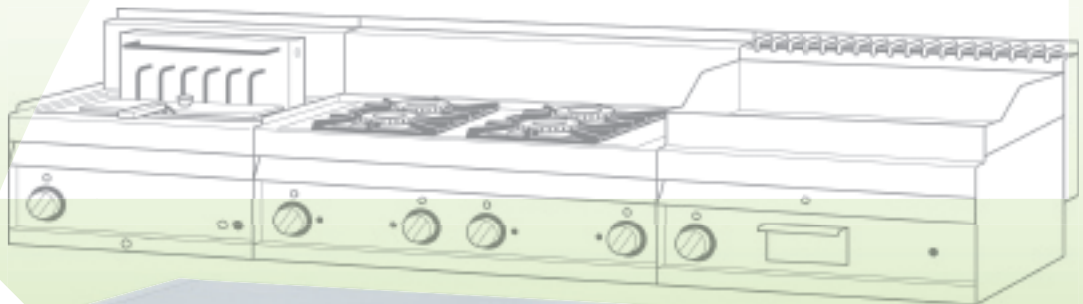


BASI REFRIGERATE SNACK

B

Refrigerated bases • Gekühlte Unterbauten • Bases Réfrigérées

serie *Basie*



GEMM®

B

Per sostenere al meglio la



PICCOLE MA GRANDI

Le basi refrigerate snack "BASIC", con dimensioni GN 1/1, sono adatte per sostenere top di cottura con profondità 650 e 700 mm.

La costruzione è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 con isolamento spessore mm 50 ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche, esenti da CFC e HCFC.

Disponibili nelle versioni a temperatura normale e bassa temperatura, con porte e cassetti dotati di guarnizioni magnetiche ad incastro, facilmente sostituibili.

Refrigerazione ventilata che assicura un'uniformità di temperatura in cella, controllata da teletermostato digitale.

Sbrinatorio elettrico con resistenze elettriche e dispositivo per lo smaltimento automatico dell'acqua di condensa.

In dotazione: 1 griglia GN 1/1 per porta.

SMALL BUT BIG INSIDE

The snack refrigerated bases "BASIC", with GN 1/1 sizes, are suitable for cooking tops 650 and 700 mm dept.

Made entirely in AISI 304 18/10 stainless steel with 50 mm thick insulation obtained by injecting CFC- and HCFC- free polyurethane resins.

Available in normal and low temperature versions with doors and drawers fitted with magnetic slot-in gaskets that can easily be replaced.

Ventilated refrigeration controlled by digital remote thermostat ensures an even temperature throughout the compartments.

Electric defrosting with heating elements and automatic condensate disposal device.

Supply with: no. 1 GN 1/1 rack each door.

KLEIN ABER GROSS

Kühlunterbauten Snack "BASIC", mit GN 1/1 Abmessungen, sind geeignet für Top-Geräte mit einer Bautiefe von 650 und 700 mm.

Die Konstruktion besteht vollkommen aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit einer 50 mm starken Isolierung aus eingespritzten, FCKW- und HFCKW-freien Polyurethanharzen.

Lieferbar in den Ausführungen mit normaler und niedriger Temperatur, mit Türen und Schubladen ausgerüstet mit leicht austauschbaren Magnet-Steckdichtungen.

Die Umluftkühlung gewährleistet die Gleichmäßigkeit der über ein digitales Fernthermostat kontrollierten Temperatur in der Zelle.

Elektrische Abtaugung mit elektrischem Widerstand und Vorrichtung für die automatische Entsorgung des Kondenswassers.

Zubehör: 1 Rost GN 1/1 pro Tür.

PETITES MAIS CAPABLES

Les bases réfrigérées snack "BASIC", avec dimensions GASTRO 1/1, sont indiquées pour soutenir tops de cuisson séries 650 et 700.

La construction est entièrement réalisée en acier inox AISI 304 18/10 avec une isolation de 50 mm d'épaisseur obtenue par injection de résines polyuréthanniques, exemptes de CFC et de HCFC.

Disponibles en versions à température normale et à basse température, avec portes et tiroirs dotés de joints magnétiques encastrables, facilement remplaçables.

Réfrigération ventilée, contrôlée par téléthermostat digital, qui assure une uniformité de température dans la chambre. Dégivrage électrique avec résistances et dispositif pour l'évacuation automatique de l'eau de condensation.

1 clayette GN 1/1 pour porte fournie.

cucina snack



- VASTA GAMMA
- GASTRONORM 1/1
- DIMENSIONI CONTENUTE
- MASSIMA IGIENE
- COMPLETE RANGE
- GASTRONORM 1/1
- COMPACT DIMENSIONS
- MAXIMUM HYGIENE
- GROSS AUSWAHL
- GASTRONORM 1/1
- PLATZSPAREND
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- VASTE GAMME
- GASTRONORM 1/1
- PETITES DIMENSIONS
- HYGIENE MAXIMUM



Best support for the snack cooking tops
Der beste Träger für die Kochmulde Snack
Pour soutenir au mieux la cuisine snack

cucina snack

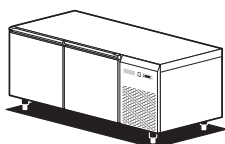
ACCESSORI A RICHIESTA:

- Griglia GN 1/1
- Coppia guide
- Bacinella inox GN 1/1 h 40
- Bacinella inox GN 1/1 h 65
- Bacinella inox GN 1/1 h 100
- Coperchio inox GN 1/1
- Volt 60 Hz

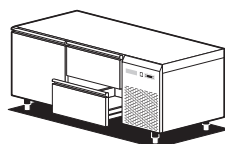


BASI REFRIGERATE SNACK GN 1/1

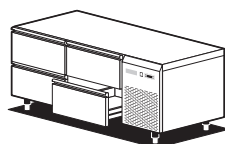
Refrigerated bases • Gekühlte Unterbauten • Bases Réfrigérées



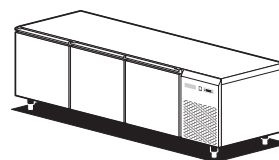
BRS/120



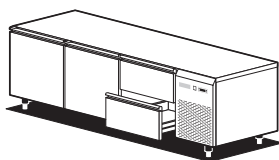
BRS/121



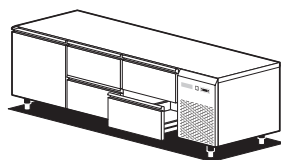
BRS/122



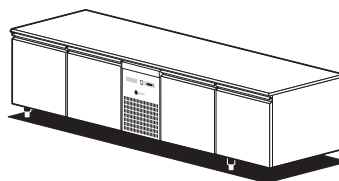
BRS/160



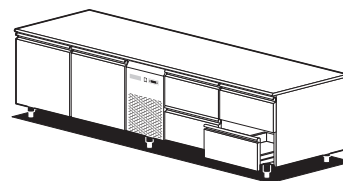
BRS/161



BRS/162



BRS/220



BRS/221

Modello/Model Modell/Modele		BRS/120	BRS/121	BRS/122	BRS/160	BRS/161	BRS/162	BRS/220	BRS/221
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	120x63x61h	120x63x61h	120x63x61h	160x63x61h	160x63x61h	160x63x61h	220x63x61h	220x63x61h
Porte / Cassetti Doors / Drawers Türen / Schubladen Portes / Tiroirs	nr	2 / 0	1 / 2	0 / 4	3 / 0	2 / 2	1 / 4	4 / 0	2 / 4
Capacità Capacity Inhalt Capacité	lt	170	170	170	265	265	265	340	340
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	W	350	350	350	385	385	385	680	680
Temperatura interna a Max +32° C. Internal temperature at Max +32° C. Innentemperatur auf Max + 32° C. Température intérieure à Max + 32° C.	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Gas / Gas / Gaz / Gas		R 134a							
Tensione di alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation		Volt 1x230 / 50 Hz							

ACCESSORIES ON REQUEST:

- GN 1/1 rack
- Pair of guides
- Inox GN 1/1 tray h 40
- Inox GN 1/1 tray h 65
- Inox GN 1/1 tray h 100
- Inox GN 1/1 lid
- 60 Hz. Volt

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

- Rost GN 1/1
- Führungen
- Edelstahlboden GN 1/1 h 40
- Edelstahlboden GN 1/1 h 65
- Edelstahlboden GN 1/1 h 100
- Edelstahldeckel GN 1/1
- Volt 60 Hz

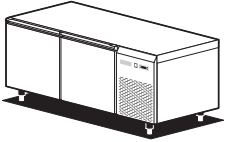
ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Clayette GN 1/1
- Jeu de glissières
- Cuvette inox GN 1/1 h 40
- Cuvette inox GN 1/1 h 65
- Cuvette inox GN 1/1 h 100
- Couverture inox GN 1/1
- Voltage 60 Hz

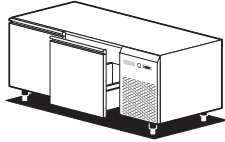


BASI FREEZER SNACK GN 1/1

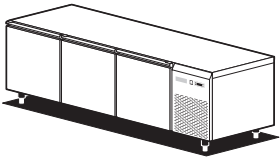
Freezer bases • Tiefkühlunterbauten • Bases Congélateurs



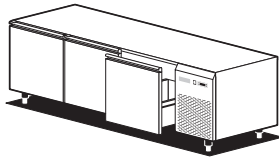
BSBT/120



BSBT/125



BSBT/160



BSBT/165

BSBT/120	BSBT/125	BSBT/160	BSBT/165
120x63x61h	120x63x61h	160x63x61h	160x63x61h
2 / 0	0 / 2	3 / 0	0 / 3
170	170	265	265
470	470	740	740
-15 /-18	-15 /-18	-15 /-18	-15 /-18
R 404a			
Volt 1x230 / 50 Hz			



Particolare pannello comandi con teletermostato digitale
Control panel with digital thermostat
Steuerschaltfeld mit digitalem Telethermostat
Tableau de commande avec téléthermostat digital

Best support for the snack cooking tops
Der beste Träger für die Kochmulde Snack
Pour soutenir au mieux la cuisine snack



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 jugera 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

