



ABBATTITORI

Blast freezers • Schockfroster • Systèmes de refroidissement rapide

serie *New Runner*



GEMM®

R

Migliora il tuo servizio, otti



I VANTAGGI DEL FREDDO INTELLIGENTE

Freschi, fragranti o come appena cotti.

L'abbattitore New Runner

è il rivoluzionario strumento che riducendo velocemente la temperatura al cuore degli alimenti (abbattimento positivo, da +90°C a +3°C in 90 minuti, negativo da 90°C a -18°C in 240 minuti), blocca i microrganismi **mantenendo intatti nel tempo freschezza e gusto di ogni cibo.**

Ottima igiene, sapori esaltati, qualità sicura, e l'esclusiva possibilità di pianificare ogni produzione, rigenerando di volta in volta le quantità di prodotto che ritieni opportune, senza alcuno spreco.

Più flessibilità al tuo lavoro, meno costi, e più tempo da dedicare ai tuoi clienti.

THE ADVANTAGES OF INTELLIGENT COLD

Fresh, fragrant or as if freshly cooked.

The New Runner blast freezer

is the revolutionary appliance that reduces the food core temperature fast (chilling, from +90°C to +3°C in 90 minutes, freezing from 90°C to -18°C in 240 minutes) and inhibits micro-organisms **while keeping the freshness and flavour of every food intact.**

Outstanding hygiene, enhanced flavours, sure quality and the exclusive possibility of planning production, regenerating the most suitable quantities of product as needed without waste.

More working flexibility, lower costs and more time to dedicate to your customers.

DIE VORTEILE DER INTELLIGENTEN KÄLTE

Frisch, duftend oder wie gerade erst gebacken.

Der Schockfroster New Runner

ist ein revolutionäres Instrument, das die Kerntemperatur der Nahrungsmittel schnell absenkt (positive Schnellkühlung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten, negative Schnellkühlung von 90°C auf -18°C in 240 Minuten) und Mikroorganismen blockiert, **wodurch dauerhaft die Frische und der Geschmack aller Speisen erhalten wird.** Optimale Hygiene, starker Geschmack, sichere Qualität und die exklusive Möglichkeit jede Produktion zu planen, indem ohne jede Verschwendung von Mal zu Mal die gewünschten Produktmengen regeneriert werden. **Mehr Flexibilität bei Ihrer Arbeit, weniger Kosten, mehr Zeit** für Ihre Kunden.

LES AVANTAGES DU FROID INTELLIGENT

Frais, fragants ou comme à peine cuits.

Le système de refroidissement rapide New Runner

est l'instrument révolutionnaire qui, en réduisant rapidement la température au cœur des aliments (refroidissement positif, de +90°C à +3°C en 90 minutes, négatif de 90°C à -18°C en 240 minutes), bloque les micro-organismes **en maintenant intacts dans le temps fraîcheur et goût de tous les aliments.** Hygiène optimale, saveurs exaltées, qualité sûre, et l'exclusive possibilité de planifier chaque production, en régénérant tour à tour les quantités de produit que vous estimez opportunes, sans aucun gaspillage. **Une plus grande flexibilité pour votre travail, moins de coûts, et plus temps** à accorder à vos clients.

serie **New Runner**

mizza il tuo tempo



- RISPARMIO DI TEMPO
- RISPARMIO NEGLI ACQUISTI
- RIDUZIONE DEGLI SPRECHI
- INCREMENTO DEI PROFITTI
- TIME SAVING
- PURCHASE SAVING
- REDUCTION IN WASTE
- INCREASE IN PROFITS
- ZEITERSPARNIS
- ERSPARNIS BEIM EINKAUF
- WENIGER VERSCHWENDUNG
- STEIGERUNG DER GEWINNE
- GAIN DE TEMPS
- ÉPARGNE AU NIVEAU DES ACHATS
- RÉDUCTION DES GASPILLAGES
- AUGMENTATION DES PROFITS



Improve your service, optimize your time
Verbessern Sie Ihren Service, optimieren Sie Ihre Zeit
Pour améliorer votre service et optimiser votre temps

R

Per il professionista, la sce



GASTRONOMIA E RISTORAZIONE: DISTINGUERSI CON L'ECCELLENZA.

Con **New Runner** ogni chef può programmare il lavoro creando una **riserva** di cibo, porzionato e **disponibile in ogni momento**, con la massima garanzia di fragranza e freschezza. Più **efficienza** nella gestione, **alta redditività** grazie al controllo oculato di energie e materie prime e la proposta di un menù sempre vario e qualitativamente **eccellente**.

DELICATESSEN AND CATERING SECTOR: BEING NOTED FOR EXCELLENCE.

With **New Runner** all chefs can plan their work by creating a **store of food already divided into portions and available at any time** with every guarantee of fragrance and freshness. More **efficient** management and **higher profitability** thanks to the careful control of energy and raw materials plus a **top quality** and constantly varied menu.

GASTRONOMIE UND GASTSTÄTTENGESCHÄFT: ZEICHNEN SIE SICH AUS DURCH HERVORRAGENDE QUALITÄT.

Mit **New Runner** kann jeder Küchenchef die Arbeit planen und einen **Vorrat** an portionierten Speisen anlegen, der **jederzeit** mit der maxi-malen Garantie hinsichtlich Geschmack und Frische zur Verfügung steht. Mehr **Effizienz** im Management, **hohe Rentabilität** dank der umsichtigen Kontrolle von Energie und Rohstoffen sowie das Angebot einer stets abwechslungsreichen und **qualitativ hochwertigen** Speisekarte.

GASTRONOMIE ET RESTAURATION: SE DISTINGUER AVEC EXCELLENCE.

Avec **New Runner**, chaque chef peut programmer le travail en créant une **réserve** de nourriture, avec la garantie maximale de fragrance et fraîcheur. Plus grande **efficacité** dans la gestion, **haut rendement** grâce au contrôle pondéré d'énergies et matières premières, et la proposition d'un menu toujours différent et qualitativement **excellent**.



PANETERIA E DOLCIARIO: LIBERI DALL'OSSessione DEL TEMPO.

New Runner permette di organizzare al meglio il lavoro di laboratorio: la conservazione di diverse tipologie di pane, pasta o semilavorati, rigenerando successivamente solo le quantità necessarie. Grazie alle eccezionali qualità di **New Runner**, il pasticcere può realizzare dolci con decorazioni uniche ed elaborate, irrealizzabili con i sistemi tradizionali, e libero da condizionamenti stagionali nell'utilizzo di frutta e primizie. Anche il **gelato**, con l'utilizzo di **New Runner**, sarà sempre morbido e spatolabile, mantenendo le qualità del prodotto appena fatto.

BAKERY AND CONFECTIONERY SECTOR: NO MORE WORRIES ABOUT TIME OR WEATHER.

New Runner allows work in the laboratory to be fully organized: storage of different types of bread, pasta or semi-prepared product, only regenerating the necessary quantities. Thanks to the exceptional qualities of **New Runner**, the pastry-cook can make cakes with unique, intricate decorations that are impossible with conventional systems, and forget about the seasons in the use of fruit and early produce. Using **New Runner ice-creams** will always be soft and spoonable, maintaining the qualities of a freshly made product.

BÄCKEREI UND SÜSSWAREN: FREI VOM ZWANG DER ZEIT.

New Runner erlaubt die optimale Organisation der Backstubenarbeit: die Konservierung verschiedener Bratsorten, Teig oder Halbfertigprodukte, wobei anschließend nur die benötigten Mengen regeneriert werden. Dank der hervorragenden Qualität von **New Runner** kann der Konditor einzigartige und aufwendige Dekorationen schaffen, die mit traditionellen Systemen nicht zu machen gewesen wären, und ist bei der Verwendung von Früchten und Frühobst frei von saisonalen Gegebenheiten. Auch **Eis** bleibt mit der Benutzung von **New Runner** stets weich und streichbar, wobei es die Qualität des gerade erst zubereiteten Produkts behält.

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE: LIBRES DE L'OBSSESSION DU TEMPS.

New Runner permet d'organiser de la meilleure façon possible le travail de laboratoire: la conservation de différentes typologies de pain, pâte ou semi-finis, en régénérant successivement seulement les quantités nécessaires. Grâce aux qualités exceptionnelles de **New Runner**, le pâtissier peut réaliser des gâteaux avec des décorations uniques et élaborées, irréalisables avec les systèmes traditionnels, et libre de tous conditionnements saisonniers dans l'utilisation de fruits et primeurs. Même la **glace**, avec l'utilisation de **New Runner**, sera toujours onctueuse et tendre, en maintenant les qualités du produit à peine fait.



Panificazione Bakery Bäckerei Boulangerie

Abbattitore
Blast freezer
Schockfroster
Systèmes de
refroidissement
rapide



Conservatore
Freezer unit
Lagerschrank
Conservateur



Fermalievita
Retarder prover
Gärunterbrecher
Fermentation
contrôlée



Forno
Oven
Ofen
Four



Pasticceria Confectionery Konditorei Pâtisserie

Forno
Oven
Ofen
Four



Abbattitore
Blast freezer
Schockfroster
Systèmes de
refroidissement
rapide



Conservatore
Freezer unit
Lagerschrank
Conservateur



Gastronomia Delicatessen Gastronomie Gastronomie

Forno
Oven
Ofen
Four



Abbattitore
Blast freezer
Schockfroster
Systèmes de
refroidissement
rapide



Conservatore
Freezer unit
Lagerschrank
Conservateur



Forno
Oven
Ofen
Four



Gelateria Ice-cream shop Eiscafé Glaces

Mantecatore
Batch freezer
Eisbereiter
Emulsionneur



Abbattitore
Blast freezer
Schockfroster
Systèmes de
refroidissement
rapide



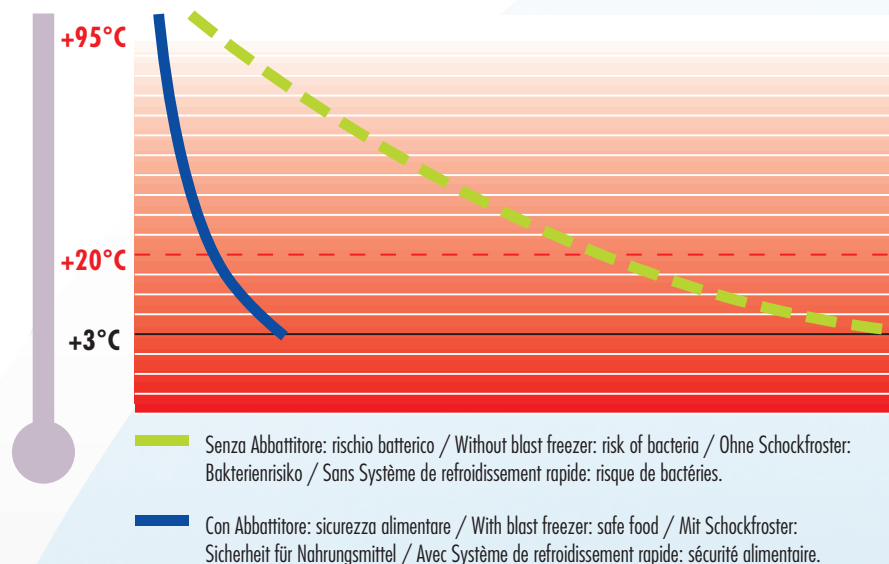
Conservatore
Freezer unit
Lagerschrank
Conservateur



serie **New Runner**

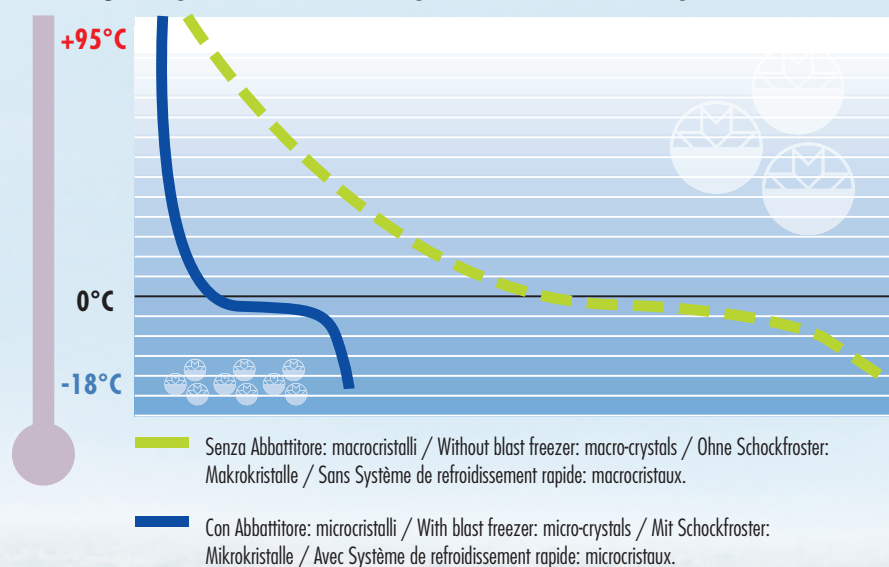
Abbattimento Positivo $+90^{\circ}\text{C} \rightarrow +3^{\circ}\text{C}$

Chilling, Positive Schnellkühlung, Refroidissement Positif.



Abbattimento Negativo $+90^{\circ}\text{C} \rightarrow -18^{\circ}\text{C}$

Freezing, Negative Schnellkühlung, Refroidissement Négatif.



The ideal choice for professionals
 Für den Profi die ideale Wahl
Pour le professionnel, le choix idéal

R

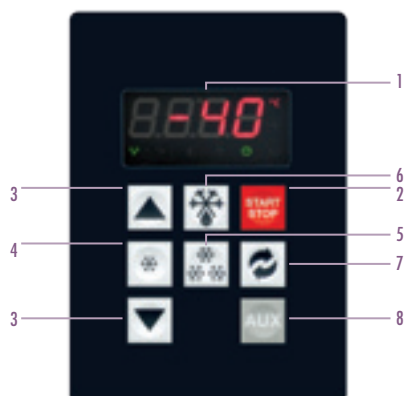
Basic: semplicità e massim



Modello/Model/Modell/Modele		BCB/01	BCB/03	BCB/05	BCB/10	BCB/15
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures	cm	60x60x39h	65x67x67h	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h
Capacità teglie (passo teglie mm 67) / Trays capacity (trays pitch 67 mm) / Bleche Kapazität (Abstand 67 mm) / Capacité niveaux (pas entre niveaux mm 67)	nr	3 x GN 2/3	3 x GN 1/1	5 x GN 1/1 5 x EN (60x40)	10 x GN 1/1 10 x EN (60x40)	15 x GN 1/1 15 x EN (60x40)
Resa* / Yield* / Leistung* / Rendement*		+70/+3° C = 7 Kg +70/-18° C = 5 Kg	+90/+3° C = 10 Kg +90/-18° C = 7 Kg	+90/+3° C = 15 Kg +90/-18° C = 9 Kg	+90/+3° C = 26 Kg +90/-18° C = 16 Kg	+90/+3° C = 43 Kg +90/-18° C = 32 Kg
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Nennaufnahme / Puissance max absorbée	W	650	850	1050	1650	3000
Gas / Gas / Gas / Gaz		R404a				
Sistema sbrinatorio / Defrosting system / Abtauart / Type de dégivrage		—	Automatico a sosta / Automatic with pause / Automatisch mit Pause Automatique avec arrêt entre deux cycles			
Controllo ciclo: a tempo / Working cycle: by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps		●	●	●	●	●
Controllo ciclo: a spillone / Working cycle: by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille		—	○	●	●	●
Tensione alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz

* Temperatura Ambiente +32° C - campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 / With ambient temperature of +32° C - load of standard sample of 125 gr. according to DIN 8953/8954 / Daten mit Umgebungstemperatur +32° C - 125 gr. Beladung gemäß DIN 8953/8954 / Avec température ambiante de +32° C - charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes DIN 8953/8954

● standard ○ a richiesta / on request / auf Anfrage / sur demande



1. Visualizzazione temperatura / Temperature display / Temperaturanzeige / Visualisation température
Visualizzazione tempo / Time display / Zeitanzeige / Visualisation temps
2. On/Off - Start/Stop
3. Tasti regolazione / Control buttons / Einstellasten / Touches de réglage
4. Abbattimento positivo / Chilling (+90 / +3° C)
5. Abbattimento negativo / Freezing (+90 / -18° C)
6. Sbrinatorio manuale / Manual defrost / Manuelle Abtauung / Dégivrage manuel
7. Hard / Soft
8. Tasto ausiliario / Auxiliary button / Zusatzaste / Clé auxiliaire

serie **New Runner**

a affidabilità



serie *New Runner*
Basic



Basic: simplicity and maximum reliability
Basic: Einfachheit und höchste Zuverlässigkeit
Basic: simplicité et fiabilité maximum

R

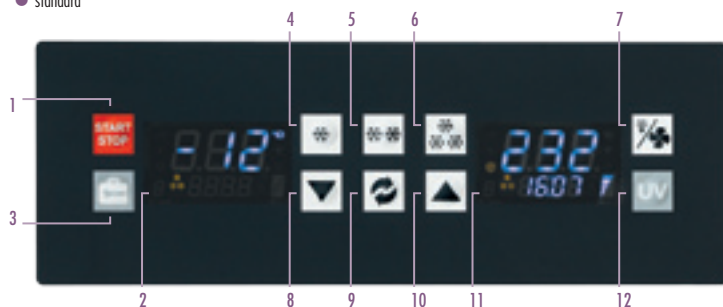
Top: elevate prestazioni e



Modello / Model / Modell / Modelle		BCT/05	BCT/10	BCT/15	BCT/24
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures	cm	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h	80x118x200h
Capacità teglie / Trays capacity / Bleche Kapazität / Capacité niveaux	nr	5 x GN 1/1 5 x EN (60x40)	10 x GN 1/1 10 x EN (60x40)	15 x GN 1/1 15 x EN (60x40)	12 x GN 2/1 12 x 60x80
Passo teglie / Trays pitch / Abstand / Pas entre niveaux	mm	67	67	67	80
Resa* / Yield* / Leistung* / Rendement*		+90/+3° C = 20 Kg +90/-18° C = 12 Kg	+90/+3° C = 35 Kg +90/-18° C = 25 Kg	+90/+3° C = 70 Kg +90/-18° C = 55 Kg	+90/+3° C = 80 Kg +90/-18° C = 65 Kg
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Nennaufnahme / Puissance max absorbée	W	1200	2900	4550	4550
Gas / Gas / Gas / Gaz		R404a			
Sistema sbrinamento / Defrosting system / Abtauart / Type de dégivrage		Automatico a gas caldo / Automatic with hot gas / Automatisch mit Heißgas / Automatique à gaz chaud			
Controllo ciclo: a tempo / Working cycle by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps		●	●	●	●
Controllo ciclo: a spillone / Working cycle by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille		●	●	●	●
Tensione alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation		1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz

* Temperatura Ambiente +32° C - campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 / With ambient temperature of +32° C - load of standard sample of 125 gr. according to DIN 8953/8954 / Daten mit Umgebungstemperatur +32° C - 125 gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954 / Avec température ambiante de +32° C - charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes DIN 8953/8954

● standard



1. On/Off - Start/Stop
2. Visualizzazione temperatura / Temperature display / Temperaturanzeige / Visualisation température
3. Programmazione - Programmi / Programming - Programmes / Programmierung - Programme / Programmation - Programmes
4. Chilling
5. Hard Chilling
6. Freezing
7. Sbrinamento manuale - Ventilazione forzata / Manual defrost - Forced ventilation / Manuelle Abtauung - Zwangslüftung / Dégivrage manuel - Ventilation forcée
8. Tasti regolazione / Control buttons / Einstelltasten / Touches de réglage
9. Scelta ciclo: Tempo - A spillone / Cycle selection: Time - By probe / Zykluswahl: Zeit - über Kerntemperaturfühler / Choix du cycle: Temps - Par sonde à aiguille
10. Tasti regolazione / Control buttons / Einstelltasten / Touches de réglage
11. Visualizzazione tempo / Time display / Zeitanzeige / Visualisation temps
12. Lampada UV (optional) / UV lamp (optional) / UV-Lampe (optional) / Lampe UV (en option)

serie **New Runner**

controllo totale



serie *New Runner*
Top



Top: high performance and total control
Top: hohe Leistungen und absolute Kontrolle
Top: prestations élevées et contrôle total

R

Abbattitori per carrelli



Modello / Model / Modell / Modèle	BCC/4008	BCC/4011	BCC/4014	BCC/6015	BCC/8027
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures	cm 89x125x241h	cm 89x125x241h	cm 137x121x227h	cm 155x137x247h	cm 178x179x233h
Dimensioni Interne / Internal dimensions / Innenmaße / Dimensions internes	cm 87x68x185h	cm 87x68x185h	cm 86x92x200h	cm 93x108x200h	cm 93x145x200h
Capacità carrelli / Trolleys capacity / Wagen Kapazität / Capacité chariots	nr. 1 60x80 GN 2/1	nr. 1 60x80 GN 2/1	nr. 1 60x80 GN 2/1	nr. 1 80x100	nr. 2 60x80 GN 2/1
Resa* / Yield* / Leistung* / Rendement*	+90/+3° C = 80 Kg	+90/+3° C = 110 Kg	+90/+3° C = 140 Kg	+90/+3° C = 150 Kg	+90/+3° C = 270 Kg
	+90/-18° C = 65 Kg	+90/-18° C = 95 Kg	+90/-18° C = 125 Kg	+90/-18° C = 135 Kg	+90/-18° C = 250 Kg
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Nennaufnahme / Puissance max absorbée	W 3150	W 4300	W 5100	W 5100	W 9650
Gas / Gas / Gas / Gaz	R404a				
Sistema sbrinatorio / Defrosting system / Abtautart / Type de dégivrage	Automatico a gas caldo / Automatic with hot gas / Automatisch mit Heißgas / Automatique à gaz chaud				
Controllo ciclo: a tempo / Working cycle by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps	•	•	•	•	•
Controllo ciclo: a spillone / Working cycle by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille	•	•	•	•	•
Potenza compressore / Power compressor / Kompressorleistung / Puissance du compresseur	Hp 3,0	Hp 4,0	Hp 5,5	Hp 5,5	Hp 10,0
Unità condensatrice incorporata / Incorporated cond. unit / Einbau-Aggregat / Unité incorporé	•	•	•	•	•
Unità condensatrice remota / Remote condensing unit / Fernaggregat / Unité à distance	•	•	•	•	•
Tensione alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation	Volt 3x400 / 50 Hz				

* Temperatura Ambiente +32° C - campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 /
 With ambient temperature of +32° C - load of standard sample of 125 gr. according to DIN 8953/8954 /
 Daten mit Umgebungstemperatur +32° C - 125 gr. Beladung gemäß DIN 8953/8954 /
 Avec température ambiante de +32° C - charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes DIN 8953/8954

• standard

1. Controllo ciclo tempo - Sonda / Sensor - Time cycle control / Kontrolle Zeitzyklus - Fühler / Contrôle cycle temps - Sonde.
2. Visualizzazione temperatura / Temperature display / Temperaturanzeige / Visualisation température.
3. On-Off.
4. Visualizzazione ciclo lavoro / Work cycle display / Arbeitszyklusanzeige / Visualisation cycle travail.
5. Stampante (optional) - Memoria HACCP / Printer (optional) - HACCP storage / Drucker (optional) - HACCP-Speicher / Imprimante (en option) - Mémoire HACCP.
6. Lampada UV (optional) / UV lamp (optional) / UV-Lampe (optional) / Lampe UV (en option).
7. Tipo Abbattimento / Type of blast chilling / Art der Schnellkühlung / Type de Refroidissement.
8. Start/Stop.
9. Visualizzazione tempo / Time display / Zeitanzeige / Visualisation temps.
10. Tasti regolazione / Control buttons / Einstelltasten / Touches de réglage.
11. Sbrinatorio manuale - Ventilazione forzata / Manual defrost - Forced ventilation / Manuelle Abtautung - Zwangs Lüftung / Dégivrage manuel - Ventilation forcée.
12. Programmi (99) / Programmes (99) / Programme (99) / Programmes (99).

Trolley-loading blast freezers
 Schockfroster für Wagen

Cellules de refroidissement rapide pour chariots

serie **New Runner**



DATI TECNICI

Gli abbattitori **New Runner** sono dotati di sbrinatorio automatico e di una scheda di controllo e programmazione di semplice e intuitivo utilizzo. Costruiti secondo gli standard qualitativi più elevati, con fondi ergonomici ad angoli arrotondati che ne facilitano la pulizia, assicurano un sistema di refrigerazione potente e affidabile, nel pieno rispetto della normativa HACCP.

TECHNICAL DATA

The New Runner blast freezers have automatic defrosting system and a user friendly control board that makes programming simple. Made to the highest quality standards, with ergonomic bottoms with rounded edges and corners for easier cleaning, they ensure a powerful and reliable refrigerating system in full compliance with HACCP standards.

TECHNISCHE DATEN

Die Schockfroster New Runner sind ausgerüstet mit automatischer Abtauwang sowie einer Kontroll- und Programmierkarte, die eine einfache und intuitive Benutzung erlaubt. Gefertigt nach höchsten Qualitätsstandards mit ergonomischen Böden mit abgerundeten Ecken, die die Reinigung erleichtern, gewährleisten sie ein starkes und zuverlässiges Kühlsystem unter Einhaltung aller HACCP-Vorschriften.

DONNÉES TECHNIQUES

Les systèmes de refroidissement rapide New Runner sont équipés de dégivrage automatique et d'une carte de contrôle et programmation d'utilisation simple et intuitive. Construits conformément aux standards qualitatifs les plus élevés, avec fonds ergonomiques à angles arrondis qui en facilitent le nettoyage, assurent un système de réfrigération puissant et fiable, dans le plein respect de la réglementation HACCP.



Interno cella con fondo arrotondato.
Cabinet interior with rounded edges at bottom.
Zelleninneres mit abgerundetem Boden.
Intérieur cellule avec fond arrondi.



Pavimento isolato con rampa ingresso carrelli (mod. BCC/...).



Gruppo evaporatore facilmente accessibile.
Easily accessible evaporating unit.
Leicht erreichbare Verdampereinheit.
Groupe évaporateur facilement accessible.



Maniglie ergonomiche in acciaio inox.
Ergonomic stainless steel handles.
Ergonomische Handgriffe aus Edelstahl.
Poignées ergonomiques en inox.

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.
Die 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.



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

