

# BANCHI

## PREPARAZIONE GASTRONORM

S

GN Preparation Tables • Bereitung-Tische GN • Comptoirs Gastro

serie *Smart*



GEMM®

S

# I banchi pizza dalla mass



## PIZZA & SNACK

La serie "SMART" è una nuova serie di banchi per pizzeria, costruiti con dimensioni interne gastronomiche GN 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 cassettona per l'alloggiamento di nr. 6 cassette in plastica GN 1/1. L'unità condensatrice è centralizzata, con doppio controllo delle temperature in cella e nell'elemento portabacinelle tramite termostati digitali. Sbrinatorio 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).

## PIZZA AND SNACK

The "SMART" series is a new range of pizza counters constructed with GN 1/1 gastronomic 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).

## PIZZA UND SNACK

Die Serie "SMART" ist eine neue Serie von Pizza-Tische vorgesehen für Gastronom-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 Kondenswasserableitung. Doppelte Temperaturkontrolle der Zelle und Behälterelement durch Digitalthermostate. Automatische Abtaugung mit Tauwasserverdunstung. Arbeitsplatte aus hochwertigem Granit. Aufkantung 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 Gastronombehälter, Schrägstellung, ohne Glasablage. Auf Anfrage mit Edelstahlabdeckung lieferbar.

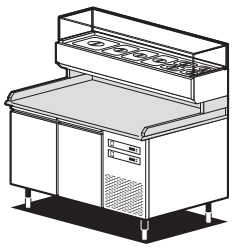
## PIZZA ET SNACK

La série "SMART" est une nouvelle gamme de tables à pizza, avec dimensions GASTRO 1/1. Il s'agit d'une gamme très électrique, 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, adapte 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.

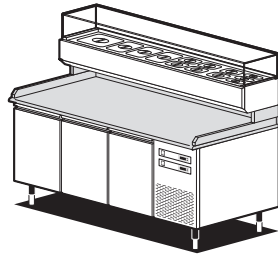
# ima versatilità

## Banchi Preparazione Gastronorm

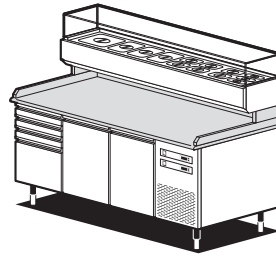
Gastronorm Preparation Tables • Bereitung-Tische Gastronorm • Comptoirs Gastronorm



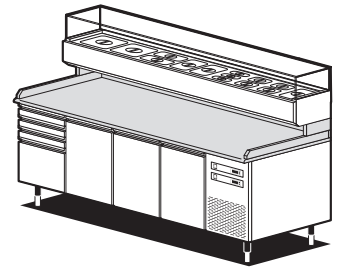
SMART/0



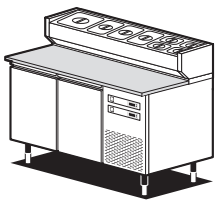
SMART/1



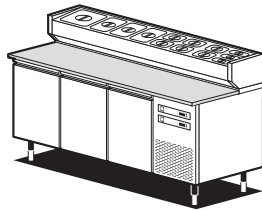
SMART/1C



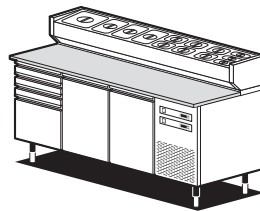
SMART/2C



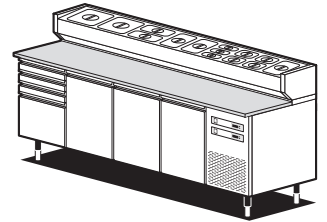
SMART/0F



SMART/1F



SMART/1CF



SMART/2CF

Modello/Model Modell/Modelle		SMART/0	SMART/1	SMART/1C	SMART/2C	SMART/0F	SMART/1F	SMART/1CF	SMART/2CF
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	120x72x145h	160x72x145h	160x72x145h	200x72x145h	120x72x115h	160x72x115h	160x72x115h	200x72x115h
Guide / Guides / Führungen / Glissières	nr	12	18	12	18	2	3	2	3
Capacità cella Refr. base capacity Inhalt der gekühlter Unterbau Capacité base réfrigérée	lt	236	354	236	354	236	354	236	354
Potenza max assorbita / Max absorbed power Nennaufnahme / Puissance max absorbée	W	398	413	398	413	398	413	398	413
Temperatura interna cella a max +32°C Chamber inner temperature at max +32°C Innere Zelltemperatur auf max +32°C Température intérieure chambre à max +32°C	°C	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	°C	+2 / +8							
Gas / Gas / Gas / Gaz		R134a							
Tensione di alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation		230 V ~ 1 50 Hz							

**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:**

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

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



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



Cassetta 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



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

Truly versatile pizza counters  
Absolut vielseitige Pizzatische  
Les comptoirs à pizza d'une polyvalence extrême

# ima versatilità



- MOLTO VERSATILE
- GASTRONORM 1/1
- IMPIANTO CENTRALIZZATO
- MASSIMA IGIENE
- EXTREMELY VERSATILE
- GASTRONORM 1/1
- CENTRALIZED SYSTEM
- MAXIMUM HYGIENE
- SEHR VIELSEITIG
- GASTRONORM 1/1
- ZENTRALISIERTE ANLAGE
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- EXTREME POLYVALENCE
- GASTRONORM 1/1
- INSTALLATION CENTRALISEE
- HYGIENE MAXIMUM



*Truly versatile pizza counters  
Absolut vielseitige Pizzatische  
Les comptoirs à pizza d'une polyvalence extrême*



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**<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

