

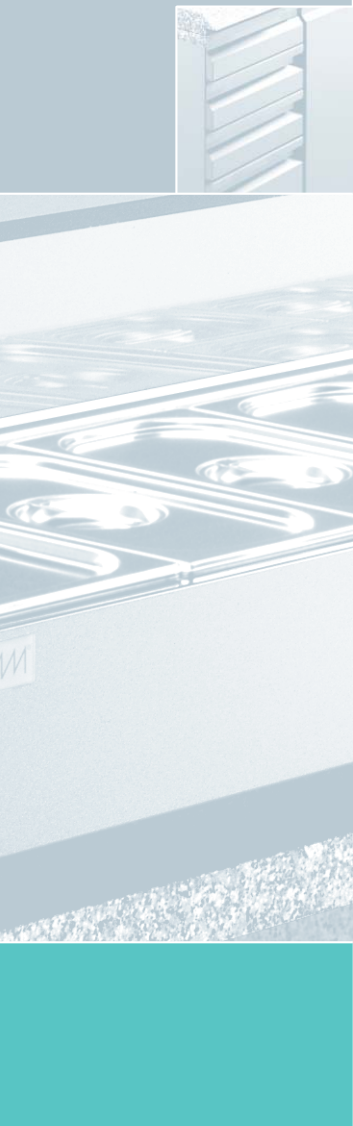


# BANCHI PIZZA GASTRONORM

GN Pizzeria Tables • Pizza-Tische GN • Comptoirs a Pizza Gastro



serie *Smart*



GEMM®



# PIZZA & GASTRO

Pizza and Gastro • Pizza und Gastro • Pizza et Gastro



Smart/2C



## serie *Smart*



Smart/1F

1 Particolare mensola in vetro diritto  
- Detail of shelf in straight glass  
- Detail der Konsole aus geradem Glas  
- Détail étagère en verre droit

2 Pannello comandi con teletermostati digitali  
- Control panel with digital thermostats  
- Steuerschaltfel mit digitalem Telethermostate  
- Tableau de commande avec téléthermostats digital

3 Particolare cella refrigerata  
- Detail of refrigerated base  
- Detail der Gekühlter Unterbau  
- Détail base réfrigérée

4 Cassettera neutra con cassette GN 1/1  
- Neutral drawer unit with GN 1/1 containers  
- Neutrale Schubladenelement mit GN 1/1 Behälter  
- Bloc-tiroirs neutre avec plateaux GN 1/1

La serie "SMART" è una nuova serie di banchi per pizzeria, costruiti con dimensioni interne gastronorm 1/1. Trattasi di banchi molto versatili, utilizzabili nella pizzeria classica e, nella versione snack (SMART/..F), adatti anche a locali fast-food e ristoranti per la preparazione di insalate e panini. Costruzione monoblocco interamente in acciaio inox, base refrigerata GN 1/1 dotata di 6 coppie guide e 1 griglia per porta e cassettera neutra con 3 cassetti e 1 cassettone per l'alloggiamento di nr. 6 cassette in plastica GN 1/1. L'unità condensatrice è centralizzata, con doppio controllo delle tempera-

ture in cella e nell'elemento portabacinelle tramite teletermostati digitali. Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Piano in granito molto spazioso, con alzatina sui 3 lati adatta per posizionamento dell'elemento portabacinelle refrigerato GN 1/1, dotato di mensola di protezione in vetro diritto. Nella versione snack invece (SMART/..F) il piano ha una profondità di cm. 45, senza alzatina, e può essere fornito anche in acciaio inox. L'elemento portabacinelle è inclinato, senza mensola in vetro, e può essere dotato di coperchio inox (a richiesta).

Die Serie "SMART" ist eine neue Serie von Pizza-Tische vorgesehen für Gastronorm-Maßen GN 1/1. Diese Arbeitstische sind äußerst vielseitig verwendbar. Sowohl in der klassischen Pizzeria als auch in Fast-Food-Bereichen und Restaurants für Zubereitung von Salaten und Brötchen. Hierbei handelt es sich um einen Monoblock aus Edelstahl. Unterbau gekühlt GN 1/1 mit 6 Führungsschienen und 1 Ablagerost. Neutrales Fach mit 3 Schubladen und einen großen Schubfach, vorgesehen für 6 GN-Behälter 1/1 aus Kunststoff. Zentralisierte Kondenswasserablei-

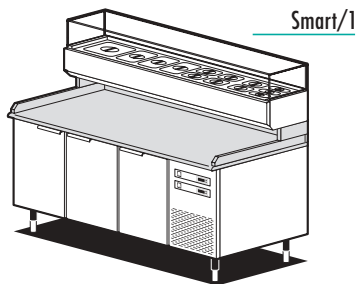
tung. Doppelte Temperaturkontrolle der Zelle und Behälterelement durch Digitalthermostate. Automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung. Arbeitsplatte aus hochwertigem Granit. Aufkantungen auf 3 Seiten; gekühlter Aufsatz für GN-Behälter 1/1 mit gerader Glasablage. Version Snack (SMART/..F) Arbeitsplatte 45 cm tief, ohne Aufkantung. Auf Wunsch ganz in Edelstahl lieferbar. Vorgesehener Platz für Gastronormbehälter, Schrägstellung, ohne Glasablage. Auf Anfrage mit Edelstahlabdeckung lieferbar.

The "SMART" series is a new range of pizza counters constructed with GN 1/1 gastronorm sizes. These counters are very versatile and are created for classic pizzerias and, in snack version (SMART/..F), they are also suitable in restaurant and fast-food for preparing salads and sandwiches. Mono-block entirely constructed in stainless steel, GN 1/1 refrigerated base equipped with 6 pairs of guides and 1 grid each door, neutral drawer unit with 3 drawers and 1 large drawer supply with nr. 6 GN 1/1 plastic containers. Centralized condensing unit with double temperature control for the

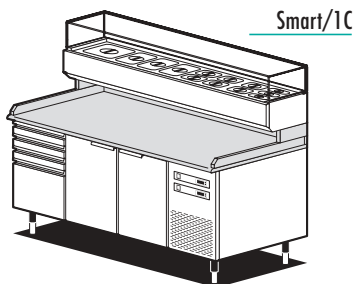
base and the trayholder with digital thermostats. Automatic hot gas defrosting and automatic elimination of condensate water. Very spacious granite work top, with rear riser on three sides suitable for positioning the GN 1/1 refrigerated trayholder, equipped with shelf in straight glass. In snack version (SMART/..F) the work top is cm. 45 depth, without rear riser, and can be supplied also in stainless steel. The refrigerated trayholder is without glass shelf and can be provided with stainless steel lid (on request).

La série "SMART" est une nouvelle gamme de tables à pizza, avec dimensions GASTRO 1/1. Il s'agit d'une gamme très éleqtique, utilisable dans la pizzeria traditionnelle, et dans la version snack (SMART/..F) aussi pour la préparation de salades et sandwiches dans les locaux fast-food et restaurants. La construction est monobloc entièrement en acier inox, base réfrigérée GN 1/1 douée de 6 paires de glissières et 1 clayette pour porte et bloc-tiroirs neutre avec 3 tiroirs et 1 grand tiroir pour contenir n. 6 caisses en plastique GN 1/1. L'unité de condensation est centralisée, avec double contrôle

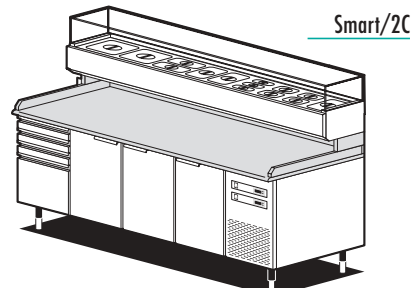
de la température dans la chambre et dans le porte-bacs par 2 thermostats électroniques. Dégivrage automatique à gaz chaud et élimination automatique de l'eau de condensation. Plan de travail en granit spacieux avec rebord sur 3 côtés, adapté pour l'assemblage du port-bacs réfrigéré GN 1/1, doué de étagère en verre droit. Au contraire dans la version snack (SMART/..F) le granit a une profondeur de cm. 45, sans rebords, et sur demande peut être fourni en acier inox. Le porte-bacs est penché, sans étagère en verre et sur demande peut être doué de couvercle inox.



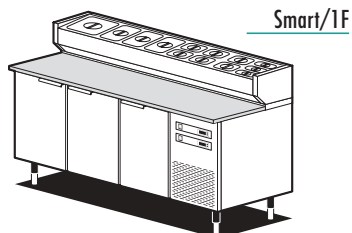
Smart/1



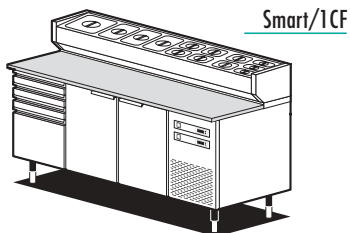
Smart/1C



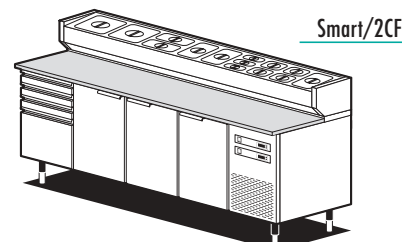
Smart/2C



Smart/1F



Smart/1CF



Smart/2CF

serie **Smart**

Modello/Model/Modell/Modele	Smart/1	Smart/1C	Smart/2C	Smart/1F	Smart/1CF	Smart/2CF
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	<b>cm</b> 160 x 72 x 145h	160 x 72 x 145h	200 x 72 x 145h	160 x 72 x 115h	160 x 72 x 115h	200 x 72 x 115h
Guide - Guides Führungen - Glissières	<b>nr</b> 18	12	18	18	12	18
Capacità Cella Refr. Base Capacity Inhalt der gekühlter Unterbau Capacité base réfrigérée	<b>lit</b> 354	236	354	354	236	354
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	<b>W</b> 413	398	413	413	398	413
Temperatura interna cella a max +32°C Base inner temperature at max +32°C Innere Zelltemperatur auf max +32°C Température intérieure chambre à max +32°C	<b>°C</b>					0/+8
Temp. interna elem. portabacinelle a max +32°C Tray unit inner temperature at max +32°C Innere Temp. der Kühlaufsatz auf max +32°C Temp. intérieure élément à bacs à max +32°C	<b>°C</b>					+2/+8
Gas - Gas - Gas - Gaz						R134a
Tensione di alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation						Volt 1x230/50Hz

### ACCESSORI A RICHIESTA

- Cassette portapizze per base refrigerata
- Griglie GN 1/1
- Vaschette GN per l'elemento portabacinelle
- Coperchio inox (SMART/..F)

### ACCESSORIES ON REQUEST

- Pizza containers for refrigerated base unit
- GN 1/1 grids
- GN containers for refrigerated trayholder
- Stainless steel lid (SMART/..F)

### ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

- Pizzaschubladen für gekühlten Unterbau
- Roste GN 1/1
- Schalen und GN-Behälter für Behälterelement
- Edelstahlabdeckung (SMART/..F)

### ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Coisses a pizza pour base réfrigérée
- Grilles GN 1/1
- Bacs GN pour l'élément porte-bacs
- Couverture inox (SMART/..F)





# BANCHI PIZZA GASTRONORM

GN Pizzeria Tables • Pizza-Tische GN • Comptoirs a Pizza Gastro

serie *Smart*



**GEMM**<sup>®</sup>

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