



# TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

Pastry refrigerated tables • Kühlische für konditorei • Tables réfrigérées pour pâtisserie



serie *Labor*



GEMM®



# PRATICO & PROFES

Practical & Professional • Praktisch und Professionell • Pratique et Professionnel



TAP/21A



pat. pend.

# SIONALE

1

- 1 Pannello comandi con teletermostato digitale
- Control panel with digital thermostat
  - Steuerschalttafel mit digitalem Telethermostat
  - Tableau de commande avec Téléthermostat digital



serie *Labor*



TAPN/13

3

2 Particolare cella refrigerata

- Detail of refrigerated base
- Detail der Gekühlter Unterbau
- Detail base réfrigérée

3 Piano di lavoro inox con bordo arrotondato

- Stainless Steel work top with rounded edge
- Arbeitsplatten aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten
- Plan de travail en inox avec bord arrondi

# SIONALE

I tavoli refrigerati della serie LABOR sono progettati per contenere teglie da cm. 60x40, ideali per l'utilizzo in laboratori di pasticceria e panificio. Sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, con caratteristiche tecniche rispondenti alle vigenti normative internazionali. Disponibili in 6 modelli a 2, 3, 4 porte, con motore incorporato oppure predisposti per unità condensatrice remota. I tavoli sono dotati di dispositivo di refrigerazione stati-

co/aspirata "HSS" con sbrinamento a gas caldo e smaltimento automatico dell'acqua di condensa. Il controllo della temperatura è affidato ad un termostato digitale e l'unità condensatrice possiede un raffreddamento ad aria. I piani in acciaio inox, anche con alzatina posteriore altezza 100 mm., sono rinforzati e realizzati con lamiera sp. 15/10, con bordo arrotondato nel lato servizio. La dotazione prevede 7 coppie di guide per porta.

Die Kühltische der Serie LABOR sind für die Aufnahme von Backblechen zu 60x40 cm vorgesehen und ideal für Konditoreien und Bäckereien. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, mit den internationalen Normen entsprechenden technischen Eigenschaften. Lieferbar in 6 Modellen mit 2, 3, 4 Türen, mit eingebautem Motor oder vorgesehen für den Anschluss an eine Verdichtereinheit. Die Tische sind mit statisch/aufsaugend genannt "HSS", Kühlung mit

Warmgas-Abtausystem und automatischer Kondenswasserentsorgung ausgestattet. Die Temperaturkontrolle erfolgt über einen Digital-Thermostat und die Verdichtereinheit ist luftgekühlt. Die Edelstahl-Tischplatten, auch mit hinterem Aufsatz, Höhe 100 mm, sind verstärkt und aus Stahlblech mit Stärke 15/10 hergestellt, mit abgerundeten Kanten an der Service-Seite. Das Zubehör sieht 7 Paar Führungen pro Tür vor.

The new LABOR series of refrigerated tables is planned for pastry and bakery laboratories. They are constructed completely in stainless steel AISI 304 with technical features in the strict respect of international standards. Available in six models, with 2,3,4 doors with incorporated condensing unit or prearranged for remote condensing unit. The tables are equipped with static/helped

cooling system know as "HSS" with hot gas defrosting and automatic elimination of condensate water. Temperature control with digital thermostat and condensing unit with air cooling. The stainless steel work tops, normal or with 100 mm. rear riser, are reinforced and made with 15/10 sheet metal, with rounded edge on the service side. Every door is equipped with seven pairs of runners for trays.

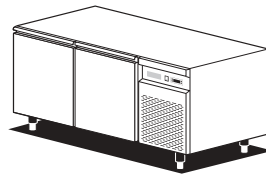
Les tables réfrigérées de la série LABOR projetées pour contenir plateaux cm. 60x40, et idéales pour laboratoires de pâtisserie et boulangerie. Sont construites entièrement en inox AISI 304, avec vive caractéristiques techniques selon les réglementations en vigueur. Disponibles en 6 modèles avec 2,3,4 portes, avec unité de condensation incorporée, ou prédisposées pour unité de condensation séparée. Les tables sont dotées de le nouveau système de réfrigéra-

tion "statique/aspiré" "HSS" avec dégivrage à gaz chaud et évacuation automatique de l'eau de condensation. Le contrôle de la température est fait par un thermostat digital et l'unité de condensation dispose de refroidissement à air. Les plans de travail en acier inox, avec rebord arrière aussi haut mm. 100, sont renforcés et réalisés en acier épaisseur 15/10, avec bord arrondi côté service. Les tables sont équipées de 7 paires de glissières pour chaque porte.

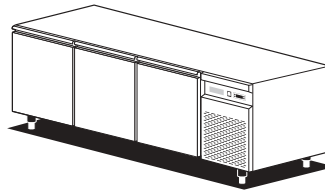
## TAVOLI REFRIGERATI PER TEGLIE 60X40

REFRIGERATED TABLES FOR 60X40 TRAYS ● KÜLTISCHE FÜR BACKBLECHE 60X40  
TABLES REFRIGERÉES POUR PLATEAUX 60X40

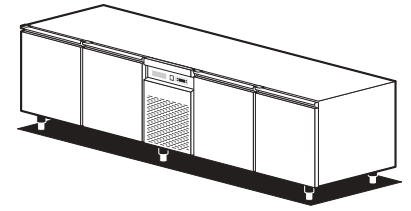
TAP/16...



TAP/21...



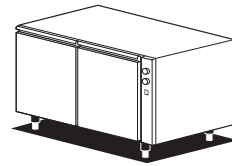
TAP/27...



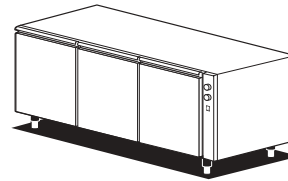
## TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI PER TEGLIE 60X40

PREARRANGED TABLES FOR 60X40 TRAYS  
TISCHE MIT EINGEBAUTEM FÜR BACKBLECHE 60X40  
TABLES PREDISPOSEES POUR PLATEAUX 60X40

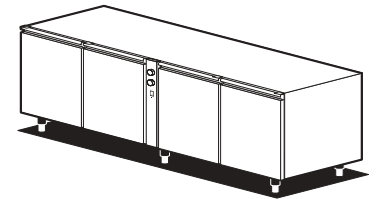
TAPN/13...



TAPN/18...



TAPN/24...



Modello/Model/Modell/Modele	TAP/16 TAP/16S TAP/16A	TAP/21 TAP/21S TAP/21A	TAP/27 TAP/27S TAP/27A	TAPN/13 TAPN/13S TAPN/13A	TAPN/18 TAPN/18S TAPN/18A	TAPN/24 TAPN/24S TAPN/24A
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	160 x 80 x 90h cm 155 x 76 x 86h 160 x 80 x 100h	215 x 80 x 90h 210 x 76 x 86h 215 x 80 x 100h	270 x 80 x 90h 268 x 76 x 86h 270 x 80 x 100h	130 x 80 x 90h 125 x 76 x 86h 130 x 80 x 100h	185 x 80 x 90h 180 x 76 x 86h 185 x 80 x 100h	245 x 80 x 90h 238 x 76 x 86h 245 x 80 x 100h
Capacità Cella Refr. Base Capacity Inhalt der gekühlter Unterbau Capacité base réfrigérée	lt. 400	620	800	400	620	800
Guide per teglie Guides for trays Führungen für Backblechen Coulisses pour plateaux	n. 14	21	28	14	21	28
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	Watt 285	414	465	190	360	380
Temperatura interna a Max +32° C. Internal temperature at Max +32° C. Innentemperatur auf Max + 32° C. Température intérieure à Max + 32° C.	°C 0/+8					
Gas - Gas - Gaz - Gas	R 134a					
Tensione di alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation	Volt 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

### ACCESSORI A RICHIESTA

- Griglia inox cm. 60x40
- Coppia guide inox
- Kit ruote

### ACCESSORIES ON REQUEST

- s/s rack cm. 60x40
- s/s pair of guides
- set of wheels

### ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

- Roste aus Edelstahl cm. 60x40
- Führungen
- Rollen-kit

### ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Grille inox cm. 60x40
- Couple glissières inox
- Set de roulettes





# TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

Pastry refrigerated tables • Kühlische für konditorei • Tables réfrigérées pour pâtisserie

serie *Labor*



**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