



# ARMADI FRIGORIFERI EN

EN refrigerated cabinets • Kühlschränke EN • Armoires réfrigérées EN

serie *Delice*  
*Delice Plus*



GEMM®

# Il freddo per la pasticceria

D



## ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA

La serie "DELICE" è sinonimo di armadi refrigerati e conservatori estremamente affidabili, appositamente realizzati per l'utilizzo in laboratori di pasticceria e gelateria.

Costruiti completamente in acciaio inox AISI 304, secondo gli standard qualitativi più elevati, sono dotati di isolamento da 70 mm ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche esenti HCFC.

Il fondo interno cella è stampato con angoli arrotondati per garantire una facile pulizia, i piedini e la struttura portateglie sono realizzati in acciaio inox mentre la porta autochiudente è dotata di guarnizione magnetica ad incastro di facile sostituzione.

Gli armadi DELICE, con dimensioni interne atte a contenere teglie da cm 60x40 oppure cm 60x80, sono dotati di impianto refrigerante tropicalizzato ad alto rendimento con ventilazione indiretta, che garantisce un buon livello di umidità relativa in cella.

Il controllo della temperatura avviene tramite teletermostato digitale di facile lettura e programmazione, lo sbrinatorio è automatico con resistenze elettriche con dispositivo per l'eliminazione automatica dell'acqua di condensa.

## PASTRY REFRIGERATED CABINETS

The "DELICE" range is synonymous with extremely reliable refrigerated and storage cabinets, designed specially for use in pastry and ice cream laboratories.

Made entirely in AISI 304 stainless steel to the highest possible quality standards, they feature 70mm thick insulation produced by injecting HCFC-free polyurethane resins.

The pressed cabinet interior has rounded edges at the bottom for easy cleaning, the feet and tray rack structure are made from stainless steel, while the self-closing door features a slot-in magnetic seal that is easy to replace.

The DELICE cabinets, whose internal dimensions are designed to accommodate trays measuring 60x40 cm or 60x80 cm, feature a high-efficiency tropical-rated refrigerating system with indirect ventilation, which provides a good level of relative humidity inside the cabinet. The temperature is controlled by an easy-to-read digital remote thermostat that is simple to program, while the auto defrost feature employs electric heating elements with a device that automatically eliminates condensation.

## KÜHLSCHRÄNKE FÜR DIE KONDITOREI

Die Serie "DELICE" ist ein Synonym für absolut zuverlässige Kühl- und Lagerschränke, die eigens für eine Benutzung in Konditoreien und Eiscafés entwickelt wurden. Wie von den höchsten Qualitätsstandards gefordert vollständig aus Edelstahl AISI 304 bestehend, sind sie mit einer Isolierung von 70 mm ausgerüstet, die über die Einspritzung von HFCKW-freien Polyurethanharzen erreicht wird.

Der Innenboden der Zelle ist formgestanzmt mit abgerundeten Ecken, um eine leichte Reinigung zu garantieren, die Füße und die Blechhalterstruktur bestehen aus Edelstahl, während die selbstschließende Tür mit leicht austauschbaren magnetischen Steckdichtungen ausgerüstet ist. Die Schränke DELICE mit Innenabmessungen, die ausreichend sind, um 60x40 cm oder 60x80 cm große Bleche aufzunehmen, sind mit einer leistungsstarken tropensicheren Kühlanlage mit indirekter Belüftung ausgerüstet, die ein gutes Niveau an relativer Feuchtigkeit in der Zelle garantiert. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein leicht abzulesendes und zu programmierendes Digital-Telethermostat, die Abtauung erfolgt automatisch über elektrische Widerstände mit einer Vorrichtung für die automatische Ableitung des Kondenswassers.

## ARMOIRES REFRIGERÉES POUR PATISSERIE

Synonymes de fiabilité extrême, les armoires réfrigérées et les conservateurs de la série "DELICE" sont spécialement conçus pour les laboratoires de pâtisserie et de fabricants de glaces. Complètement réalisés en acier inox AISI 304, selon les standards de qualité les plus élevés, leur isolation de 70 mm est obtenue par injection de résines polyuréthanniques exemptes de HCFC.

Le fond interne de la cellule est moulé avec des angles arrondis pour en faciliter le nettoyage ; les pieds et la structure de support des plats sont réalisés en acier inox alors que la porte à auto-fermeture est dotée de joints magnétiques encastrables faciles à remplacer. Les armoires DELICE, dont les dimensions internes permettent contenir des plats de 60x40 cm ou 60x80 cm, sont dotées d'une installation réfrigérante tropicalisée à rendement élevée avec une ventilation indirecte qui garantit un bon niveau d'humidité relative dans la cellule. Le contrôle de la température est effectué au moyen d'un téléthermostat à affichage digital facile à lire et à programmer. Le dégivrage automatique, à l'aide de résistances électriques, est équipé d'un dispositif d'élimination automatique de l'eau de condensation.

# e gelateria



- QUALITÀ ELEVATA
- CURA DEI DETTAGLI
- REFRIGERAZIONE VENTILATA
- IMPIANTO TROPICALIZZATO
- HIGH QUALITY
- CARE OVER DETAILS
- VENTILATED REFRIGERATION
- TROPICALISED SYSTEM
- HÖCHSTE QUALITÄT
- SORGFALT BEIM DETAIL
- UMLUFTKÜHLUNG
- TROPENTAUGLICHE ANLAGE
- QUALITE ELEVEE
- SOIN APORTE AUX DETAILS
- REFRIGERATION VENTILEE
- INSTALLATION TROPICALISEE



Schiena forata per flusso d'aria indiretto.  
Perforated back for indirect airflow.  
Gelochter Rücken für indirekten Luftfluss.  
Dos perforé pour flux d'air indirect.



Fondo cello stampato con angoli arrotondati.  
Pressed bottom with rounded corners.  
Boden mit abgerundeten Ecken.  
Fond embouti avec angles arrondis.



Pannello di controllo digitale.  
Digital control panel.  
Digitales Bedienfeld.  
Tableau de contrôle digital.



Vaschette gelato 5 Lt.  
Ice-cream containers 5 Lt.  
Behältern 5 Lt für Eis.  
Bacs 5 Lt pour glacé.

Refrigerating equipment for pastry and ice cream laboratories  
Die Kälte für Konditoreien und Eiscafé  
Le froid pour les pâtisseries et les glaces

D

# Il Plus per l'umidità controllata



## ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA AD UMIDITÀ CONTROLLATA

La serie "DELICE PLUS" è una nuova linea di armadi per la pasticceria ad umidità controllata, per una perfetta conservazione del cioccolato e prodotti di pasticceria fresca.

Questi armadi sono realizzati secondo gli standard qualitativi della serie DELICE e sono adatti all'inserimento di teglie cm 40x60 oppure 60x80.

La sonda umidità, gestita dalla scheda elettronica di controllo, permette di impostare e controllare l'umidità in cella con la massima precisione.

Gli armadi DELICE PLUS sono disponibili in due versioni: bassa umidità (45 - 65%) per la conservazione cioccolato ed alta umidità (65 - 95%) per prodotti di pasticceria fresca.

La gamma è stata arricchita con una versione espositiva, realizzata con porta a vetro temperato a doppia camera da 12+12 mm e telaio in alluminio, interno in acciaio inox lucido ed illuminazione con luci led.

## REFRIGERATED PASTRY CABINETS WITH CONTROLLED HUMIDITY

The new "DELICE PLUS" range consists of humidity controlled cabinets designed to store chocolate and fresh patisserie products in perfect condition.

These cabinets are made to the quality standards of the DELICE range and can accommodate 40x60 or 60x80 cm trays. The humidity sensor is controlled by an electronic control panel meaning that the humidity inside the cabinet can be set and controlled with the utmost precision. The DELICE PLUS cabinets are available in two versions: low humidity (45 - 65%) for the storage of chocolate and high humidity (65 - 95%) for fresh patisserie products.

The range has been extended to include a display version featuring double glazed door with 12+12 mm toughened glass and aluminium frame, interior in polished stainless steel and LED lighting.

## KÜHLSCHRÄNKE FÜR KONDITOREI MIT KONTROLLIERTER FEUCHTIGKEIT

Die Serie "DELICE PLUS" ist eine neue Linie mit Schränken für die Konditorei mit kontrollierter Feuchtigkeit für die perfekte Lagerung von Schokolade und frischen Konditoreiprodukten.

Diese Schränke werden gemäß den Qualitätsstandards der Serie DELICE gefertigt und eignen sich für Bleche mit einer Größe von 40x60 cm oder 60x80 cm.

Der Feuchtigkeitsfühler, der von einer Elektronikkarte gesteuert wird, erlaubt die Einstellung und Kontrolle der Feuchtigkeit in der Zelle mit höchster Präzision.

Die Schränke DELICE PLUS sind in zwei Ausführungen lieferbar: niedrige Feuchtigkeit (45 - 65%) für die Lagerung von Schokolade und hohe Feuchtigkeit (65 - 95%) für frische Konditoreiprodukte.

Die Produktpalette wurde erweitert durch eine Ausstellungsausführung mit einer Tür aus gehärtetem Glas mit Doppelkammer 12+12 mm und Aluminiumrahmen, Innenbereich aus glänzendem Edelstahl und LED-Beleuchtung.

## ARMOIRES REFRIGEREES POUR PATISSERIE AVEC HUMIDITE CONTROLEE

La série "DELICE PLUS" est une nouvelle ligne d'armoires pour la pâtisserie avec humidité contrôlée, pour une idéale conservation du chocolat et des produits de la pâtisserie fraîche.

Ces armoires sont réalisées en suivant les niveaux qualitatifs de la série DELICE et sont adaptés pour l'introduction des plateaux cm 40x60 ou cm 60x80.

La sonde humidité, qui est géré de la carte électronique de contrôle, permet de configurer et contrôler l'humidité dans la chambre avec une maximale précision. Les armoires DELICE PLUS sont disponibles en deux versions : basse humidité (45 - 65%) pour la conservation du chocolat et haute humidité (65 - 95%) pour les produits de la pâtisserie fraîche.

La gamme a été enrichi avec une version pour l'exposition, réalisée avec une porte vitrée tempérée à double chambre de 12+12 mm et armature en aluminium, intérieur en acier inox brillant et éclairage avec lampes led.

serie *Delice Plus*



- QUALITÀ ELEVATA
- CURA DEI DETTAGLI
- REFRIGERAZIONE VENTILATA
- IMPIANTO TROPICALIZZATO
- HIGH QUALITY
- CARE OVER DETAILS
- VENTILATED REFRIGERATION
- TROPICALISED SYSTEM
- HÖCHSTE QUALITÄT
- SORGFALT BEIM DETAIL
- UMLUFTKÜHLUNG
- TROPENTAUGLICHE ANLAGE
- QUALITE ELEVEE
- SOIN APORTE AUX DETAILS
- REFRIGERATION VENTILEE
- INSTALLATION TROPICALISEE



Schiena forata per flusso d'aria indiretto.  
Perforated back for indirect airflow.  
Gelochter Rücken für indirekten Luftfluss.  
Dos perforé pour flux d'air indirect.



Illuminazione interna a luci LED (versione porta a vetro).  
LED lighting (version with glass door).  
LED-Beleuchtung (Ausführung mit Glasür).  
Eclairage intérieur avec lampes LED (version porte vitrée).



Sonda umidità.  
Humidity probe.  
Feuchtefühler.  
Sonde humidité.



Pannello di controllo digitale con umidità relativa (UR%).  
Digital control panel with relative humidity (%RH).  
Digitales Bedienfeld mit relativer Feuchtigkeit (RF%).  
Tableau de contrôle digital avec humidité relative (HR%).

The PLUS version for humidity control!  
Der Pluspunkt für die kontrollierte Feuchtigkeit!  
Le Plus pour l'humidité contrôlée!

# Delice

## ACCESSORI A RICHIESTA:

- Coppie guide per teglie
- Griglie rilsan e inox
- Teglie inox
- Kit illuminazione interna
- Kit ruote Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

## ACCESSORIES ON REQUEST:

- Pair of runners for trays
- Rilsan and s/s racks
- S/s trays
- Internal light
- Kit castors Ø 100 mm
- 60 Hz Volt

## ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:

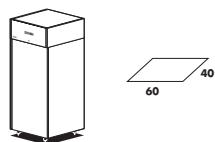
- Paar Führungsschienen für Backbleche
- Rosten aus Rilsan und Edelstahl
- Backbleche aus Edelstahl
- Innere Beleuchtung
- Rollen-Kit Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

## ACCESSOIRES SUR DEMANDE:

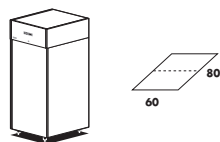
- Jeu de glissières pour plateaux
- Grilles inox et rilsan
- Plateaux inox
- Eclairage intérieur
- Kit roulettes Ø 100 mm
- Voltage 60 Hz

## TEMPERATURA NORMALE

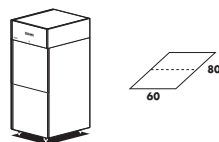
Normal Temperature • Normale Temperatur • Temperature Positive



ARP/20



ARP/40

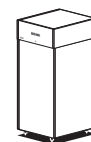


ARP/41

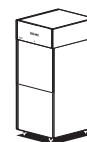


## GELATO

Ice-cream • Eis • Glace



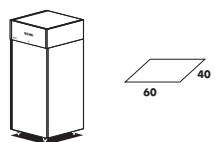
ARG/30  
ARG/40



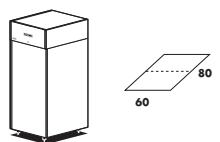
ARG/41

## BASSA TEMPERATURA

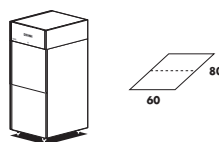
Low Temperature • Tiefkühlung • Temperature Négative



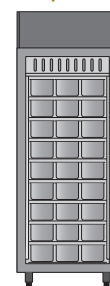
ARP/20B



ARP/40B



ARP/41B



Capacità: no. 54 vaschette da 5 lt.  
Capacity: no. 54 lt containers.  
Inhalt: no. 54 Behältern 5 lt.  
Capacité: no. 54 Bacs 5 lt.

### TEMPERATURA NORMALE/NORMAL TEMPERATURE NORMALE TEMPERATUR/TEMPERATURE POSITIVE

### BASSA TEMPERATURA/LOW TEMPERATURE TIEFKÜHLUNG/TEMPERATURE NÉGATIVE

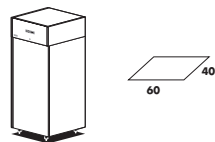
### GELATO/ICE-CREAM EIS/GLACE

Modello/Model Modell/Modelle	ARP/20	ARP/40	ARP/41	ARP/20B	ARP/40B	ARP/41B	ARG/30	ARG/40 ARG/41	
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	78x68x211h	78x108x211h	78x68x211h	78x108x211h	78x108x211h	78x90x211h	78x108x211h	
Capacità teglie Trays capacity Behälter Inhalt Capacité des plateaux	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	-	-	
Dotazioni griglie / Racks equipment Rosten Ausstattung / Equipment grilles	-	-	-	-	-	-	5 53x72	5 60x80	
Capacità / Capacity Inhalt / Capacité	lt	500	900	500	900	900	750	900	
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	W	720	805	805	800	1060	790	1060	
Potenza refrigerante / Refrigerated power Kühlleistung / Pouvoir de réfrigération	W	720	1180	1180	760	1230	720	1230	
Temperatura / Temperature Temperatur / Température	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-22 / -10	-22 / -10	-22 / -10	-25 / -10	
Q.tà gas / Gas q.ty Gas Menge / Q.té Gaz	gr	430	650	650	270	520	400	520	
Gas / Gas / Gaz / Gas		R 404a			R 404a			R 404a	
Tensione di alimentazione / Input voltage Nennspannung / Tension d'alimentation		Volt 1x230 / 50 Hz			Volt 1x230 / 50 Hz			Volt 1x230 / 50 Hz	

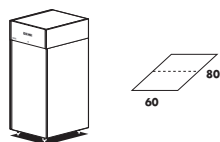
# Delice Plus



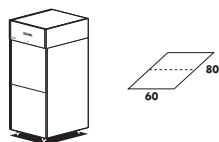
## UMIDITÀ CONTROLLATA Humidity control • Kontrollierte Feuchtigkeit • Humidité contrôlée



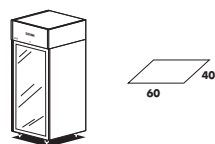
ADP/20C  
ADP/20H



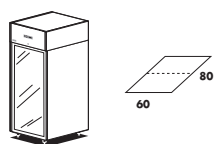
ADP/40C  
ADP/40H



ADP/41C  
ADP/41H



ADPV/20C



ADPV/40C

Modello/Model Modell/Modelle	CIOCCOLATO / CHOCOLATE SCHOKOLADE / CHOCOLAT					ALTA UMIDITÀ / HIGH HUMIDITY HOHE FEUCHTIGKEIT / HAUTE HUMIDITÉ			
	ADP/20C	ADPV/20C	ADP/40C	ADP/41C	ADPV/40C	ADP/20H	ADP/40H	ADP/41H	
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	78x68x211h	78x68x211h	78x108x211h	78x108x211h	78x108x211h	78x108x211h	78x108x211h	
Capacità teglie Trays capacity Behälter Inhalt Capacité des plateaux	nr	20 40x60	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	
Capacità / Capacity Inhalt / Capacité	lt	500	500	900	900	900	500	900	
Potenza max assorbita / Max absorbed power Nennaufnahme / Puissance max absorbée	W	1430	1580	2070	2070	2220	1430	2070	
Potenza refrigerante / Refrigerated power Kühlleistung / Pouvoir de réfrigération	W	710	710	1300	1300	1300	710	1300	
Temperatura / Temperature Temperatur / Température	°C	+4 / +18					-2 / +8		
Umidità relativa (U.R.%) / Relative humidity (%R.H.) Relative Feuchtigkeit (R.F.%) / Humidité relative (H.R.%)		45 - 65%					65 - 95%		
Q.tà gas / Gas q.ty Gas Menge / Q.té Gaz	gr	320	320	580	580	580	320	580	
Gas / Gas / Gaz / Gas		R 404a					R 404a		
Tensione di alimentazione / Input voltage Nennspannung / Tension d'alimentation		Volt 1x230 / 50Hz					Volt 1x230 / 50Hz		

Tecnical data  
Technische Daten  
Données techniques



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 jugeera 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

