



ELEMENTI NEUTRI

Neutral elements • Neutrale elemente • Éléments neutres

serie *Neutral*



GEMM®



Gli elementi neutri per tutte



ELEMENTI NEUTRI PER LA GASTRONOMIA E LA PASTICCERIA

Una gamma completa di elementi neutri per la preparazione, quali tavoli, armadi neutri, armadi riscaldanti, pensili, ripiani, etc..
Costruzione interamente in acciaio inox. Disponibili con profondità di 60 e 70 cm per la ristorazione professionale e con profondità di 80 e 90 cm per il laboratorio di pasticceria/panificio. Tutti gli elementi sono realizzati con la massima robustezza ed una particolare attenzione alle finiture.

NEUTRAL ELEMENTS FOR CATERING AND BAKERY

A complete range of neutral elements for food preparation, including tables, cabinets, heated cabinets and shelves. Built entirely in stainless steel. Available in 60cm and 70cm depths for restaurant and in 80cm and 90cm depths for bakery. All of the components are exceptionally sturdy and feature a top-quality finish.

NEUTRALE ELEMENTE FÜR DIE GASTRONOMIE UND KONDITOREI

Eine komplette Serie von neutralen Elementen für die Vorbereitung, wie Tische, neutrale Schränke, Wärmeschränke, Hängeschränke, Fächer usw.. Konstruktion komplett aus Edelstahl. Lieferbar mit Tiefe 60 und 70 cm für professionelle Gastbetriebe und mit Tiefe 80 und 90 cm für Konditoreien/Bäckereien. Alle Elemente sind äußerst robust und erstklassig ausgeführt.

ÉLÉMENTS NEUTRES POUR LA RESTAURATION ET PÂTISSERIE

Une gamme complète d'éléments neutres aptes à préparer des mets comme par exemple des tables, des armoires neutres, des armoires chauffantes, des meubles muraux, des étagères etc.. Construction entièrement en acier inox. Proposées en profondeur de 60 et 70 cm pour la restauration professionnelle et en profondeur de 80 et 90 cm pour les laboratoires de pâtisserie et boulangerie. Ces éléments sont extrêmement robustes et leurs finitions sont soignées.

le esigenze



- GAMMA COMPLETA
- ROBUSTEZZA
- CURA DEI DETTAGLI
- MASSIMA IGIENE
- FULL RANGE
- STRENGTH
- CARE OVER DETAILS
- MAXIMUM HYGIENE
- KOMPLETTE PRODUKTPALETTE
- ROBUSTHEIT
- SORGFALT BEIM DETAIL
- HOCHGRADIGE HYGIENE
- GAMME COMPLETE
- ROBUSTESSE
- SOIN APORTE AUX DETAILS
- HYGIENE MAXIMUM



Neutral elements for your every need
Neutrale Elemente für alle Anforderungen
Des éléments neutres pour répondre à toutes les exigences

N

GASTRONOMIA

- CATERING
- GASTRONOMIE
- RESTAURATION

TAVOLI DA LAVORO SU GAMBE



Gamma di tavoli su gambe smontabili con profondità cm 60 e 70, aperti e con ripiano di fondo. Gambe realizzate in tubo 40x40 e sistema di montaggio con agganci.
Disponibili con lunghezza da cm 80 a cm 200, con piano di lavoro con o senza alzatina posteriore, realizzati con lamiera sp. 10/10.

ARBEITSTISCHE MIT BEINEN

Produktlinie mit zerlegbaren Tischen mit Beinen mit einer Tiefe von 60 und 70 cm, offen und mit Bodenplatte. Beine aus Rohr 40x40 und Montagesystem mit Befestigungen.
Lieferbar mit einer Länge von 80 cm bis 200 cm, mit Arbeitsplatte mit und ohne hinterer Aufkantung, bestehend aus Blech Stärke 10/10.

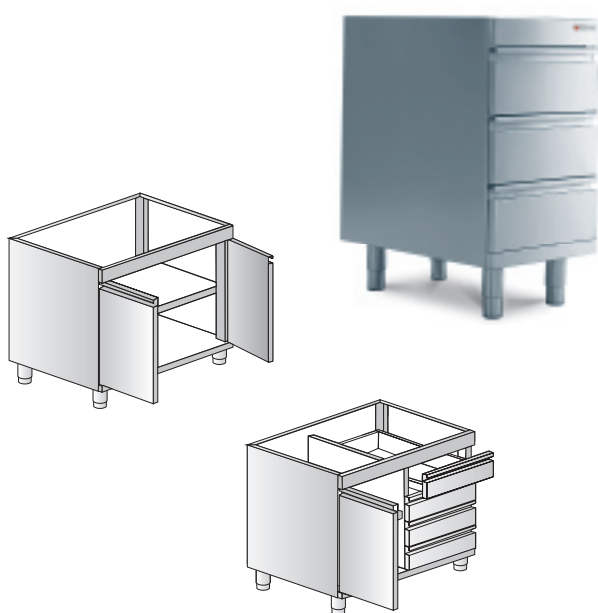
WORKTABLES ON LEGS

Range of tables on removable legs, depth 60 and 70 cm, open with undershelf. Legs made from 40x40 tubular metal, featuring coupling system.
Lengths range from 80 cm to 200 cm, worktop comes with or without rear upstand, made from 1mm thick sheet metal.

TABLES DE TRAVAIL SUR PIEDS

Gamme de tables sur pieds démontables de 60 et 70 cm de profondeur, ouvertes et avec une étagère dans le bas. Pieds réalisés en tube de 40x40 dotés d'un système de montage à crochets.
Disponibles dans des longueurs allant de 80 à 200 cm et dotées de plans de travail, pourvus ou pas de dossier arrière, réalisés dans une tôle d'une épaisseur de 10/10.

TAVOLI DA LAVORO COMPONIBILI E DA INCASSO



Vasta gamma di elementi neutri componibili su piedi, quali armadietti, cassettiere, tramogge per tavoli con profondità cm 60 e 70. Disponibili anche nella versione da incasso, per montaggio su tavoli da lavoro e tavoli armadiati.

ANBAU- UND EINBAU-ARBEITSTISCHE

Große Auswahl an neutralen Anbauelementen auf Füßen, wie Schränkchen, Schubladenelemente, Trichter für Tische mit einer Tiefe von 60 und 70 cm.
Lieferbar auch in einer Einbauausführung für die Montage auf Tischen mit Beinen und Schranktischen.

MODULAR AND DROP-IN WORKTABLES

Extensive range of modular neutral elements on feet, such as cupboards, drawer units and bin containers for tables with depth 60cm and 70cm. Also available in drop-in version, for mounting in tables with legs as well as in neutral cupboards.

TABLES DE TRAVAIL MODULABLES A ENCASTRER

Vaste gamme d'éléments neutres modulables sur pieds, comme par exemple des petites armoires, des caissons à tiroirs ou des trémies pour tables de 60 et 70 cm de profondeur. Egalement disponibles en version à encastrer à monter sur des tables sur pieds et des tables armoires.

TAVOLI ARMADIATI NEUTRI E CON PORTE SCORREVOLI



Gamma di tavoli armadiati, con profondità cm 60 e 70, con ripiano intermedio. Disponibile nelle versioni a giorno e chiuse con porte scorrevoli tamburate, da un lato oppure passanti (solo su prof. cm 70). Lunghezza da cm 100 a cm 200 con piani di lavoro con o senza alzatina posteriore, realizzati con lamiera sp. 10/10.

PLAIN TOP SLIDING-DOOR STANDARD CUPBOARDS

Range of standard plain top cupboards, depth 60 and 70 cm, with intermediate shelf. Available in open-storage version or closed with double-skinned sliding doors, on one side only or in a pass-through version (on 70cm unit only). Lengths range from 100 cm to 200 cm featuring worktops with or without rear upstand, made from 1mm thick sheet metal.

NEUTRALE SCHRANKTISCHE UND MIT SCHIEBETÜREN

Produktlinie mit Schranktischen mit einer Tiefe von 60 und 70 cm mit Zwischenboden. Lieferbar in offenen und geschlossenen Ausführungen mit Schiebetüren mit doppelter Stahlwand mit zwischenliegender Isolierung auf einer Seite oder durchgehend (nur bei Tiefe 70 cm). Länge von 100 cm bis 200 cm mit Arbeitsplatten mit oder ohne hinterer Aufkantung, bestehend aus Blech Stärke 10/10.

TABLES ARMOIRES NEUTRES ET A PORTES COULISSANTES

Gamme de tables armoires de 60 et 70 cm de profondeur, à étagère intermédiaire. Disponible en version ouverte et fermée avec des portes coulissantes en panneau sandwich, à un côté ou traversantes (seulement sur la prof. de 70 cm). Longueurs allant de 100 à 200 cm avec plans de travail, pourvus ou pas de dossier arrière, réalisés dans une tôle d'une épaisseur de 10/10.

TAVOLI ARMADIATI CALDI



Gamma di tavoli scaldapiatti elettrici con lunghezza da cm 120 a cm 200, profondità cm 60 e 70. Sono dotati di doppia batteria riscaldante con resistenze elettriche carazzate, termostato di controllo (temp. +30/+90°C) e porte scorrevoli tamburate con ripiano intermedio. Piani di lavoro con o senza alzatina posteriore, realizzati con lamiera sp. 10/10.

PLAIN TOP HOT CUPBOARDS

Range of electric plain top plate warmers, length from 120 cm to 200 cm, depth 60 and 70 cm. They come with double heating coil with armoured heating elements, temperature control thermostat (temp. +30/+90°C) and double-skinned sliding doors with intermediate shelf. Worktops with or without rear upstand, made from 1mm thick sheet metal.

BEHEIZTE SCHRANKTISCHE

Produktlinie mit elektrischen Tellerwärmertischen mit einer Länge von 120 cm bis 200 cm, Tiefe 60 und 70 cm. Sie sind ausgerüstet mit einer doppelten Heizbatterie mit gepanzerten elektrischen Widerständen, Kontrollthermostat (Temp. +30/+90°C) und Schiebetüren mit doppelter Stahlwand mit zwischenliegender Isolierung mit Zwischenboden. Arbeitsplatten mit oder ohne hinterer Aufkantung, bestehend aus Blech Stärke 10/10.

TABLES ARMOIRES CHAUDES

Gamme de tables chauffantes électriques d'une longueur allant de 120 à 200 cm et d'une profondeur de 60 et 70 cm. Elles sont dotées d'une double batterie chauffante avec des résistances électriques blindées, d'un thermostat de contrôle (temp. +30/+90°C), de portes coulissantes en panneau sandwich et d'une étagère intermédiaire. Plans de travail, avec ou sans dossier arrière, réalisés dans une tôle d'une épaisseur de 10/10.

N

GASTRONOMIA

- CATERING
- GASTRONOMIE
- RESTAURATION

LAVAMANI - LAVATOI



Gamma di lavamani, a parete o su mobile, con gruppo comando a ginocchio incorporato. Lavatoi con piano stampato con alzatina posteriore, disponibili nelle versioni su gambe, con o senza ripiano di fondo con fascia di copertura vasche, oppure armadiata con porte a battente o scorrevoli tamburate. Dimensioni da cm 60 a cm 200, profondità cm 60 e 70, con vasche singole o doppie, con o senza sgocciolatoio laterale. Optional gruppi erogatori a leva, pedale e doccia.

HAND WASH-BASINS - SINK UNITS

Range of wall- or cupboard-mounted hand wash units, with built-in knee-operated control. Sink units with pressed top featuring rear upstand. Available in versions mounted on legs, with or without undershelf, with turndowns or mounted on cupboard with hinged or sliding double-skinned doors. Sizes from 60 cm to 200 cm, depth 60 and 70 cm, with single or twin bowls, with or without side drainer. Optional pedal-, lever-operated tap or spray units.



HANDWASCHBECKEN - SPÜLEN

Produktlinie mit Handwaschbecken für die Wandbefestigung oder verstellbar, mit eingebauter Kniebetätigung. Spülen mit geformter Fläche mit hinterer Aufkantung, lieferbar in den Ausführungen mit Beinen, mit oder ohne Bodenplatte, mit Beckenabdeckung oder als Schrank mit Flügel- oder Schiebetüren mit doppelter Stahlwand mit zwischenliegender Isolierung. Abmessungen von 60 cm bis 200 cm, Tiefe 60 und 70 cm, mit Einzel- oder Doppelbecken, mit oder ohne seitlicher Abtropffläche. Optional Hähne mit Hebel-, Pedal- oder Duschetätigung.

LAVE-MAINS - LAVABOS

Gamme de lave-mains, muraux ou sur meuble, avec groupe commande au genou incorporé. Lavabos à plan moulé et dossier arrière, disponibles en version sur pieds, avec ou sans étagère dans le bas, avec bande de couverture des bacs ou sur armoire avec porters à battant ou coulissantes en panneau sandwich. Dimensions de 60 à 200 cm, profondeur 60 et 70 cm, avec bacs simples ou doubles, avec ou sans égouttoir latéral. En option, groupes de distribution à pédale, levier ou douchette.

ARMADI PORTAOGGETTI



Realizzati con struttura rinforzata per supportare anche carichi pesanti. Dotati di nr. 4 ripiani interni regolabili, sono disponibili con profondità cm 55 e 70, lunghezze da cm 50 a cm 200. Porta a battente oppure porte scorrevoli, entrambe tamburate.

TALL STORAGE CABINETS

Made with strengthened carcass to handle even heavy loads. Fitted with 4 adjustable interior shelves, they come in versions with depth 55cm and 70cm and lengths ranging from 50 to 200 cm. Hinged door or sliding doors, both double skinned.

AUFBEWAHRUNGSSCHRÄNKE

Gefertigt mit einer verstärkten Struktur, um auch großen Lasten standzuhalten. Ausgerüstet mit 4 verstellbaren Innenböden sind sie lieferbar mit einer Tiefe von 55 und 70 cm, Längen von 50 cm bis 200 cm. Flügeltür oder Schiebetüren, beide mit doppelter Stahlwand mit zwischenliegender Isolierung.

ARMOIRES PORTE-OBJETS

Réalisées avec une structure renforcée en mesure de supporter également des charges lourdes. Dotées de 4 étagères internes réglables, elles sont disponibles avec une profondeur de 55 et 70 cm et des longueurs allant de 50 à 200 cm. Porte à battant ou portes coulissantes toutes les deux en panneau sandwich.

N

PASTICCERIA

- BAKERY
- KONDITOREI
- PÂTISSERIE

TAVOLI DA LAVORO SU GAMBE



Gamma di tavoli su gambe realizzati con robusta struttura in tubo 50x50 saldato, profondità cm 80 e 90, aperti con rinforzo perimetrale o con ripiano di fondo. Disponibili con lunghezze da cm 140 a cm 280 con piani di lavoro rinforzati realizzati con lamiera sp. 15/10, con o senza alzatina posteriore.

WORKTABLES ON LEGS

Range of tables on legs made with a sturdy 50x50 welded tubular frame, depth 80 and 90 cm, open with stretchers or with undershelf. Lengths range from 140 cm to 280 cm, reinforced worktops made from 1.5mm thick sheet metal with or without rear upstand.

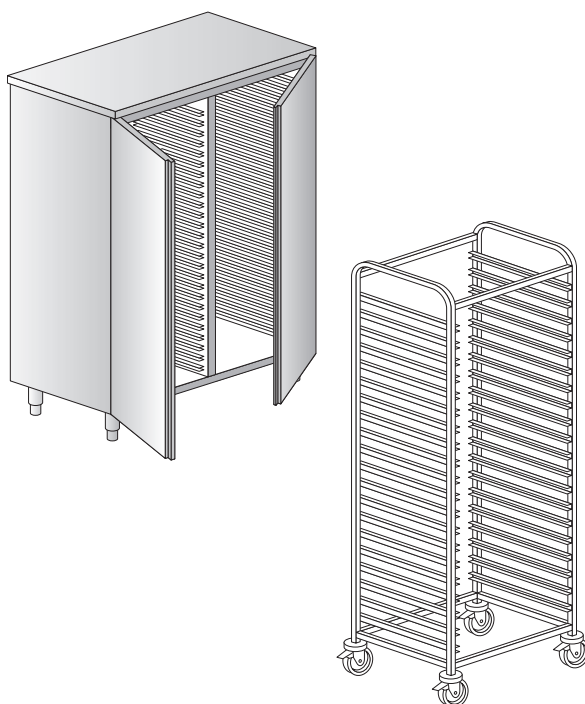
ARBEITSTISCHE MIT BEINEN

Produktlinie mit Tischen mit Beinen mit einem robusten Gestell aus geschweißtem Rohr 50x50, Tiefe 80 und 90 cm, offen mit umlaufender Verstärkung oder mit Bodenplatte. Lieferbar mit Längen von 140 cm bis 280 cm mit verstärkten Arbeitsplatten bestehend aus Blech Stärke 15/10, mit oder ohne hinterer Aufkantung.

TABLES DE TRAVAIL SUR PIEDS

Gamme de tables sur pieds réalisées avec une structure solide en tube soudé de 50x50, profondeur 80 et 90 cm, ouvertes, avec un renfort périphérique ou avec une étagère dans le bas. Disponibles dans des longueurs allant de 140 à 280 cm et dotées de plans de travail renforcés réalisés dans une tôle d'une épaisseur de 15/10, avec ou sans dossier arrière.

ARMADI PORTATEGLIE - CARRELLI



Gamma di armadi singoli e doppi con struttura interna portateglie, adatti per l'alloggiamento di teglie da cm 40x60 e cm 60x80, dotati di porta/e a battente tamburate. Carrelli portateglie per teglie cm 40x60 e cm 60x80 realizzati in tubo inox saldato, nelle versioni a pioli o con guide.

TRAY RACK CABINETS - TROLLEYS

Range of single and double cabinets with tray rack interior, designed to accommodate trays measuring 40x60 cm and 60x80 cm, fitted with double-skinned hinged door(s). Tray rack trolleys for trays measuring 40x60 cm and 60x80 cm, made from welded tubular stainless steel, in versions with arms or slides.

HORDENSCHRÄNKE - WAGEN

Produktlinie mit Einzel- oder Doppelschränken mit internem Hordengestell, geeignet für die Aufnahme von Blechen mit einer Größe von 40x60 cm und 60x80 cm, ausgerüstet mit Flügeltür/en mit doppelter Stahlwand mit zwischenliegender Isolierung. Hordenwagen für Bleche mit einer Größe von 40x60 cm und 60x80 cm bestehend aus geschweißtem Edelstahlrohr in den Ausführungen mit Rechen oder mit Führungen.

ARMOIRES PORTE-PLATS - CHARIOTS

Gamme d'armoires simples ou doubles pourvues d'une structure interne porte-plats, conçues pour loger des plats de 40x60 cm et 60x80 cm, dotées de porte/s à battant en panneau sandwich. Chariots porte-plats pour plats de 40x60 cm et 60x80 cm, réalisés en tube d'inox soudé en version à tubes de support ou à glissières.

TAVOLI ATTREZZATI AD ELEMENTI COMPONENTI



Vasta gamma di elementi neutri componibili, tramogge per tavoli attrezzati semplici (prof. 80-90) e centrali (prof. 135).
Piani di lavoro rinforzati in acciaio inox, realizzati con lamiera sp. 1.5/10, oppure in granito e polietilene.

COMBINATION UNITS WITH MODULAR ELEMENTS

Extensive range of modular standard units and hoppers for single-sided (depth 80-90cm) and centre (depth 135 mm) combination units. Reinforced stainless steel worktops made from 1.5mm thick sheet metal, or granite and polyethylene worktops.

TISCHE MIT ANBAUELEMENTEN

Große Auswahl an neutralen Anbauelementen, Trichtern für einfache (Tiefe 80-90) und in der Mitte stehende (Tiefe 135) Tische. Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl, bestehend aus Blech Stärke 15/10 oder aus Granit oder Polyethylen.



TABLES EQUIPEES A ELEMENTS MODULABLES

Vaste gamme d'éléments neutres modulables et trémies pour tables équipées simples (prof. 80-90) et centrales (prof. 135). Plans de travail renforcés en acier inox, réalisés dans des tôles d'une épaisseur de 15/10, ou en granit et polyéthylène.

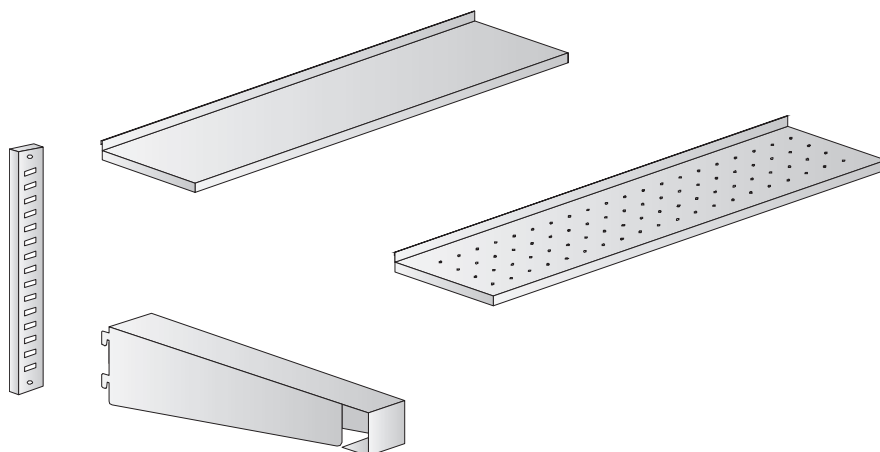
*Neutral elements for your every need
Neutrale Elemente für alle Anforderungen
Des éléments neutres pour répondre à toutes les exigences*

GASTRONOMIA E PASTICCERIA

• CATERING AND BAKERY • GASTRONOMIE UND KONDITOREI • RESTAURATION ET PÂTISSERIE

N

PENSILI E RIPIANI



Disponibili nelle versioni a giorno oppure con porte scorrevoli tamburate, con ripiani lisci oppure forati. Lunghezza da cm 100 a cm 200. Nella versione pasticceria sono dotati di bacinelle inox portagranelle estraibili su guide. Ripiani murali, con relative mensole di sostegno e cremagliere, con profondità cm 30, 40 e 50, lisci oppure forati.

WALL UNITS AND SHELVES

Available in open-storage versions or with double-skinned sliding doors, with normal or perforated shelves. Lengths range from 100 cm to 200 cm. Confectionery version comes with pull-out stainless steel topping containers on runners. Wall shelves, with relevant brackets and racks, depth 30, 40 and 50 cm, normal or perforated.

HÄNGESCHRÄNKE UND KONSOLEN

Lieferbar in offenen Ausführungen oder mit Schiebetüren mit doppelter Stahlwand mit zwischenliegender Isolierung, mit glatten oder gelochten Böden. Länge von 100 cm bis 200 cm. In der Ausführung für die Konditorei sind sie ausgerüstet mit herausziehbaren Edelstahlschütten auf Führungen. Wandregale mit zugehörigen Konsolen und Trägern mit den Tiefen 30, 40 und 50 cm, glatt oder gelocht.

ARMOIRES MURALES ET RAYONNAGES

Disponibles en version ouverte ou avec des portes coulissantes en panneau sandwich, avec des étagères lisses ou perforées. Longueurs allant de 100 à 200 cm. Elles sont dotées, dans la version pâtisserie, de bacs en inox porte-pépites extractibles sur glissières. Rayonnages muraux avec étagères de support et crémaillères, d'une profondeur de 30, 40 et 50 cm, lisses ou perforées.



Neutral elements for your every need
Neutrale Elemente für alle Anforderungen
Des éléments neutres pour répondre à toutes les exigences



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

