

EN REFRIGERATED CABINETS
PASTRY AND GELATO

KÜHLSCHRÄNKE FÜR
KONDI TOREIEN
UND EISDIELEN

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И
МОРОЖЕННОГО

delice
delice plus

GEMM



“the cold” DESSERTS



DELICE and DELICE PLUS are extremely reliable refrigerated and storage cabinets, designed specially to be used in pastry, chocolate and gelato laboratories. They were designed to offer the best support to professionals: optimal storage of fresh and delicate pastries, maintaining intact the precious creations of master chocolatiers and guaranteeing the storage of soft and creamy gelato, like it was just made. The tropical-rated refrigeration systems enable high performance also in difficult environmental conditions. The indirect ventilation and uniform distribution of air guarantee a perfect storage, without compromising the aesthetics or the hydration, thanks to a good level of relative humidity.

“Kalte” Süßwaren

DELICE und DELICE PLUS sind überaus zuverlässige Kühl- und Gefrierschränke für Konditoreien, Chocolate-rien und Eisdieleen. Sie wurden entwickelt, um den Profis zuverlässig zur Seite zu stehen: Die empfindlichen, frischen Konditoreiprodukte werden bestens aufbewahrt, die kostbaren Kreationen der Meister-Chocolatiers werden erhalten und bei der Lagerung des weichen und cremigen Eises, wird dessen Frische garantiert. Die tropensicheren Kühlanlagen sichern auch bei widrigen Umweltbedingungen höchste Leistungen. Die indirekte Belüftung und die gleichmäßige Verteilung der Luft garantieren durch die hohe relative Feuchtigkeit, eine perfekte Aufbewahrung, ohne die Ästhetik und die Hydratation zu beeinträchtigen.

“Холодные” десерты

Холодильные шкафы DELICE И DELICE PLUS чрезвычайно надежны и созданы специально для хранения кондитерских изделий, шоколада и мороженого. Они были разработаны в помощь профессионалам: оптимальные условия для сохранения пирожных мягкими и свежими, шоколадных изделий в первозданном виде и сливочного мороженого таким нежным, как будто его только что приготовили. Системы охлаждения имеют тропический климатический класс работы и обеспечивают высокую производительность даже в сложных условиях окружающей среды. Непрямая вентиляция и равномерное распределение воздуха гарантирует идеальное хранение, без ущерба для эстетики или гидратации, благодаря хорошему уровню относительной влажности.



our identifying PLUS

The DELICE and DELICE PLUS cabinets are an expression of the most modern refrigeration technologies, that are making this equipment indispensable for any professional pastry and gelato laboratories. The electronic control panel enables constant monitoring of the temperature and humidity level inside the cabinet (DELICE PLUS), in this way guaranteeing a perfect storage of any pastry product. Also the indirect ventilation ("gentle or soft" ventilation) ensures that storage does not compromise the characteristics of the product in any way, not even after a few days. The powerful and of high performances refrigeration systems enable the quick temperature recovery inside the cabinet after any door opening, the guarantee of an always perfect storage.

Bedeutende pluspunkte

Die Schränke DELICE und DELICE PLUS sind der Ausdruck modernster Kältetechnologie, die diese Geräte zu unersetzlichen Partnern von Konditorei- und Eisprofis machen.

Mit der Elektronikplatine können die Temperatur und die Feuchtigkeit in der Zelle (DELICE PLUS) ständig überwacht werden, womit die perfekte Aufbewahrung von Konditoreierzeugnissen garantiert wird.

Mit der indirekten Belüftung ("sanfte oder soft" Belüftung) bleiben die Charakteristiken des Produkts während der Aufbewahrung, auch nach einigen Tagen, unverändert. Die starken Hochleistungs-Kühlanlagen garantieren eine schnelle Wiederherstellung der Temperatur nach Tür-Öffnungen und sichern somit eine perfekte Aufbewahrung.

Наши преимущества

Шкафы DELICE и DELICE PLUS являются выражением самых современных технологий охлаждения, которые делают это оборудование незаменимым для любых профессиональных кондитерских и лабораторий мороженого. Электронная панель управления обеспечивает постоянный контроль температуры и уровня влажности внутри шкафа (DELICE PLUS), таким образом создавая идеальные условия для хранения любых кондитерских изделий. Также непрямая вентиляция ("мягкая или тихая" вентиляция) гарантирует отсутствие влияния на характеристики продукта даже через несколько дней. Мощность и высокая производительность холодильной системы обеспечивают быстрое восстановление температуры внутри шкафа после открывания двери, что является залогом превосходного хранения.





High humidity level for a better storage of the fresh product

Die hohe Feuchtigkeit ermöglicht eine ausgezeichnete Aufbewahrung der Frischprodukte

Высокий уровень влажности для лучшего сохранения продуктов свежими



Powerful system with high performance compressors

Leistungsstarke Anlage, mit Hochleistung sverdichtern

Мощная система с высокой производительностью компрессоров



“Gentle” refrigeration with indirect/soft ventilation

“Sanfte” Kälte, indirekte/soft Belüftung

“Бережное” охлаждение при помощи мягкой вентиляции



Humidity control with electronic probe (DELICE PLUS)

Feuchtigkeitskontrolle mit elektronischer Sonde (DELICE PLUS)

Контроль влажности с помощью электронного датчика (DELICE PLUS)





DELICE

The DELICE cabinets can accommodate trays measuring 60x40 cm or 60x80 cm; they are equipped with 20 pairs of runners for trays support, in the pastry version, while the gelato version is standard supplied with no. 5 shelves for positioning the gelato bowls. Made entirely in stainless steel, by respecting the highest possible quality standards, they feature 70mm thick insulation produced by injecting HCFC-free polyurethane resins, with utmost respect for the environment. They have a radial bottom to enable optimum hygiene and easy cleaning, and a slot-in easy replaceable magnetic seal. The temperature is controlled by an easy-to-read and programming electronic panel that enables the maximum precision of any working cycle.

Die Schränke DELICE eignen sich für 60x40 cm oder 60x80 cm große Bleche und sind in der Ausführung für Konditoreien mit 20 Führungs-paaren zur Aufnahme der Bleche ausgerüstet, die Ausführung für Eisdiele hingegen mit Nr. 5 Roste zur Positionierung der Eisbehälter. Wie von den höchsten Qualitätsstandards gefordert vollständig aus Edelstahl bestehend, sind sie mit einer Isolierung von 70 mm ausgerüstet, die unter Berücksichtigung des Umweltschutzes, über die Einspritzung von HFCKW-freien Polyurethanharzen erreicht wird. Mit einem gestrahlter Zellenboden, zur Garantie höchster Hygiene und zur vereinfachten Reinigung des Inneren; die magnetische Steckdichtung erleichtert den Austausch. Die Kontrolle der Temperatur wird mit einer einfach abzulesenden und zu programmierenden Elektronikplatine gesichert, mit der man höchste Präzision bei der Verwaltung der Betriebszyklen erhält.

Шкафы DELICE могут вместить в себя лотки размером 60x40 или 60x80 см. Версия для кондитерских изделий оснащена 20 парами направляющих для лотков, в то время как версия для мороженого ими не комплектуется, имеет 5 полок для размещения емкостей. Сделанные полностью из нержавеющей стали, с соблюдением самых высоких стандартов качества, они имеют слой изоляции толщиной 70 мм, который создается путем введения бесфреоновой полиуретановой смолы, с соблюдением всех правил безопасности для окружающей среды. Нижняя часть шкафа имеет закругленные края, что облегчает чистку, магнитный уплотнитель может быть легко заменен. Температура контролируется с помощью удобной для чтения и программирования электронной панели, которая обеспечивает максимальную точность любого рабочего цикла.





THE COLD FOR THE PASTRY LABORATORIES

DIE KÄLTEANLAGE FÜR DIE KONDITOREI
ОХЛАЖДЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Normal Temperature / Normale Temperatur / Нормальная температура

Model/Modell/Модель		ARP/20	ARP/40
External dimensions / Außenmaße / Внешние размеры (ДхГхВ)	cm	78x68x211	78x108x211
Capacity / Kapazität / Вместимость	li	500	900
Trays capacity * / Bleche Kapazität * / Вместимость лотков *	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)
Standard fitting (Pair of runners) / Ausstattung (Führungen) Стандартная комплектация (Пар направляющих)	nr	20	20
Max absorbed power ** / Nennaufnahme** / Максимальная потребляемая мощность**	W	642	998
Refrigerated power *** / Kühlmacht *** / Мощность охлаждения ***	W	680**	1096**
Temperature / Temperatur / Температура	°C	-2/+8	-2/+8
Gas / Gas / Газ		R404a	R404a
Input voltage / Nennspannung / Входное напряжение		Volt 1x230 / 50 Hz	Volt 1x230 / 50 Hz

* Rack with trays pitch 37 mm - 33 positions / Abstand Gestell 37 mm - 33 Positionen / Расстояние между лотками 37 мм, 33 позиции

** Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Исп. -10 ° C Конд. + 45 ° C

*** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / от -23,3°C до +54,4°C

DELICE

THE RANGE
DAS ANGEBOT
СЕРИЯ



омальная температура

Low Temperature / Tiefkühlung / Низкая температура

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



Back panel control board
Rückseite Steuerplatine
Задняя панель управления



Energy save
Energy save
Энергосбережение



Tropicalized system
Tropensystem
Тропическая система



"Gentle" refrigeration with indirect/soft ventilation
"Sanfte" Kälte, indirekte/soft Belüftung
"Бережное" охлаждение при помощи мягкой вентиляции



Radial bottom
Gestrahler Zellenboden
Закругленная нижняя часть

7

THE COLD FOR GELATO LABORATORIES

DIE KÄLTEANLAGE FÜR DIE EISDIELE
ОХЛАЖДЕНИЕ МОРОЖЕННОГО

Model/Modell/Модель

External dimensions / Außenmaße / Внешние размеры (ШхГхВ)

cm

Capacity / Kapazität / Вместимость

lt

Standard fittings (Racks) / Ausstattung (Roste) / Стандартная комплектация (Стеллажи)

nr

Max absorbed power ** / Nennaufnahme ** / Максимальная потребляемая мощность ** Максимальная

W

Refrigerated power *** / Kühlmacht *** / Мощность охлаждения ***

W

Temperature / Temperatur / Температура

°C

Gas / Gas / Газ

Input voltage / Nennspannung / Входное напряжение

** Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Исп. -10 °C Конд. + 45 ° C

*** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / от -23,3°C до +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

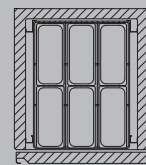
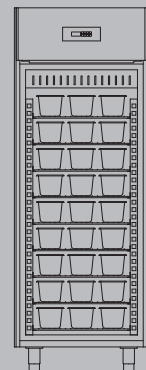
1597

1126

-25/-10

R404a

Volt 1x230 / 50 Hz



Capacity: no. 54 containers of 5 lt each (cm 36x16x12h)

Kapazität: Nr. 54 5 Lt Behälter (cm 36x16x12h)

Вместимость: 54 контейнера по 5 литров каждый (размеры контейнера 36x16x12 см)



Back panel control board

Rückseite Steuerplatine
Задняя панель управления



Tropicalized system

Tropensystem
Тропическая система



Radial bottom

Gestrahler Zellenboden
Закругленная нижняя часть



Gelato hardening cycle

Eishärtungs-Zyklus
Цикл затвердения мороженого



Thermostatic valve system (ARG/40-41)

Anlage mit Thermostatventil (ARG/40-41)
Термостатический клапан системы для моделей (ARG / 40-41)



Energy save

Energy save
Энергосбережение



DELICE PLUS

The DELICE PLUS range consists of a new line of humidity controlled cabinets designed to store chocolate and fresh pastry products in perfect conditions. These cabinets are made to the quality standards of the DELICE range and can accommodate 60x40 or 60x80 cm trays. The humidity probe, controlled by an electronic control panel, allows the humidity inside the cabinet to be controlled with utmost precision. The DELICE PLUS cabinets are available in two versions: low humidity level (45 - 65%) for the storage of chocolate and high humidity level (65 - 95%) for fresh pastry products. The range has been enriched by including a display version which features a double glazed door with toughened glass and an aluminium frame, with an interior in polished stainless steel and LED lighting.

Die DELICE PLUS Serie ist eine neue Schranklinie für Konditoreien mit kontrollierter Feuchtigkeit, zur perfekten Aufbewahrung von Schokolade und frischen Konditoreierzeugnissen. Diese Schränke werden gemäß den Qualitätsstandards der Serie DELICE gefertigt und eignen sich für Bleche mit einer Größe von 40x60 cm oder 60x80 cm. Die von der elektronischen Steuerungsplatine gesteuerte Feuchtigkeitssonde, ermöglicht die präzise Kontrolle der Feuchtigkeit in der Zelle. 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 Ausstellungsauflösung mit einer Tür aus gehärtetem Glas mit Doppelkammer und Aluminiumrahmen, Innenbereich aus glänzendem Edelstahl und LED-Beleuchtung.

Шкафы DELICE могут Серия DELICE PLUS состоит из линии холодильных шкафов, оснащенных регулируемым уровнем влажности, предназначенных для хранения шоколада и свежих кондитерских изделий в идеальных условиях. Эти шкафы сделаны по стандартам качества серии Delice и подходят для лотков размером 40 x 60 или 60 x 80 см. Датчик влажности, контролируемый электронной панелью управления, позволяет отслеживать влажность внутри прибора с предельной точностью. Шкафы DELICE PLUS выпускаются в двух вариантах: с низким уровнем влажности (45 - 65%) для хранения шоколада и высоким уровнем влажности (65 - 95%) для свежих кондитерских изделий. Ассортимент пополнился версией с дисплеем, имеющей двойную застекленную дверь с закаленным стеклом и алюминиевыми рамами, с внутренней отделкой из полированной нержавеющей стали и светодиодную подсветку.





THE PLUS FOR CONTROLLED HUMIDITY

DER PLUSWERT DER KONTROLLIERTEN FEUCHTIGKEIT
 КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ В СЕРИИ PLUS



Chocolate / Schokolade

Model/Modell/Модель

External dimensions / Außenmaße / Внешние размеры (ШxГxВ)

cm

ADP/20C

78x68x211

ADPV/20C

78x68x211

ADP/40C

78x108x211

Capacity / Kapazität / Вместимость

lt

500

500

900

Trays capacity * / Bleche Kapazität * / Вместимость лотков *

nr

20 40x60

20 40x60

20 60x80
(40 40x60)

Standard fitting (Pair of runners) / Ausstattung (Führungen)
 Стандартная комплектация (Пар направляющих)

nr

20

20

20

Max absorbed power ** / Nennaufnahme ** / Максимальная потребляемая мощность **

W

1378

1414

2430

Refrigerated power *** / Kühlmacht *** / Мощность охлаждения ***

W

680

680

1100

Temperature / Temperatur / Температура

°C

+4/+18

+4/+18

+4/+18

Relative humidity (R.H.) / Maximale relative Luftfeuchtigkeit: / Относительная влажность (%)

45 - 65%

45 - 65%

45 - 65%

Gas / Gas / Газ

R404a

R404a

R404a

Input voltage / Nennspannung / Входное напряжение

Volt 1x230 / 50 Hz

Volt 1x230 / 50 Hz

Volt 1x230 / 50 Hz

* Rack with trays pitch 37 mm - 33 positions
 Abstand Gestell 37 mm - 33 Positionen
 Расстояние между лотками 37 мм, 33 позиции

** Evap. -10°C cond. +45°C
 Verd. -10°C Kond. +45°C
 Исп. -10 ° C Конд. + 45 ° C



Electronic probe
 for humidity control

Elektronische Sonde zur
 Kontrolle der Feuchtigkeit

Электронный датчик
 контроля влажности



DELICE PLUS

THE RANGE
DAS ANGEBOT
СЕРИЯ



/ Шоколад

High humidity / Hohe Feuchtigkeit / Высокая влажность

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

13



"Gentle" refrigeration:
Perforated back for indirect
airflow

"Sanfte" Kälte:
Gelochter Rücken
für indirekten Luftfluss

"Бережное" охлаждение при
помощи непрямо́й / мягкой
вентиляции
Перфорированная задняя
сторона для непрямого
обдува



Back panel control board

Rückseite Steuerplatte
Задняя панель управления



Tropicalized system

Tropensystem
Тропическая система



Radial bottom

Gestrahltter Zellenboden
Закругленная нижняя часть



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 Voran.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделия без предварительного уведомления.



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