



BANCHI PIZZA GEMM

Pizza Counters Gemm • Pizza-Tische Gemm • Comptoirs a pizza Gemm



serie *Premium*



GEMM®



COMPLETO & COM

Complete & Modular • Komplett und anbaufähig • Complet & par éléments



P15



PT/18



pat. pend.

PONIBILE



serie *Premium*

1 Pannello rivest. frontale DECOR (a richiesta)

- DECOR front panel (on request)
- Frontseitige Verkleidung DECOR (auf Anfrage)
- Panneau d'habillage frontal DECOR (sur demande)

2



3



4



P3



5

2 Cassettiera con cassetti estraibili montati su guide inox

- Drawer unit with extractable drawers mounted on stainless steel guides
- Schubladenelement mit ausziehbaren Schubladen auf Edelstahl Führungen
- Meuble à tiroirs extractibles sur glissières inox

3 Pannello comandi con teletermostato digitale

- Control panel with digital thermostat
- Steuerschalttafel mit digitalem Telethermostat
- Tableau de commande avec Téléthermostat digital

4 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

5 Elemento refrigerato portabacinelle GN con mensola in vetro curvo

- Refrigerated trayholder GN with shelf in curved glass
- Gekültes Behälterelement mit Regal aus gebogenem Glas
- Élément porte-bacs réfrigéré avec étagère en verre courbé

In copertina Composizione P1 con piano in granito profondità 82 cm. (optional)

Cover: Composition P1 with 82 cm wide granite top (optional)

Auf dem Umschlag Zusammenstellung P1 mit Arbeitsfläche in Granit und Tiefe 82 cm (optional)

Sur la couverture composition P1 avec plan en granit profondeur 82 cm (option)

La Serie PREMIUM è un nuovo 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 portabacinelle 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 sei versioni di cui tre con unità condensatrice incor-

porata e tre con unità condensatrice remota. Ogni vano è dotato di una porta a chiusura magnetica, sette coppie di guide per cassette portapizza o, in alternativa, ripiani per ingredienti. 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 sei 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, con smaltimento automatico dell'acqua di condensa.

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

Die Serie PREMIUM ist ein neues 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 Aufkantungen auf drei Seiten und abgerundeter Kante auf der Arbeitsseite. Auf Anfrage sind 16 cm hohe Aufkantungen 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 Edel-

stahl AISI 304, in sechs Ausführungen verfügbar, von denen drei über eine eingebaute Verdichtereinheit und drei über eine fern installierte Verdichtereinheit verfügen. Jedes Fach verfügt über eine magnetisch schließende Tür, sieben Paar Führungen für Pizzaschubladen oder alternativ dazu für Zutatenfachböden. 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, Kondensatereinheit mit Luftkühlung und automatischer Ableitung des Kondenswassers.

Kühlvitrinen in sechs Ausführungen lieferbar, und zwar mit Regal aus gebogenem Glas, geradem Glas und ohne Regal, Fassungsvermögen GN 1/1. Kühlung über ein Leitungsband mit thermostatischer Kontrolle und unabhängige Verdichtereinheit; mit automatischer Ableitung des Kondenswassers.

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.

PREMIUM Series is a new 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 six versions, three of which with incorporated condensing unit

and three prearranged with remote condensing unit. Each compartment is equipped with a magnetic closing door, seven pairs of runners for the pizza containers, or alternatively, shelves for the ingredients. 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 six 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 with automatic elimination of condensate water.

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.

La série PREMIUM est un nouveau 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 six versions dont trois avec unité de condensation incorporée et

trois avec unité de condensation séparée. Chaque compartiment est équipé d'une porte à fermeture magnétique, de sept paires de glissières pour caisses à pizza ou, sur demande, de rayons pour ingrédients. 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 six 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, avec évacuation automatique de l'eau de condensation.

Étagère à 1 ou 2 étages, avec supports en acier inox, qui se distinguent pour l'élegance du verre courbé. Sur demande étagères en verre droit.

ELEMENTI PORTABACINELLE GN 1/1

GN 1/1 Display Cabinets • Aufsätze GN 1/1 • Elements a bacs GN 1/1

Premium
serie



Modello/Model/Modell/Modele	VRPG14 (D-S)	VRPG16 (D-S)	VRPG18 (D-S)	VRPG20 (D-S)	VRPG21 (D-S)	VRPG27 (D-S)
Dimensioni Esterne	140	160	180	200	215	268
External dimensions	x 37	x 37	x 37	x 37	x 37	x 37
Außenmaße	x 44 h	x 44 h	x 44 h	x 44 h	x 44 h	x 44 h
Dimensions externes	(s =24 h)	(s =24 h)	(s =24 h)	(s =24 h)	(s =24 h)	(s =24 h)

BASI REFRIGERATE PER PIZZERIA

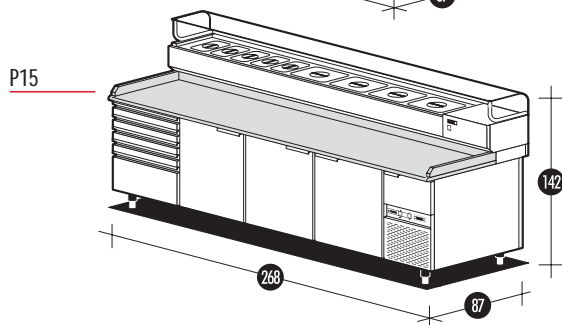
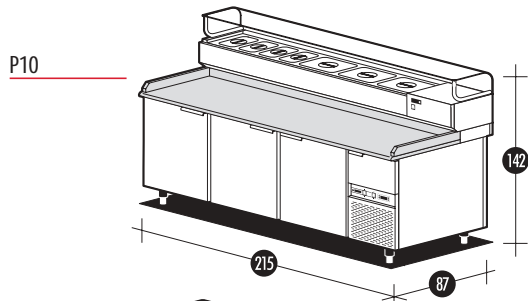
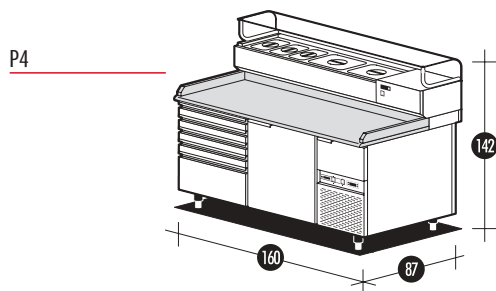
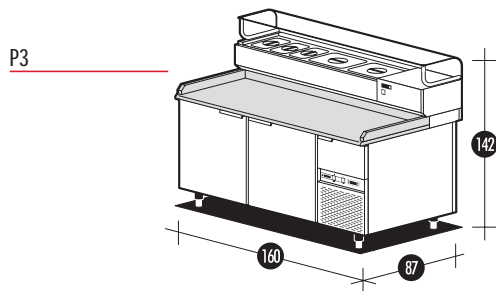
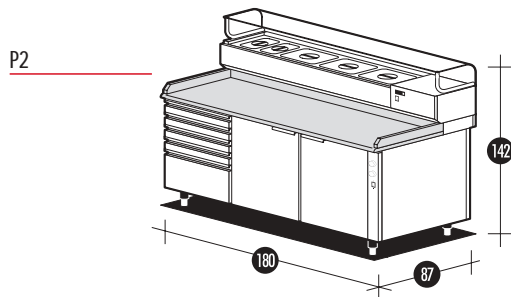
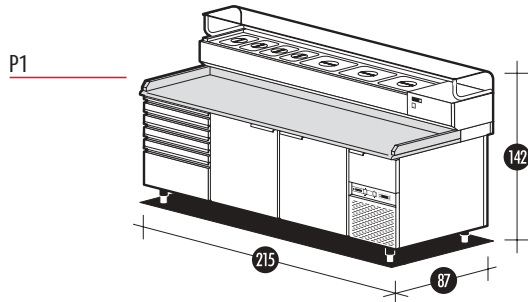
Refrigerated Base Units • Kühltische • Bases Réfrigérées

Modello/Model/Modell/Modele	RTP/10	RTP/16R	RTP/16	RTP/21	RTNP/07	RTNP/12	RTNP/18
Dimensioni Esterne	105	147	160	215	70	125	180
External dimensions	x 76	x 76	x 76	x 76	x 76	x 76	x 76
Außenmaße	x 87 h	x 87 h	x 87 h	x 87 h	x 87 h	x 87 h	x 87 h
Dimensions externes							
Capacità - Capacity	200	400	400	620	200	400	620
Inhalt - Capacité							
Guide per cassette pizza							
Guides for pizza containers	7	14	14	21	7	14	21
Führungen für Pizza-Behälter.							
Glissières pour caisses à pizzas							
Potenza max assorbita							
Max absorbed power	265	285	285	414	190	190	380
Nennaufnahme							
Puissance max absorbée							
Temperatura interna a Max +32° C.							
Internal temperature at Max +32° C.				0/+8			
Innentemperatur auf Max + 32° C.							
Température intérieure à Max + 32° C.							
Gas - Gas - Gaz - Gas				R134a			
Tensione alimentazione							
Input voltage							
Nennspannung							
Tension d'alimentation							

TAVOLI PER PIZZERIA

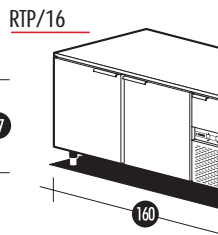
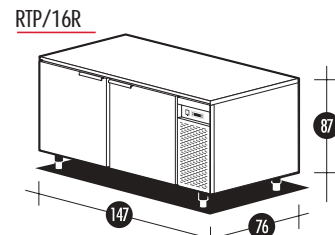
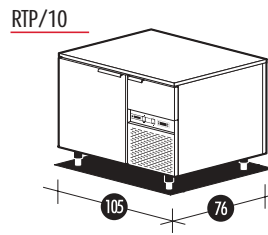
ad elementi componibili

PIZZERIA TABLES composed of modular elements
 PIZZA-TISCHE Mit Anbauelementen
 COMPTOIR A PIZZA Par éléments



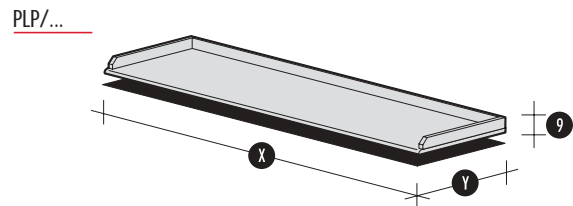
BASI REFRIGERATE PER TAVOLI CO

REFRIGERATED BASE UNITS FOR MODULAR TABLES • C



PIANI DI LAVORO IN GRANITO

GRANITE WORK TOPS • ARBEITSPLETTEN AUS GRANIT

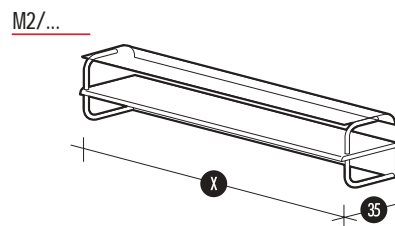


Y 61

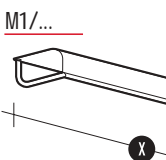
X 145
 160
 180
 200
 215
 268

MENSOLE

GLASS SHELVES • GLAS KONSOLEN • ETAGERES

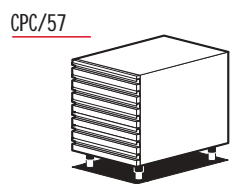
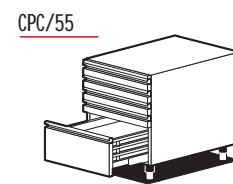
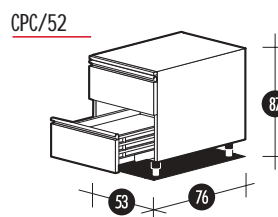


X 140
 145
 160
 180
 200
 215
 268



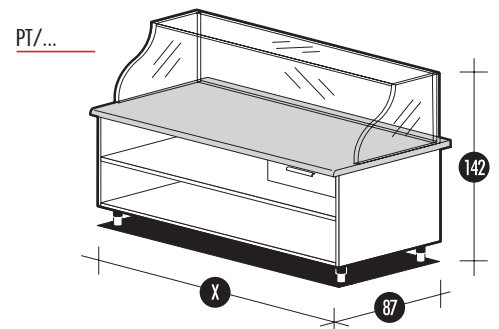
ELEMENTI NEUTRI COMPONENTI

MODULAR NEUTRAL UNITS • NEUTRALE ANBAUELEMENTE



BANCHI PER PIZZA AL TAGLIO

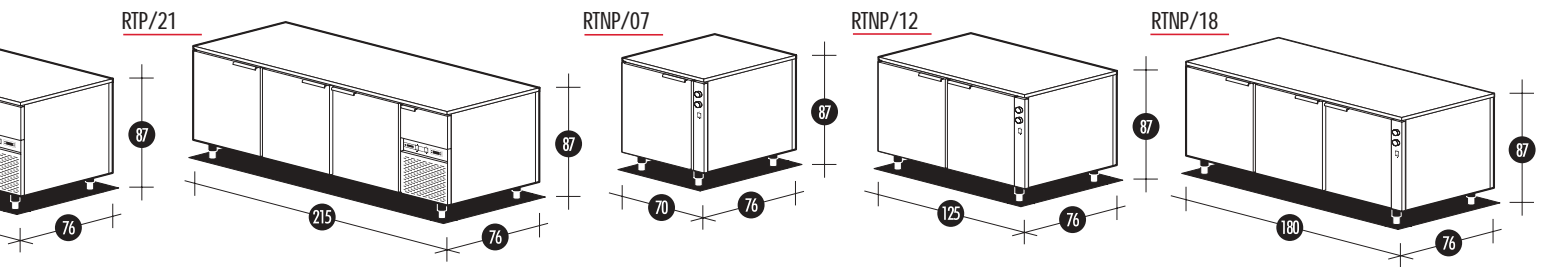
COUNTERS FOR TAKE-AWAY PIZZAS • THEKEN FÜR PIZZAS



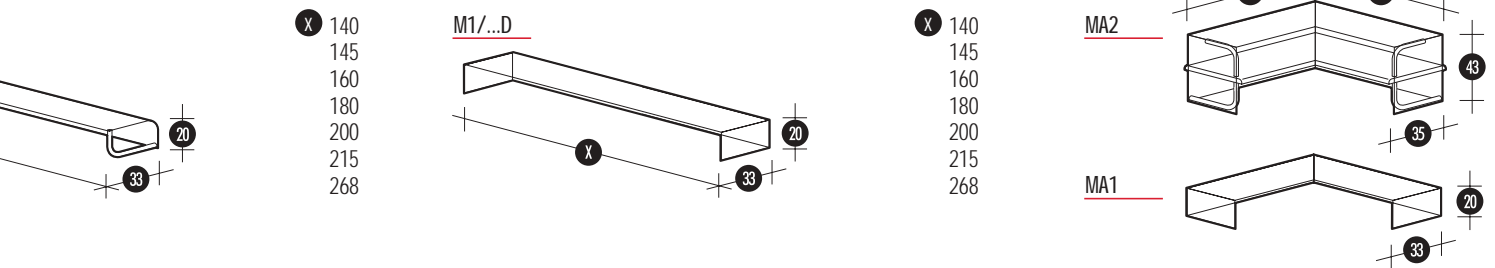
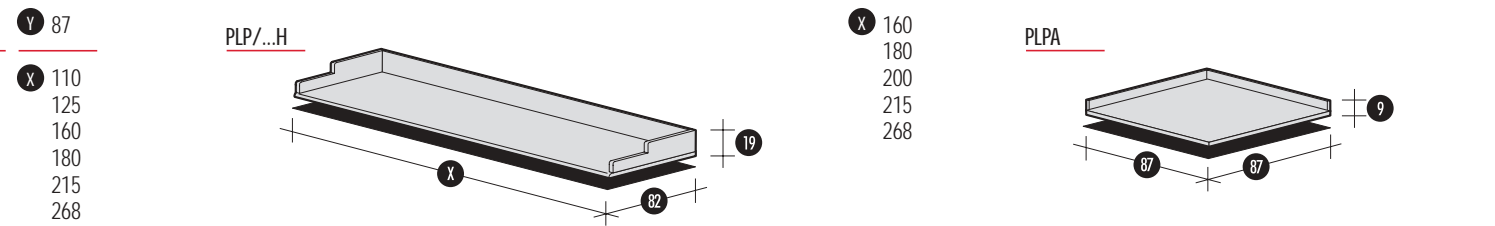
- ACCESSORI A RICHIESTA
- Cassette portapizze e ripiani
 - Vaschette GN per gli elementi portabacinelle
 - Pannello frontale in legno Decor
 - Zoccolo perimetrale in acciaio inox

MPONIBILI

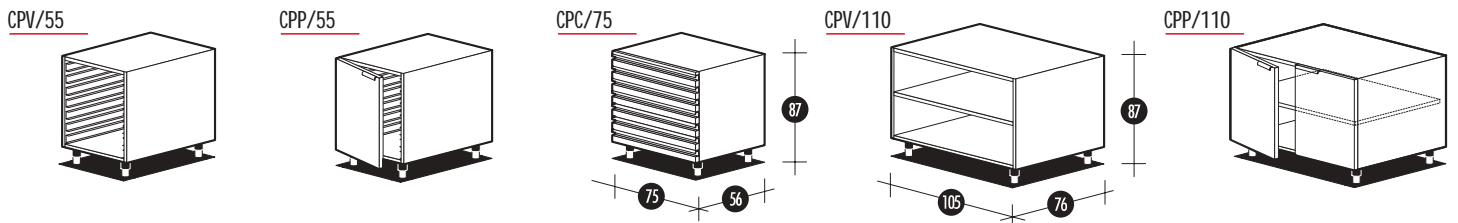
GEKÜHLTER UNTERBAU FÜR ANBAUTISCHE • BASES RÉFRIGÉRÉES POUR TABLES À ÉLÉMENTS



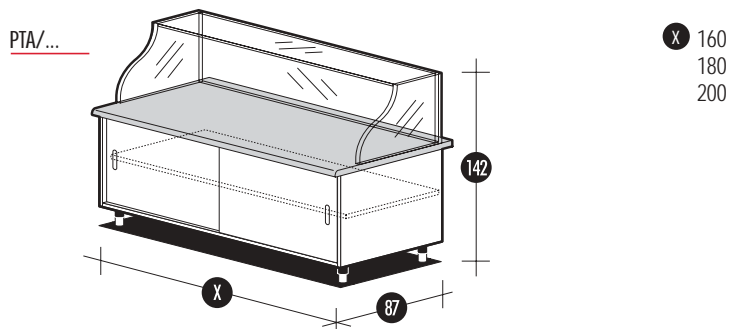
PLANS DE TRAVAIL EN GRANIT



ELEMENTS NEUTRES COMPOSABLES



AM STÜCK • COMPTOIR POUR PIZZA AU DÉTAIL



ACCESSORIES ON REQUEST

- Pizza containers and shelves
- GN containers for refrigerated trayholder
- Front panel in wood in the Decor version
- Perimeter stainless steel baseboard

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

- Pizzaschubladen und Fachböden
- GN-Schalen für Behälterelemente
- frontseitige Paneel aus Holz in der Ausführung Decor
- umlaufender Sockel aus Edelstahl

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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



BANCHI PIZZA GEMM

Pizza Counters Gemm • Pizza-Tische Gemm • Comptoirs a pizza Gemm

serie *Premium*



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