

BANCHI PIZZA

TABLES À PIZZA

MESAS PIZZA

universal
display
new smart

GEWM

PROFESSIONISTI della pizzeria



Sin dagli inizi della propria attività, GEMM è specializzata nella produzione di banchi per la preparazione della pizza. Nel tempo, il know-how acquisito le ha consentito di sviluppare soluzioni sempre all'avanguardia con particolare attenzione al lavoro del pizzaiolo. Così i banchi per pizzeria GEMM sono progettati per soddisfare tutte le esigenze del mercato e dotati di impianti refrigeranti appositamente studiati per garantire la perfetta conservazione delle palline di pizza. La modularità degli elementi componibili consente inoltre di realizzare banchi su richiesta del cliente, con innumerevoli soluzioni realizzative.

Les professionnels du pizzeria
Depuis le lancement de ses activités, GEMM est spécialisé dans la production de meubles à pizza. Avec le temps, le savoir-faire acquis a permis de développer des solutions d'avant-garde avec une attention particulière pour le travail du pizzaiolo. Ainsi les meubles à pizza GEMM sont conçus pour répondre à toutes les exigences du marché et sont équipés d'installations de réfrigération spécialement étudiées pour garantir la conservation parfaite des boules de pâte à pizza. La modularité des éléments composables permet en outre de réaliser des meubles sur mesure avec d'innombrables solutions.

Profesionales de la pizzería
Desde el inicio de sus actividades, GEMM se especializa en la fabricación de mesas para la preparación de pizzas. A lo largo del tiempo, el conocimiento técnico adquirido le ha permitido desarrollar soluciones siempre a la vanguardia y atendiendo especialmente al trabajo del pizzero. De este modo, las mesas para pizzería GEMM están diseñadas para satisfacer todas las necesidades del mercado y están dotadas de sistemas refrigerantes estudiados específicamente para garantizar la conservación perfecta de los bollos de pizza. Además, los elementos modulares permiten producir mesas a pedido del cliente, con infinitas de soluciones de realización.



UNIVERSAL

La gamma di banchi componibili per pizzeria UNIVERSAL è stata studiata per soddisfare tutte le esigenze del pizzaiolo, con efficienza e qualità ineguagliabili.

La costruzione è interamente in acciaio inox, con fondo cella ad angoli arrotondati che permettono una facile pulizia ed il massimo dell'igiene. Le basi refrigerate sono adatte all'inserimento di cassette e griglie da cm 60x40 e sono dotate di sistema di refrigerazione statico/aspirato "HSS", un sistema brevettato che garantisce una perfetta uniformità di temperatura in cella, un buon livello di umidità relativa oltre ad una riduzione dei consumi.

Piani di lavoro in granito sardo, con profondità cm 82 dotati di alzatine posteriori H 16 cm per il sostegno della vetrina refrigerata portaingredienti.

Le cassettiere neutre sono dotate di cassette portapizze in plastica di serie. In dotazione: 2 coppie guide e 1 griglia per porta.

La gamme de comptoirs modulaires pour la pizzeria UNIVERSAL a été étudiée pour répondre à tous les besoins du maître « pizzaiolo », comme efficacité et qualité inégalées.

La construction est entièrement (intérieur/extérieur) réalisée en acier inox avec le fond interne de la cellule imprimé et arrondi pour en faciliter le nettoyage et l'hygiène.

Les bases réfrigérées sont indiquées pour plateaux/grilles de cm 60x40 et sont équipées de système de réfrigération statique/aspiré "HSS", un système breveté qui garantit une température uniforme, un très bon niveau d'humidité et aussi une réduction des consommations. Le dessus est en granit sarde avec profondeur cm 82 et est équipé avec des supports à l'arrière, pour soutenir la vitrine porte-bacs. Les tiroirs neutres sont équipés standard avec des cassettes porte-pizza en plastique. La table est dotée de deux paires de glissières et une grille cm 60x40 pour chaque porte.

La gama de mesas modulares para pizzería UNIVERSAL está estudiada para satisfacer todas las necesidades del pizzero, con eficiencia y calidad inigualables.

La construcción es completamente de acero inoxidable, con el fondo de la cámara con ángulos redondeados que facilitan su limpieza y maximizan la higiene.

Las bases refrigeradas son aptas para colocar cajones y rejillas de 60x40 cm y están dotadas de un sistema de refrigeración estático / aspirado "HSS". Se trata de un sistema patentado que garantiza una perfecta uniformidad de temperatura en la cámara, un buen nivel de humedad relativa y una reducción del consumo.

Encimera de trabajo de granito sardo, con 82 cm de profundidad y rebordes traseros de 16 cm de altura para sostener la vitrina refrigerada de ingredientes.

Los módulos de cajones neutros están provistos de serie con cajones plásticos para pizzas. Se suministra en dotación: 2 pares de guías y 1 rejilla para puerta.



 GEMM®



I BANCHI PIZZA MIGLIORI IN QUALITÀ E RISPARMIO

LES TABLES A' PIZZA MEILLEURES EN QUALITÉ ET REDUCTION DES CONSOMMMATIONS
LAS MESAS PARA PIZZA MEJORES EN CALIDAD Y AHORRO

UNIVERSAL
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA

TAVOLI componibili - motore incorporato
TABLES modulaires - moteur intégré
MESAS modulares - motor incorporado



Modello/Modèle/Modelo		PC/150C	PC/150	PC/160		PC/200C	PC/202	PC/215C
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	150x82x150	150x82x150	160x82x150		200x82x150	202x82x150	215x82x150
Capacità porte Capacité portes Capacidad puertas	lt	180	360	360		360	540	360
Dotazione Griglie 60x40 Aménagement intérieur (Étagères 60x40) En dotación (Bandejas 60x40)	nr	1	2	2		2	3	2
Dotazione Cassette 60x40 Aménagement cassettes porte-pizza 60x40 En dotación cajas 60x40	nr	7	-	3		7	-	10
Capacità bacinelle vetrina refrigerata Capacité bacs pour la vitrine réfrigérée Capacidad cubetas vitrina refrigerada	nr	6 GN 1/3	6 GN 1/3	7 GN 1/3		9 GN 1/3	9 GN 1/3	10 GN 1/3
Potenza max assorbita * Puissance max absorbée * Potencia máxima absorbida *	W	224 +165	224 +165	224 +165		224 +165	224 +165	224 +165
Potenza refrigerante ** Puissance de réfrigération ** Potencia refrigerante **	W	314*+132	314*+132	314*+132		314*+132	314*+132	314*+132
Temperatura tavolo refrigerato Température intérieure de la base Temperatura mesa refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8		+2/+8	+2/+8	+2/+8
Temperatura vetrina refrigerata Température intérieure vitrine Temperatura vitrina refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8		+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Gaz Gas		R134a	R134a	R134a		R134a	R134a	R134a
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz

Nota/Note/Nota Escluse bacinelle GN - Bacs GN ne pas inclus - Cubetas GN excluidas

* Evap. -10°C cond. +45°C
* * ASHRAE [Evap. -23,3°C cond. +54,4°C]

Accessori a richiesta / Accessoires sur demande / Accesorios a pedido



CRP/2
Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/2
Set tiroir réfrigéré avec 2 tiroirs 1/2
Módulo de cajones refrigerado 2 bandejas 1/2



Sistema di refrigerazione Statico /Aspirato garantisce:
- una perfetta uniformità di temperatura in cella,
- un buon livello di umidità relativa
- riduzione dei consumi

Le système de réfrigération statique/aspiré "HSS" garantit:
- une uniformité parfaite de la température dans la cellule
- un bon niveau d'humidité relative
- reduction des consommations

El sistema de refrigeración Estático/Aspirado garantiza:
- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos

I BANCHI PIZZA MIGLIORI IN QUALITÀ E RISPARMIO

LES TABLES A' PIZZA MEILLEURES EN QUALITÉ ET REDUCTION DES CONSOMMATIONS
LAS MESAS PARA PIZZA MEJORES EN CALIDAD Y AHORRO

UNIVERSAL
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA

TAVOLI componibili - motore incorporato
TABLES modulaires - moteur intégré
MESAS modulares - motor incorporado

TAVOLI componibili - predisposti per motore remoto
TABLES modulaires - prédisposées
MESAS modulares - preparadas para motor a distancia



Modello/Modèle/Modelo		PC/215	PC/270C	PC/270		PCN/125	PCN/180C	PCN/180
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	215x82x150	268x82x150	268x82x150		125x82x150	180x82x150	180x82x150
Capacità porte Capacité portes Capacidad puertas	lt	540	540	720		360	360	540
Dotazione Griglie 60x40 Aménagement intérieur (Étagères 60x40) En dotación (Bandejas 60x40)	nr	3	3	4		2	2	3
Dotazione Cassette 60x40 Aménagement cassettes porte-pizza 60x40 En dotación cajas 60x40	nr	3	10	-		-	7	-
Capacità bacinelle vetrina refrigerata Capacité bacs pour la vitrine réfrigérée Capacidad cubetas vitrina refrigerada	nr	10 GN 1/3	11 GN 1/3 + 1 GN 1/2	11 GN 1/3 + 1 GN 1/2		5 GN 1/3	8 GN 1/3	8 GN 1/3
Potenza max assorbita * Puissance max absorbée * Potencia máxima absorbida *	W	224 +165	224 +165	224 +165		318 +165	318 +165	318 +165
Potenza refrigerante ** Puissance de réfrigération ** Potencia refrigerante **	W	314*+132	314*+132	545*+132		340*+132	340*+132	340*+132
Temperatura tavolo refrigerato Température intérieure de la base Temperatura mesa refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8		+2/+8	+2/+8	+2/+8
Temperatura vetrina refrigerata Température intérieure vitrine Temperatura vitrina refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8		+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Gaz Gas		R134a	R134a	R134a		R134a	R134a	R134a
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz

Nota/Note/Nota
Escluse bacinelle GN - Bacs GN ne pas inclus - Cubetas GN excluidas

Escluse bacinelle GN - Bacs GN ne pas inclus - Cubetas GN excluidas

* Evap. -10°C cond. +45°C
* * ASHRAE [Evap. -23,3°C cond. +54,4°C]

Accessori a richiesta / Accessoires sur demande / Accesorios a pedido



CRP/2
Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/2
Set tiroir réfrigéré avec 2 tiroirs 1/2
Módulo de cajones refrigerado 2 bandejas 1/2



Sistema di refrigerazione Statico /Aspirato garantisce:
- una perfetta uniformità di temperatura in cella,
- un buon livello di umidità relativa
- riduzione dei consumi

Le système de réfrigération statique/aspiré "HSS" garantit:
- une uniformité parfaite de la température dans la cellule
- un bon niveau d'humidité relative
- réduction des consommations

El sistema de refrigeración Estático/Aspirado garantiza:
- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos

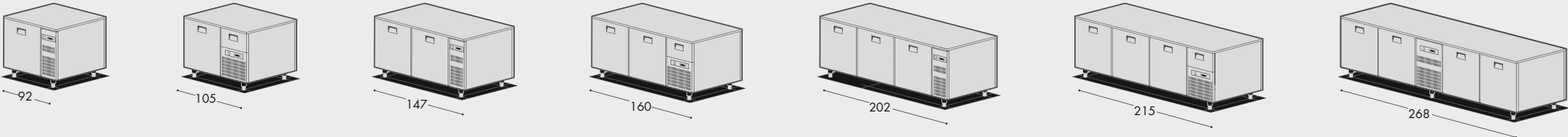
7

ELEMENTI COMPONENTI

ELEMENTS MODULAIRES
ELEMENTOS NEUTROS COMPONENTES

BASI REFRIGERATE

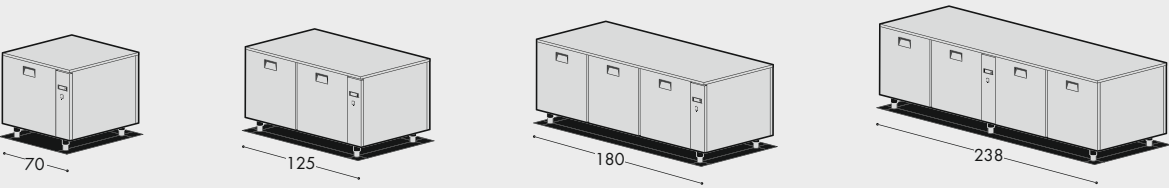
BASES RÉFRIGÉRÉES
BASES REFRIGERADAS



TBP/09 TBP/10 TBP/15 TBP/16 TBP/20 TBP/21 TBP/27

BASI REFRIGERATE PREDISPOSTE

BASES RÉFRIGÉRÉES PRÉDISPOSÉES
BASES REFRIGERADAS SIN MOTOR



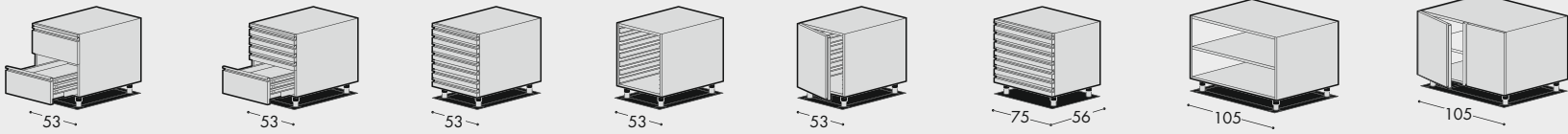
TBP/07 TBP/12 TBP/18 TBP/24

W D H
70 76 87
125
180
238

W D H
92 76 87
105
147
160
202
215
268

ELEMENTI NEUTRI COMPONENTI

ELEMENTS NEUTRES MODULAIRES
ELEMENTOS NEUTROS COMPONENTES



CPC/52 CPC/55 CPC/57 CPV/55 CPP/55 CPC/75 CPV/110 CPP/110

W D H
53 56 87
75 76
105

PIANI DI LAVORO IN GRANITO

PLANS DE TRAVAIL EN GRANIT
BANCO DE TRABAJO EN GRANITO



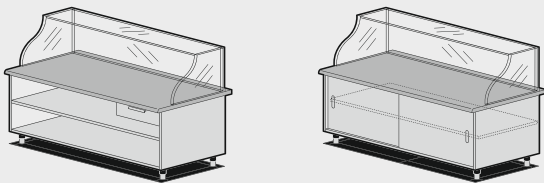
PLP/...H

PLP/...HE

W D H
125 82 19
150
160
180
200
202
215
268

BANCHI PER PIZZA AL TAGLIO

COMPTOIR POUR PIZZA A LA PART
MESAS PARA "PIZZA AL TAGLIO"

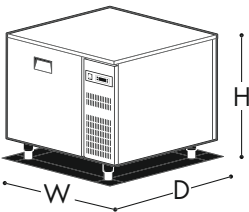


PT/...

PTA/...

W D H
160 87 142
180
200

DIMENSIONI
DIMENSIONS
DIMENSIONES



DISPLAY

DISPLAY è una serie di vetrinette refrigerate, pensata per soddisfare tutte le esigenze di igiene e organizzazione del lavoro in pizzerie, fast food e ristoranti. Ideali per la preparazione della pizza, il servizio "breakfast", il self service o la guarnitura di dolci e gelato. Gli elementi refrigerati portabacinelle GN 1/1 sono disponibili nelle versioni con mensola in vetro curvo, mensola in vetro dritto, oppure senza mensola. A richiesta, mensola a due piani. Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI 304, vasche con angoli arrotondati adatte a contenere bacinelle GN 1/1 con altezza massima mm 150. La refrigerazione è prodotta da un fascio tubiero con controllo automatico della temperatura a mezzo teletermostato digitale e unità condensatrice incorporata.

DISPLAY est une série de petites vitrines réfrigérées, conçues pour satisfaire les exigences d'hygiène et l'organisation du travail en pizzeria, fast food et restaurants. Idéales pour la préparation de pizza, le service "breakfast" (petit déjeuner), le self-service ou la garniture de gâteaux et de glaces. Les éléments réfrigérés porte-cuvettes GN 1/1 sont disponibles avec étagère en verre courbé, étagère en verre droit, ou bien sans étagère. Sur demande, étagère à deux étages. Construction monocoque en acier inox AISI 304, cuves à coins arrondis aptes à contenir les cuvettes GN 1/1 avec hauteur maximum mm 150. La réfrigération est produite par un faisceau tubulaire avec contrôle automatique de la température au moyen d'un télé-thermostat digital et unité de condensation incorporée.

DISPLAY es una serie de vitrinas refrigeradas pensada para satisfacer todas las necesidades de higiene y organización del trabajo en pizzerías, comidas rápidas y restaurantes. Ideales para la preparación de pizza, servicio "breakfast", self service o servicio de postres y helado. Los elementos refrigerados para recipientes GN 1/1 se encuentran disponibles en las versiones con estante de vidrio curvo, estante de vidrio derecho o bien sin estante. A pedido, estante de dos niveles. Fabricación monocasco de acero inoxidable AISI 304, cubas con ángulos redondeados aptas para recipientes GN 1/1 con 150 mm de altura máxima. La refrigeración es producida por una batería de tubos con control automático de temperatura por medio de un teletermostato digital y unidad de condensación incorporada.



LE VETRINETTE DALLE MASSIME PRESTAZIONI

PETITES VITRINES DES PRESTATIONS ÉLEVÉES
LAS VITRINAS DE LAS MÁXIMAS PRESTACIONES

DISPLAY
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



VRPG/...



VRPG/...D



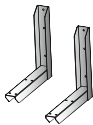
VRPG/...S

Modello/Modèle/Modelo		VRPG/12D (S)	VRPG/14 (D-S)	VRPG/15D (S)	VRPG/16 (D-S)	VRPG/18 (D-S)	VRPG/20 (D-S)	VRPG/21 (D-S)	VRPG/27 (D-S)
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	125x37x44 (S=24h)	140x37x44 (S=24h)	150x37x44 (S=24h)	160x37x44 (S=24h)	180x37x44 (S=24h)	200x37x44 (S=24h)	215x37x44 (S=24h)	268x37x44 (S=24h)
Capacità Capacité Capacidad	lt	42	48	53	58	67	76	83	100
Capacità bacinelle Capacité bacs Capacidad cubetas	nr	5 GN 1/3	4 GN 1/3 + 1 GN 1/2	6 GN 1/3	7 GN 1/3	8 GN 1/3	9 GN 1/3	10 GN 1/3	11 GN 1/3 + 1 GN 1/2
Potenza max assorbita * Puissance max absorbée * Potencia máxima absorbida *	W	165	165	165	165	165	165	165	165
Potenza refrigerante ** Puissance de réfrigération ** Potencia refrigerante **	W	132	132	132	132	132	132	132	132
Temperatura Température Temperatura	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Gaz Gas		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz

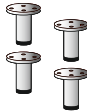
Nota/Note/Nota Escluse bacinelle GN - Bacs GN ne pas inclus - Cubetas GN excluidas

* Evap. -10°C cond. +45°C
* * ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

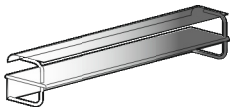
Accessori a richiesta / Accessoires sur demande / Accesorios a pedido



Coppia supporti a muro
Paire de supports a mur
Pares de soportes de pared



Set piedini h 200
Série de pieds h 200
Set de patas h 200



Mensola in vetro curvo a 2 piani
Etagère en verre courbé à 2 étages
Estante en vidrio curvado a dos niveles



Predisposizione impianto remoto (valvola gas R404a)
Prédisposition pour groupe à distance (valve gas R404a)
Predisposición sistema remoto (válvula gas R404a)

NEW SMART

La serie NEW SMART è una nuova gamma di tavoli di preparazione per locali pizzerie e fast-food, con dimensioni di ingombro molto contenute. I banchi per pizzeria NEW SMART si caratterizzano per la base refrigerata con dimensioni interne GN 1/1, piano in granito sardo con alzatine posteriori h 160 mm e vetrina refrigerata portabacinelle con gruppo indipendente corredato di mensola in vetro diritto. I banchi refrigerati fast-food, ideali per la preparazione di insalate e panini, hanno profondità 700 e 800 mm, con dimensioni interne rispettivamente GN 1/1 e cm 40x60. Sono dotati di coperchio inox con guarnizione e piano di lavoro in acciaio inox o granito sardo.

La série NEW SMART est une nouvelle gamme de tables de préparation pour les pizzerias et fast-food, avec des dimensions très contenues. Les comptoirs pour pizzeria NEW SMART se caractérisent par la base réfrigérée avec des dimensions internes GN 1/1, plan de travail en granit „sarde“ avec des dossierets postérieurs avec la hauteur de 16 cm et vitrine réfrigérée portebacs avec un groupe indépendant équipé d'étagère en verre droit. Les comptoirs réfrigérés fast-food, idéaux pour la préparation de salades et de sandwiches, sont disponibles profondeur de 700 et 800 mm, avec des dimensions internes GN 1/1 et 40 x 60 cm. Ils sont équipés avec un couvercle inox et joint pour une fermeture parfaite et plan de travail en acier inox ou bien en granit sarde.

La serie NEW SMART es una nueva gama de mesas de preparación para pizzerías y comidas rápidas, con tamaño muy reducido. Las mesas para pizzería NEW SMART se caracterizan por la base refrigerada con dimensiones interiores GN 1/1, encimera de granito sardo con rebordes traseros de 160 mm de altura y vitrina refrigerada para recipientes con grupo independiente y acompañada de estante de vidrio derecho. Las mesas refrigeradas para comida rápida, ideales para preparar ensaladas y bocadillos, tienen 700 y 800 mm de profundidad y dimensiones interiores GN 1/1 y 40x60 cm, respectivamente. Están equipados de tapa inoxidable con burlete y encimera de trabajo de acero inoxidable o granito sardo.



 GEMM®





TAVOLI PER LA PREPARAZIONE IDEALE...

TABLES POUR LA PRÉPARATION PARFAITE
MESAS PARA LA PREPARACIÓN IDEAL

NEW SMART

LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA

TAVOLI PER PIZZERIA GN TABLES A PIZZA GASTRONORM MESAS PARA PIZZERÍA GN					TAVOLI FAST FOOD TABLES FAST FOOD MESAS FAST FOOD				
									
					PROF. 700		PROF. 800		
Modello/Modèle/Modelo		SMR/12	SMR/16	SMR/16C	SMR/20C	SFF/712I (G)	SFF/716I (G)	SFF/815I (G)	SFF/820I (G)
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	125x72x150	160x72x150	160x72x150	200x72x150	125x72x104	160x72x104	150x82x104	202x82x104
Capacità porte Capacité portes Capacidad puertas	lt	230	350	230	350	230	350	360	540
Dotazione (Griglie) Aménagement intérieur (Étagères) En dotación (Bandejas)	nr	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 60x40	3 60x40
Capacità bacinelle vetrina refrigerata (vers. PIZZERIA) Capacité bacs vetrine réfrigérée (vers. PIZZA) Capacidad cubetas vitrina refrigerada (vers. PIZZERIA)	nr	5 GN 1/3	7 GN 1/3	7 GN 1/3	9 GN 1/3	-	-	-	-
Capacità bacinelle elemento portabacinelle (vers. FAST FOOD) Capacité bacs élément port-bacs (vers. FAST FOOD) Capacidad cubetas elemento para contener cubetas (vers. FAST FOOD)	nr	-	-	-	-	6 GN 1/4	9 GN 1/4	6 GN 1/3 + 1 GN 1/2	10 GN 1/3
Potenza max assorbita * Puissance max absorbée * Potencia máxima absorbida *	W	180+165	193+165	189+165	193+165	189	193	189	224
Potenza refrigerante ** Puissance de réfrigération ** Potencia refrigerante **	W	132+132	132+132	132+132	132+132	132	132	132	143
Temperatura tavolo refrigerato Température intérieure de la base Temperatura mesa refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Temperatura vetrina refrigerata Température intérieure vitrine Temperatura vitrina refrigerada	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	-	-	-	-
Gas Gaz Gas		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Varianti/Variantes/Variantes	(I) Versione con piano in acciaio inox - Version plan de travail inox - Versión con banco en acero inoxidable (G) Versione con piano in granito - Version plan de travail granite - Versión con banco en granito					(I) Versione con piano in acciaio inox - Version plan de travail inox - Versión con banco en acero inoxidable (G) Versione con piano in granito - Version plan de travail granite - Versión con banco en granito			
Nota/Note/Nota	Escluse bacinelle GN - Bacs GN ne pas inclus - Cubetas GN excluidas					Escluse bacinelle GN - Bacs GN ne pas inclus - Cubetas GN excluidas			

*

Evap. -10°C cond. +45°C

* *

ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



Accessori a richiesta / Accessoires sur demande / Accesorios a pedido
Cassettiera refrigerata 2 cassetti 1/2
Set tiroir réfrigéré avec 2 tiroirs 1/2
Módulo de cajones refrigerado 2 bandejas 1/2



Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.

El constructor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación al producto sin aviso alguno.



GEMM[®]

GEMM srl • Via Del Lavoro n° 37 • Loc. Cimavilla • 31013 Codognè (TV) • Italy
Tel. +39 0438 778504 • Fax +39 0438 470249 • e-mail info@gemm-srl.com
www.gemm-srl.com