



BANCHI PIZZA

Pizza Counters • Pizza-Tische • Comptoirs à pizza • Прилавки Для Пиццы

serie *Universal*



GEMM®

U

Completo & Componibile,



INDISCUSSA QUALITÀ

Dalla esperienza GEMM nel settore della preparazione della pizza nasce **UNIVERSAL**, la nuova linea di banchi componibili per soddisfare tutte le esigenze del pizzaiolo, con efficienza e qualità ineguagliabili. La costruzione è interamente in acciaio inox, con fondo cella ad angoli arrotondati che permettono una facile pulizia ed il massimo dell'igiene. Le basi refrigerate a 2, 3 e 4 porte, con motore incorporato oppure predisposte per unità remote, sono adatte all'inserimento di cassette e griglie da cm 60x40 e sono dotate di sistema di refrigerazione statico/aspirato "HSS", un sistema brevettato che garantisce una perfetta uniformità di temperatura in cella, un buon livello di umidità relativa oltre ad una riduzione dei consumi. Le porte montano guarnizioni magnetiche ad incastro, facilmente sostituibili. Il controllo della temperatura avviene tramite termostati digitali con visualizzazione costante della temperatura, sia per la base refrigerata che per la vetrina portabiccine, quest'ultima dotata di unità condensatrice indipendente e di mensola in vetro diritto. I piani di lavoro sono realizzati in granito sardo, con profondità di cm 82 e dotati di alzatine posteriori da 16 cm di altezza per il sostegno della vetrina refrigerata portaingredienti. Le cassette neutre, disponibili in 3 versioni, sono dotate di cassette portapizze in plastica di serie. La dotazione prevede due coppie di guide ed una griglia da cm 60x40 per porta.

PREMIUM QUALITY

From the experience of GEMM in the sector of pizza preparation was conceived **UNIVERSAL**, the new line of modular counters to meet the needs of the pizza maker, with unsurpassed efficiency and quality. The construction is entirely in stainless steel, with a bottom cell with rounded corners that allows easy cleaning and maximum hygiene. The refrigerated base units with 2, 3, and 4 doors, with built-in motor or prearranged with remote units, are suitable for the inclusion of 60x40 cm containers and racks and are equipped with "HSS" static/assisted refrigeration system, a patented system that ensures perfect uniformity of temperature in the cell, a good level of relative humidity in addition to energy savings. The doors have interlocking magnetic seals that are easily replaceable. Temperature control is via digital thermostats with constant temperature display, both for the refrigerated base units and for the display cabinet, the latter equipped with independent condenser unit and straight glass shelf. The worktops are made of Sardinian granite, with a depth of 82 cm and are equipped with rear risers from 16 cm height to support the refrigerated ingredient holder display case. The neutral draw units, available in 3 versions, are equipped with series plastic pizza containers. Equipped with two pairs of guides and a 60x40 cm rack per door.

UNBESTREITBARE QUALITÄT

Aus der Erfahrung GEMM im Bereich der Zubereitung von Pizza entsteht **UNIVERSAL**, eine neue Linie von anbaufähigen Tischen, um jegliche Anforderungen des Pizzabäckers mit unvergleichbarer Leistungsfähigkeit und Qualität zu erfüllen. Die Struktur ist gänzlich aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken des Zellenbodens, die eine leichte Reinigung und maximale Hygiene erlauben. Die gekühlten Unterbauten mit 2, 3 und 4 Türen, mit eingebautem Motor oder vorgesehenen außenstehenden Einheiten, sind für Schubladen und Roste von 60x40cm geeignet. Sie besitzen ein statisches Absaug-Kühlsystem "HSS", ein patentiertes System, das eine gleichmäßige Zellentemperatur, gleichbleibende Feuchtigkeit außer geringer Verbrauchskosten garantiert. Die Türen haben leicht austauschbare Magnet-Steckdichtungen. Die Temperaturkontrolle erfolgt über Digitalthermostate mit Temperaturanzeige für Kühlflächen und Kühlaufsatzvitrinen. Die Vitrinen besitzen einen eigenen Verdampfer und geraden Glasaufbau. Die Arbeitsplatten sind aus sardischem Granit, mit einer Tiefe von 82cm und einer hinteren Aufkantung von 16cm zur Stützung der Kühlvitrine der Zutaten hergestellt. Die neutralen Schubladenelemente sind in 3 Ausführungen erhaltbar und mit serienmäßigen Plastikpizzaschubladen ausgestattet. Die Ausstattung beinhaltet zwei Paar Führungsschienen und einen Rost von 60x40cm pro Tür.

INDISCUTABLE QUALITÉ

De l'expérience de GEMM dans le domaine de la préparation de la pizza, est né **UNIVERSAL**, la nouvelle ligne de comptoirs modulaires avec une efficacité et une qualité inégalée, pour répondre à tous les besoins du maître «pizzaiolo». La construction est entièrement (intérieur/extérieur) réalisée en acier inox avec le fond interne de la cellule imprimé et arrondi pour en faciliter le nettoyage et l'hygiène. Les bases réfrigérées, à 2, 3 et 4 portes, disponibles dans les versions groupe logé ou groupe à distance, sont indiquées pour plateaux/grilles de cm 60x40 et sont équipées de système de réfrigération statique/aspiré "HSS", un système breveté qui garantit une température uniforme, un très bon niveau d'humidité et aussi 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 que dans la vitrine porte-bacs, cela équipée de groupe frigorifique indépendante et étagère en verre droit. Le dessus est en granit avec profondeur cm 82 et est équipé avec des supports arrières avec la hauteur de 16 cm, pour soutenir la vitrine porte-bacs. Les tiroirs neutres, disponibles en 3 versions, sont équipés standard avec des cassettes porte-pizza en plastique. La table est dotée de deux paires de glissières et une grille cm 60x40 pour chaque porte.

БЕССПОРНЫМ КАЧЕСТВОМ

Новая линия составных прилавков **UNIVERSAL** родилась благодаря опыту компании GEMM в сфере приготовления пищи. Прилавки разработаны для эффективного и качественного удовлетворения всех потребностей мастеров пиццы. Конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали, днище камеры с закругленными углами, что обеспечивает легкую очистку и максимум гигиены. Холодильные основания на 2, 3 и 4 двери, двигатель встроенный или вынесенный отдельным узлом, подходят для размещения емкостей и решеток 60x40 см, оборудованы статичной/вытяжной системой охлаждения "HSS". Система запатентована и обеспечивает идеальную равномерность температуры в камере, хороший уровень относительной влажности и снижение потребления. На дверях установлены магнитные вставные легко заменяющиеся прокладки. Контроль температуры осуществляется через цифровые термостаты с постоянным выводом значений как для холодильного основания, так и для витрины с габаритами. Последняя оборудована вынесенным независимым конденсационным узлом и стеклянной полкой. Рабочие поверхности выполнены из сардинского гранита, глубина 82 см, задний бортик 16 см высоты для поддержки охлажденной витрины ингредиентов. Нейтральные ящики имеют 3-х исполнений, серийно оборудованы пластмассовыми ящиками для пиццы. Комплектация предусматривает две пары направляющих 60x40 см для двери.

serie **Universal**

per ogni esigenza



- VASTA GAMMA
- COMPLETE RANGE
- GROSSE AUSWAHL
- VASTE GAMME
- ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ
- SISTEMA "HSS"
- "HSS" SYSTEM
- "HSS" KÜHLSYSTEM
- SYSTÈME "HSS"
- СИСТЕМА "HSS"
- RIDUZIONE DEI CONSUMI
- ENERGY SAVING
- ERSPARNIS IM KONSUM
- REDUCTION DES CONSOMMATIONS
- СНИЖЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ
- MASSIMA IGIENE
- MAXIMUM HYGIENE
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- HYGIENE MAXIMUM
- МАКСИМАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧНОСТЬ



PT/18



Complete and modular, for every need
Komplett und anbaufähig, für jeden Anspruch
Complet et modulable, pour tous les besoins
Полные и составные

U

I banchi pizza migliori in

BASI REFRIGERATE PER PIZZERIA

Refrigerated Base Units • Kühltische • Bases Réfrigérées • ХОЛОДИЛЬНЫЕ ОСНОВАНИЯ

		MOTORE INCORPORATO / INCORPORATED CONDENSING UNIT / MIT KÜHLAGGREGAT / MOTEUR INTEGRE / ВСТРОЕННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ						
Modello/Model Modell/Modele/Модель		TBP/09	TBP/10	TBP/15	TBP/16	TBP/20	TBP/21	TBP/27
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Внешние размеры	cm	92x76x87h	105x76x87h	147x76x87h	160x76x87h	202x76x87h	215x76x87h	268x76x87h
Capacità / Capacity / Fassungsvermögen / Capacité / Емкость	lt	180	180	360	360	540	540	720
Capacità cassette pizza Pizza containers capacity Pizza-Behälter Fassungsvermögen Capacité des caisses à pizza Емкость ящиков для пиццы	n°	7	10	14	17	21	24	28
Potenza Refrigerante Refrigerated power Kühlungsleistung Pouvoir de réfrigération Мощность охлаждения	W	314	314	314	314	314	314	520
Potenza max assorbita Max absorbed power Max Leistungsaufnahme Puissance max. absorbée Макс. поглощенная мощность	W	285	285	285	285	285	285	465
Temperatura interna a Max +32°C Internal temperature to max +32°C Innentemperatur bei Max +32°C Température intérieur à Max +32°C Внутр. температура при макс. +32°C	°C	0 / +6						
Gas / Gas / Gaz / Gas / Газ		R134a						
Tensione alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation / Напряжение питания		Volt 1x230/50 Hz						



Particolare copertura
evaporatore inox.
Detail of stainless steel
evaporator protection grid.
Detail Verdampferabdeckung aus
Edelstahl.
Détail: grille protection en inox
pour l'évaporateur.
Деталь из
нержавеющей стали
защиты испарителя.



Particolare cassettone, nr 3
cassette in plastica in dotazione.
Detail of drawer, supplied with
n. 3 plastic containers.
Detail Schublade, mit n. 3
Plastikpizzaschubladen geliefert.
Détail tiroir, avec 3 bacs en
plastique fournis.
Деталь выдвижной
ящик, с 3 Ящики для
пиццы, поставляемых.

serie **Universal**

VETRINETTE REFRIGERATE GN 1/1

Refrigerated Display Cabinets • Kühlvitrienen • Vitrines réfrigérées • ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

PREDISPOSTI/PREARRANGED/OHNE KÜHLAGGREGAT /PRÉDISPOSÉES/ПОДГОТОВКА			
TBPN/07	TBPN/12	TBPN/18	TBPN/24
70x76x87h	125x76x87h	180x76x87h	238x76x87h
180	360	540	720
7	14	21	28
314	314	454	520
348	348	377	400
0 / +6			
R404a			
Volt 1x230/50 Hz			

MOTORE INCORPORATO / INCORPORATED CONDENSING UNIT / MIT KÜHLAGGREGAT / MOTEUR INTEGRE / ВСТРОЕННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ							
VRPG/12 D-S	VRPG/14 (D-S)	VRPG/15 D-S	VRPG/16 (D-S)	VRPG/18 (D-S)	VRPG/20 (D-S)	VRPG/21 (D-S)	VRPG/27 (D-S)
125x37x44h (S=24h)	140x37x44h (S=24h)	150x37x44h (S=24h)	160x37x44h (S=24h)	180x37x44h (S=24h)	200x37x44h (S=24h)	215x37x44h (S=24h)	268x37x44h (S=24h)
42	48	53	58	67	76	83	100
-	-	-	-	-	-	-	-
90	90	90	90	90	100	100	130
180	180	180	180	180	186	186	235
+2 / +8							
R134a							
Volt 1x230/50 Hz							

* VRPG/... = Vetro Curvo / With curved glass / Mit gebogenem Glas / Avec vitre courbe / С изогнутым стеклом.

VRPG/...D = Vetro Diritto / With straight glass / Mit geradem Glas / Avec vitre droite / С прямым стеклом.

VRPG/...S = Senza mensola in Vetro / Without shelf in glass / Ohne Glaskonsolle / Sans étagère en verre / Без стеклянной полки.



The pizza counter at the top of its category
 Die Spitzen-Pizzatheke der Kategorie
 Les comptoirs à pizza au Top de leurs catégories
 Лучшие прилавки для пиццы по качеству и экономии

U

Composizioni

ACCESSORI A RICHIESTA:

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

OPTIONAL ACCESSORIES:

- Plastic pizza container cm 60x40
- Plastic lid for pizza container
- 60x40 cm plastic rack cm 60x40 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

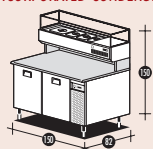
TAVOLI componibili

MODULAR COUNTERS • PIZZATISCHE MIT ANBAUELEMENTEN • TABLES MODULAIRES • СБОРНЫЕ СТОЛЫ

MOTORE INCORPORATO • INCORPORATED CONDENSING UNIT • MIT KÜHLAGGREGAT • MOTEUR INTEGRE • ВСТРОЕННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ



PC/150C



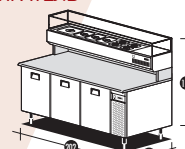
PC/150



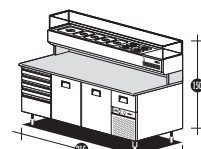
PC/160



PC/200C



PC/202

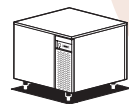


PC/215C

BASI REFRIGERATE

REFRIGERATED BASE UNITS • GEKÜHLTER UNTERBAU • BASES RÉFRIGÉRÉES • ХОЛОДИЛЬНЫЕ ОСНОВАНИЯ

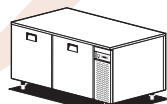
MOTORE INCORPORATO • INCORPORATED CONDENSING UNIT • MIT KÜHLAGGREGAT • MOTEUR INTEGRE • ВСТРОЕННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ



TBP/09



TBP/10



TBP/15



TBP/16



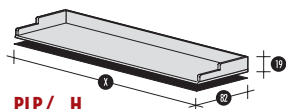
TBP/20



TBP/21

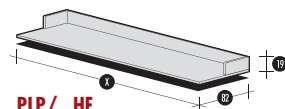
PIANI DI LAVORO IN GRANITO

GRANITE WORK TOPS • ARBEITSPLATTEN AUS GRANIT • PLANS DE TRAVAIL EN GRANIT • РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ГРАНИТА



PLP/...H

X 125
150
160
180
200
202
215
268

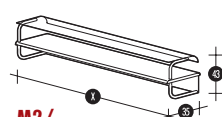


PLP/...HE

X 125
150
160
180
200
202
215
268

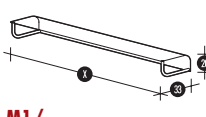
MENSOLE

GLASS SHELVES • GLAS KONSOLEN • ETAGERES • ПОЛКИ



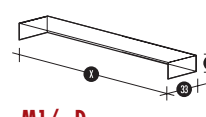
M2/...

X 140
160
180
200
215
268



M1/...

X 140
160
180
200
215
268

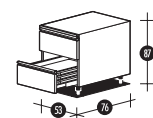


M1/...D

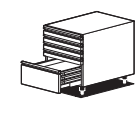
X 125
140
150
160
180
200
215
268

ELEMENTI NEUTRI componibili

MODULAR NEUTRAL UNITS • NEUTRALE ANBAUELEMENTE • ELEMENTS NEUTRES MODULABLES • СОСТАВНЫЕ НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



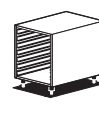
CPC/52



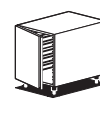
CPC/55



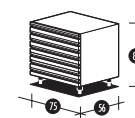
CPC/57



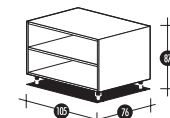
CPV/55



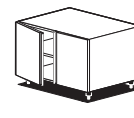
CPP/55



CPC/75



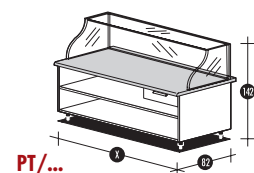
CPV/110



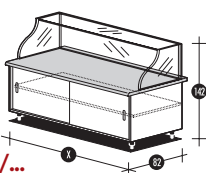
CPP/110

BANCHI PER PIZZA AL TAGLIO

COUNTERS FOR TAKE-AWAY PIZZAS • THEKEN FÜR PIZZA AM STÜCK • COMPTOIR POUR PIZZA A LA PART • ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ВЫНОС



PT/...



PTA/...

X 160
180
200

serie **Universal**

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

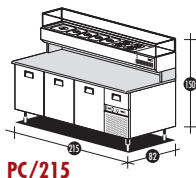
- Plastikpizzaschubladen 60x40 cm
- Plastikdeckel für Schublade
- Plastikroste 60x40 cm
- GN-Schalen für Behälterelemente
- Umlaufender Sockel aus Edelstahl
- Räder Ø 125 mm
- Volt 60 Hz
- Gekühltes Schubladenelement mit 2 1/2 Schubladen

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

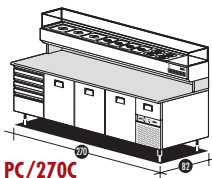
- Caisnes à pizza cm 60x40 en plastique
- Couverture en plastique pour caisse
- Grilles de 60x40 cm et paires de glissières
- Bacs GN pour les éléments port bacs
- Socle en acier inox
- Roues Ø 125 mm
- Voltage 60 Hz
- Porte-caisses réfrigérées 2 caisses 1/2

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ПО ЗАПРОСУ:

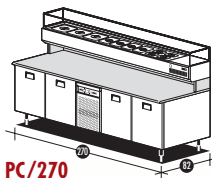
- Ящики для пиццы из пластмассы 60x40 см
- Пластмассовая крышка для ящика
- Решетки 60x40 см и пары направляющих
- Габаритности GN для несущих элементов
- Периметральный цоколь из нержавеющей стали
- Колесики Ø 125 мм
- Вольт 60 Гц
- Охлажденный стеллаж на 2 ящика 1/2



PC/215



PC/270C



PC/270



PCN/125

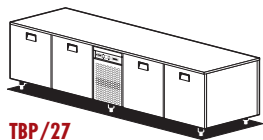


PCN/180C

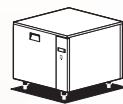


PCN/180

PREDISPOSTI • PREARRANGED • OHNE KÜHLAGGREGAT • PRÉDISPOSÉES • ПОДГОТОВКА



TBP/27



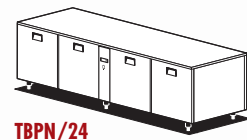
TBPN/07



TBPN/12



TBPN/18



TBPN/24

PREDISPOSTI • PREARRANGED • OHNE KÜHLAGGREGAT • PRÉDISPOSÉES • ПОДГОТОВКА



Arrangements
Kombinationen
Compositions
Построение



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 juge utiles, sans aucun préavis.
Производители могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.



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



CERT. N. 9105 GEMM