

BANCHI

PIZZA GN & FAST FOOD

S

GN Pizza & Fast Food Counters • GN Pizza & Fast Food-Theken
• GN Pizza & Tables Fast Food • Прилавки Для Пиццы GN И Фаст-Фуда

serie *New Smart*



GEMM®

ideale...

ACCESSORI A RICHIESTA:

- Cassette portapizze in plastica
- Coperchio in plastica per cassetta
- Griglie GN 1/1 - cm 60x40 e coppie guide
- Vaschette GN per gli elementi portabacinelle
- Zoccolo perimetrale in acciaio inox
- Ruote Ø 125 mm
- Volt. 60 Hz
- Cassettiera refrigerata 2 cassette 1/2

OPTIONAL ACCESSORIES:

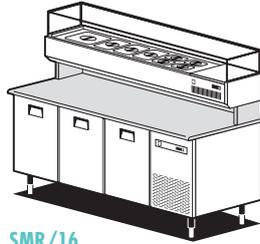
- Plastic pizza container
- Plastic lid for pizza container
- GN 1/1 - 60x40 cm plastic rack and pair of guides
- GN trays for refrigerated display cabinets
- Stainless steel baseboard
- Castors Ø 125 mm
- Volt 60 Hz
- Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers

Tavoli per Pizzeria GN

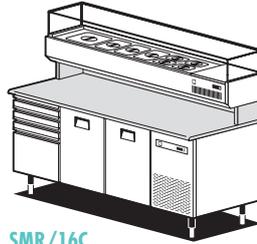
GN pizza counters • GN Pizza-Tische • Tables à pizza Gastronorm • Столы для пиццерий GN



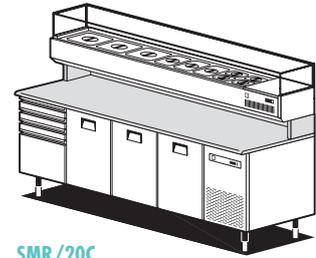
SMR/12



SMR/16



SMR/16C



SMR/20C

TAVOLI PER PIZZERIA GN / GN PIZZA COUNTERS / GN PIZZA-THEKEN / TABLES A PIZZA GASTRONORM / ПРИЛAVKI ДЛЯ ПИЦЦЫ GN

TAVOLI FAST FOOD / FAST FOOD COUNTERS / FAST-FOOD-THEKEN / TABLES FAST FOOD / ПРИЛAVKI ФАСТ-ФУДА

Modello/Model/Modell/Modele/Модель	TAVOLI PER PIZZERIA GN / GN PIZZA COUNTERS / GN PIZZA-THEKEN / TABLES A PIZZA GASTRONORM / ПРИЛAVKI ДЛЯ ПИЦЦЫ GN				TAVOLI FAST FOOD / FAST FOOD COUNTERS / FAST-FOOD-THEKEN / TABLES FAST FOOD / ПРИЛAVKI ФАСТ-ФУДА				
	SMR/12	SMR/16	SMR/16C	SMR/20C	700		800		
	SFF/712I (G)	SFF/716I (G)	SFF/815I (G)	SFF/820I (G)					
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße/ Dimensions extérieures / Внешние Размеры	cm	125x72x150h	160x72x150h	160x72x150h	200x72x150h	120x72x104h	160x72x104h	150x82x107h	202x82x107h
Capacità base refrigerata / Refrigerated base capacity / Kühlzell Fassungsvermögen / Capacité base réfrigérée / Емкость холодильного основания	lt	240	360	240	360	240	360	360	540
Dotazione interna griglie / Internal racks equipment / Roste Ausstattung / Grilles en dotation standard / Решетки	nr	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 cm 60X40	3 cm 60X40
Capacità bacinelle vetrina refrigerata (vers. pizzeria) Refr. cabinet trays capacity (pizzeria version) Kapazität der Kühlvitrine (Version für Pizzerien) Capacité bacs vitrine réfrigérée (version pizza) Кол-во гастроемкостей холодильной витрины (исполнения для пиццерии)	nr	5 GN 1/3	7 GN 1/3	7 GN 1/3	9 GN 1/3	-	-	-	-
Capacità bacinelle elemento portabacinelle (vers. fast food) Trays structure capacity (fast food version) Kapazität des Behälternelement (Version für Fast-Food) Capacité bacs élément port-bacs (version fast food) Кол-во гастроемкостей несущего элемента (исполнения фаст-фуд)	nr	-	-	-	-	6 GN 1/4	9 GN 1/4	6 GN 1/3 1 GN 1/2	10 GN 1/3
Potenza refrigerante / Refrigerated power / Kühlleistung / Puissance frigorifique / Хладопроизводительность	W	190	215	190	215	190	215	190	215
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Nennaufnahme / Puissance max absorbée / Макс потребление электроэнергии	W	200 + 180	200 + 180	200 + 180	200 + 180	200	200	220	220
Temperatura interna base a max +32°C Chamber internal temperature to max +32°C Innere Zelltemperatur bei Max +32°C Température intérieure de la base à max +32°C Внутр. Температура При Макс. +32°C (камера)	°C		+2 / +8				+2 / +8		
Temperatura interna vetrina a max +32°C Refr. cabinet internal temperature to max +32°C Innere Temperatur der Kühlauflagesatzes bei Max +32°C Température intérieure vitrine à max +32°C Внутр. температура при макс. +32°C (витрина)	°C		+2 / +8				-		
Gas / Gas / Gas / Gaz / Газ			R134a				R134a		
Tensione di alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation / Напряжение	V		Volt 1x230/50 Hz				Volt 1x230/50 Hz		

I = Versione con piano in acciaio inox / Stainless steel work top version / Version mit Arbeitsplatte aus Edelstahl / Version plan de travail inox / Исполнение с рабочей поверхностью из нержавеющей стали
G = Versione con piano in granito / Granite work top version / Version mit Arbeitsplatte aus Granit / Version plan de travail granite / Исполнение с рабочей поверхностью из гранита

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

- Plastikpizzaschubladen
- Plastikdeckel für Schublade
- Plastikroste GN 1/1 - 60x40 cm
- GN-Schalen für Behälterelemente
- Umlaufender Sockel aus Edelstahl
- Räder Ø 125 mm
- Volt 60 Hz
- Gekühltes Schubladenelement mit 2 1/2 Schubladen

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Caisses à pizza en plastique
- Couverture en plastique pour caisse
- Grilles de 60x40 cm - GN 1/1 et paires de glissières
- Bacs GN pour les éléments port bacs
- Socle en acier inox
- Roues Ø 125 mm
- Voltage 60 Hz
- Porte-caisses réfrigérées 2 caisses 1/2

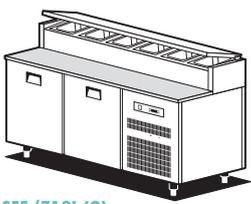
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ПО ЗАПРОСУ:

- Ящики для пиццы из пластмассы
- Пластмассовая крышка для ящика
- Решетки GN 1/1 - 60x40 см и пары направляющих
- Гастроемкости GN для несущих элементов
- Периметральный цоколь из нержавеющей стали
- Колесики Ø 125 мм
- Вольт 60 Гц
- Охлажденный стеллаж на 2 ящика 1/2

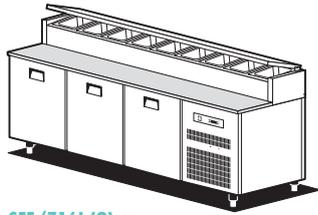


Fast Food Profondità 700

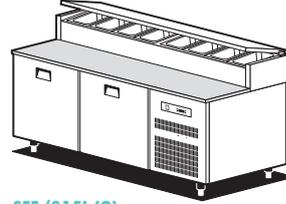
700 depth • Tiefe 700 • profondeur 700 • Столы глубиной 700



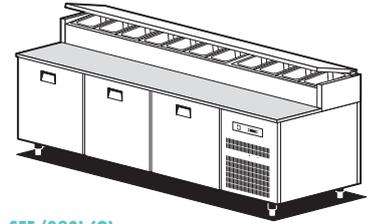
SFF/712I (G)



SFF/716I (G)



SFF/815I (G)



SFF/820I (G)

Pannello comandi con termostato digitale
Control panel with digital thermostat
Steuerschaltfel mit digitalem Telethermostate
Tableau de commande avec téléthermostat digital
Панель управления с цифровым удаленным термостатом

Fast Food Profondità 800

800 depth • Tiefe 800 • profondeur 800 • Столы глубиной 800



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



Particolare banchi fast food
Detail of fast food counters
Detail der Fast-Food-Theke
Détail tables fast food
Деталь прилавков для фаст-фуда



Particolare cella refrigerata
Detail of refrigerated base
Detail der Gekühlter Unterbau
Détail base réfrigérée
Деталь холодильной камеры

Counters for the perfect preparation
Theken für die perfekte Vorbereitung
Tables pour la préparation parfaite
Столы для идеального приготовления

ideale



- DIMENSIONI CONTENUTE
- MOLTO VERSATILE
- RIDUZIONE DEI CONSUMI
- MASSIMA IGIENE
- REDUCED DIMENSIONS
- EXTREMELY VERSATILE
- ENERGY SAVING
- MAXIMUM HYGIENE
- GERINGE ABMESSUNGEN
- SEHR VIELSEITIG
- ERSPARNIS IM KONSUM
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- DIMENSIONS CONTENUES
- EXTREME POLYVALENCE
- REDUCTION DES CONSOMMATIONS
- HYGIENE MAXIMUM
- УМЕНЬШЕННЫЕ РАЗМЕРЫ
- ГИБКОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
- СНИЖЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ
- МАКСИМАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧНОСТЬ



Counters for the perfect preparation
Theken für die perfekte Vorbereitung
Tables pour la préparation parfaite
Столы для идеального приготовления



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

