

TAVOLI REFRIGERATI GASTRONORM

A

GN Refrigerated Tables • Kühlische GN • Tables Réfrigérées Gastro

serie *Atlas*



GEMM®

A

La tecnologia che fa la



SOLIDO & EVOLUTO

La nuova gamma di tavoli refrigerati e conservatori GN 1/1 "ATLAS" è stata progettata e realizzata secondo gli standard qualitativi più elevati. La costruzione è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, con fondo cella ad angoli arrotondati che permette una facile pulizia ed il massimo di igiene. Gli evaporatori, posizionati tra i vani, hanno una protezione in acciaio inox. Porte e cassetti sono dotati di guarnizioni magnetiche ad incastro, facilmente sostituibili. Teletermostato digitale, sbrinatorio elettrico e dispositivo per l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Sono inoltre disponibili con il motore incorporato oppure con predisposizione per l'unità condensatrice remota con impianto a valvola, nella versione a temperatura normale e bassa temperatura. Equipaggiati con 2, 3 o 4 porte con possibilità di montaggio di cassettiere a 2 o 3 cassetti. Il modello a 4 porte, con motore centrale, è disponibile anche in versione combinata (TN/BT). In dotazione: 1 griglia GN 1/1 per porta.

STRONG & ADVANCED

The new range of GN 1/1 "ATLAS" refrigerated and freezer tables is designed and manufactured to the highest quality standards. Built entirely in AISI 304 18/10 stainless steel, the table has rounded corners to facilitate, cleaning and ensure maximum hygiene. The evaporators placed between the compartments are shielded with stainless steel. Doors and drawers come with magnetic snap-in gaskets that are easily replaced. Digital thermostat, electrical defrosting and device for automatic elimination of condensate water. Available with incorporated condensing unit or prearranged for remote condensing unit with thermostatic valve fitting, versions normal and low temperature. Provided with 2, 3 or 4 doors, drawer units with 2 or 3 drawers can be fitted. The 4 doors table, with central condensing unit, is available also in combined version (-2/+8°C / -15/-20°C). Accessories provided: 1 GN 1/1 rack each door.

ROBUST UND TECHNISCHENTWICKELT

Die neue Serie der Kühl- und Tiefkühlische GN 1/1 "ATLAS" wurde nach dem Standard der modernsten und höchsten Qualität entwickelt. Die innere Konstruktion besteht komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10. Die abgerundeten Ecken im unteren Innenraum sorgen für eine leichte Reinigung und ein Höchstmaß an Hygiene. Der automatische Verdampfer ist zwischen den Ablagen integriert und mit einem Edelstahlschutz ummantelt. Türen und Schubladen sind mit Dichtungen ausgestattet, die leicht auswechselbar sind und magnetisch schließen. Digitaler Thermostat, elektrischer Abtausystem und Abtauwasserverdünnung. Diese sind mit eingebauter Kühlmaschinen oder Fernkühlung, mit Ventil und Thermostat und in den Ausführungen für Normal- und Tieftemperatur erhältlich. Sie sind ausgestattet mit 2, 3 oder 4 Türen, mit zentralem Motor, ist auch in der kombinierten Version (Normal- und Tieftemperatur) vorhanden. Serienzubehör: Ablagerost für GN 1/1 pro Tür.

SOLIDE ET EVOLUÉ

La nouvelle gamme de tables réfrigérées et conservatrices gastro 1/1 "ATLAS" a été étudiée et réalisée selon des critères de qualités les plus exigeants. Construction entièrement (intérieur/extérieur) réalisée en acier inox 18/10 AISI 304. Angles (intérieurs) arrondi pour permettre un nettoyage facile et un maximum d'hygiène. Evaporateurs protégés par un panneau inox, portes et tiroirs sont équipés de joints magnétiques faciles à remplacer. Thermostatique digital, dégivrage électrique et évacuation automatique des condensats. Disponibles avec groupe frigorifique incorporé ou prédisposées avec soupape thermostatique en version à température positive et température négative. Equipées avec 2, 3, 4 portes et sur demande avec bloc tiroirs à 2 ou 3 tiroirs. Le modèle à 4 portes, avec unité centralisée, est disponible aussi en version combinée (positive/négative). Dotation: 1 grille GN 1/1 par porte.

qualità in cucina



- RIDUZIONE DEI CONSUMI
- CURA DEI DETTAGLI
- QUALITÀ ELEVATA
- MASSIMA IGIENE
- ENERGY SAVING
- CARE OVER DETAILS
- HIGH QUALITY
- MAXIMUM HYGIENE
- ERSPARNIS IM KONSUM
- SORGFALT BEIM DETAIL
- HÖCHSTE QUALITÄT
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- REDUCTION DES CONSOMMATIONS
- SOIN APORTE AUX DETAILS
- QUALITE ELEVEE
- HYGIENE MAXIMUM



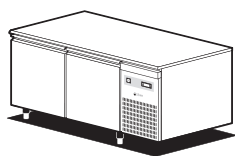
The technology that gives quality in the kitchen
Die Technologie, die in der Küche die Qualität sichert
La technologie qui fait la qualité dans la cuisine

qualità in cucina

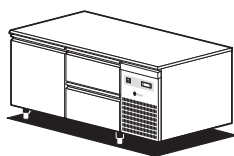
- ACCESSORI A RICHIESTA:**
- Cassettiera 2 cassetti 1/2
 - Cassettiera 3 cassetti 1/3
 - Cassettiera 2 cassetti 1/3 + 2/3
 - Griglia GN 1/1
 - Coppia guide
 - Kit ruote
 - Volt. 60 Hz

Tavoli Refrigerati GN 1/1

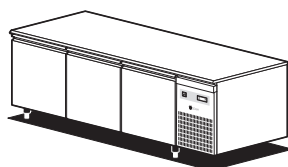
GN Refrigerated tables • Kühlische GN • Tables réfrigérées gastro



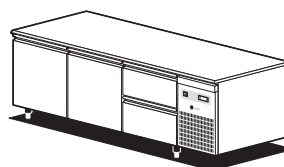
TRG/130
TRBT/130



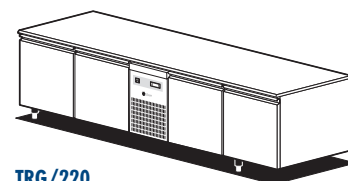
TRG/135



TRG/170
TRBT/170



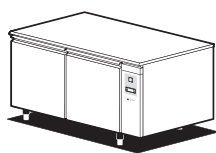
TRG/175



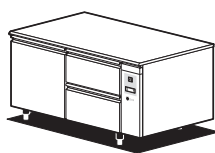
TRG/220

Tavoli Refrigerati Predisposti GN 1/1

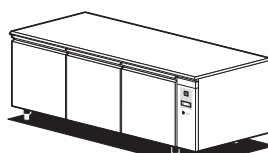
GN Prearranged tables • Tische mit Eingebautem GN • Tables prédisposées gastro



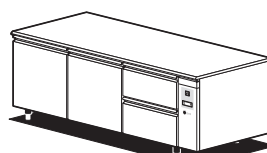
TRNG/100
TRNBT/100



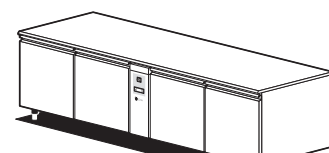
TRNG/105



TRNG/150
TRNBT/150



TRNG/155



TRNG/200

TEMPERATURA NORMALE/NORMAL TEMPERATURE/NORMALE TEMPERATUR/TEMPERATURE POSITIVE

Modello/Model Modell/Modele	TRG/130 TRG/130S TRG/130A	TRG/135 TRG/135S TRG/135A	TRG/170 TRG/170S TRG/170A	TRG/175 TRG/175S TRG/175A	TRG/220 TRG/220S TRG/220A	TRG/225 TRG/225S TRG/225A	TRNG/100 TRNG/100S TRNG/100A	TRNG/105 TRNG/105S TRNG/105A	TRNG/150 TRNG/150S TRNG/150A	TRNG/155 TRNG/155S TRNG/155A	TRNG/200 TRNG/200S TRNG/200A	TRNG/205 TRNG/205S TRNG/205A
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm 130x70x85h 130x69x81h 130x70x95h	130x70x85h 130x69x81h 130x70x95h	177x70x85h 177x69x81h 177x70x95h	177x70x85h 177x69x81h 177x70x95h	223x70x85h 223x69x81h 223x70x95h	223x70x85h 223x69x81h 223x70x95h	108x70x85h 108x69x81h 108x70x95h	108x70x85h 108x69x81h 108x70x95h	155x70x85h 155x69x81h 155x70x95h	155x70x85h 155x69x81h 155x70x95h	201x70x85h 201x69x81h 201x70x95h	201x70x85h 201x69x81h 201x70x95h
Porte/Cassetti Doors/Drawers Türen/Schubladen Portes/Tiroirs	nr. 2/0	1/2	3/0	2/2	4/0	3/2	2/0	1/2	3/0	2/2	4/0	3/2
Capacità Capacity Inhalt Capacité	lit 230	230	345	345	460	460	230	230	345	345	460	460
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbé	W 340	340	340	340	680	680	340	340	340	340	680	680
Temperatura interna a max +32°C Internal temperature at max +32°C Innen Temperatur 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	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Gas / Gas / Gas / Gaz	R134a						R404a					
Tensione alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation	V 1x230 / 50 Hz						V 1x230 / 50 Hz					

S: Senza piano lavoro / Without work top / Ohne Arbeitsplatte / Sans plan de travail. - A: Piano lavoro con alzatina / Work top with rear riser / Arbeitsplatte mit Aufsatz / Plan de travail avec rebord.

ACCESSORIES ON REQUEST:

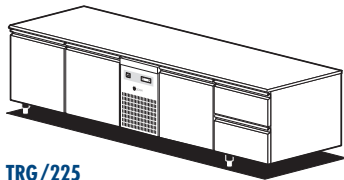
- Drawer unit with 2 1/2 drawers
- Drawer unit with 3 1/3 drawers
- Drawer unit with 1/3 + 2/3 drawers
- GN 1/1 rack
- Pair of guides
- Set of wheels
- 60 HZ Volt.

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

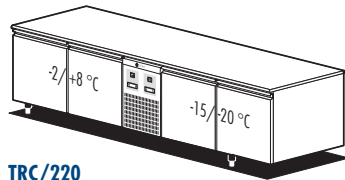
- Schubladenelement 2 1/2 Schubladen
- Schubladenelement 3 1/3 Schubladen
- Schubladenelement 1/3 + 2/3 Schubladen
- Roste GN 1/1
- Paar Führungsschienen
- Rollen-Kit
- Volt. 60 Hz

ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

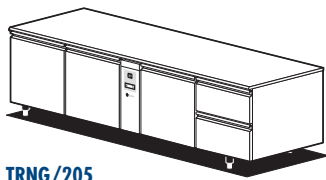
- Bloc-tiroirs avec 2 tiroirs 1/2
- Bloc-tiroirs avec 3 tiroirs 1/3
- Bloc-tiroirs avec 2 tiroirs 1/3 + 2/3
- Clayette GN 1/1
- Jeu de glissières
- Kit roulettes
- Volt. 60 HZ



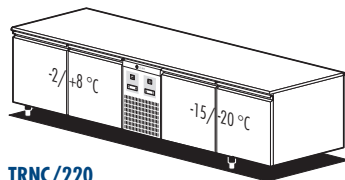
TRG/225



TRC/220



TRNG/205



TRNC/220

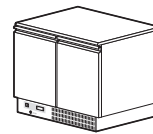


Tavoli Refrigerati "Mini"

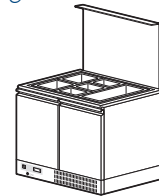
"Mini" GN Refrigerated tables

"Mini" Kühlische GN

"Mini" tables réfrigérées gastro



TG/090(A)



STG/090

		BASSA TEMPERATURA/LOW TEMPERATURE TIEFKÜHLUNG/TEMPERATURE NEGATIVE				COMBINATI/COMBINED KOMBINIERT/COMBINÉES	
TG/090 TG/090A	STG/090	TRBT/130 TRBT/130S TRBT/130A	TRBT/170 TRBT/170S TRBT/170A	TRNBT/100 TRNBT/100S TRNBT/100A	TRNBT/150 TRNBT/150S TRNBT/150A	TRC/220 TRC/220S TRC/220A	TRNC/220 TRNC/220S TRNC/220A
90x70x90h 90x70x100h	90x70x90h	130x70x85h 130x69x81h 130x70x95h	177x70x85h 177x69x81h 177x70x95h	108x70x85h 108x69x81h 108x70x95h	155x70x85h 155x69x81h 155x70x95h	223x70x85h 223x69x81h 223x70x95h	223x70x85h 223x69x81h 223x70x95h
2/0	2/0	2/0	3/0	2/0	3/0	4/0	4/0
190	190	230	345	230	345	460	460
240	240	630	760	360	735	750	710
0/+10	0/+10	-15/-20	-15/-20	-15/-20	-15/-20	-2/+8 -15/-20	-2/+8 -15/-20
R134a		R404a				R404a	
V 1x230 / 50 Hz		V 1x230 / 50 Hz				V 1x230 / 50 Hz	



Particolare fondo cella arrotondato
Detail of cell with rounded corners
Detail abgerundeter Zelleboden
Détail intérieur arrondi



Particolare copertura evaporatore inox
Detail of s/s evaporator protection
Detail Verdampferabdeckung in inox
Détail évaporateur avec protection inox

The technology that gives quality in the kitchen
Die Technologie, die in der Küche die Qualität sichert
La technologie qui fait la qualité dans la cuisine



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 Verantwortung 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

