

BANCHI

PIZZA GN & FAST FOOD

S

GN Pizza & Fast Food Counters • GN Pizza & Fast Food-Theken
• GN Pizza & Tables Fast Food • Прилавки Для Пиццы GN И Фаст-Фуда

serie *New Smart*



GEMM®

S

Tavoli per la preparazione



PIZZA & FAST FOOD

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 portabacelle con gruppo indipendente corredato di mensola in vetro diritto.

I banchi refrigerati fast-food, ideali per la preparazione di insalate e panini, sono disponibili a 2 e 3 porte, con profondità 700 e 800 mm, con dimensioni interne rispettivamente GN 1/1 e cm 40x60.

L'elemento portabacelle refrigerato, adatto per alloggiamento di bacinelle GN, è dotato di coperchio inox con guarnizione per una perfetta chiusura. Piani di lavoro disponibili in acciaio inox oppure in granito sardo.

I banchi sono dotati di teletermostato digitale per il controllo della temperatura e sbrinatorio automatico.

PIZZA & FAST FOOD

The **NEW SMART** series is a range of pizza counters for pizzeria and fast-food, with reduced overall dimensions.

The **NEW SMART** counters for pizzeria stand out in particular for the refrigerated base with GN 1/1 gastronorm sizes, granite work top with 160 mm high rear risers and refrigerated display cabinet with independent condensing unit equipped with straight glass shelf.

The refrigerated counters for fast-food are ideal for the preparation of salads and sandwiches.

They are available with 2 or 3 doors, 700 and 800 mm deep with internal dimensions respectively GN 1/1 and cm 40x60.

The refrigerated tray holder, suitable to house GN trays, is equipped with stainless steel lid with sealing for perfect closing.

Work tops can be supplied in stainless steel or in granite.

The counters are equipped with digital thermostat for temperature control and automatic defrosting.

PIZZA & FAST FOOD

Die Serie **NEW SMART** ist eine neue Produktreihe von Tischen für die Zubereitung, für Pizzerien und Fast-Food-Restaurants, mit äußerst beschränktem Platzbedarf.

Die Theken für Pizzerien der Reihe **NEW SMART** zeichnen sich durch gekühlte Unterbauten mit Innenmaßen GN 1/1, eine Platte aus sardischem Granit mit Aufkantung hinten, Höhe 160 mm, und einer Kühlaufsatzvitrine mit einer unabhängigen Baugruppe, ausgestattet mit einem geraden Glaseinlegeboden, aus.

Die gekühlten Fast-Food-Theken sind ideal für die Zubereitung von Salaten oder Broten, sie sind mit 2 und 3 Türen erhältlich, mit einer Tiefe von 700 und 800 mm, mit Innenmaßen in Bezug auf GN 1/1 und 40x60 cm. Das Kühlaufsatzelement, ideal für die Einbringung eines GN-Kühlaufsatzes ist mit einer Edelstahlabdeckung mit einer Dichtung für den festen Verschluss ausgestattet.

Die Arbeitsplatten sind in Edelstahl oder in sardischem Granit erhältlich. Die Tische sind mit Digitalthermostaten für die Temperaturkontrolle und die automatische Entfrostdung ausgestattet.

PIZZA & FAST FOOD

La série **NEW SMART** est une nouvelle gamme de comptoirs 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 „sardo“ avec des dossierers postérieurs 160 mm de h et vitrine réfrigérée porte-bacs 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 à 2 et 3 portes, avec une profondeur de 700 et 800 mm, avec des dimensions internes GN 1/1 et 40 x 60 cm.

L'élément porte-bacs réfrigéré, approprié pour le logement de bacs GN, est équipé de couvercle inox avec joint pour une fermeture parfaite. Plans de travail disponibles en acier inox ou bien en granit sardo.

Les comptoirs sont équipés de thermostat digital pour le contrôle de la température et dégivrage automatique.

ПИЦЦА И ФАСТ-ФУД

Серия **NEW SMART** является новой серией разделочных столов для пиццерий и фаст-фудов с очень уменьшенными габаритными размерами. Прилавки для пиццерий **NEW SMART** имеют холодильное основание с внутренними размерами GN 1/1, рабочую поверхность из сардинского гранита с задними выступами высотой 160 мм и холодильную витрину с гастроемкостями, выносным узлом и стеклянной полкой. Холодильные прилавки для фаст-фуда идеально подходят для приготовления салатов и сэндвичей, могут иметь 2 или 3 дверцы и глубину 700 и 800 мм, внутренние размеры соответственно GN 1/1 и 40x60 см. Несущий элемент гастроемкостей с охлаждением подходит для установки емкостей GN, оборудован крышкой из нержавеющей стали с прокладкой для идеального закрытия. Рабочие поверхности могут быть из нержавеющей стали или сардинского гранита. Прилавки оснащены цифровым дистанционным термостатом для контроля за температурой и системой автоматической оттайки.

serie **New Smart**

ideale...

ACCESSORI A RICHIESTA:

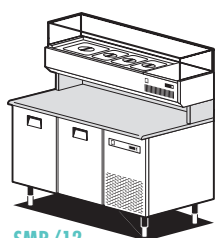
- Cassette portapizze in plastica
- Coperchio in plastica per cassetta
- Griglie GN 1/1 - cm 60x40 e coppie guide
- Vaschette GN per gli elementi portabacinelle
- Zoccolo perimetrale in acciaio inox
- Ruote Ø 125 mm
- Volt. 60 Hz
- Cassettiera refrigerata 2 cassette 1/2

OPTIONAL ACCESSORIES:

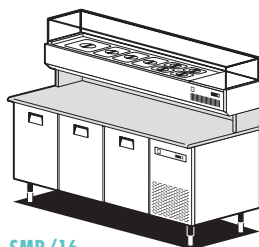
- Plastic pizza container
- Plastic lid for pizza container
- GN 1/1 - 60x40 cm plastic rack and pair of guides
- GN trays for refrigerated display cabinets
- Stainless steel baseboard
- Castors Ø 125 mm
- Volt 60 Hz
- Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers

Tavoli per Pizzeria GN

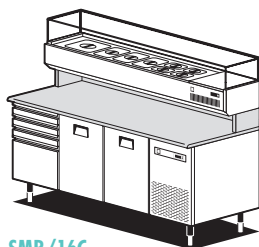
GN pizza counters • GN Pizza-Tische • Tables à pizza Gastronorm • Столы для пиццерий GN



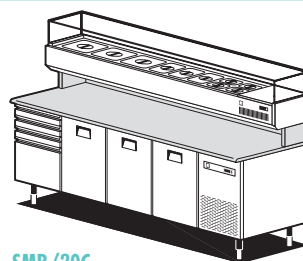
SMR/12



SMR/16



SMR/16C



SMR/20C

TAVOLI PER PIZZERIA GN / GN PIZZA COUNTERS / GN PIZZA-THEKEN / TABLES A PIZZA GASTRONORM / ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ GN

	TAVOLI PER PIZZERIA GN / GN PIZZA COUNTERS / GN PIZZA-THEKEN / TABLES A PIZZA GASTRONORM / ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ GN				TAVOLI FAST FOOD / FAST FOOD COUNTERS / FAST-FOOD-THEKEN / TABLES FAST FOOD / ПРИЛАВКИ ФАСТ-ФУДА				
					700		800		
Modello/Model/Modell/Modele/Модель	SMR/12	SMR/16	SMR/16C	SMR/20C	SFF/712I (G)	SFF/716I (G)	SFF/815I (G)	SFF/820I (G)	
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße/ Dimensions extérieures / Внешние Размеры	cm	125x72x150h	160x72x150h	160x72x150h	200x72x150h	120x72x104h	160x72x104h	150x82x107h	202x82x107h
Capacità base refrigerata / Refrigerated base capacity / Kühlzell Fassungsvermögen / Capacité base réfrigérée / Емкость холодильного основания	lt	240	360	240	360	240	360	360	540
Dotazione interna griglie / Internal racks equipment / Roste Ausstattung / Grilles en dotation standard / Решетки	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 cm 60X40	3 cm 60X40
Capacità bacinelle vetrina refrigerata (vers. pizzeria) Refr. cabinet trays capacity (pizzeria version) Kapazität der Kühlvitrine (Version für Pizzerien) Capacité bacs vitrine réfrigérée (version pizza) Кол-во гастроемкостей холодильной витрины (исполнения для пиццерии)	nr	5 GN 1/3	7 GN 1/3	7 GN 1/3	9 GN 1/3	-	-	-	-
Capacità bacinelle elemento portabacinelle (vers. fast food) Trays structure capacity (fast food version) Kapazität des Behälternelement (Version für Fast-Food) Capacité bacs élément port-bacs (version fast food) Кол-во гастроемкостей несущего элемента (исполнения фаст-фуд)	nr	-	-	-	-	6 GN 1/4	9 GN 1/4	6 GN 1/3 1 GN 1/2	10 GN 1/3
Potenza refrigerante / Refrigerated power / Kühlleistung / Puissance frigorifique / Хладопроизводительность	W	190	215	190	215	190	215	190	215
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Nennaufnahme / Puissance max absorbée / Макс потребление электроэнергии	W	200 + 180	200 + 180	200 + 180	200 + 180	200	200	220	220
Temperatura interna base a max +32°C Chamber internal temperature to max +32°C Innere Zelltemperatur bei Max +32°C Température intérieure de la base à max +32°C Внутр. Температура При Макс. +32°C (камера)	°C	+2 / +8				+2 / +8			
Temperatura interna vetrina a max +32°C Refr. cabinet internal temperature to max +32°C Innere Temperatur der Kühlaufsatzes bei Max +32°C Température intérieure vitrine à max +32°C Внутр. температура при макс. +32°C (витрина)	°C	+2 / +8				-			
Gas / Gas / Gas / Gaz / Газ		R134a				R134a			
Tensione di alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation / Напряжение	V	Volt 1x230/50 Hz				Volt 1x230/50 Hz			

I = Versione con piano in acciaio inox / Stainless steel work top version / Version mit Arbeitsplatte aus Edelstahl / Version plan de travail inox / Исполнение с рабочей поверхностью из нержавеющей стали
G = Versione con piano in granito / Granite work top version / Version mit Arbeitsplatte aus Granit / Version plan de travail granite / Исполнение с рабочей поверхностью из гранита

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

- Plastikpizzaschubladen
- Plastikdeckel für Schublade
- Plastikroste GN 1/1 - 60x40 cm
- GN-Schalen für Behälterelemente
- Umlaufender Sockel aus Edelstahl
- Räder Ø 125 mm
- Volt 60 Hz
- Gekühltes Schubladenelement mit 2 1/2 Schubladen

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

- Caisses à pizza en plastique
- Couverture en plastique pour caisse
- Grilles de 60x40 cm - GN 1/1 et paires de glissières
- Bacs GN pour les éléments port bacs
- Socle en acier inox
- Roues Ø 125 mm
- Voltage 60 Hz
- Porte-caisses réfrigérées 2 caisses 1/2

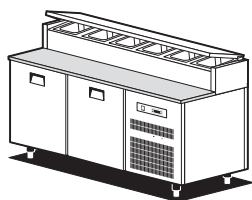
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ПО ЗАПРОСУ:

- Ящики для пиццы из пластмассы
- Пластмассовая крышка для ящика
- Решетки GN 1/1 - 60x40 см и пары направляющих
- Габаритности GN для несущих элементов
- Периметральный цоколь из нержавеющей стали
- Колесики Ø 125 мм
- Вольт 60 Гц
- Охлажденный стеллаж на 2 ящика 1/2

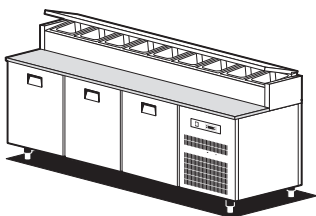


Fast Food Profondità 700

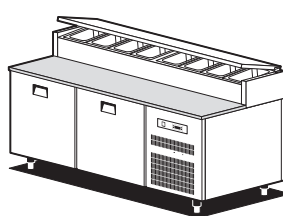
700 depth • Tiefe 700 • profondeur 700 • Столы глубиной 700



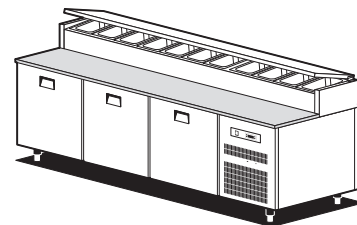
SFF/712I (G)



SFF/716I (G)



SFF/815I (G)



SFF/820I (G)

Fast Food Profondità 800

800 depth • Tiefe 800 • profondeur 800 • Столы глубиной 800

Pannello comandi con
termostato digitale
Control panel with
digital thermostat
Steuerschaltfeld mit
digitalem Telethermostate
Tableau de commande avec
téléthermostat digital
Панель управления с
цифровым удаленным
термостатом



Particolare mensola
in vetro dritto
Detail of straight glass shelf
Detail der Konsole aus
geradem Glas
Détail étagère en verre droit
Деталь полки из прямого
стекла



Particolare banchi fast food
Detail of fast food counters
Detail der Fast-Food-Theke
Détail tables fast food
Деталь прилавков для
фаст-фуда



Particolare cella refrigerata
Detail of refrigerated base
Detail der Gekühlter Unterbau
Détail base réfrigérée
Деталь холодильной
камеры

Counters for the perfect preparation
Theken für die perfekte Vorbereitung
Tables pour la préparation parfaite
Столы для идеального приготовления

ideale



- DIMENSIONI CONTENUTE
- MOLTO VERSATILE
- RIDUZIONE DEI CONSUMI
- MASSIMA IGIENE
- REDUCED DIMENSIONS
- EXTREMELY VERSATILE
- ENERGY SAVING
- MAXIMUM HYGIENE
- GERINGE ABMESSUNGEN
- SEHR VIELSEITIG
- ERSPARNIS IM KONSUM
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- DIMENSIONS CONTENUES
- EXTREME POLYVALENCE
- REDUCTION DES CONSOMMATIONS
- HYGIENE MAXIMUM
- УМЕНЬШЕННЫЕ РАЗМЕРЫ
- ГИБКОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
- СНИЖЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ
- МАКСИМАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧНОСТЬ



Counters for the perfect preparation
Theken für die perfekte Vorbereitung
Tables pour la préparation parfaite
Столы для идеального приготовления



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 jugea 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



CERT. N. 9105 GEMM