

TAVOLI REFRIGERATI
PASTICCERIA

TABLES
RÉFRIGÉRÉES
POUR PÂTISSERIE

MESAS
REFRIGERADAS
PARA PASTELERÍA

labor
labor plus

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, fraîches et congelés. L'innovative système de réfrigération statique/aspiré, nommé 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 tropicalisée avec hautes performances, les tables LABOR assurent un parfait fonctionnement aussi dans conditions de travail particulièrement difficiles, un précieux instrument précieux 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 pastelería

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 con 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 hasta los requisitos del profesional más exigente. El diseño se caracteriza por soluciones ergonómicas elegantes y esenciales, para un empleo práctico y una máxima funcionalidad.

GEMM®

i PLUS identificativi

Tavoli costruiti secondo gli standard qualitativi più elevati con costruzione monoscocca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, con isolamento da 50 mm, ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche ad alta densità, esenti HCFC. Il fondo della cella è stampato e raggato per garantire la massima pulizia e igiene, le porte sono dotate di guarnizioni magnetiche ad incastro, facilmente sostituibili. Gli evaporatori sono protetti e posizionati tra i vani e l'unità condensatrice è estraibile su guide per una facile manutenzione. Il controllo della temperatura avviene tramite scheda elettronica da retropannello con visualizzazione costante.

Les PLUS d'identification

Tables fabriquées suivant les standards qualitatifs les plus élevés avec fabrication monocoque réalisée entièrement en acier inox AISI 304, avec isolation de 50 mm, obtenue grâce à l'injection de résines polyuréthanes à haute densité, sans HCFC. Le fond de la chambre est moulé et arrondi pour garantir la meilleure propreté et hygiène, les portes sont dotés de joints magnétiques à encastrer, qui se remplacent facilement. Les évaporateurs sont traités par cataphorèse et positionnés entre les compartiments; l'unité de condensation est amovible sur guides pour un entretien facile. Le contrôle de la température se fait avec platine électronique positionnée à l'arrière du panneau avec visualisation constante.

Las VENTAJAS identificativas

Mesas fabricadas según los más altos estándares de calidad, con fabricación monoscocca totalmente de acero inoxidable AISI 304, con aislamiento de 50 mm, obtenido mediante inyección de resinas poliuretánicas de alta densidad, libres de HCFC. La celda tiene fondo moldeado y redondeado para garantizar máxima limpieza e higiene. Las puertas, equipadas con guías telescópicas totalmente extraíbles, llevan burletes magnéticos de encastrer y de fácil reemplazo. Los evaporadores están protegidos y ubicados entre los compartimentos y la unidad de condensación puede extraerse mediante guías para su fácil mantenimiento. La temperatura se controla mediante tarjeta electrónica desde el panel con visualización constante.



Freddo "gentile" ventilazione indiretta/soft

Froid "doux" - ventilation indirecte/soft
Frío "suave" ventilación indirecta/soft



Impianto performante con compressori ad alto rendimento

Groupe frigorifique performante avec compresseurs à haut rendement
Instalación eficaz con compresores de alto rendimiento



Impianto con gas refrigerante R290 ad alta efficienza energetica

Système avec gaz réfrigérant R290 à haute efficacité énergétique
Sistema con gas refrigerante R290 de alta eficiencia energética



Alto livello dell'umidità per una miglior conservazione del prodotto fresco

Haut niveau de l'humidité pour une meilleure conservation du produit frais
Alto nivel de humedad para una mejor conservación del producto fresco



Controllo umidità con sonda elettronica (LABOR PLUS)

Contrôle d'humidité avec sonde électronique (LABOR PLUS)
Control de humedad con sonda electrónica (LABOR PLUS)



Evaporatori posizionati tra i vani con trattamento in cataforesi

Évaporateurs positionnés entre les compartiments techniques avec traitement par cataphorèse
Evaporadores colocados entre los vanos con tratamiento de catáforesis



GEMM®



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. I banchi LABOR sono dotati di scheda elettronica da retropannello, 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. 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 congélateurs de la série LABOR sont conçus pour contenir des plateaux de 40x60 cm. Ils sont entièrement réalisés en acier inox AISI 304. Les tables LABOR possèdent une platine électronique positionnée à l'arrière du panneau, 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. 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 están construidas para contener bandejas cm 40x60, ideales para el empleo en laboratorios de pastelería y panadería. La construcción se realiza totalmente en acero inoxidable AISI 304. Las mesas LABOR están equipadas con tarjeta electrónica en el panel que permite gestionar y visualizar constantemente la temperatura, el 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, tanto en la versión normal como en la de baja temperatura. La dotación prevista es de n. 7 pares de guías para cada puerta, paso mm 75.

Corpo
Corps
Cuerpo
H710



GEMM®



DETTAGLI di successo

La cura nella progettazione, l'innovazione tecnologica, l'attenzione per il design e la scelta dei materiali, sono le caratteristiche che rendono la linea LABOR e LABOR PLUS leader tra le apparecchiature per la conservazione della pasticceria e della cioccolateria.

DÉTAILS de succès

Le soin apporté à la conception, l'innovation technologique, l'attention au design et le choix des matériaux, sont les caractéristiques qui font de la gamme LABOR et LABOR PLUS un leader parmi les équipements pour la conservation des produits de pâtisserie et de chocolaterie.

Éxito en los DETALLES

El cuidado en la planificación, la innovación tecnológica, la atención al diseño y la elección de los materiales son las características que hacen que la línea LABOR y LABOR PLUS sea líder entre los equipos para la conservación de pasteles y chocolates.



SISTEMA DI REFRIGERAZIONE STATICO /ASPIRATO "HSS" 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 "HSS" ESTÁTICO/ASPIRADO GARANTIZA:

- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos

Piani di lavoro in acciaio inox h 40 mm rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10.
Plans de travail en acier inoxydable h 40 mm renforcés et réalisés en tôle épaisseur 15/10.
Encimeras de acero inoxidable h 40 mm reforzadas y realizadas con chapas gruesas 15/10.



Scocca realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 inclusa schiena e fondo esterno.
Coque réalisée entièrement en acier inoxydable AISI 304, dos et fond extérieur inclus.
Construcción de acero inoxidable AISI 304, parte trasera y fondo exterior incluidos.

Dotazione interna n. 7 coppie guide per teglie per ciascun vano.
Aménagement intérieur n. 7 paires de glissières pour plateaux pour chaque compartiment.
Dotación de n. 7 pares de guías para rejillas en cada puerta.



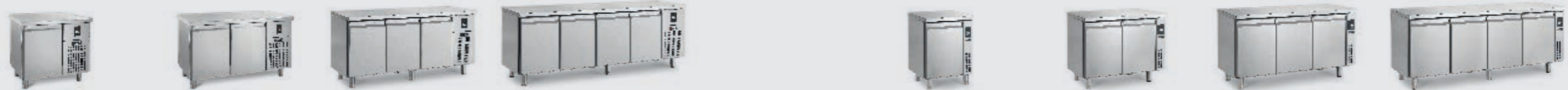
Cremagliere con guide facilmente removibili con 7 posizioni (passo mm 65).
Crémaillères avec glissières facilement démontables à 7 positions (pas de 65 mm).
Cremallera con guías fácilmente desmontables con 7 posiciones (paso mm 65).



Sonda interno cella per il controllo costante della temperatura.
Sonde interne pour un contrôle constant de la température.
Sonda dentro de la celda para el control constante de la temperatura.

TAVOLI REFRIGERATI E CONSERVATORI

TABLES RÉFRIGÉRÉES ET CONSERVATEURS
MESAS REFRIGERADAS Y CONSERVADORAS



Modello/Modèle/Modelo	Motore incorporato / Groupe intégré / Motor incorporado								Predisposto per motore remoto / Prêdisposé pour groupe à distance / Predispuerto para motor remoto									
	TAP/10	TAPBT/10	TAP/16	TAPBT/16	TAP/21	TAPBT/21	TAP/27	TAPBT/27	TAPN/07	TAPNBT/07	TAPN/13	TAPNBT/13	TAPN/18	TAPNBT/18	TAPN/24	TAPNBT/24		
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	105x80x90	155x80x90	210x80x90	265x80x90				75x80x90		125x80x90		180x80x90		235x80x90			
Capacità Capacité Capacidad	lt	175	350	525	700				175		350		525		700			
Capacità teglie Capacité plateaux Capacidad de bandejas	nr	7 40x60	14 40x60	21 40x60	28 40x60				7 40x60		14 40x60		21 40x60		28 40x60			
Porte Portes Puertas	nr	1	2	3	4				1		2		3		4			
Dotazione (Coppie guide) Aménagement intérieur (Paires de glissières) En dotación (Pares de guías)	nr	7	14	21	28				7		14		21		28			
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida	W	312*	500*	335*	520*	335*	1075*	665*	1115*		260		260		350	260	685	300+300
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	405	485**	405	485**	405	920**	725	920**		340	770	340	770	380	770	760	1580
Temperatura Température Temperatura	°C	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20		0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290		R134a	R452A	R134a	R452A	R134a	R452A	R134a	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	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	5	5	5	5	

Varianti/Variante/Variantes

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

Nota/Note/Nota

Nella versione predisposta la potenza elettrica è calcolata durante la fase di sbrinamento
Dans la version prédisposée, la puissance électrique est calculée pendant la phase de dégivrage
En la versión predispuerta la potencia eléctrica se calcula durante la fase de descongelación

* Evap. -10°C cond. +45°C

** ASHRAE [Evap. -23,3°C cond. +54,4°C]



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



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggato
Fond arrondi
Fondo achaflanado

A richiesta
Sur demande
A petición



Supervisione Wi-Fi da remoto
Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi



GRP/2
Cassettiera refrigerata
2 cassette 1/2
Set tiroir réfrigéré avec 2 tiroirs 1/2
Módulo de cajones refrigerado 2 bandejas 1/2

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 puntuale dell'umidità relativa.

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 réfrigères 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, doté d'une sonde électronique pour la détection précise de l'humidité.

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 un profesional podría desear. Construidos según los más alto 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 detección precisa de la humedad relativa.

Corpo
Corps
Cuerpo
H710



GEMM®



PER LA CONSERVAZIONE PERFETTA DEL CIOCCOLATO

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



Modello/Modèle/Modelo		TAPC/16	TAPC/21	TAPC/27
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	155x80x90	210x80x90	265x80x90
Capacità Capacité Capacidad	lt	350	525	700
Capacità teglie Capacité plateaux Capacidad de bandejas	nr	14 40x60	21 40x60	28 40x60
Porte Portes Puertas	nr	2	3	4
Dotazione (Coppie guide) Aménagement intérieur (Paires de glissières) En dotación (Pares de guías)	nr	14	21	28
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida*	W	400	400	400+400
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	380	380	650
Temperatura Température Temperatura	°C	+4/+18	+4/+18	+4/+18
Controllo umidità Contrôle de l'humidité Control humedad	rH%	45 - 65	45 - 65	45 - 65
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290
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)		



Scheda elettronica di controllo per la gestione e la visualizzazione costante sia della temperatura d'esercizio che dell'umidità relativa, a garanzia di una conservazione del prodotto sempre ottimale.

Panneau de contrôle électronique pour la gestion et l'affichage constant de la température de fonctionnement et de l'humidité relative, pour garantir une conservation toujours optimale du produit.

Tarjeta electrónica de control para la gestión y la visualización constante de la temperatura y de la humedad relativa, que garantizan una conservación del producto siempre ideal.



Clima interno perfetto, che combina refrigerazione e umidità, per garantire brillantezza e lucidità alle praline.
Climat interne parfait, qui allie réfrigération et humidité, pour garantir brillance et lucidité aux pralines.
Clima interior perfecto, que combina refrigeración y humedad para garantizar brillo y lucidez.



Kit per il controllo dell'umidità in cella con sonda elettronica per la rilevazione dell'umidità relativa.

Kit de contrôle de l'humidité de la cellule avec sonde électronique pour détecter l'humidité relative.

Kit para el control de la humedad dentro de la celda con sonda electrónica que mide la humedad relativa.

* Evap. -10°C cond. +45°C

La potenza elettrica è calcolata durante la fase di riscaldamento
La puissance électrique est calculée pendant la phase de chauffage
La potencia eléctrica se calcula durante la fase de calentamiento



Scheda elettronica digitale "touch"
Platine électronique "touch"
Tarjeta electrónica digital "touch"

Fondo raggato
Fond arrondi
Fondo achaflanado

Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado

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

A richiesta
Sur demande
A petición

Supervisione Wi-Fi da remoto
Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi

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.



2023/09



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

