

ARMADI FRIGORIFERI EN
PASTICCERIA E GELATERIA

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
PÂTISSERIE ET GLACE

ARMARIOS FRIGORÍFICOS
PASTELERÍA Y HELADERÍA

delice
delice plus

GEMM

IL DOLCE "freddo"



DELICE e DELICE PLUS sono armadi refrigerati e conservatori estremamente affidabili, studiati per l'utilizzo nei laboratori di pasticceria, cioccolateria e gelateria. Sono progettati per essere i migliori alleati del professionista: conservano in modo ottimale la delicata pasticceria fresca, mantengono intatte le preziose creazioni dei maestri cioccolatieri e garantiscono lo stoccaggio del gelato soffice e cremoso come appena fatto. Gli impianti refrigeranti tropicalizzati consentono elevate prestazioni anche in condizioni ambientali difficili. La ventilazione indiretta e la distribuzione uniforme dell'aria garantiscono la conservazione perfetta, senza compromettere estetica ed idratazione, grazie ad un'umidità relativa elevata.

Le dessert "froid"

DELICE et DELICE PLUS sont des armoires réfrigérées et des conservateurs extrêmement fiables, étudiés pour l'utilisation dans les laboratoires de pâtisserie, chocolaterie et glace. Elles sont conçues pour être les meilleures alliées du professionnel: elles conservent de façon optimale la pâtisserie fraîche et délicate, maintiennent les créations précieuses des maîtres chocolatiers intacts et garantissent le stockage de la glace moelleuse et crémeuse comme si elle venait d'être faite. Les installations réfrigérantes tropicalisées permettent des prestations élevées même dans des conditions environnementales difficiles. La ventilation indirecte et la distribution uniforme de l'air garantissent la conservation parfaite, sans compromettre l'esthétique et l'hydratation, grâce à une humidité relative élevée.

El dulce "frío"

DELICE y DELICE PLUS son armarios refrigerados y de conservación muy fiables, concebidos para el uso en los laboratorios de pastelería, chocolatería y heladería. Están diseñados para ser los mejores aliados del profesional: conservan de la mejor manera la delicada pastelería fresca, mantienen intactas las valiosas creaciones de los maestros chocolateros y garantizan el almacenamiento del helado suave y cremoso como recién hecho. Las instalaciones de refrigeración tropicalizadas permiten elevadas prestaciones incluso en condiciones ambientales difíciles. La ventilación indirecta y la distribución homogénea del aire garantizan la conservación perfecta, sin alterar la estética ni la hidratación, gracias a una humedad relativa alta.



i PLUS identificativi

Gli armadi DELICE e DELICE PLUS sono l'espressione delle più moderne tecnologie del freddo, tali da rendere queste apparecchiature indispensabili nei laboratori dei professionisti della pasticceria e della gelateria.

La scheda elettronica in dotazione permette di gestire in maniera costante la temperatura e il livello di umidità in cella (DELICE PLUS) garantendo la perfetta conservazione di qualsiasi prodotto di pasticceria. La ventilazione inoltre è indiretta (ventilazione "gentile o soft") in questo modo la conservazione non compromette in nessun modo le caratteristiche del prodotto, neppure dopo alcuni giorni.

Gli impianti frigoriferi potenti e dalle alte prestazioni consentono un recupero rapido della temperatura in cella successivamente all'apertura delle porte, a garanzia di una conservazione sempre perfetta.

Les plus d'identification

Les armoires DELICE et DELICE PLUS sont l'expression des technologies du froid les plus modernes, au point de rendre ces appareils indispensables dans les laboratoires des professionnels de la pâtisserie et glacerie.

La carte électronique fournie permet de gérer de façon constante la température et le niveau d'humidité en cellule (DELICE PLUS) pour garantir la conservation parfaite de chaque produit de pâtisserie. Par ailleurs, la ventilation est indirecte (ventilation "douce ou soft"); de cette façon, la conservation ne compromet en aucun cas les caractéristiques du produit, pas même au bout de plusieurs jours.

Les installations réfrigérées puissantes et aux prestations élevées permettent une récupération rapide de la température dans la chambre après l'ouverture des portes, pour garantir une conservation toujours parfaite.

Los más característicos

Los armarios DELICE y DELICE PLUS son el resultado de las más modernas tecnologías del frío, que hacen que estos equipos sean indispensables en los laboratorios de los profesionales de la pastelería y de la heladería. La tarjeta electrónica suministrada permite gestionar de forma constante la temperatura y el nivel de humedad en la celda (DELICE PLUS) garantizando la perfecta conservación de cualquier producto de pastelería. Además, la ventilación es indirecta (ventilación "suave o soft") de este modo, la conservación no altera de ningún modo las características del producto, ni siquiera después de unos días. Las instalaciones frigoríficas potentes y las altas prestaciones permiten una recuperación rápida de la temperatura en la celda tras la apertura de las puertas, para garantizar una conservación siempre perfecta.





**Alto livello dell'umidità
per una miglior conservazione
del prodotto fresco**

Haut niveau de l'humidité pour une meilleure
conservation du produit frais

Alto nivel de humedad para una mejor con-
servación del producto fresco



**Impianto performante
con compressori ad alto rendimento**

Groupe frigorifique performante avec com-
presseurs à haut rendement

Instalación eficaz con compresores de alto
rendimiento



**Freddo "gentile"
ventilazione indiretta/soft**

Froid "doux" ventilation indirecte/soft

Frío "suave" ventilación indirecta/soft



**Controllo umidità
con sonda elettronica (DELICE PLUS)**

Contrôle humidité avec sonde électronique
(DELICE PLUS)

Control de humedad con sonda electrónica
(DELICE PLUS)





DELICE

Gli armadi DELICE sono adatti per contenere teglie da cm 60x40 oppure 60x80 e sono equipaggiati, nella versione pasticceria, con no. 20 coppie guide per l'alloggiamento delle teglie, mentre nella versione gelateria con no. 5 griglie per il posizionamento delle bacinelle gelato. Costruiti completamente in acciaio inox, secondo gli standard qualitativi più elevati, sono dotati di isolamento da 70 mm ottenuto mediante iniezione di resine poliuretaniche esenti HCFC, nel pieno rispetto dell'ambiente. Sono dotati di fondo cella raggiato per consentire la massima igiene agevolando la pulizia interna, di guarnizione magnetica ad incastro che ne facilita la sostituzione. Il controllo della temperatura avviene tramite scheda elettronica di facile lettura e programmazione che consente la massima precisione nella gestione dei cicli di lavoro.

Les armoires DELICE sont adaptées pour contenir des plats de cm 60x40 ou bien 60x80 et elles sont équipées, dans la version pâtisserie, avec 20 paires de glissiers pour contenir les plateaux et, dans la version glace, avec 5 grilles pour le positionnement des bacs à glace. Fabriquées complètement en acier inox, suivant les standards qualitatifs les plus élevés, elles sont dotées d'isolation de 70 mm obtenue avec injection de résines polyuréthanes sans HCFC, dans le total respect de l'environnement. Elles sont dotées de fond cellule arrondi pour permettre la plus grande hygiène, en facilitant le nettoyage interne, de joints magnétiques encastrables qui facilitent son remplacement. Le contrôle de la température se fait avec carte électronique de lecture et programmation faciles qui permet la plus grande précision dans la gestion des cycles de travail.

Los armarios DELICE son adecuados para contener bandejas de cm 60x40 o 60x80 y están equipados, en la versión pastelería, con n.º 20 pares de guías para colocar las bandejas, mientras que en la versión heladería tienen n.º 5 bandejas para colocar las cubetas de helado. Fabricados totalmente con acero inoxidable, según los estándares de calidad más estrictos, están equipados con un aislamiento de 70 mm obtenido mediante inyección de resinas de poliuretano sin HCFC, con total respeto del medio ambiente. Disponen de fondo de celda achaflanado para permitir la máxima higiene facilitando la limpieza interna, y de junta magnética de encastre que facilita su sustitución. El control de la temperatura se realiza a través de la tarjeta electrónica de fácil lectura y programación que permite la máxima precisión en la gestión de los ciclos de trabajo.





IL FREDDO PER LA PASTICCERIA

LE FROID POUR LA PÂTISSERIE
EL FRÍO PARA LA PASTELERÍA



Temperatura normale / Temperature positive /

Modello/Modèle/Modelo		ARP/20	ARP/40
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm	78x68x211	78x108x211
Capacità / Capacité / Capacidad	lt	500	900
Capacità teglie * / Capacité niveaux * / Capacidad de bandejas *	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)
Dotazione (coppie guide) / Aménagement intérieur (paires de glissières) En dotación (pares de guías)	nr	20	20
Potenza max assorbita ** / Puissance max absorbée ** / Potencia máxima absorbida **	W	642	998
Potenza refrigerante *** / Puissance de réfrigération *** / Potencia refrigerante ***	W	680**	1096**
Temperatura / Température / Temperatura	°C	-2/+8	-2/+8
Gas / Gaz / Gas		R404a	R404a
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación		Volt 1x230 / 50 Hz	Volt 1x230 / 50 Hz

* Cremagliera passo mm 37 - 33 posti / Râtelier avec pas de mm 37 entre les niveaux - capacité 33 niveaux / Cremallera paso bandejas mm 37 - 33 estantes

** Evap. -10°C cond. +45°C

*** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

DELICE

LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Temperatura normal

Bassa temperatura / Temperature négative / Baja temperatura

ARP/41

78x108x211

900

20 60x80
(40 40x60)

20

998

1096**

-2/+8

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz

ARP/20B

78x68x211

500

20 40x60

20

1102

807

-22 / -10

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz

ARP/40B

78x108x211

900

20 60x80
(40 40x60)

20

1572

1126

-22 / -10

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz

ARP/41B

78x108x211

900

20 60x80
(40 40x60)

20

1597

1126

-22 / -10

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz



Scheda elettronica retropannello

Platine électronique positionnée à l'arrière du panneau
Tarjeta electrónica retro panel



Energy save

Économie d'énergie
Ahorro de energía



Impianto tropicalizzato

Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Freddo "gentile"

ventilazione indiretta/ soft
Froid "doux" ventilation indirecte/soft
Frio "suave" ventilación indirecta/soft



Fondo raggiato

Fond arrondi
Fondo achaflanado

7

IL FREDDO PER LA GELATERIA

LE FROID POUR LA GLACE
EL FRÍO PARA LA HELADERÍA

Modello/Modèle/Modelo	
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm
Capacità / Capacité / Capacidad	lt
Dotazioni (Griglie) / Aménagement intérieur (Étagères) / En dotación (Bandejas)	nr
Potenza max assorbita ** / Puissance max absorbée ** / Potencia máxima absorbida **	W
Potenza refrigerante *** / Puissance de réfrigération *** / Potencia refrigerante ***	W
Temperatura / Température / Temperatura	°C
Gas / Gaz / Gas	
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	

★ ★ Evap. -10°C cond. +45°C

★ ★ ★ ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



ARG/30

78x90x211

750

5 56x74

1210

935

-22/-10

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz

ARG/40

78x108x211

900

5 60x80

1572

1126

-25/-10

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz

ARG/41

78x108x211

900

5 60x80

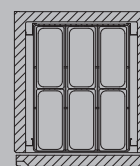
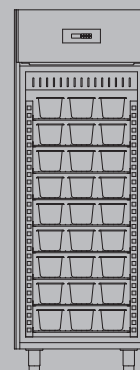
1597

1126

-25/-10

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz



Capacità: no. 54 vaschette da 5 lt.
(cm 36x16x12h)

Capacité: no. 54 bacs de 5 l
(cm 36x16x12h)

Capacidad: no. 54 cubetas de 5 l
(cm 36x16x12h)



Scheda elettronica retropannello
Platine électronique positionnée à l'arrière du panneau
Tarjeta electrónica retro panel



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggiato
Fond arrondi
Fondo achaflanado



Ciclo indurimento gelato
Cycle durcissement glace
Ciclo de endurecimiento del helado



Impianto con valvola termostatica (ARG/40-41)
Groupe frigorifique avec valve thermostatique (ARG/40-41)
Instalación con válvula termostática (ARG/40-41)



Energy save
Économie d'énergie
Ahorro de energía



DELICE PLUS

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 da cm 40x60 oppure cm 60x80. La sonda umidità, gestita dalla scheda elettronica di controllo, permette di 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 e telaio in alluminio, interno in acciaio inox lucido ed illuminazione a luci led.

La série DELICE PLUS est une nouvelle ligne d'armoires pour la pâtisserie avec l'humidité contrôlée, pour une conservation parfaite du chocolat et des produits de pâtisserie fraîche. Ces armoires sont réalisées suivant les standards qualitatifs de la série DELICE et sont adaptées à l'introduction de plats de cm 40x60 ou bien cm 60x80. La sonde humidité, gérée par la carte électronique de contrôle, permet de contrôler l'humidité dans la cellule avec la plus grande précision. Les armoires DELICE PLUS sont disponibles dans deux versions: basse humidité (45 - 65%) pour la conservation du chocolat et haute humidité (65 - 95%) pour des produits de pâtisserie fraîche. La gamme a été enrichie avec une version pour l'exposition, réalisée avec porte en verre tempéré à double chambre et cadre en aluminium, intérieur en acier inox poli et éclairage à lumières LED.

La serie DELICE Plus es una nueva línea de armarios para la pastelería con humedad controlada, para una perfecta conservación del chocolate y de los productos de pastelería fresca. Estos armarios están fabricados según los estándares de calidad de la serie DELICE y permiten introducir bandejas de cm 40x60 o cm 60x80. La sonda de humedad, controlada por la tarjeta electrónica de control, permite controlar la humedad en la celda con la máxima precisión. Los armarios DELICE PLUS están disponibles en dos versiones: baja humedad (45 - 65%) para la conservación de chocolate, y alta humedad (65 - 95%) para productos de pastelería fresca. La gama se ha ampliado con una versión expositiva, fabricada con puerta de vidrio templado de doble cámara y bastidor de aluminio, interior de acero inoxidable brillante y alumbrado con luces led.





IL PLUS PER L'UMIDITÀ CONTROLLATA

LE PLUS POUR L'HUMIDITÉ CONTRÔLÉE
EL PLUS PARA LA HUMEDAD CONTROLADA



❖ Cioccolato / Chocolat /

Modello/Modèle/Modelo		ADP/20C	ADPV/20C	ADP/40C
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm	78x68x211	78x68x211	78x108x211
Capacità / Capacité / Capacidad	lt	500	500	900
Capacità teglie * / Capacité niveaux * / Capacidad de bandejas *	nr	20 40x60	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)
Dotazioni (coppie guide) / Aménagement intérieur (paires de glissières) En dotación (pares de guías)	nr	20	20	20
Potenza max assorbita ** / Puissance max absorbée ** / Potencia máxima absorbida **	W	1378	1414	2430
Potenza refrigerante ** / Puissance de réfrigération ** / Potencia refrigerante **	W	680	680	1100
Temperatura / Température / Temperatura	°C	+4/+18	+4/+18	+4/+18
Umidità relativa (U.R.%) / Humidité relative (H.R.%) / Humedad relativa (H.R.%)		45 - 65%	45 - 65%	45 - 65%
Gas / Gaz / Gas		R404a	R404a	R404a
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación		Volt 1x230 / 50 Hz	Volt 1x230 / 50 Hz	Volt 1x230 / 50 Hz

* Cremagliera passo mm 37 - 33 posti

Râtelier avec pas de mm 37 entre les
niveaux - capacité 33 niveaux

Cremallera paso bandejas
mm 37 - 33 estantes

* * Evap. -10°C cond. +45°C



Sonda elettronica per il
controllo dell'umidità

Sonde électronique pour
le contrôle de l'humidité

Sonda electrónica para
el control de la humedad



Chocolate

Alta Umidità / Haute Humidité / Alta humedad

ADP/41C

ADPV/40C

78x108x211	78x108x211
900	900
20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)
20	20
2430	2468
1100	1100
+4/+18	+4/+18
45 - 65%	45 - 65%
R404a	R404a
Volt 1x230 / 50 Hz	Volt 1x230 / 50 Hz

ADP/20H

ADP/40H

ADP/41H

78x68x211	78x108x211	78x108x211
500	900	900
20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)
20	20	20
1378	2430	2430
680	1100	1100
-2/+8	-2/+8	-2/+8
65 - 95%	65 - 95%	65 - 95%
R404a	R404a	R404a
Volt 1x230 / 50 Hz	Volt 1x230 / 50 Hz	Volt 1x230 / 50 Hz



Freddo gentile: schiena forata per uniformità di circolazione dell'aria

Froid "doux": dos perforé pour flux d'air indirect

Frío "suave": parte trasera perforada para el flujo indirecto del aire



Scheda elettronica retropannello
Platine électronique positionnée à l'arrière du panneau
Tarjeta electrónica retro panel



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggianto
Fond arrondi
Fondo achaflanado



Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.

El constructor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación al producto sin aviso alguno.



GEMM[®]

GEMM srl • Via Del Lavoro n° 37 • Loc. Cimavilla • 31013 Codognè (TV) • Italy
Tel. +39 0438 778504 • Fax +39 0438 470249 • e-mail info@gemm-srl.com
www.gemm-srl.com