

BANCHI PIZZA COMPONIBILI

P

Pizza Counters • Pizza-Tische • Comptoirs à pizza

serie *Premium*



GEMM®

P

Completo & Componibile



P15



INDISCUSSA QUALITÀ

La Serie "PREMIUM" è un progetto nato con uno scopo preciso: **sostenere il lavoro del mastro pizzaiolo.**

Così, in appena 215 cm, sono riuniti un ampio piano di lavoro in granito, una lunga serie di vaschette refrigerate ed una capacità di riserva di ben 400 palline-pizza. Il risultato è un banco solido, efficiente e molto bello esteticamente, capace anche di esibire la freschezza dei prodotti e l'abilità del pizzaiolo.

Una serie di caratteristiche che collocano il banco "PREMIUM" al top della sua categoria.

Le specifiche tecniche sono una conferma della sua indiscussa qualità:

Piani di lavoro realizzati in granito, con alzatina su tre lati e bordo arrotondato nel lato servizio. A richiesta alzatine di 16 cm. per montaggio elemento portabacchette rialzato.

Cassettiere dotate di cassetti estraibili, su guide in acciaio inox, e di sette cassette portapizza. Disponibili in tre modelli.

Basi refrigerate costruite interamente in acciaio inox AISI 304, disponibili in 8 versioni di cui 4 con unità condensatrice incorporata e 4 con unità condensatrice remota. Ogni vano è dotato di una porta a chiusura magnetica, due coppie di guide per cassette portapizza

ed una griglia cm 40x60. 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.

Controllo della temperatura con termostato digitale, unità condensatrice con raffreddamento ad aria e smaltimento automatico dell'acqua di condensa.

Vetrinette refrigerate disponibili in 7 modelli, nelle versioni con mensola in vetro curvo, vetro diritto e senza mensola, con capacità GN 1/1.

Refrigerazione prodotta da un fascio tubiero con controllo termostatico e unità condensatrice indipendente.

Mensole a uno o due ripiani, con supporti in acciaio inox, si distinguono per l'eleganza del vetro curvo. A richiesta mensola in vetro diritto.

PREMIUM QUALITY

"PREMIUM" Series is a project created for a precise purpose: to assist the pizza chef in his work.

This way, in just 215 cm are combined a spacious work top in granite, a long series of refrigerated containers and a reserve area for 400 pizza dough balls.

This results in a solid, efficient and attractive counter which can display the freshness of the produce, as well as the chef's skills. These features make the "PREMIUM" counter the top counter in its category.

The technical specifications confirm its premium quality:

Work tops created in granite, with rear risers and rounded edge on the service side. On request, are available 16 cm.

risers on which can be mounted the refrigerated tryholders.

Drawer unit equipped with extractable drawers mounted on stainless steel runners, and seven plastic containers. Available in three models.

Refrigerated base units made in AISI 304 stainless steel, available in 8 versions, 4 of which with incorporated condensing unit and 4 prearranged with remote condensing unit.

Each compartment is equipped with a magnetic closing door,

two pairs of runners for the pizza containers and a 40x60 cm rack. The innovative static/helped cooling system know as "HSS" guarantees a perfectly uniform temperature in the cell, a good level of relative humidity, and low consumption.

Temperature control with digital thermostat, condensing unit with air cooling and automatic elimination of condensate water.

Refrigerated display cabinets available in 7 models; version with shelf in curved glass, straight glass or without shelf, with GN 1/1 capacity. Refrigeration is produced by a tube nest with thermostatic temperature control and incorporated condensing unit.

Glass shelves featuring single or double with stainless steel supports.

They distinguish themselves for the elegance of the curved glass. Straight glass shelves are available on request.

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



P3

UNBESTREITBARE QUALITÄT

Die Serie "PREMIUM" ist ein Projekt, das hauptsächlich einen bestimmten Zweck erfüllt: **Die Arbeit des Pizzabäckers zu erleichtern.** Un so sind auf gerade mal 215 cm. eine große Arbeitsfläche aus Granit, eine serie gekühlter Behälter und eine Reservekapazität von sage und schreibe 400 Pizzakugeln zusammengefaßt. Das Ergebnis ist ein solider, äußerst funktioneller und vor allem ästhetisch schöner Arbeitstisch, der in der Lage ist, die Frische der Produkte und die Geschwindigkeit des Pizzabäckers ins richtige Licht zu rücken. Alles Merkmale, die dazu beitragen, daß der Arbeitstisch "PREMIUM" in seiner Kategorie führend ist. **Die technischen Spezifikationen bestätigen die unbestreitbare Qualität: Arbeitsflächen aus Granit** mit Aufkantung auf drei Seiten und abgerundeter Kante auf der Arbeitsseite. Auf Anfrage sind 16 cm hohe Aufkantung für die Montage des angehobenen Behälterelements lieferbar. **Schubladenelemente** mit ausziehbaren Schubladen auf Edelstahlführungen und mit sieben Pizzaschubladen. In drei Ausführungen lieferbar. **Gekühlte Unterbauten**, vollkommen aus Edelstahl AISI 304, in 8

Ausführungen verfügbar, von denen 4 über eine eingebaute Verdichtereinheit und 4 über eine fern installierte Verdichtereinheit verfügen. Jedes Fach verfügt über eine magnetisch schließende Tür, zwei Paar Führungen für Pizzaschubladen und ein rost 40x60 cm. Dieses neue Kühlsystem ist statisch/aufsaugend genannt "HSS", garantiert eine perfekte einheitliche Temperatur in der Zelle, sowie gleichbleibende Feuchtigkeit darüber hinaus weniger Verbrauchskosten. Temperaturkontrolle mit digitalem Thermostat, Kondensat-einheit mit Luftkühlung und automatischer Ableitung des Kondenswassers. **Kühlvitrinen** in 7 Ausführungen lieferbar, und zwar mit Regal aus gebogenem Glas, geradem Glas und ohne Regal, Fassungsvermögen GN 1/1. Kühlung über ein Leitungsbündel mit thermostatischer Kontrolle und unabhängige Verdichtereinheit. **Regale** mit ein oder zwei Fachböden, mit Edelstahlhaltern, sie unterscheiden sich durch die Eleganz des gebogenen Glases. Auf Anfrage auch Regal mit geradem Glas möglich.



PT/18

INDISCUTABLE QUALITÉ

La série "PREMIUM" est un projet né dans un but précis: **soutenir le travail du maître "pizzaiolo"**. Ainsi, sur seulement 215 cm., sont réunis un grand plan de travail en granit, une longue série de bacs réfrigérés et une capacité de réserve de bien 400 boules pour pizza. Le résultat en est une table solide, efficace et très belle esthétiquement parlant, capable également d'exhiber la fraîcheur des produits et l'habileté du pizzaiolo. Une série de caractéristiques qui place la table "PREMIUM" au top de la catégorie. **Les caractéristiques techniques sont une confirmation de sa indiscutable qualité.** **Plans de travail** réalisés en granit, avec rebord sur trois côtés et bord arrondi sur la côté de service. Sur demande rebord 16 cm. haut, pour l'assemblage de la vitrine réfrigérée surélevée. **Meubles à tiroirs** doté de tiroirs sur glissières en acier inox et de sept caisses à pizza. Disponibles en trois modèles. **Bases réfrigérées** construites en acier inox AISI 304, disponibles en 8 versions dont 4 avec unité de condensation

incorporée et 4 avec unité de condensation séparée. Chaque compartiment est équipé d'une porte à fermeture magnétique, de deux paires de glissières pour caisses à pizza et une grille cm 40x60. Le nouveau système de réfrigération statique/aspiré "HSS" garanti une température uniforme ainsi qu'un niveau idéal d'humidité et permet en outre de réaliser des économies d'énergie. Contrôle de la température par thermostat digital, unité de condensation avec refroidissement à air et évacuation automatique de l'eau de condensation. **Vitrines réfrigérées** disponibles en 7 modèles, dans les versions avec étagère en verre courbé, en verre droit et sans étagère, avec capacité GN 1/1. Réfrigération produite par un faisceau tubulaire avec contrôle thermostatique et unité de condensation indépendante. **Etagère** à 1 ou 2 étages, avec supports en acier inox, qui se distinguent pour l'élégance du verre courbé. Sur demande étagères en verre droit.

Complete & Modular
Komplett und anbaufähig
Complet & par éléments

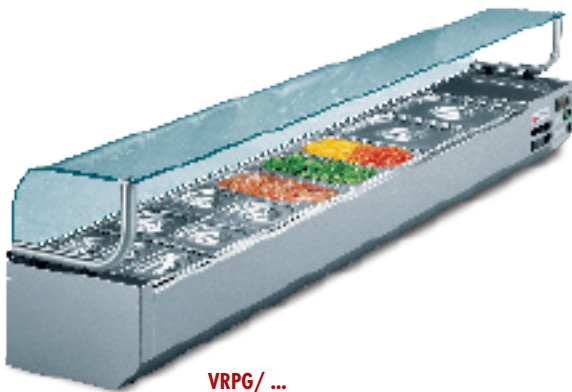
P

Il banco pizza al Top della

BASI REFRIGERATE PER PIZZERIA

Refrigerated Base Units • Kühltische • Bases Réfrigérées

Modello/Model Modell/Modele	RTP/10	RTP/16R	RTP/16	RTP/21	RTP/27	RTNP/07	RTNP/12	RTNP/18	RTNP/24
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes	cm 105x76x87h	147x76x87h	160x76x87h	215x76x87h	268x76x87h	70x76x87h	125x76x87h	180x76x87h	238x76x87h
Capacità / Capacity / Inhalt / Capacité	lt 200	400	400	620	800	200	400	620	800
Capacità cassette pizza Pizza containers capacity Pizza-Behälter inhalt Capacité des caisses à pizza	n° 7	14	14	21	28	7	14	21	28
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max. absorbée	W 265	285	285	414	465	190	190	360	380
Temperatura interna a Max +32°C Internal temperature at Max +32°C Innentemperatur auf Max +32°C Température intérieure à Max +32°C	°C	0 / +8				0 / +8			
Gas / Gas / Gaz / Gas	R134a				R404a				
Tensione alimentazione / Input voltage Nennspannung / Tension d'alimentation	Volt 1x230/50 Hz				Volt 1x230/50 Hz				



VRPG/ ...



VRPG/ ...D

Vetrinette Portabacinelle

VETRINETTE REFRIGERATE GN 1/1

Refrigerated Display Cabinets • Kühlvitrienen • Vitrines réfrigérées

Modello/Model Modell/Modele	VRPG/12 (D-S)	VRPG/14 (D-S)	VRPG/16 (D-S)	VRPG/18 (D-S)	VRPG/20 (D-S)	VRPG/21 (D-S)	VRPG/27 (D-S)
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes	cm 125x37x44h (S = 24h)	140x37x44h (S = 24h)	160x37x44h (S = 24h)	180x37x44h (S = 24h)	200x37x44h (S = 24h)	215x37x44h (S = 24h)	268x37x44h (S = 24h)

serie *Premium*

categoria



Basi Refrigerate



P1



The pizza counter at the top of its category

Die Spitzen-Pizzatheke der Kategorie

Le comptoir pizza au Top de sa catégorie

P

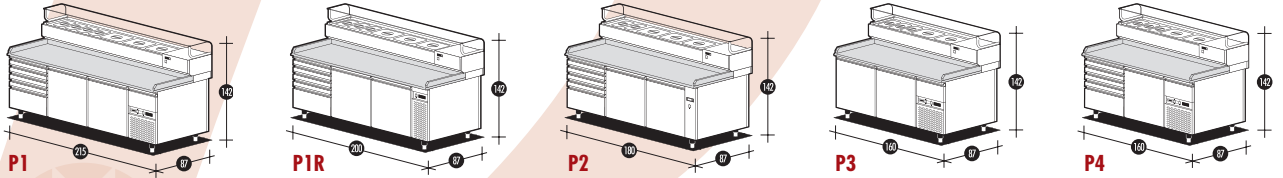
Composizioni

ACCESSORI A RICHIESTA:

- Cassette portapizze e griglie
- Vaschette GN per gli elementi portabacinelle
- Pannello frontale in legno Decor
- Zoccolo perimetrale in acciaio inox

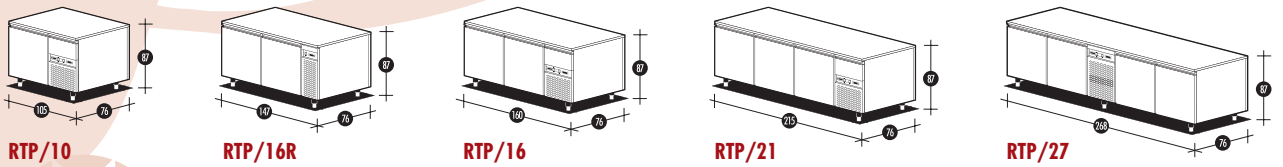
TAVOLI PER PIZZERIA AD ELEMENTI COMPONENTI

PIZZERIA COUNTERS COMPOSED OF MODULAR ELEMENTS • PIZZA-TISCHE MIT ANBAUELEMENTEN • COMPTOIR A PIZZA



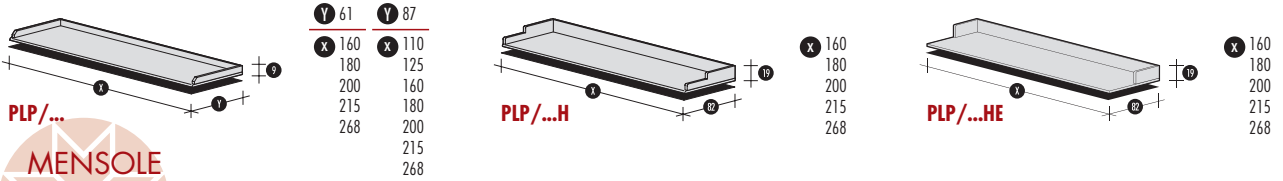
BASI REFRIGERATE PER TAVOLI COMPONENTI

REFRIGERATED BASE UNITS FOR MODULAR TABLES • GEKÜHLTER UNTERBAU FÜR ANBAUTISCHE • BASES RÉFRIGÉRÉES



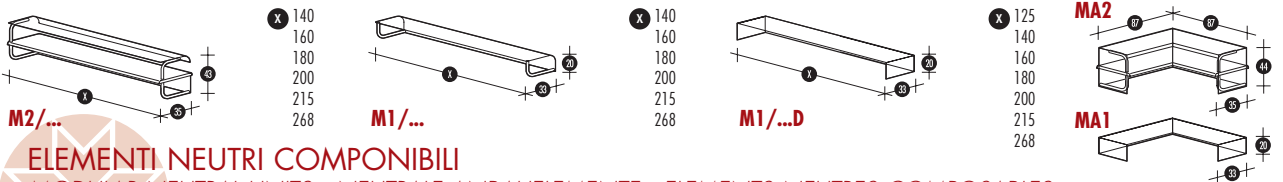
PIANI DI LAVORO IN GRANITO

GRANITE WORK TOPS • ARBEITSPLATTEN AUS GRANIT • PLANS DE TRAVAIL EN GRANIT



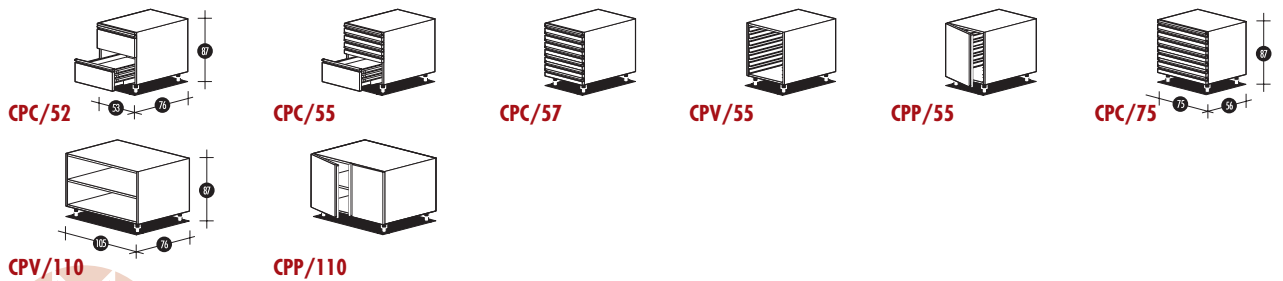
MENSOLE

GLASS SHELVES • GLAS KONSOLEN • ETAGERES



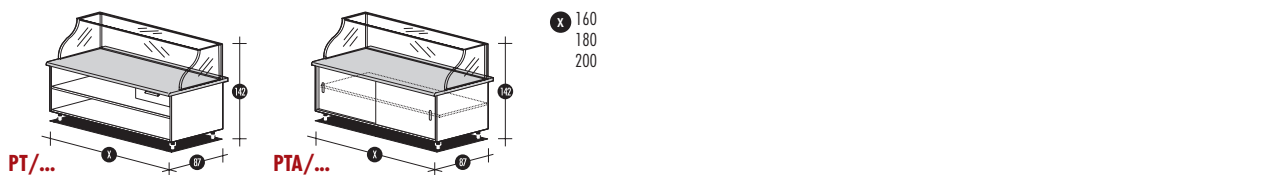
ELEMENTI NEUTRI COMPONENTI

MODULAR NEUTRAL UNITS • NEUTRALE ANBAUELEMENTE • ELEMENTS NEUTRES COMPOSABLES



BANCHI PER PIZZA AL TAGLIO

COUNTERS FOR TAKE-AWAY PIZZAS • THEKEN FÜR PIZZA AM STÜCK • COMPTOIR POUR PIZZA AU DÉTAIL



ACCESSORIES ON REQUEST:

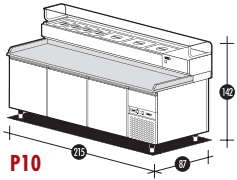
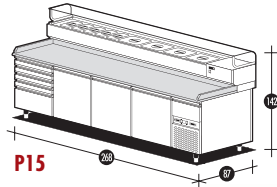
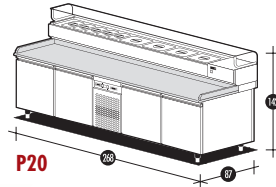
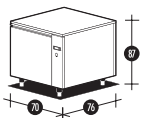
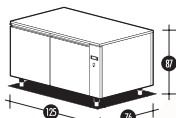
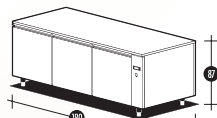
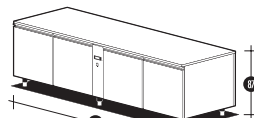
- Pizza containers and racks
- GN containers for refrigerated display cabinets
- Front panel in wood in the Decor version
- Perimeter stainless steel baseboard

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

- Pizzaschubladen und Roste
- GN-Schalen für Behälterelemente
- Frontseitige Paneel aus Holz in der Ausführung Decor
- Umlaufender Sockel aus Edelstahl

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Caissez à pizza et rayons
- Bacs GN pour les éléments port bacs
- Panneau frontal en bois version Decor
- Socle en acier inox

**PAR ÉLÉMENTS****P10****P15****P20****POUR TABLES À ÉLÉMENTS****RTNP/07****RTNP/12****RTNP/18****RTNP/24****PLPA**

Cassettera con cassetti estraibili montati su guide inox.
 Drawer unit with extractable drawers mounted on stainless steel guides.
 Schubladenelement mit ausziehbaren Schubladen auf Edelstahl führung.
 Meuble à tiroirs extractibles sur glissières inox.



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



Elemento refrigerato portabacinelle GN con mensola in vetro curvo.
 GN refrigerated display cabinet with curved glass shelf.
 Gekühltes Behälterelement mit Regal aus gebogenem Glas.
 Élément porte-bacs réfrigéré avec étagère en verre courbé.



Piano in granito con alzatine su 3 lati e bordo arrotondato.
 Granite work top with riser on three sides and rounded edge.
 Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung auf drei Seiten und abgerundeter kante.
 Plan de travail en granit avec rebord sur trois côtés et bord arrondi.

Arrangements
 Kombinationen
 Compositions



Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. - The product specifications may be changed without prior warning. - Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden. - Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.



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

