

TAVOLI REFRIGERATI

PASTICCERIA

TABLES RÉFRIGÉRÉES
POUR PÂTISSERIE

MESAS REFRIGERADAS
PASTELERÍA

labor
labor plus
eco labor

GEMM



PASSIONE Pasticceria



I tavoli refrigerati della serie LABOR sono il frutto dell'esperienza GEMM nel campo specifico della conservazione di prodotti di pasticceria, freschi e surgelati. L'innovativo sistema di refrigerazione statico/aspirato, denominato HSS, garantisce infatti una perfetta uniformità di temperatura in cella, un buon livello di umidità relativa oltre ad una riduzione dei consumi. Dotati di impianto frigorifero tropicalizzato ad alte prestazioni, i tavoli LABOR garantiscono un perfetto funzionamento anche in condizioni di lavoro particolarmente difficili, un prezioso strumento in grado di soddisfare anche le richieste del professionista più esigente. Il design è contraddistinto da soluzioni ergonomiche eleganti ed essenziali, per un utilizzo pratico e dalla massima funzionalità.

Passion Pâtisserie
Les tables réfrigérées de la série LABOR, sont le résultat de l'expérience GEMM dans le domaine spécifique de la conservation de produits de pâtisserie, fraîche et congelés. L'innovative système de réfrigération statique/aspiré, dénommé HSS, assure une parfaite uniformité de température dans la cellule, un bon niveau d'humidité relative également qu'une réduction des coûts. Étant dotées d'un groupe frigorifique tropicalisé avec hautes performances, les tables LABOR assurent un parfait fonctionnement aussi dans conditions de travail particulièrement difficiles, une précieuse instrument capable de satisfaire aussi les requêtes du professionnel le plus exigeant. Le design est caractérisé par solutions ergonomiques, élégantes et essentielles, pour une utilisation pratique et avec fonctionnalité maximale.

Pasión Pastelera
Las mesas refrigeradas de la línea LABOR son el resultado de la experiencia GEMM en el campo específico de la conservación de los productos de pastelería frescos y congelados. El nuevo sistema de refrigeración estático/aspirado, llamado HSS, garantiza una perfecta uniformidad de temperatura en la celda, un buen nivel de humedad relativa y una reducción en el consumo. Equipadas de un sistema de refrigeración tropicalizado de alto rendimiento, las mesas LABOR garantizan un funcionamiento perfecto incluso en condiciones de trabajo particularmente difíciles, un instrumento valioso capaz de satisfacer los requisitos del profesional lo más exigente. El design se caracteriza de soluciones ergonómicas elegantes y esenciales para un empleo práctico y una máxima funcionalidad.



LABOR

I tavoli refrigerati e conservatori della serie "LABOR" sono progettati per contenere teglie da cm 40x60, ideali per l'utilizzo in laboratori di pasticceria e panificio. La costruzione è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, con fondo cella con angoli arrotondati per una facile pulizia e la massima igiene. I banchi "LABOR" sono dotati di scheda elettronica retropanello, che permette la gestione e la visualizzazione costante della temperatura d'esercizio, sbrinatorio automatico e dispositivo per l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Sono inoltre disponibili con il motore incorporato oppure con predisposizione per l'unità condensatrice remota con impianto a valvola, nella versione a temperatura normale e bassa temperatura. I piani di lavoro in acciaio inox h 50 mm sono rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10, con bordo arrotondato nel lato servizio. La dotazione prevede n. 7 coppie di guide per porta, passo mm 75.

Parfaits pour les laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, les tables réfrigérées et les conservateurs de la série "LABOR" sont conçus pour contenir des plateaux de 40x60 cm. Ils sont entièrement réalisés en acier inox AISI 304 18/10 et le fond de la cellule a des angles arrondis pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite. Les tables "LABOR" possèdent une fiche électronique tactile, un dégivrage automatique et un dispositif pour l'évaporation automatique de l'eau de condensation. Ils sont d'autre part disponibles avec un moteur incorporé ou peuvent être dotés d'une unité de condensation à distance avec une installation avec soupape, en 2 versions: température normale et basse température. Les plans de travail en acier inox, h 50 mm, sont renforcés et réalisés avec des tôles d'une épaisseur de 15/10 et un bord arrondi sur le côté service. La dotation prévoit n. 7 paires de glissières par porte avec un pas de 75 mm.

Las mesas refrigeradas y conservadoras de la línea "LABOR" son construidas para contener bandejas cm 40x60, ideales para el empleo en laboratorios de pastelería y panadería. La construcción está realizada totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10, con fondo de la celda redondeado para una fácil limpieza y una máxima higiene. Las mesas "LABOR" están dotadas de tarjeta electrónica de retropanel que permite gestionar y visualizar constantemente la temperatura, un desescarche automático y también un dispositivo para la evaporación del agua de condensación. Las mesas están disponibles con motor o sin motor con sistema a válvula en la versión normal o baja temperatura. Las sobremesas en acero inoxidable h 50 mm están reforzadas y realizadas en hoja con espesor 15/10, con reborde redondeado en el lado de servicio. La dotación prevista es de no. 7 pares de guías cada puerta, paso mm75.



 GEMM®



IL FREDDO IDEALE PER LA PASTICCERIA

LE FROID IDÉAL POUR LA PÂTISSERIE
EL FRÍO IDEAL PARA PASTELERÍA

LABOR
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA

TAVOLI REFRIGERATI / CONSERVATORI
TABLES RÉFRIGÉRÉES / CONSERVATEURS
MESAS REFRIGERADAS / DE CONSERVACIÓN

TAVOLI REFRIGERATI / CONSERVATORI PREDISPOSTI
TABLES RÉFRIGÉRÉES / CONSERVATEURS PRÉDISPOSÉES
MESAS REFRIGERADAS / DE CONSERVACIÓN SIN MOTOR



Modello/Modèle/Modelo	TAP/16	TAPBT/16	TAP/21	TAPBT/21	TAP/27	TAPBT/27	TAPN/13	TAPNBT/13	TAPN/18	TAPNBT/18	TAPN/24	TAPNBT/24
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	160x80x90	215x80x90	270x80x90	130x80x90	185x80x90	240x80x90					
Capacità Capacité Capacidad	lt	360	540	720	360	540	720					
Capacità teglie Capacité niveaux Capacidad bandejas	nr	14 40x60	21 40x60	28 40x60	14 40x60	21 40x60	28 40x60					
Porte Portes Puertas	nr	2	3	4	2	3	4					
Dotazioni (coppie guide) Aménagement intérieur (paires de glissières) En dotación (pares de guías)	nr	14 40x60	21 40x60	28 40x60	14 40x60	21 40x60	28 40x60					
Potenza max assorbita * Puissance max absorbée * Potencia máxima absorbida *	W	300	825	300	1025	600	1060	300	300	600	300	600
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération * Potencia refrigerante *	W	314*	616	314*	788	545*	788	340	340	680	340	680
Temperatura Température Temperatura	°C	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20
Gas Gaz Gas		R134a	R452A	R134a	R452A	R134a	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Varianti/Variantes/Variantes

Piano con alzatina (A) - Senza piano (S)
Plan de travail avec dossier (A) - Sans plan (S)
Encimera con reborde (A) - Sin encimera (S)

Piano con alzatina (A) - Senza piano (S)
Plan de travail avec dossier (A) - Sans plan (S)
Encimera con reborde (A) - Sin encimera (S)

* Evap. -10°C cond. +45°C

** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

Accessori a richiesta / Accessoires sur demande / Accesorios a petición



Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/2
Set tiroir réfrigéré avec 2 tiroirs 1/2
Módulo de cajones refrigerados 2 bandejas 1/2



Sistema di refrigerazione
Statico /Aspirato
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 Estático/Aspirado garantiza:
- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos



Scheda elettronica retropannello
Platine électronique positionnée à l'arrière du panneau
Tarjeta electrónica retro panel



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggiato
Fond arrondi
Fondo achaflanado

LABOR PLUS

Il cioccolato e le praline sono alimenti delicati che necessitano di un microclima perfetto dove temperatura e umidità sono controllate mediante l'utilizzo di apparecchiature adeguate alla conservazione e allo stoccaggio. I tavoli refrigerati della serie LABOR PLUS sono quanto di meglio il professionista possa desiderare. Realizzati secondo gli standard qualitativi più elevati, conservano le caratteristiche costruttive della serie LABOR, alle quali va ad aggiungersi un kit per il controllo dell'umidità in cella, dotato di una sonda elettronica per la rilevazione dell'umidità relativa con la massima precisione. I tavoli sono dotati di scheda elettronica di controllo che permette la gestione e la visualizzazione costante sia della temperatura d'esercizio che dell'umidità relativa, a garanzia di una conservazione del prodotto sempre ottimale.

Le chocolat et les pralines sont aliments délicats qui nécessitent d'un microclimat parfait, où température et humidité sont contrôlées grâce à l'utilisation des appareils appropriés à la conservation et au stockage. Les tables réfrigérées de la série LABOR PLUS sont les meilleurs que le professionnel pourrait souhaiter. Réalisées selon les standards qualitatifs les plus élevés, elles conservent les caractéristiques constructives de la série LABOR, auxquelles seront rajoutés le kit pour le contrôle de l'humidité dans la cellule, dotée d'une sonde électronique pour la détection de l'humidité relative avec précision maximale. Les tables sont dotées d'une fiche électronique pour le contrôle qui permet la gestion et la visualisation constante de la température aussi que de l'humidité relative, pour garantir une conservation optimale du produit.

El chocolate y los bombones son alimentos delicados que necesitan un microclima perfecto donde la temperatura y la humedad se controlan mediante el empleo de equipos adecuados para su almacenamiento. Las mesas refrigeradas de la línea LABOR PLUS son lo mejor que el profesional podría desear. Construidos según los más altos estándares de calidad, conservan las características constructivas de la serie LABOR, a las cuales se agrega un kit para el control de la humedad en la celda, equipado con una sonda electrónica para la detección de la humedad relativa con la máxima precisión. Las mesas están equipadas de una tarjeta electrónica que permite dectear y visualizar constantemente la temperatura de operación y también la humedad relativa, garantizando una conservación del producto siempre óptima.



 GEMM®



PER LA CONSERVAZIONE PERFETTA DEL CIOCCOLATO

POUR LA CONSERVATION PARFAITE DU CHOCOLAT
PARA LA CONSERVACIÓN PERFECTA DEL CHOCOLATE

LABOR PLUS
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Modello/Modèle/Modelo		TAPC/16	TAPC/21	TAPC/27
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm	160x80x90	215x80x90	270x80x90
Capacità / Capacité / Capacidad	lt	360	540	720
Capacità teglie / Capacité niveaux / Capacidad bandejas	nr	14 40x60	21 40x60	28 40x60
Porte / Portes / Puertas	nr	2	3	4
Dotazioni (coppie guide) / Aménagement intérieur (paires de glissières) / En dotación (pares de guías)	nr	14 40x60	21 40x60	28 40x60
Potenza max assorbita * / Puissance max absorbée * / Potencia máxima absorbida *	W	600	600	1072
Potenza refrigerante * / Puissance de réfrigération * / Potencia refrigerante *	W	314	314	545
Temperatura / Température / Temperatura	°C	+4/+18	+4/+18	+4/+18
Umidità relativa (U.R.%) / Humidité relative (H.R.%) / Humedad relativa (H.R.%)	rH%	45-65	45-65	45-65
Gas / Gaz / Gas		R134a	R134a	R134a
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica / Classe climatique / Clase climática		5	5	5

Varianti/Variantes/Variantes

Piano con alzatina (A) - Senza piano (S)
Plan de travail avec dossier (A) - Sans plan (S)
Encimera con reborde (A) - Sin encimera (S)

* Evap. -10°C cond. +45°C



Sistema di refrigerazione Statico /Aspirato 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 Estático/Aspirado garantiza:
- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos



Scheda elettronica retropanello
Platine électronique positionnée à l'arrière du panneau
Tarjeta electrónica retro panel



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Controllo umidità con sonda elettronica
Contrôle humidité avec sonde électronique
Control de humedad con sonda electrónica



Fondo raggianto
Fond arrondi
Fondo achaflanado

ECO LABOR

I tavoli refrigerati della serie ECO LABOR uniscono tecnologia e semplicità. Sono infatti dotati di impianto refrigerante ad alte prestazioni, con sistema statico/aspirato HSS, per una perfetta conservazione del prodotto di pasticceria fresca. La costruzione è interamente in acciaio inox, con fondo cella ad angoli arrotondati per una facile pulizia e la massima igiene, le porte sono dotate di guarnizione magnetica ad incastro. Teletermostato digitale per una visualizzazione costante della temperatura, sbrinatorio automatico ad aria e bacinella per il recupero manuale dell'acqua di condensa. I tavoli ECO LABOR sono dotati di piano in acciaio inox AISI 304 sp. 10/10 e la dotazione prevede due coppie guide ed una griglia cm 60x40 per porta.

Les tables réfrigérées de la série ECO LABOR combinent technologie et simplicité. Sont en effet dotées d'une groupe frigorifique avec hautes prestations, avec système statique/aspirée HSS, pour une parfaite conservation du produit de pâtisserie fraîche. La construction est entièrement en acier Inox, avec le fond de la cellule a angles arrondis pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite, les portes sont dotées d'un joint magnétique à emboîtement. Le téléthermostat est digital pour une visualisation constante de la température, le dégivrage est automatique à air et ils sont équipées de bac manuel pour l'élimination de l'eau de condensation. Les tables ECO LABOR ont un plan de travail en acier inox AISI 304 ép. 10/10 et en dotation ils sont prévus 2 paires de glissières et 1 grille 60x40 par chaque porte.

Las mesas refrigeradas de la serie ECO LABOR combinan tecnología y simplicidad. De hecho, están equipadas de un sistema de refrigeración de alto rendimiento, con sistema HSS estático / aspirado, para una perfecta conservación del producto de pastelería fresca. La construcción es completamente de acero inoxidable, con un fondo de celda con angulos redondeado para una facil limpieza y una máxima higiene, las puertas están equipadas con una junta magnética de encastre. Termostato digital para una visualización constante de la temperatura, desescarche automático por aire y cuenca para la recuperación manual de agua de condensación. Las mesas ECO LABOR están equipadas de sobremesa en acero inoxidable AISI 304 de espesor de 10/10 y la dotación incluye dos pares de guías y una rejilla de 60x40 cm cada puerta.



LA SEMPLICITA' IN PASTICCERIA

SIMPLICITÉ EN PATISSERIE
SENCILLEZ EN PASTELERÍA

ECO LABOR

LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Modello/Modèle/Modelo		TRPE/2	TRPE/3
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm	150x80x90	205x80x90
Capacità / Capacité / Capacidad	lt	360	540
Porte / Portes / Puertas	nr	2	3
Dotazione (Griglie) / Aménagement intérieur (Étagères) / En dotación (Bandejas)	nr	2 40x60	3 40x60
Potenza max assorbita * / Puissance max absorbée * / Potencia máxima absorbida *	W	230	230
Potenza refrigerante * / Puissance de réfrigération * / Potencia refrigerante *	W	314	314
Temperatura / Température / Temperatura	°C	+2/+8	+2/+8
Gas / Gaz / Gas		R134a	R134a
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica / Classe climatique / Clase climática		5	5

Varianti/Variantes/Variantes

Piano con alzatina (A) - Senza piano (S)
Plan de travail avec dossier (A) - Sans plan (S)
Encimera con reborde (A) - Sin encimera (S)

* Evap. -10°C cond. +45°C

Accessori a richiesta / Accessoires sur demande / Accesorios a petición



CRP/2
Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/2
Set tiroir réfrigéré avec 2 tiroirs 1/2
Módulo de cajones refrigerados 2 bandejas 1/2



Sistema di refrigerazione Statico /Aspirato 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 Estático/Aspirado garantiza:
- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos



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.



GEMM srl • Via Del Lavoro n° 37 • Loc. Cimavilla • 31013 Codognè (TV) • Italy
Tel. +39 0438 778504 • Fax +39 0438 470249 • e-mail info@gemm-srl.com
www.gemm-srl.com