



ARMADI FRIGORIFERI EN

EN refrigerated cabinets • Kühlschränke EN • Armoires réfrigérées EN

serie *Delice*



GEMM®

Il freddo per la pasticceria

D



ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA

La serie "DELICE" è sinonimo di armadi refrigerati e conservatori estremamente affidabili, appositamente realizzati per l'utilizzo in laboratori di pasticceria e gelateria.

Costruiti completamente in acciaio inox AISI 304, secondo gli standard qualitativi più elevati, sono dotati di isolamento da 70 mm ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche esenti HCFC.

Il fondo interno cella è stampato con angoli arrotondati per garantire una facile pulizia, i piedini e la struttura portateglie sono realizzati in acciaio inox mentre la porta autochiudente è dotata di guarnizione magnetica ad incastro di facile sostituzione.

Gli armadi DELICE, con dimensioni interne atte a contenere teglie da cm 60x40 oppure cm 60x80, sono dotati di impianto refrigerante tropicalizzato ad alto rendimento con ventilazione indiretta, che garantisce un buon livello di umidità relativa in cella.

Il controllo della temperatura avviene tramite teletermostato digitale di facile lettura e programmazione, lo sbrinatorio è automatico con resistenze elettriche con dispositivo per l'eliminazione automatica dell'acqua di condensa.

PASTRY REFRIGERATED CABINETS

The "DELICE" range is synonymous with extremely reliable refrigerated and storage cabinets, designed specially for use in pastry and ice cream laboratories.

Made entirely in AISI 304 stainless steel to the highest possible quality standards, they feature 70mm thick insulation produced by injecting HCFC-free polyurethane resins.

The pressed cabinet interior has rounded edges at the bottom for easy cleaning, the feet and tray rack structure are made from stainless steel, while the self-closing door features a slot-in magnetic seal that is easy to replace.

The DELICE cabinets, whose internal dimensions are designed to accommodate trays measuring 60x40 cm or 60x80 cm, feature a high-efficiency tropical-rated refrigerating system with indirect ventilation, which provides a good level of relative humidity inside the cabinet. The temperature is controlled by an easy-to-read digital remote thermostat that is simple to program, while the auto defrost feature employs electric heating elements with a device that automatically eliminates condensation.

KÜHLSCHRÄNKE FÜR DIE KONDITOREI

Die Serie "DELICE" ist ein Synonym für absolut zuverlässige Kühl- und Lagerschränke, die eigens für eine Benutzung in Konditoreien und Eiscafés entwickelt wurden. Wie von den höchsten Qualitätsstandards gefordert vollständig aus Edelstahl AISI 304 bestehend, sind sie mit einer Isolierung von 70 mm ausgerüstet, die über die Einspritzung von HCFCW-freien Polyurethanharzen erreicht wird.

Der Innenboden der Zelle ist formgestanzt mit abgerundeten Ecken, um eine leichte Reinigung zu garantieren, die Füße und die Blechhalterstruktur bestehen aus Edelstahl, während die selbstschließende Tür mit leicht austauschbaren magnetischen Steckdichtungen ausgerüstet ist. Die Schränke DELICE mit Innenabmessungen, die ausreichend sind, um 60x40 cm oder 60x80 cm große Bleche aufzunehmen, sind mit einer leistungsstarken tropensicheren Kühlanlage mit indirekter Belüftung ausgerüstet, die ein gutes Niveau an relativer Feuchtigkeit in der Zelle garantiert. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein leicht abzulesendes und zu programmierendes Digital-Telethermostat, die Abtauung erfolgt automatisch über elektrische Widerstände mit einer Vorrichtung für die automatische Ableitung des Kondenswassers.

ARMOIRES REFRIGERÉES POUR PATISSERIE

Synonymes de fiabilité extrême, les armoires réfrigérées et les conservateurs de la série "DELICE" sont spécialement conçus pour les laboratoires de pâtisserie et de fabrication de glaces. Complètement réalisés en acier inox AISI 304, selon les standards de qualité les plus élevés, leur isolation de 70 mm est obtenue par injection de résines polyuréthanniques exemptes de HCFC.

Le fond interne de la cellule est moulé avec des angles arrondis pour en faciliter le nettoyage; les pieds et la structure de support des plats sont réalisés en acier inox alors que la porte à auto-fermeture est dotée de joints magnétiques encastrables faciles à remplacer. Les armoires DELICE, dont les dimensions internes permettent contenir des plats de 60x40 cm ou 60x80 cm, sont dotées d'une installation réfrigérante tropicalisée à rendement élevée avec une ventilation indirecte qui garantit un bon niveau d'humidité relative dans la cellule. Le contrôle de la température est effectué au moyen d'un téléthermostat à affichage digital facile à lire et à programmer. Le dégivrage automatique, à l'aide de résistances électriques, est équipé d'un dispositif d'élimination automatique de l'eau de condensation.

e gelateria



- QUALITÀ ELEVATA
- CURA DEI DETTAGLI
- REFRIGERAZIONE VENTILATA
- IMPIANTO TROPICALIZZATO
- HIGH QUALITY
- CARE OVER DETAILS
- VENTILATED REFRIGERATION
- TROPICALISED SYSTEM
- HÖCHSTE QUALITÄT
- SORGFALT BEIM DETAIL
- UMLUFTKÜHLUNG
- TROPENTAUGLICHE ANLAGE
- QUALITE ELEVÉE
- SOIN APORTE AUX DETAILS
- REFRIGERATION VENTILEE
- INSTALLATION TROPICALISEE



Schiena forata
per flusso d'aria indiretto
*Perforated back
for indirect airflow*
Gelochter Rücken
für indirekten Luftfluss
Das perforé pour flux
d'air indirect



Fondo cella stampato
con angoli arrotondati
*Pressed bottom with rounded
corners*
Boden mit abgerundeten Ecken
Fond embouti avec angles
arrondis



Teletermostato digitale
con controllo umidità (versione TN)
*Digital thermostat with humidity
control (TN version)*
Digitaler Thermostat mit
Befeuchtung (Version TN)
Thermostat digital avec control
humidité (version positive)

Refrigerating equipment for pastry and ice cream laboratories
Die Kälte für Konditoreien und Eiscafé
Le froid pour les pâtisseries et les glaces

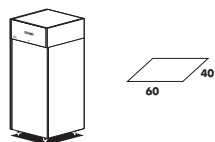
e gelateria

ACCESSORI A RICHIESTA:

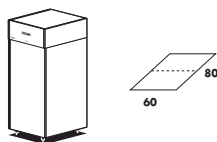
- Coppie guide per teglie
- Griglie rilsan e inox
- Teglie inox
- Kit illuminazione interna
- Kit ruote Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

TEMPERATURA NORMALE

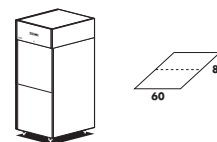
Normal Temperature • Normale Temperatur • Temperature Positive



ARP/20



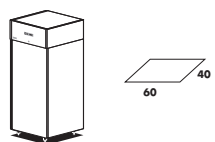
ARP/40



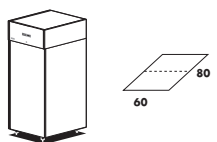
ARP/41

BASSA TEMPERATURA

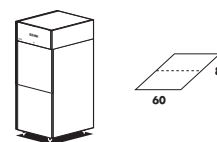
Low Temperature • Tiefkühlung • Temperature Négative



ARP/20B



ARP/40B



ARP/41B

Modello / Model Modell / Modele	TEMPERATURA NORMALE / NORMAL TEMPERATURE NORMALE TEMPERATUR / TEMPERATURE POSITIVE			BASSA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE TIEFKÜHLUNG / TEMPERATURE NÉGATIVE			GELATO / ICE-CREAM EIS / GLACE		
	ARP/20	ARP/40	ARP/41	ARP/20B	ARP/40B	ARP/41B	ARG/40	ARG/41	
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	78x68x211h	78x108x211h	78x108x211h	78x68x211h	78x108x211h	78x108x211h	78x108x211h	
Capacità teglie Trays capacity Behälter Inhalt Capacité des plateaux	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	-	
Dotazioni griglie / Racks equipment Rosten Ausstattung / Equipment grilles		-	-	-	-	-	5 60x80	5 60x80	
Capacità / Capacity Inhalt / Capacité	lt	500	900	900	500	900	900	900	
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	W	720	805	805	800	1060	1060	1060	
Potenza refrigerante / Refrigerated power Kühlleistung / Pouvoir de réfrigération	W	720	1180	1180	760	1230	1230	1230	
Temperatura / Temperature Temperatur / Température	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-22 / -10	-22 / -10	-22 / -10	-25 / -10	
Q.tà gas / Gas q.ty Gas Menge / Q.té Gaz	gr	430	650	650	270	520	520	520	
Gas / Gas / Gaz / Gas		R 404a			R 404a			R 404a	
Tensione di alimentazione / Input voltage Nennspannung / Tension d'alimentation		Volt 1x230 / 50 Hz			Volt 1x230 / 50 Hz			Volt 1x230 / 50 Hz	

ACCESSORIES ON REQUEST:

- Pair of runners for trays
- Rilsan and s/s racks
- S/s trays
- Internal light
- Kit castors Ø 100 mm
- 60 Hz Volt

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

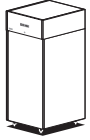
- Paar Führungsschienen für Backbleche
- Rosten aus Rilsan und Edelstahl
- Backbleche aus Edelstahl
- Innere Beleuchtung
- Rollen-Kit Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

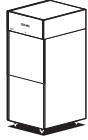
- Jeu de glissières pour plateaux
- Grilles inox et rilsan
- Plateaux inox
- Eclairage intérieur
- Kit roulettes Ø 100 mm
- Voltage 60 Hz



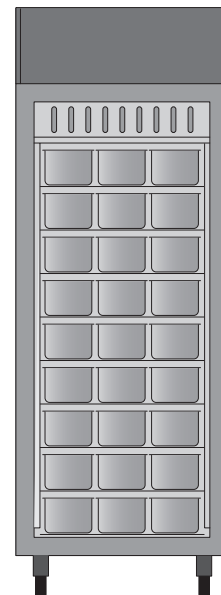
GELATO
Ice-cream • Eis • Glace



ARG/40



ARG/41



Capacité: nr 54
vaschette gelato lt 5
Capacity: nr 54
5 lt ice-cream containers
Inhalt: nr 54
Behältern 5 lt für Eis
Capacité: nr 54
bacs 5 lt pour glacé

Refrigerating equipment for pastry and ice cream laboratories
Die Kälte für Konditoreien und Eiscafé
Le froid pour les pâtisseries et les glaces



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.



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

