arrotondato, mentre piedini e struttura reggigriglie, anch'essi in acciaio inox, assicurano solidità e durata nel tempo. La porta autochiudente è dotata di guarnizione magnetica ad incastro, facilmente removibile e sostituibile in caso di usura. L'impianto frigorifero monoblocco consente di sfruttare completamente lo spazio interno, garantendo al tempo stesso una refrigerazione uniforme e costante. L'impianto frigorifero tropicalizzato, potente e silenzioso, assicura alte prestazioni anche in ambienti con temperature elevate. Il controllo delle funzioni avviene tramite un moderno display touch da 2.8", con visualizzazione digitale, intuitivo e completo. Il sistema integra lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, rendendo il funzionamento pratico e continuo.

ISOLAMENTO 60 mm	COPPIE GUIDA CON CREMAGLIERE	PASSO GRIGLIE 65 mm 19 POSIZIONI	REFRIGERAZIONE VENTILATA
PORTE IN VETRO (CLASSE CL. 4)	SERRATURA DI SERIE	CONVOGLIATORE D'ARIA	CLASSE CLIMATICA 5
SBRINAMENTO AUTOMATICO	PORTE AUTOCHIUDENTI	PREDISPOSIZIONE PER IMPIANTO CO ₂ (A RICHIESTA)	SISTEMA SUPERVISIONE WI-FI (A RICHIESTA)

Armadi GN 2/1

Temperatura positiva - Temperatura negativa



EFN/01

EFB/01

WxDxH (cm) 72x81x209
Capacità (l) 700
Temperatura -2/+8°C



EFNV/01

WxDxH (cm) 72x80x209
Capacità (l) 700
Temperatura +2/+10°C



EFN/02

EFB/02

WxDxH (cm) 144x81x209
Capacità (l) 1400
Temperatura -2/+8°C



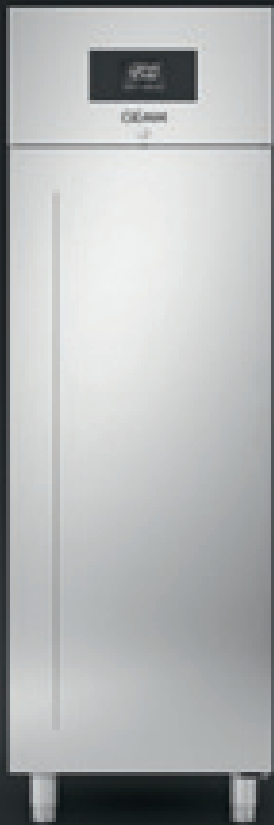
EFNV/02

WxDxH (cm) 144x80x209
Capacità (l) 1400
Temperatura +2/+10°C



Armadi GN 2/1 “Slim” e per carrelli

Temperatura positiva - Temperatura negativa



SFN/01 SFB/01

WxDxH (cm)	64x72x209
Capacità (l)	450
Temperatura	Temperatura
-2/+8°C	-18/-21°C



RIN/01 RIN/01P

WxDxH (cm)	102x117x227
Capacità (l)	1400
Temperatura	Temperatura
+2/+10°C	+2/+10°C



RIB/01 RIB/01P

WxDxH (cm)	102x117x235
Capacità (l)	1400
Temperatura	Temperatura
-18/-21°C	-18/-21°C





La circolazione dell'aria è studiata per garantire uniformità di temperatura su ogni ripiano. Il flusso costante e omogeneo preserva la freschezza dei prodotti e assicura condizioni di conservazione ottimali.



All'interno della cella, sono integrate cremagliere laterali che permettono il posizionamento delle griglie su 19 posizioni, con un passo di 65 mm.

SPACE PLUS



Gli armadi refrigerati e conservatori della serie SPACE PLUS sono progettati per soddisfare le esigenze più avanzate della ristorazione professionale, con un perfetto equilibrio tra solidità costruttiva, efficienza e tecnologia. Costruiti internamente in acciaio inox, con fianchi interni stampati in AISI 304, sono isolati con resine poliuretaniche ad alta densità, prive di HCFC e assicurano prestazioni costanti e lunga durata nel tempo. Il circuito frigorifero utilizza il gas ecologico R290, una soluzione sostenibile e altamente efficiente dal punto di vista energetico. Tra i punti di forza della serie spicca l'isolamento spessore 80 mm, che garantisce un'ottima conservazione del freddo e contribuisce a ridurre i consumi energetici. Il gruppo frigorifero monoblocco consente di sfruttare appieno lo spazio interno, offrendo una refrigerazione ventilata omogenea. L'impianto frigorifero tropicalizzato, potente e silenzioso, garantisce affidabilità anche in ambienti ad alte temperature. Il sistema di controllo è gestito da un moderno display touch da 2.8" con visualizzazione digitale, intuitivo e preciso. Completano la dotazione lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica della condensa, per un funzionamento pratico e senza interruzioni.

- | | | | |
|---|------------------------------|--|--|
| ISOLAMENTO 80 mm
(90 mm XPN/70 XPB/70) | INTERNI
STAMPATI AISI 304 | PASSO GRIGLIE 55 mm
24 POSIZIONI | REFRIGERAZIONE
VENTILATA |
| PORTE IN VETRO
(CLASSE CL. 4) | SERRATURA
E LUCE LED | CONVOGLIATORE
D'ARIA MAGGIORATO | CLASSE
CLIMATICA 5 |
| SBRINAMENTO
AUTOMATICO | PORTE
AUTOCHIUDENTI | PREDISPOSIZIONE
PER IMPIANTO CO ₂
(A RICHIESTA) | SISTEMA
SUPERVISIONE WI-FI
(A RICHIESTA) |

Armadi GN 2/1 con interni stampati

Temperatura positiva - Temperatura negativa



XFN/70

XFB/70

WxDxH (cm)
Capacità (l)

70x89x209
700

Temperatura
-2/+8°C

Temperatura
-18/-21°C



XFN/71

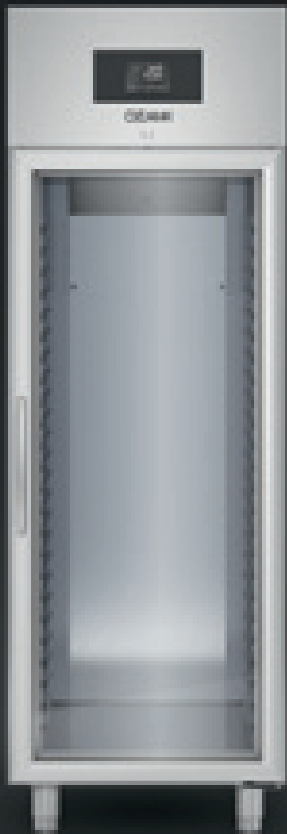
XFB/71

WxDxH (cm)
Capacità (l)

70x89x209
700

Temperatura
-2/+8°C

Temperatura
-18/-21°C



XFNV/70

XFBV/70

WxDxH (cm)
Capacità (l)

70x86,5x209
700

Temperatura
+2/+10°C

Temperatura
-18/-21°C



XFI/70



WxDxH (cm)
Capacità (l)

70x89x209
700

Temperatura
-4/+4°C



Armadi GN 2/1 con interni stampati

Temperatura positiva - Temperatura negativa



XFN/140

XFB/140

WxDxH (cm)
Capacità (l)

139x89x209
1400

Temperatura
-2/+8°C

Temperatura
-18/-21°C



XFN/142

XFB/142

WxDxH (cm)
Capacità (l)

139x89x209
1400

Temperatura
-2/+8°C



XFNV/140

XFBV/140

WxDxH (cm)
Capacità (l)

139x86,5x209
1400

Temperatura
+2/+10°C

Temperatura
-18/-21°C



XFI/140



WxDxH (cm)
Capacità (l)

139x89x209
lt 1400

Temperatura
-4/+4°C



Armadi GN 2/1 combinati e in classe A

Temperatura positiva - Temperatura negativa



XFC/70

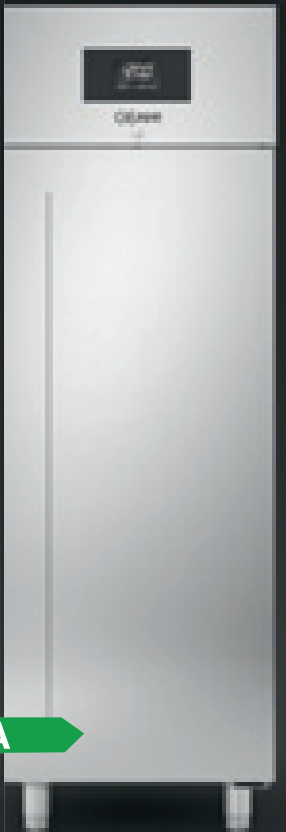
WxDxH (cm)
Capacità (l)
Temperatura
-2/+8°C -2/+8°C



XFC/75

70x89x209
350+300
Temperatura
-2/+8°C -18/-21°C





CLASSE A

XPN/70

WxDxH (cm)
Capacità (l)
Temperatura
-2/+8°C



CLASSE B

XPB/70

72x91x209
700
Temperatura
-18/-21°C





All'interno della cella, sono presenti i fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304, che permettono il posizionamento delle griglie su 24 posizioni, con un passo di 55 mm.



Il convogliatore dell'aria maggiorato rispetto alla versione SPACE, oltre a garantire una refrigerazione più omogenea anche in condizioni di carico elevato, contribuisce a migliorare l'efficienza energetica e a ridurre i tempi di recupero della temperatura dopo l'apertura delle porte, rendendo gli armadi SPACE PLUS ancora più prestanti.



Disponibile anche in Classe Energetica A, l'armadio con interni stampati, unisce massima efficienza e prestazioni elevate.



La soluzione ideale per chi cerca sostenibilità, massima igiene e un design semplice ed elegante.

