



BANCHI PIZZA

Pizza Counters • Pizza-Tische • Comptoirs à pizza

serie *Eco*



GEMM®

e

I banchi pizza migliori in



COMODO & COMPATTO

I banchi per pizzeria della serie "ECO" sono disponibili in 4 modelli, con lunghezza cm 150, 160, 200 e 202. La costruzione è interamente in acciaio inox, con fondo cella ad angoli arrotondati che permette una facile pulizia ed il massimo dell'igiene. Le basi refrigerate, a 2 e 3 porte, adatte per cassette /griglie da cm 60x40, sono dotate di sistema di refrigerazione statico/aspirato "HSS", che garantisce una perfetta uniformità di temperatura in cella, un buon livello di umidità relativa oltre ad una riduzione dei consumi. Le porte sono dotate di guarnizioni magnetiche ad incastro, facilmente sostituibili. Il controllo della temperatura avviene tramite teletermostati digitali con visualizzazione costante della temperatura, sia per la base refrigerata che per la vetrina portabacinelle, quest'ultima dotata di unità condensatrice indipendente e di mensola in vetro diritto. Piano in granito sardo con profondità cm 82 e alzatina posteriore da cm 16 di altezza. La dotazione prevede due coppie di guide ed una griglia da cm 40x60 per porta.

COMPACT & ROOMY

The pizza counters "ECO" series are available in 4 models with cm 150, 160, 200 and 202 length. They are constructed completely in stainless steel and they have pressed bottom with rounded corners to guarantee maximum hygiene and to aid cleaning. The 2 and 3 doors refrigerated bases are suitable for cm 60x40 containers/racks and are equipped with static/helped cooling system know as "HSS", that guarantees a perfectly uniform temperature in the cell, a good level of relative humidity, and low consumption. The doors are supplied with snap-in magnetic gaskets, easy to change. The temperature is controlled by digital thermostats that display the temperature reading constantly, both in the base and in the display cabinet. The display cabinet is equipped with independent condensing unit and straight glass shelf. Granite work top with cm 82 depth and cm 16 high backsplash. Accessories provided: n. 2 pair of guides and n. 1 60x40 rack each door.

KOMPAKT UND BEQUEM

Die "ECO"-Pizzakühlische sind in 4 Modellen mit Breiten von 150, 160, 200 und 202 cm lieferbar. Die Struktur ist aus Edelstahl. Boden und Ecken sind abgerundet für eine leichte Reinigung und maximale Hygiene. Die Unterbaukühlungen mit 2 und 3 Türen sind vorgesehen für Schubladen und Roste von 60x40 cm. Sie besitzen ein statisches Absaug-Kühlsystem "HSS", das eine gleichmäßige Zelltemperatur und gleich bleibende Feuchtigkeit sowie weniger Verbrauchskosten garantiert. Die Türen haben leicht austauschbare Magnet-Steckdichtungen. Die Temperaturkontrolle erfolgt über Digitalthermostate mit Temperaturanzeige für Kühlflächen und Kühlaufsatzvitrinen. Die Vitrinen haben einen eigenen Verdampfer und einen geraden Glasaufbau. Die Arbeitsplatte ist aus Granit/Sardo mit Tiefe 82 cm und einer hinteren Aufkantung von 16 cm. Die Serienausstattung beinhaltet zwei Paar Führungsschienen und ein Rost 40x60 cm pro Kühltür.

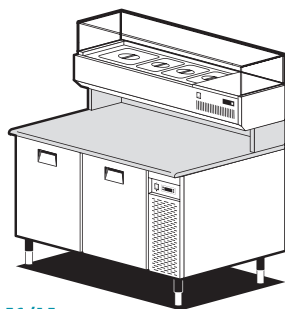
COMMODE & COMPACT

Les tables à pizza de la gamme "ECO" sont disponibles en 4 modèles, longueur cm 150, 160, 200, 202. La construction est entièrement en acier inox, avec angles arrondis dans la chambre pour permettre un nettoyage facile et un maximum d'hygiène. Les bases réfrigérées, à 2 et 3 portes, indiquées pour plateaux/grilles de cm 60x40, sont équipées de système de réfrigération statique/aspiré "HSS" qui garanti une température uniforme et en outre une économie d'énergie. Les portes sont équipées de joints magnétiques à emboîtement, faciles à remplacer. Le contrôle de la température est donné par thermostats digitaux avec affichage constant de la température, soit dans la base réfrigérée soit dans la vitrine porte-bacs, cela équipée de unité de condensation indépendante et étagère en verre droit. Dessus en granit avec profondeur cm 82 et supports arrière hauteur cm 16. La table est dotée de deux paires de glissières et une grille cm 60x40 pour chaque porte.

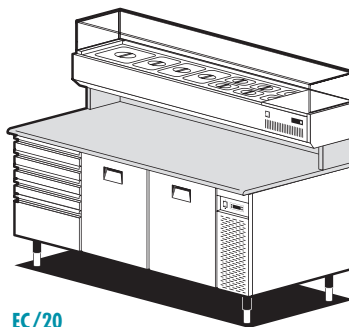
qualità e risparmio

Banchi per pizzeria

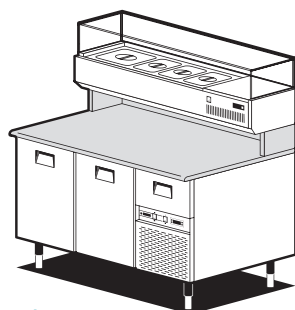
Pizza counters • Pizzakühlische • Tables à pizza



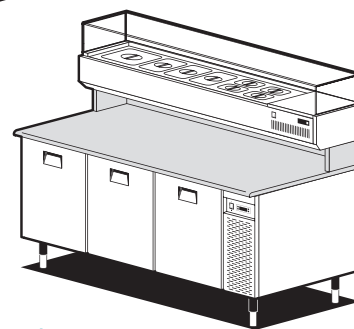
EC/15



EC/20



EC/16



EC/21

Modello/Model Modell/Modele	EC/15	EC/16	EC/20	EC/21
Composizione Composition Aufstellung Composition	2 Porte refrigerate 2 Refrigerated doors 2 Kühltüren 2 Portes réfrigérées	2 Porte refrigerate + cassetto neutro 2 Refrigerated doors + neutral drawer 2 Kühltüren + neutrale Schublade 2 Portes réfrigérées + tiroir neutre	2 Porte refrigerate + cassetiera neutra 2 Refrigerated doors + neutral drawer unit 2 Kühltüren + neutrales Schubladenelement 2 Portes réfrigérées + bloc-tiroir neutre	3 Porte refrigerate 3 Refrigerated doors 3 Kühltüren 3 Portes réfrigérées
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm 150x82x150h	160x82x150h	200x82x150h	202x82x150h
Capacità (base+vetrina) Capacity (unit+display cabinet) Inhalt (Unterbau+Behälterelement) Capacité (base+porte-bac)	lt 400 + 50	400 + 56	400 + 74	620 + 74
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbé	W 465	465	471	471
Temperatura interna a max +32°C Internal temperature at max +32°C Innentemperatur auf max +32°C Température intérieure à max +32°C	+2/+8°C			
Gas / Gas / Gas / Gaz	R134a			
Tensione alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation	V 1x230 / 50 Hz			

ACCESSORI A RICHIESTA:

- Cassette portapizze per base refrigerata
- Ripiani in acciaio inox
- Vaschette GN per l'elemento portabacinelle
- Zoccolo in acciaio inox

ACCESSORIES ON REQUEST:

- Pizza containers for refrigerated base unit
- Shelves in stainless steel
- GN containers for refrigerated trayholder
- Stainless steel baseboard

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

- Pizzaschubladen für gekühlten Unterbau
- Edelstahlfachböden
- GN-Behälter für Behälterelement
- Sockel aus Edelstahl

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Caisses à pizza pour base réfrigérées
- Rayons en acier inox
- Bacs GN pour l'élément port bacs
- Socle en acier inox

Vaschette GN per l'elemento portabacinelle
 GN containers for refrigerated trayholder
 GN-Behälter für Behälterelement
 Bacs GN pour l'élément port bacs



Piano in granito sardo con alzatina posteriore h cm 16
 Granite work top with 16 cm rear riser
 Arbeitsplatte aus Granit mit hinterem Aufsatz Höhe 16 cm
 Dessus en granit avec rebord arrière haut cm 16



Cassettera con cassetti estraibili montati su guide inox
 Drawer unit with extractable drawers mounted on stainless steel guides
 Schubladenelement mit ausziehbaren Schubladen auf Edelstahlführungen
 Meuble à tiroirs extractibles sur glissières inox



Particolare mensola in vetro diritto
 Detail of shelf in straight glass
 Detail der Konsole aus geradem Glas
 Détail étagère en verre droit

The best pizza counters in terms of quality and savings
 Die hinsichtlich Qualität und Einsparung besten Pizzatische
 Les comptoirs pizza renforcent la qualité et limitent les coûts

qualità e risparmio



- SERIE COMPATTA
- SISTEMA "HSS"
- RIDUZIONE DEI CONSUMI
- MASSIMA IGIENE
- COMPACT RANGE
- "HSS" SYSTEM
- ENERGY SAVING
- MAXIMUM HYGIENE
- KOMPAKTE SERIE
- "HSS" KÜHLSYSTEM
- ERSPARNIS IM KONSUM
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- SERIE COMPACT
- SYSTÈME "HSS"
- REDUCTION DES CONSOMMATIONS
- HYGIENE MAXIMUM



The best pizza counters in terms of quality and savings
Die hinsichtlich Qualität und Einsparung besten Pizzatische
Les comptoirs pizza renforcent la qualité et limitent les coûts



Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.
The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.
Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.



GEMM[®]

GEMM srl
Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla 31013 CODOGNE' (TV) Italy
Telefono +39 0438 778504 r.a. Fax +39 0438 470249
www.gemm-srl.com E-mail: info@gemm-srl.com

