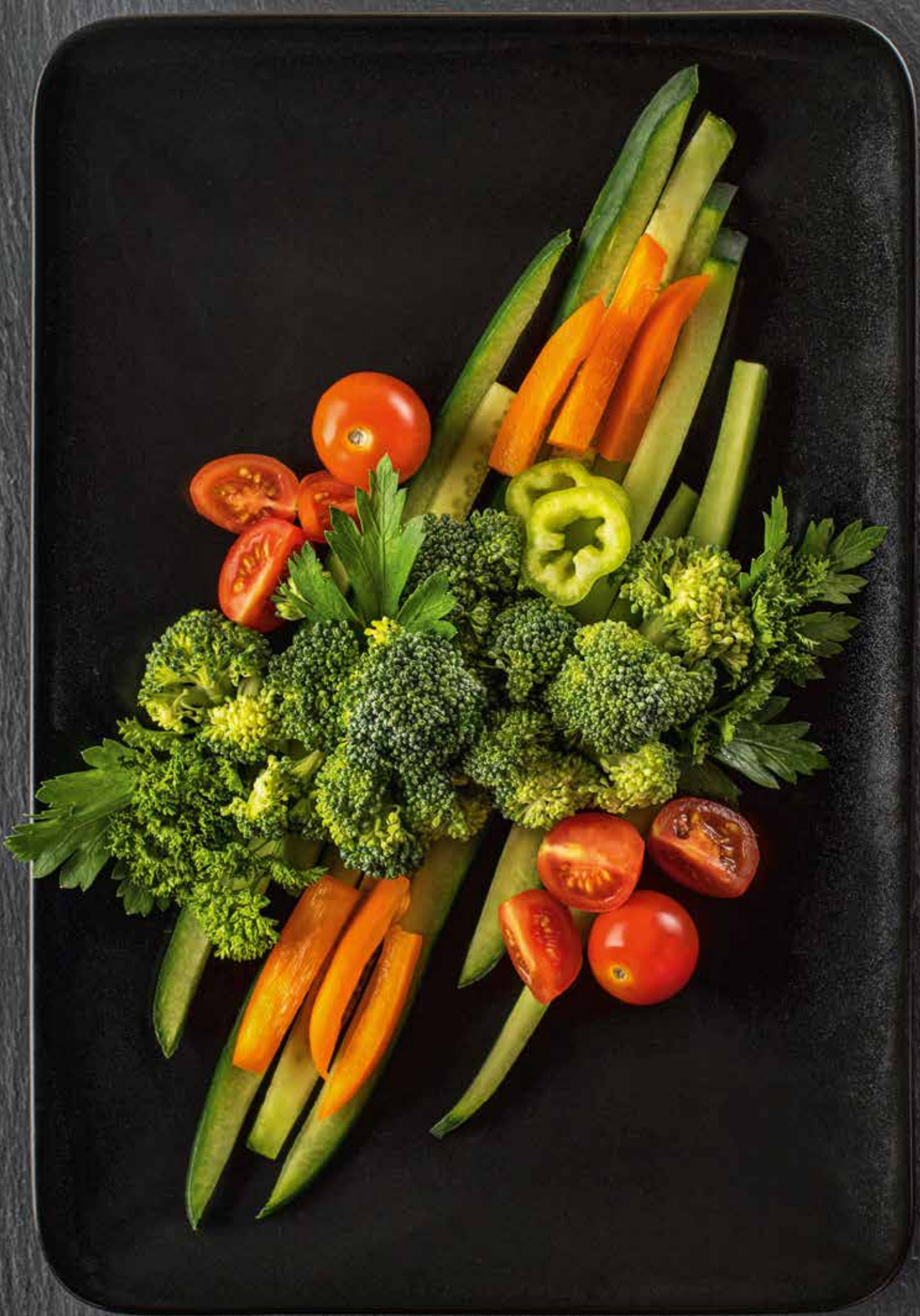


SPACE SPACE PLUS

KÜHLSCHRÄNKE FÜR DIE GASTRONOMIE

GEMM



SPACE - SPACE PLUS

Fortschrittliche Lagerung für die moderne Gastronomie

Dank kontinuierlicher Investitionen in Forschung und Entwicklung konzipiert GEMM hochmoderne Kühllösungen, um den Anforderungen des globalen Marktes gerecht zu werden. Aus dieser Vision entstehen die Kühl- und Tiefkühlschränke für die Gastronomie SPACE und SPACE PLUS, die für maximale Effizienz und Zuverlässigkeit ausgelegt sind und dabei ein klares, durchdachtes Design mit einer soliden Konstruktion verbinden.

Die Wahl der Klimaklasse 5 sowie spezielle Tropikalisierungsmerkmale gewährleisten konstante Leistungsfähigkeit auch unter heißen und feuchten Klimabedingungen.

Hocheffiziente Kühleysteme bewahren Frische, Qualität und organoleptische Eigenschaften der Lebensmittel über lange Zeit. Darüber hinaus ermöglicht der Einsatz des natürlichen Kältemittels R290 eine deutliche Energieeinsparung und eine Reduzierung der Emissionen – im vollen Einklang mit dem Umweltschutz.

SPACE 12/19

SPACE PLUS 20/31

BESONDERE MERKMALE

Die Gastronomiekühlschränke SPACE und SPACE PLUS sind in einem breiten Sortiment mit zahlreichen Ausführungen und Varianten erhältlich und erfüllen optimal die aktuellen Marktanforderungen, die zunehmend auf effiziente, zuverlässige und energiearme Kühllösungen ausgerichtet sind.

Sie wurden entwickelt, um hohe Leistungen und eine präzise Temperaturkontrolle zu gewährleisten, und verfügen über eine Reihe von Eigenschaften, die sie auch für anspruchsvollste Einsatzbereiche ideal machen:

- Optimale Wärmedämmung durch hochdichtes, H-FCKW-freies Polyurethan mit großer Materialstärke
- Kühltssysteme der neuesten Generation mit hoher Energieeffizienz
- Digitales Touch-Bedienfeld für einfache, intuitive und präzise Bedienung
- Serienmäßiges Türschloss mit Schlüssel bei allen Ausführungen für erhöhte Sicherheit
- Innenbeleuchtung, exklusiv für die SPACE PLUS-LINIE, für optimale Sichtbarkeit

SPACE - SPACE PLUS: Zwei Linien, ein einziger Exzellenzstandard

WI-FI-ÜBERWACHUNG
GEMM CLOUD
(AUF ANFRAGE)

ENERGIESPARENDE
ELEKTRONISCHE
VENTILATOREN

GEPRÄGTE SICKEN
(SPACE PLUS)

LEICHT ABNEHMBARE
DICHTUNGEN

VORRÜSTUNG
FÜR INSTALLATION AUF
ROLLEN, FÜSSEN
ODER SÖCKEL

KATAFORETISCH
LACKIERTER
VERDAMPFER MIT
KORROSIONSSCHUTZ

BEHEIZTER TÜRRAHMEN
(BT)

RAL-FARBE
KUNDENSPEZIFISCH
(AUF ANFRAGE)

GAS R290/R600

GEMM®





MAXIMALE ZUVERLÄSSIGKEIT für jeden Bedarf der Lagerung

Die Gastronomie-Kühlschränke von GEMM sind darauf ausgelegt, eine sichere, präzise und hygienische Lagerung von Lebensmitteln zu gewährleisten – auch unter intensivsten Arbeitsbedingungen. Ideal für professionelle Küchen, Feinkostbetriebe, Produktionslabore und Großküchen.



Gastronomie



Tiefkühlprodukte



Milchprodukte



Getränke



Fleisch
und Fisch



Gemüse
und Früchte



Fertige
und halbfertige
Produkte foods

MEHR KONTROLLE, weniger Abfall, mehr Qualität

Mit den GEMM-Kühlschränken optimieren Sie Ihr Kältemanagement: effektivere und sicherere Lagerung, weniger Lebensmittelverschwendung und eine bessere Arbeitsorganisation. Dank des Einsatzes hochwertiger Materialien und fortschrittlicher technischer Lösungen wie verstärkter Isolierung, dem natürlichen Kältemittel R290, dem smarten digitalen Thermostat, der optionalen Wi-Fi-Überwachung sowie der Energieeffizienzklasse A (XPN/70) stellen diese Kühlschränke eine strategische Wahl für alle dar, die auf Effizienz, Nachhaltigkeit und Energieeinsparung setzen.



Optimierung
der Warenbeschaffung



Energieeinsparung



Ständige
Überwachung
(auf Anfrage)



Gewinnsteigerung



Mit GEMM CLOUD ist Ihre Küche immer vernetzt, effizient und auf dem neuesten Stand der Technik. Die intelligente Plattform, mit der Sie alle GEMM-Geräte einfach und unmittelbar aus der Ferne steuern und verwalten können, indem Sie die Prozesse kontinuierlich überwachen und HACCP-Benachrichtigungen und -Berichte in Echtzeit erhalten.

ESSENZIALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT für jede Arbeitsumgebung



Gastronomie-Kühlschränke bilden das Herzstück der professionellen Lebensmittelkonservierung. Ideal für die Lagerung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Milchprodukten, Fertiggerichten und Halbfabrikaten gewährleisten diese Schränke ein präzises und kontinuierliches Kältemanagement und bewahren Qualität, Frische und Lebensmittelsicherheit.



SPACE



Die Kühlschränke der SPACE-Serie sind nach den Grundsätzen von Essenzialität und Zuverlässigkeit konzipiert, um in jedem professionellen Umfeld hohe Leistungen zu bieten. Die Monoblock-Konstruktion ist innen aus Edelstahl ausgeführt und verfügt über eine 60 mm starke Isolierung (80 mm in der Roll-in-Version), die durch Einspritzung hochdichter, H-FCKW-freier Polyurethanharze hergestellt wird. Der Kältekreislauf verwendet das umweltfreundliche Kältemittel R290 mit geringer Umweltbelastung und hoher Energieeffizienz und entspricht vollständig den neuesten gesetzlichen Vorgaben. Der Innenraum ist dank des abgerundeten Bodens auf einfache Reinigungsarbeiten ausgelegt, während Füße und Auflagestruktur für Roste – ebenfalls aus Edelstahl – für Stabilität und Langlebigkeit sorgen. Die selbstschließende Tür ist mit einer magnetischen Steckdichtung ausgestattet, die bei Verschleiß leicht entnommen und ersetzt werden kann. Die monoblockartige Kälteanlage ermöglicht eine vollständige Nutzung des Innenraums und gewährleistet zugleich eine gleichmäßige und konstante Kühlung. Die tropikalisierte, leistungsstarke und leise Kälteanlage garantiert auch bei hohen Umgebungstemperaturen hohe Performance. Die Funktionssteuerung erfolgt über ein modernes 2,8"-Touchdisplay mit digitaler Anzeige, das intuitiv und übersichtlich gestaltet ist. Das System verfügt über eine automatische Abtauung sowie eine automatische Verdunstung des Kondenswassers und ermöglicht dadurch einen praktischen, unterbrechungsfreien Betrieb.

ISOLIERUNG
60 MM

FÜHRUNGSPAARE
MIT ZAHNSTANGENS

ROSTABSTAND
65 MM – 19 POSITIONEN

UMLUFTKÜHLUNG

GLASTÜREN
(KLIMAKLASSE 4)

SERIENMÄßIGES
TÜRSCHLOSS

LUFTLEITKANAL

KLIMAKLASSE 5

AUTOMATISCHE
ABTAUUNG

SELBSTSCHLIEßENDE
TÜREN

VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KÄLTEANLAGE
(AUF ANFRAGE)

WI-FI-ÜBERWACHUNGS
SYSTEM
(AUF ANFRAGE)

Schränke GN 2/1

Positive Temperatur - Negative Temperatur



EFN/01

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



EFN/01

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



EFB/01

72x81x209
700

Temperatur
-18/-21°C



EFN/02

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



EFB/02

144x81x209
1400

Temperatur
-18/-21°C



EFN/02

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+10°C



EFB/02

144x80x209
1400

Temperatur
-18/-21°C



Schränke GN 2/1 „Slim“ und für Wagen

Positive Temperatur - Negative Temperatur



SFN/01	SFB/01
--------	--------

BxTxH (cm)	64x72x209
Kapazität (l)	450
Temperatur	Temperatur
-2/+8°C	-18/-21°C



RIN/01	RIN/01P
--------	---------

BxTxH (cm)	102x117x227
Kapazität (l)	1400
Temperatur	Temperatur
+2/+10°C	+2/+10°C



RIB/01	RIB/01P
--------	---------

BxTxH (cm)	102x117x235
Kapazität (l)	1400
Temperatur	Temperatur
-18/-21°C	-18/-21°C





Die Luftzirkulation ist so ausgelegt, dass auf jeder Ebene eine gleichmäßige Temperatur gewährleistet wird. Der konstante und homogene Luftstrom bewahrt die Frische der Produkte und sorgt für optimale Lagerbedingungen.



Im Innenraum sind seitliche Zahnstangenschielen integriert, die die Positionierung der Roste in 19 Positionen mit einem Rastermaß von 65 mm ermöglichen.

SPACE PLUS



Die Kühl- und Tiefkühlsschränke der SPACE PLUS-Serie wurden entwickelt, um die anspruchsvollsten Anforderungen der professionellen Gastronomie zu erfüllen und dabei ein perfektes Gleichgewicht zwischen konstruktiver Solidität, Effizienz und Technologie zu bieten. Die Innenkonstruktion aus Edelstahl mit geformten Innenwänden aus AISI 304 ist mit hochdichten, H-FCKW-freien Polyurethanharzen isoliert und gewährleistet dauerhaft konstante Leistung sowie eine lange Lebensdauer. Der Kältekreislauf arbeitet mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290 – einer nachhaltigen und besonders energieeffizienten Lösung. Zu den herausragenden Merkmalen der Serie zählt die 80-mm-Isolierung, die eine exzellente Kältespeicherung sicherstellt und zur Reduzierung des Energieverbrauchs beiträgt. Das monoblockartige Kälteaggregat ermöglicht eine optimale Nutzung des Innenraums und sorgt für eine gleichmäßige Umluftkühlung. Die tropikalisierte, leistungsstarke und leise Kälteanlage garantiert zuverlässigen Betrieb auch bei hohen Umgebungstemperaturen. Die Steuerung erfolgt über ein modernes 2,8" - Touchdisplay mit digitaler Anzeige, das eine intuitive und präzise Bedienung erlaubt. Abgerundet wird die Ausstattung durch die automatische Abtauung und die automatische Verdunstung des Kondenswassers für einen praktischen, unterbrechungsfreien Betrieb.

ISOLIERUNG 80 MM
(90 MM XPN/70 XPB/70)

GEPRÄGTE SICKEN
AISI 304

ROSTABSTAND
55 MM – 24 POSITIONEN

UMLUFTKÜHLUNG

GLASTÜREN
(KLIMAKLASSE 4)

SCHLOSS
UND LED-INNEN-
BELEUCHTUNG

VERGRÖßERTER
LUFTLEITKANAL

KLIMAKLASSE 5

AUTOMATISCHE
ABTAUUNG

SELBSTSCHLIEßENDE
TÜREN

VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KÄLTEANLAGE
(AUF ANFRAGE)

WI-FI-ÜBERWACHUNGS
SYSTEM
(AUF ANFRAGE)

GN 2/1 - Schränke mit geprägten Sicken

Positive temperatur - Negative Temperatur



XFN/70

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



XFB/70

70x89x209
700

Temperatur
-18/-21°C



XFN/71

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



XFB/71

70x89x209
700

Temperatur
-18/-21°C



XFN/70

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
+2/+10°C



XFBV/70

70x86,5x209
700

Temperatur
-18/-21°C



XFI/70

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-4/+4°C



70x89x209
700

GN 2/1 - Schränke mit geprägten Sicken

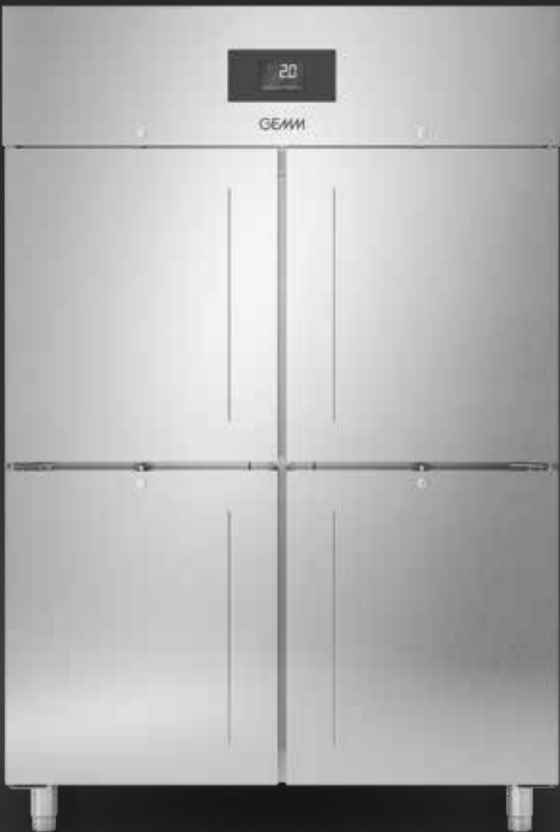
Positive temperatur - Negative Temperatur



XFN/140

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



XFB/140

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

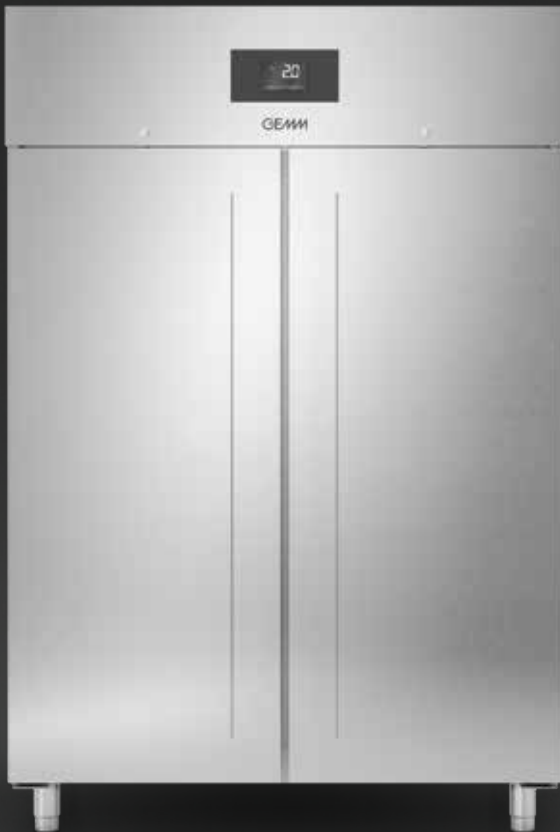
Temperatur
-18/-21°C



XFN/142

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



XFBV/140

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-18/-21°C



XFBV/140

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
+2/+10°C

139x86,5x209
1400

Temperatur
-4/+4°C



XFI/140

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-4/+4°C



139x89x209
lt 1400

GN-2/1-Schränke kombiniert und in Energieklasse A

Positive Temperatur - Negative Temperatur



XFC/70

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C -2/+8°C



XFC/75

70x89x209
350+300

Temperatur
-2/+8°C -18/-21°C



CLASS A

XPN/70

BxTxH (cm)
Kapazität (l)

Temperatur
-2/+8°C



CLASS B

XPB/70

72x91x209
700

Temperatur
-18/-21°C





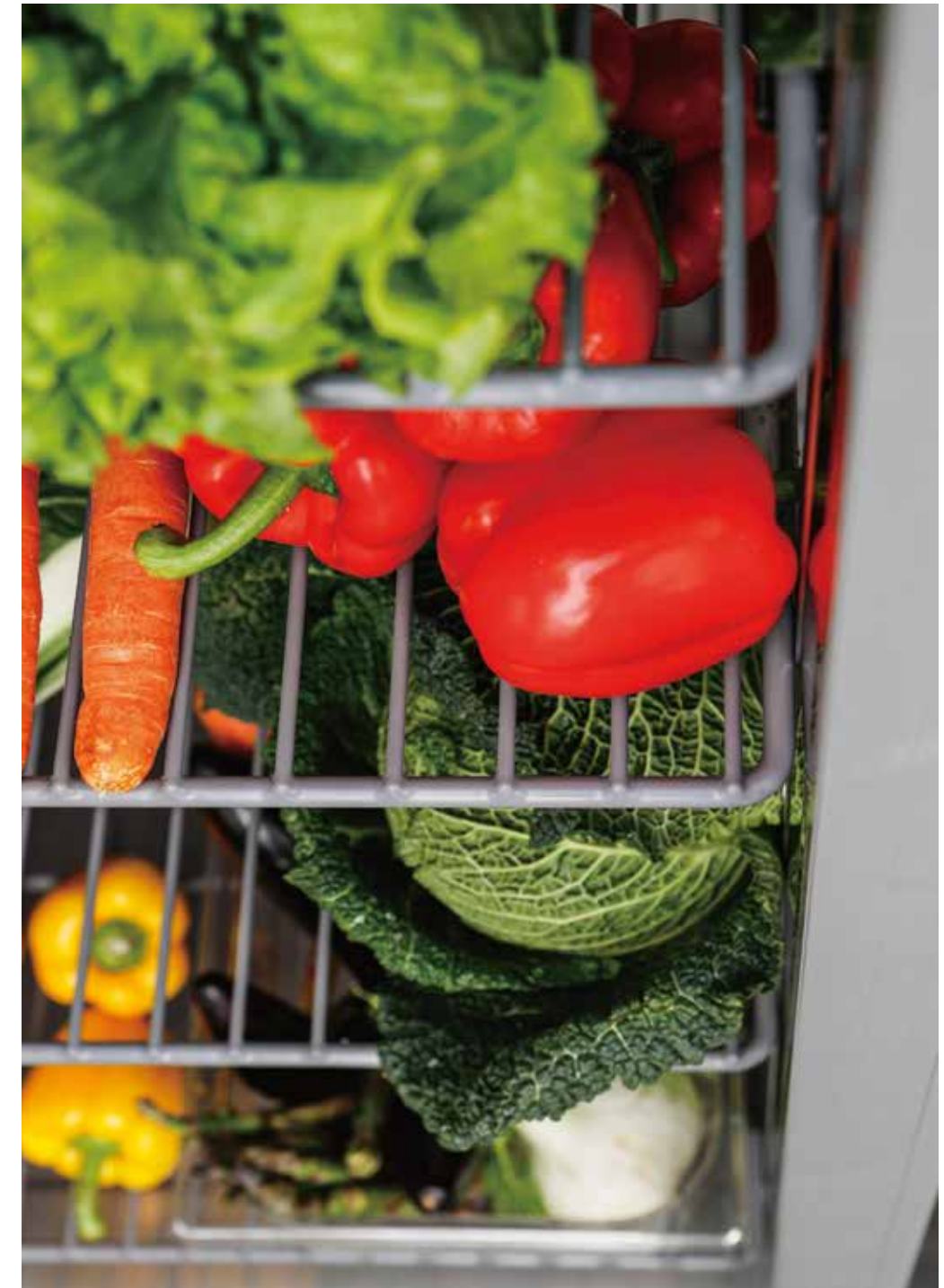
Im Innenraum der Zelle sind geprägten Sicken aus Edelstahl AISI 304 integriert, die die Positionierung der Roste in 24 Positionen mit einem Rastermaß von 55 mm ermöglichen.



Der im Vergleich zur SPACE-Version vergrößerte Luftleitkanal sorgt nicht nur für eine noch gleichmäßigere Kühlung – auch bei hoher Beladung –, sondern trägt auch zur Steigerung der Energieeffizienz bei und verkürzt die Temperaturerholungszeiten nach dem Öffnen der Türen. Dadurch werden die SPACE PLUS-Schränke nochmals leistungsfähiger.



Der Schrank mit geprägten Sicken ist zudem auch in Energieeffizienzklasse A erhältlich und vereint höchste Effizienz mit exzellenter Leistung.



Die ideale Lösung für alle, die Nachhaltigkeit, maximale Hygiene sowie ein klares und elegantes Design suchen.



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

