

# SPACE SPACE PLUS

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GASTRONOMIE

GEMM



# SPACE - SPACE PLUS conservation évoluée pour la restauration contemporaine

Grâce à des investissements constants dans la recherche et le développement, GEMM conçoit des solutions réfrigérées de pointe pour répondre aux besoins du marché mondial. De cette vision naissent les armoires frigorifiques et les congélateurs pour la gastronomie SPACE et SPACE PLUS, conçus pour garantir une efficacité et une fiabilité maximales, alliant un design essentiel et soigné à une structure solide.

Le choix de la classe climatique 5 et des caractéristiques de tropicalisation assurent des performances constantes même dans un contexte de climat chaud et humide.

Les systèmes de réfrigération à haute efficacité préservent la fraîcheur, la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments au fil du temps. De plus, l'utilisation du gaz naturel R290 permet des économies d'énergie significatives et une réduction des émissions, dans le plein respect de l'environnement.

SPACE 12/19

SPACE PLUS 20/31



# CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

Les armoires pour la gastronomie SPACE et SPACE PLUS, disponibles dans une large gamme qui offre de nombreuses possibilités et variantes, répondent parfaitement aux besoins actuels du marché, de plus en plus orienté vers des solutions de réfrigération efficaces, fiables et à faible consommation d'énergie.

Conçues pour garantir des performances élevées et un contrôle maximal de la température, elles bénéficient d'une série de caractéristiques qui les rendent idéales même dans les contextes les plus exigeants :

- Isolation thermique optimale grâce au polyuréthane à haute densité et épaisseur, sans HCFC
- Systèmes de réfrigération de dernière génération, à haute efficacité énergétique
- Panneau de contrôle numérique tactile, pour une gestion simple, intuitive et précise
- Serrure à clé fournie de série sur toutes les versions, pour plus de sécurité
- Éclairage interne à LED, réservé à la ligne SPACE PLUS, pour une visibilité optimale

## SPACE - SPACE PLUS: deux lignes, un standard d'excellence

SUPERVISION WI-FI  
GEMM CLOUD  
(SUR DEMANDE)

VENTILATEURS  
ÉLECTRONIQUES  
À FAIBLE CONSOMMATION  
D'ÉNERGIE

INTÉRIEURS IMPRIMÉS  
(SPACE PLUS)

JOINTS  
FACILEMENT  
AMOVIBLES

PRÉPARATION  
POUR INSTALLATION  
SUR ROUES, PIEDS  
OU SOCLE

ÉVAPORATEUR  
PEINT  
ANTICORROSION  
EN CATAPHORÈSE

CADRE DE PORTE  
CHAUFFÉE (BT)

RAL  
PERSONNALISABLE  
(SUR DEMANDE)  
(ON REQUEST)

GAZ R290/R600


GEMM®





# FIABILITÉ MAXIMALE pour chaque besoin de conservation

Les armoires réfrigérées gastronomiques GEMM sont conçues pour assurer un stockage sûr, précis et hygiénique des aliments, même dans les conditions de travail les plus intenses. Elles sont parfaites pour les cuisines professionnelles, les épiceries fines, les laboratoires et les cantines.


- 

Gastronomie
- 

Surgelés
- 

Produits  
laitiers
- 

Boissons
- 

Viandes  
et poissons
- 

Légumes  
et fruits
- 

Prêts  
et semi-finis

# PLUS DE CONTRÔLE moins de gaspillage, plus de qualité

Avec les armoires GEMM, vous optimisez la gestion du froid : stockage plus efficace et plus sûr, réduction des déchets et meilleure organisation du travail. Grâce à l'utilisation de matériaux de haute qualité et de solutions techniques avancées telles que l'isolation renforcée, le gaz réfrigérant naturel R290, le thermostat numérique intelligent, la surveillance constante par Wi-Fi (sur demande) et la classe énergétique A (XPN/70), ces armoires représentent un choix stratégique pour ceux qui misent sur l'efficacité, la durabilité et les économies d'énergie.

- 

Optimisation  
des achats
- 

Économie  
d'énergie
- 

Suivi  
constant  
(sur demande)
- 

Augmentation  
des profit





Avec GEMM CLOUD, votre cuisine est toujours connectée, efficace et à l'avant-garde.  
La plateforme intelligente qui vous permet de contrôler et de gérer tous les équipements GEMM à distance, de manière simple et immédiat, en surveillant constamment les processus, en recevant des notifications et des rapports HACCP en temps réel.



# ESSENTIALITÉ ET FIABILITÉ pour chaque espace de travail



Les armoires réfrigérées pour la gastronomie sont au cœur de la conservation professionnelle. Parfaites pour conserver la viande, le poisson, les légumes, les produits laitiers, les plats préparés et les semi-finis, ces armoires assurent une gestion du froid précis et continu, préservant la qualité, la fraîcheur et la sécurité des aliments.



# SPACE



Les armoires réfrigérées de la série SPACE sont conçues selon des critères d'essentialité et de fiabilité, pour offrir des prestations élevées dans tous les contextes professionnels. Structure monocoque réalisée à l'intérieur en acier inox avec isolation de 60 mm (80 mm dans la version Roll-in), obtenue par injection de résines polyuréthanes à haute densité, sans HCFC. Le circuit frigorifique utilise le gaz écologique R290, à faible impact environnemental et à haute efficacité énergétique, dans le plein respect des réglementations les plus récentes. L'intérieur de la chambre est conçu pour faciliter le nettoyage grâce au fond arrondi, tandis que les pieds et la structure des étagères, également en acier inoxydable, assurent solidité et durabilité dans le temps. La porte à fermeture automatique est équipée d'un joint magnétique encastrable, facilement amovible et remplaçable en cas d'usure. Le système de réfrigération monobloc permet d'exploiter pleinement l'espace interne, tout en garantissant une réfrigération uniforme et constante. Le système frigorifique tropicalisé, puissant et silencieux assure de hautes performances, même dans des environnements avec des températures élevées. Le contrôle des fonctions s'effectue via un écran tactile moderne de 2,8", avec affichage numérique, intuitif et complet. Le système intègre le dégivrage automatique et l'évaporation automatique de l'eau de condensation, rendant le fonctionnement pratique et continu.

- |                                   |                                      |   |  |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| ISOLATION<br>60 MM                | COUPLES GUIDE<br>AVEC CRÉMAILLÈRES   | PAS DES GRILLES<br>65 MM 19 POSITIONS                           | RÉFRIGÉRATION<br>VENTILÉE                        |
| PORTES EN VERRE<br>(CLASSE CL. 4) | SERRURE<br>DE SÉRIE                  | CONVOYEUR<br>D'AIR  | CLASSE<br>CLIMATIQUE 5                           |
| DÉGIVRAGE<br>AUTOMATIQUE          | PORTES<br>À FERMETURE<br>AUTOMATIQUE | PRÉDISPOSITION<br>POUR SYSTÈME CO <sub>2</sub><br>(SUR DEMANDE) | SYSTÈME DE<br>SUPERVISION WI-FI<br>(SUR DEMANDE) |

# Armoires GN 2/1

Température positive - Température négative



EFN/01

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

Température  
-2/+8°C



EFB/01

72x81x209  
700

Température  
-18/-21°C



EFNV/01

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

Température  
+2/+10°C



EFN/02

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

Température  
-2/+8°C



EFB/02

144x81x209  
1400

Température  
-18/-21°C



EFNV/02

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

Température  
+2/+10°C





# Armoires GN 2/1 “Slim” et pour chariots

Température positive - Température négative



SFN/01	SFB/01
WxDxH (cm)	64x72x209
Capacité (l)	450
Température -2/+8°C	Température -18/-21°C



RIN/01	RIN/01P
WxDxH (cm)	102x117x227
Capacité (l)	1400
Température +2/+10°C	Température +2/+10°C



RIB/01	RIB/01P
WxDxH (cm)	102x117x235
Capacité (l)	1400
Température -18/-21°C	Température -18/-21°C





La circulation de l'air est conçue pour assurer l'uniformité de la température sur chaque étagère. Le flux constant et homogène préserve la fraîcheur des produits et assure des conditions de stockage optimales.



À l'intérieur de la chambre, des crémaillères latérales sont intégrées qui permettent le positionnement des grilles sur 19 positions, avec un pas de 65 mm.





# SPACE PLUS



Les armoires réfrigérées et les congélateurs de la série SPACE PLUS sont conçus pour répondre aux exigences les plus avancées de la restauration professionnelle, avec un parfait équilibre entre solidité de construction, efficacité et technologie. Construits à l'intérieur en acier inoxydable, avec des côtés intérieurs imprimés en AISI 304, ils sont isolés avec des résines polyuréthanes à haute densité, sans HCFC et assurent des performances constantes et une longue durée dans le temps. Le circuit frigorifique utilise le gaz écologique R290, une solution durable et très économe en énergie. Parmi les points forts de la série, se distingue l'isolation de 80 mm d'épaisseur, qui garantit une excellente conservation du froid et contribue à réduire la consommation d'énergie. Le groupe frigorifique monobloc permet d'exploiter pleinement l'espace intérieur, en offrant une réfrigération ventilée homogène. Le système de réfrigération tropicalisé, puissant et silencieux, garantit la fiabilité, même dans des environnements à haute température. Le système de contrôle est géré par un écran tactile moderne de 2,8" qui présente un affichage numérique, intuitif et précis. Le dégivrage automatique et l'évaporation complètent l'équipement automatique de la condensation, pour un fonctionnement pratique et sans interruption.

- |   |                                      |   |  |
|---|--------------------------------------|---|--|
| ISOLATION 80 MM<br>(90 MM XPN/70<br>XPB/70) | INTÉRIEURS<br>IMPRIMÉS AISI 304      | PAS GRILLES 55 MM<br>24 POSITIONS                               | RÉFRIGÉRATION<br>VENTILÉE                        |
| PORTES EN VERRE<br>(CLASSE CL. 4)           | SERRURE ET LUMIÈRE<br>LED            | CONVOYEUR<br>D'AIR MAJORÉ                                       | CLASSE<br>CLIMATIQUE 5                           |
| DÉGIVRAGE<br>AUTOMATIQUE                    | PORTES<br>À FERMETURE<br>AUTOMATIQUE | PRÉDISPOSITION<br>POUR SYSTÈME CO <sub>2</sub><br>(SUR DEMANDE) | SYSTÈME DE<br>SUPERVISION WI-FI<br>(SUR DEMANDE) |

# Armoires GN 2/1 avec intérieurs imprimés

Température positive - Température négative



XFN/70

XFB/70

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

70x89x209  
700

Température  
-2/+8°C

Température  
-18/-21°C



XFN/71

XFB/71

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

70x89x209  
700

Température  
-2/+8°C

Température  
-18/-21°C



XFNV/70

XFBV/70

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

70x86,5x209  
700

Température  
+2/+10°C

Température  
-18/-21°C



XFI/70



WxDxH (cm)  
Capacité (l)

70x89x209  
700

Température  
-4/+4°C





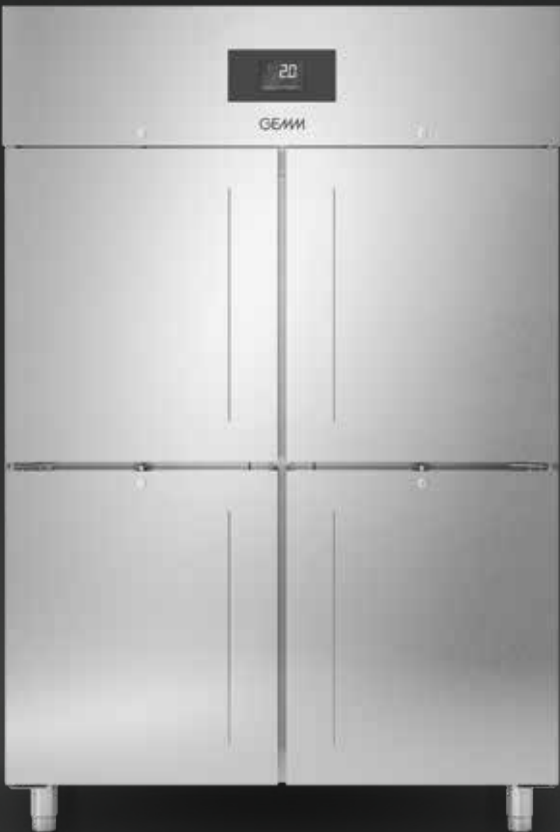
# Armoires GN 2/1 avec intérieurs imprimés

Température positive - Température négative



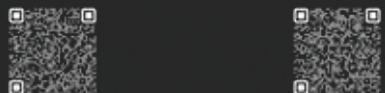
XFN/140      XFB/140

WxDxH (cm)	139x89x209
Capacité (l)	1400
Température	Température
-2/+8°C	-18/-21°C



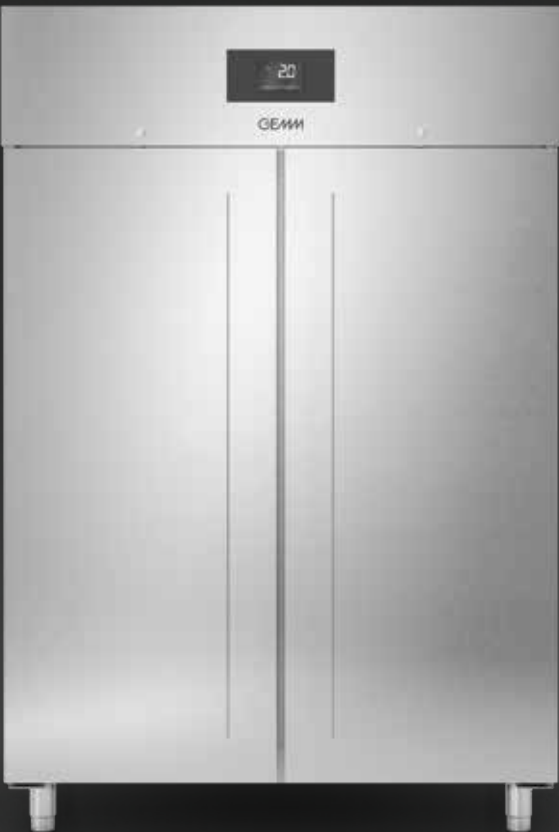
XFN/142      XFB/142

WxDxH (cm)	139x89x209
Capacité (l)	1400
Température	Température
-2/+8°C	-18/-21°C



XFNV/140      XFBV/140

WxDxH (cm)	139x86,5x209
Capacité (l)	1400
Température	Température
+2/+10°C	-18/-21°C



XFI/140      

WxDxH (cm)	139x89x209
Capacité (l)	lt 1400
Température	
-4/+4°C	



# Armoires GN 2/1 combinées et en classe A

Température positive - Température négative

SPACE PLUS



XFC/70

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

Température  
-2/+8°C -2/+8°C



XFC/75

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



CLASS A

XPN/70

WxDxH (cm)  
Capacité (l)

Température  
-2/+8°C



CLASS B

XPB/70

72x91x209  
700

Température  
-18/-21°C







À l'intérieur de la chambre, il y a les côtés internes moulés en acier inoxydable AISI 304, qui permettent le positionnement des grilles sur 24 positions, avec un pas de 55 mm.



Le convoyeur d'air augmenté par rapport à la version SPACE, en plus de garantir une réfrigération plus homogène même dans des conditions de charge élevée, contribue à améliorer l'efficacité énergétique et à réduire les temps de récupération de la température après l'ouverture des portes, rendant les armoires SPACE PLUS encore plus performantes.





Également disponible en classe énergétique A, l'armoire avec des intérieurs imprimés, combine une efficacité maximale et des prestations élevées.



La solution idéale pour ceux qui recherchent la durabilité, une hygiène maximale et un design simple et élégant.





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)

