

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

L

Pastry refrigerated tables • Kühlische für Konditorei • Tables réfrigérées pour pâtisserie

serie *Labor*



GEMM®

L

Il freddo ideale per la



PRATICO & PROFESSIONALE

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. L'innovativo sistema di refrigerazione statico/aspirato, denominato "HSS", garantisce una perfetta uniformità di temperatura in cella, un buon livello di umidità relativa oltre ad una riduzione dei consumi. I banchi "LABOR" sono dotati di teletermostato digitale, 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.

PRATICAL & PROFESSIONAL

The refrigerated and freezer counters "LABOR" series are planned for cm 60x40 trays and created for pastry and bakery laboratories. Built entirely in AISI 304 18/10 stainless steel, the counters have rounded corners to facilitate cleaning and ensure maximum hygiene. The innovative static/helped cooling system, called as "HSS", guarantees a perfectly uniform temperature in the cell, a good level of relative humidity, and low consumption. "LABOR" tables are equipped with digital thermostat, electrical defrosting and device for automatic elimination of condensate water. Available with incorporated condensing unit or prearranged for remote condensing unit with thermostatic valve fitting, versions normal and low temperature. The stainless steel work tops, normal or with 100 mm rear riser, are reinforced and made with 15/10 sheet metal, with rounded edge on the service side. Every door is supplied with n. 7 pairs of runners, pitch 75 mm.

PRAKTISCH & PROFESSIONELL

Die Kühl- und Tiefkühlische der Serie "LABOR" wurden entwickelt für die Aufnahme von Blechen 40x60 cm, die ideal für eine Benutzung in Konditoreien und Bäckereien sind. Die Konstruktion besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 und hat einen Zellenboden mit abgerundeten Ecken für eine leichte Reinigung und maximale Hygiene. Das innovative statische/Saugkühlsystem "HSS" garantiert eine perfekte Gleichmäßigkeit der Zellentemperatur, eine gute relative Feuchtigkeit und eine Verminderung des Verbrauchs. Die Tische "LABOR" sind mit einem Digitalthermostat, einer automatischen Abtauung und einer Vorrichtung für die automatische Kondensatverdunstung ausgerüstet. Ferner sind sie mit eingebautem Motor oder mit einer Vorrichtung für eine externe Kondensatoreinheit mit Ventilanlage in einer Ausführung mit normaler Temperatur und niedriger Temperatur lieferbar. Die Arbeitsplatten aus Edelstahl h 50 mm sind verstärkt und bestehen aus Blech mit einer Stärke von 15/10 mit abgerundeter Kante auf der Serviceseite. Ausrüstung mit 7 Führungspaaren pro Tür, Abstand 75 mm.

PRATIQUE & PROFESSIONNEL

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. L'innovant système de réfrigération statique/aspiré "HSS" garantit une parfaite uniformité de température, un bon niveau d'humidité relative et une réduction des coûts. Les comptoirs "LABOR" possèdent un téléthermostat digital, 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 à soupape dans la version à température normale et basse. 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.

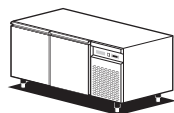


pasticcera

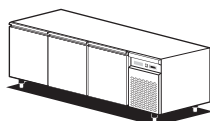
Tavoli refrigerati per teglie 60x40

Refrigerated tables for 60x40 trays • Kültische für Backbleche 60x40

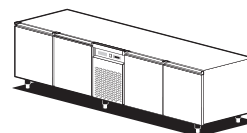
• Tables réfrigérées pour plateaux 60x40



TAP/16
TAPBT/16



TAP/21
TAPBT/21

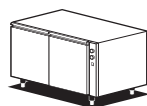


TAP/27

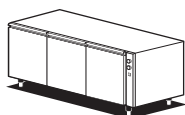
Tavoli refrigerati predisposti per teglie 60x40

Prearranged tables for 60x40 trays • Tische mit Fernkühlung für Backbleche 60x40

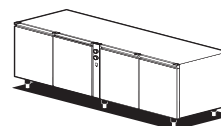
• Tables prédisposées pour plateaux 60x40



TAPN/13
TAPNBT/13



TAPN/18
TAPNBT/18



TAPN/24

		TEMPERATURA NORMALE / NORMAL TEMPERATURE NORMALE TEMPERATUR / TEMPERATURE POSITIVE						BASSA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE TIEFKÜHLUNG / TEMPERATURE NEGATIVE			
Modello/Model Modell/Modele		TAP/16 TAP/16S TAP/16A	TAP/21 TAP/21S TAP/21A	TAP/27 TAP/27S TAP/27A	TAPN/13 TAPN/13S TAPN/13A	TAPN/18 TAPN/18S TAPN/18A	TAPN/24 TAPN/24S TAPN/24A	TAPBT/16 TAPBT/16S TAPBT/16A	TAPBT/21 TAPBT/21S TAPBT/21A	TAPNBT/13 TAPNBT/13S TAPNBT/13A	TAPNBT/18 TAPNBT/18S TAPNBT/18A
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	160x80x90h 155x76x85h 160x80x100h	215x80x90h 210x76x85h 215x80x100h	270x80x90h 268x76x85h 270x80x100h	130x80x90h 125x76x85h 130x80x100h	185x80x90h 180x76x85h 185x80x100h	240x80x90h 238x76x85h 240x80x100h	160x80x90h 155x76x85h 160x80x100h	215x80x90h 210x76x85h 215x80x100h	130x80x90h 125x76x85h 130x80x100h	185x80x90h 180x76x85h 185x80x100h
Coppie guide per teglie Pair of runners for trays Paar Führungsschienen für Backbleche Jeu de glissières pour plateaux	nr	14	21	28	14	21	28	14	21	14	21
Capacità / Capacity Inhalt / Capacité	lt	400	620	800	400	620	800	400	620	400	620
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	W	285	414	465	190	360	380	590	690	380	730
Temperatura / Temperature Temperatur / Température	°C	0 / +8°C						-15 / -20°C			
Gas / Gas / Gas / Gaz		R 134a			R 404a			R 404a			
Tensione alimentazione / Input voltage Nennspannung / Tension d'alimentation		Volt 1x230 / 50 Hz						Volt 1x230 / 50 Hz			

S: Senza piano lavoro / Without work top / Ohne Arbeitsplatte / Sans plan de travail. - A: Piano lavoro con alzatina / Work top with rear riser / Arbeitsplatte mit Aufsatz / Plan de travail avec adossé.

ACCESSORI A RICHIESTA:

- Griglia rilsan cm 60x40
- Coppia guide inox
- Kit ruote
- Volt. 60 Hz

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

- Roste aus Rilsan cm 40x60
- Edelstahlführungen
- Rollen-kit
- Volt. 60 Hz

ACCESSORIES ON REQUEST:

- Rilsan rack cm 60x40
- S/s pair of guides
- Set of wheels
- 60 HZ Volt.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Grille rilsan cm 40x60
- Couple glissières inox
- Set de roulettes
- Volt. 60 HZ



Pannello comandi
con teletermostato digitale
Control panel with
digital thermostat
Steuerschalttafel mit digitalem
Telethermostat
Tableau de commande avec
Téléthermostat digital



Particolare copertura
evaporatore inox
Detail of s/s
evaporator protection
Detail Verdampferabdeckung
aus Edelstahl
Détail évaporateur avec
protection inox



Piano di lavoro inox rinforzato
h 50 con bordo arrotondato
Stainless Steel 50 h reinforced
work top with rounded edge
Arbeitsplatten aus Edelstahl
H 50 mm verstärkt mit
abgerundeten Kanten
Plan de travail renforcé h 50
en inox avec bord arrondi



The perfect cold for pastry laboratories
Die ideale Kälte für die Konditorei
Le froid idéal pour la pâtisserie

pasticceria



- | | | | |
|---------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
| • QUALITÀ ELEVATA | • HIGH QUALITY | • HÖCHSTE QUALITÄT | • QUALITE ELEVEE |
| • CURA DEI DETTAGLI | • CARE OVER DETAILS | • SORGFALT BEIM DETAIL | • SOIN APORTE AUX DETAILS |
| • SISTEMA "HSS" | • "HSS" SYSTEM | • "HSS" KÜHLSYSTEM | • SYSTEME "HSS" |
| • RIDUZIONE CONSUMI | • ENERGY SAVING | • ESPARNIS IM KONSUM | • REDUCTION DES CONSOMMATIONS |



The perfect cold for pastry laboratories
Die ideale Kälte für die Konditorei
Le froid idéal pour la pâtisserie



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

