



Hospitales y Geriátricos





—
SOLUCIONES INDUSTRIALES,
EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES
INTEGRALES Y SERVICIOS DE
MANTENIMIENTO PARA SECTORES COMO
HOSTELERÍA, TURISMO, COLECTIVIDADES,
SANIDAD, INFRAESTRUCTURAS Y
RESIDENCIAL.

—
INDUSTRIAL SOLUTIONS, EQUIPMENT,
COMPREHENSIVE FACILITIES AND
MAINTENANCE SERVICES FOR SECTORS
SUCH AS HOSPITALITY, TOURISM,
COLLECTIVITIES, HEALTH, INFRASTRUCTURE
AND RESIDENTIAL.



Cuba



Rep. Dominicana



México



Jamaica



España



Italia

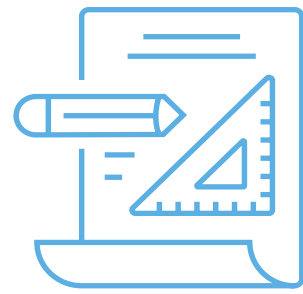
(Central de Compras)

- Madrid (HostelIROCAB)
- Mallorca
- Menorca
- Ibiza

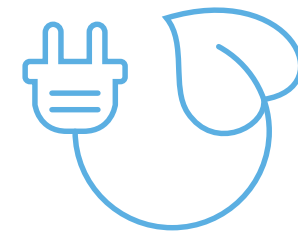


SOLUCIONES INDUSTRIALES





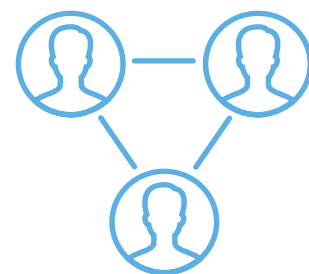
**LA DIMENSIÓN ADECUADA
PARA CADA PROYECTO**
THE RIGHT DIMENSION
FOR EACH PROJECT



**COMPROMISO
PERMANENTE CON LA
EFICIENCIA ENERGÉTICA**
PERMANENT COMMITMENT
TO ENERGY EFFICIENCY



**INFRAESTRUCTURA
EMPRESARIAL PROPIA**
OWN BUSINESS
INFRASTRUCTURE



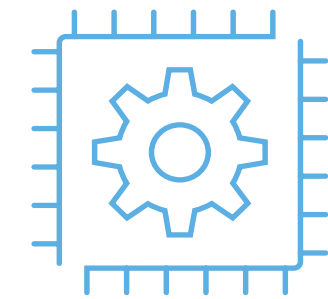
**145 COLABORADORES
DIRECTOS**
145 DIRECT
COLLABORATORS



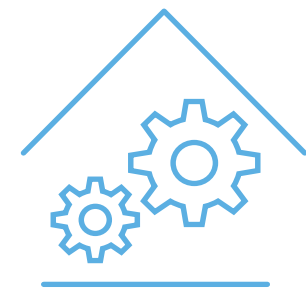
PROYECTOS LLAVE EN MANO
TURNKEY PROJECTS



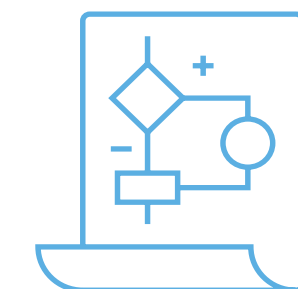
**ASESORAMIENTO
TÉCNICO Y CAPACITACIÓN
INTEGRAL**
TECHNICAL ADVICE AND
INTEGRAL TRAINING



**ALTA TECNOLOGÍA DE
FABRICACIÓN**
HIGH MANUFACTURING
TECHNOLOGY



TALLERES ESPECIALIZADOS
SPECIALIZED WORKSHOPS



INGENIERÍA PROPIA
OWN ENGINEERING

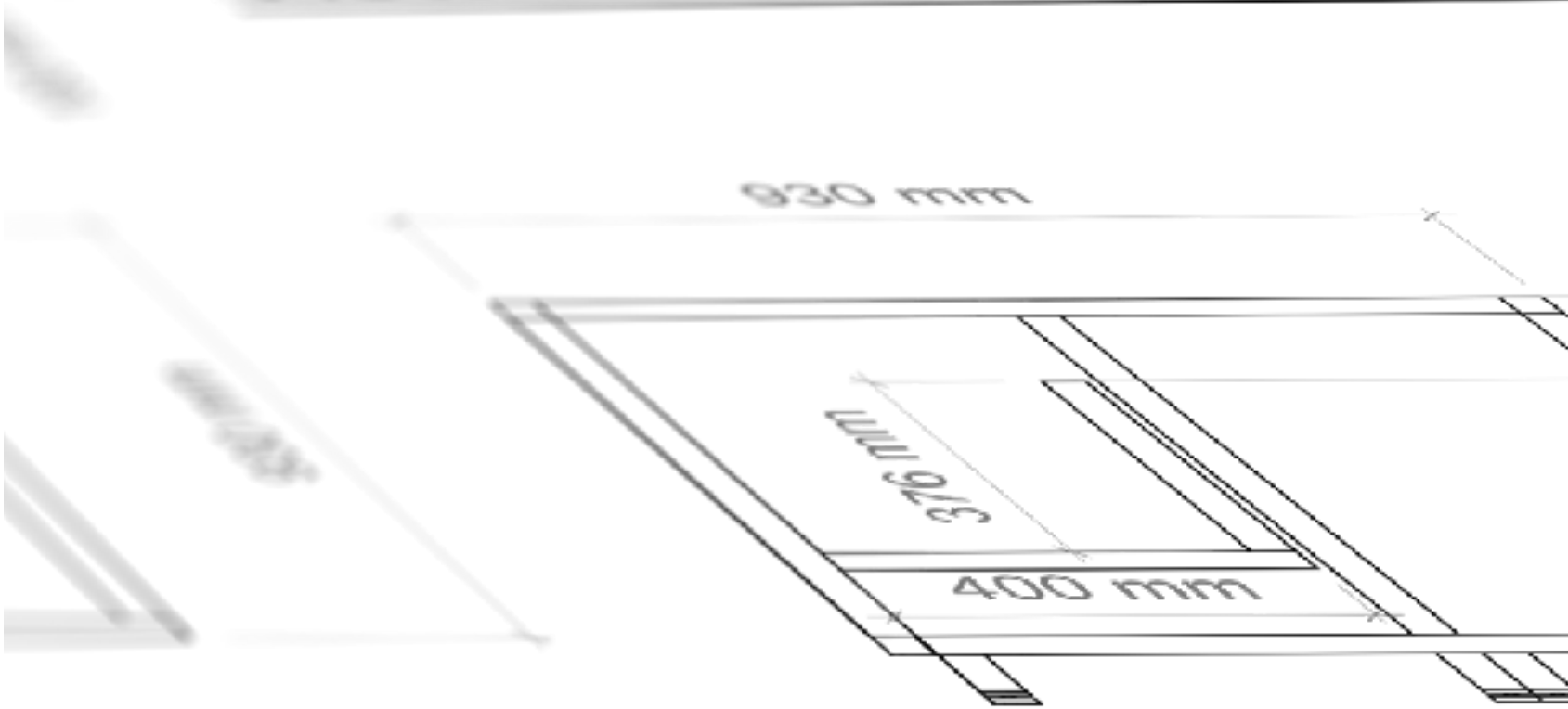


ALMACENES PROPIOS
OWN STORES

**NUEVOS
PROYECTOS
NEW PROJECTS**



Vista al cocinero



Vista de
Escala 1:10

Formato
A1



**REPOSICIONES
REPLACEMENTS**



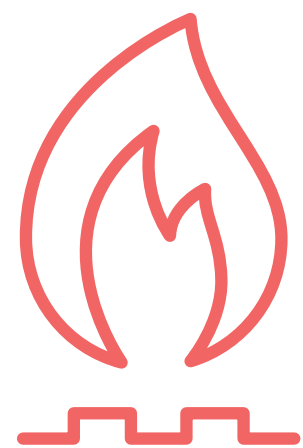
**REFORMAS EN
COCINAS
KITCHEN
RENOVATIONS**

Equipamiento para cocinas

(Línea caliente y línea fría)

Kitchen Equipment

(Hot Line and Cold Line)





Módulos centrales de cocción





Módulos centrales de cocción





Módulos murales de cocción





Módulos murales de cocción





Hornos de sobremesa







Marmitas





Sartenes basculantes





Multifunción



Abatidores de temperatura





Envasadoras al vacío





Preparación

Preparation



Blixer: Comidas texturizadas,
crudas o cocidas, líquidas,
semilíquidas o pastosas.



Cutters de mesa: Preparación de alimentos picados, triturados y amasados.

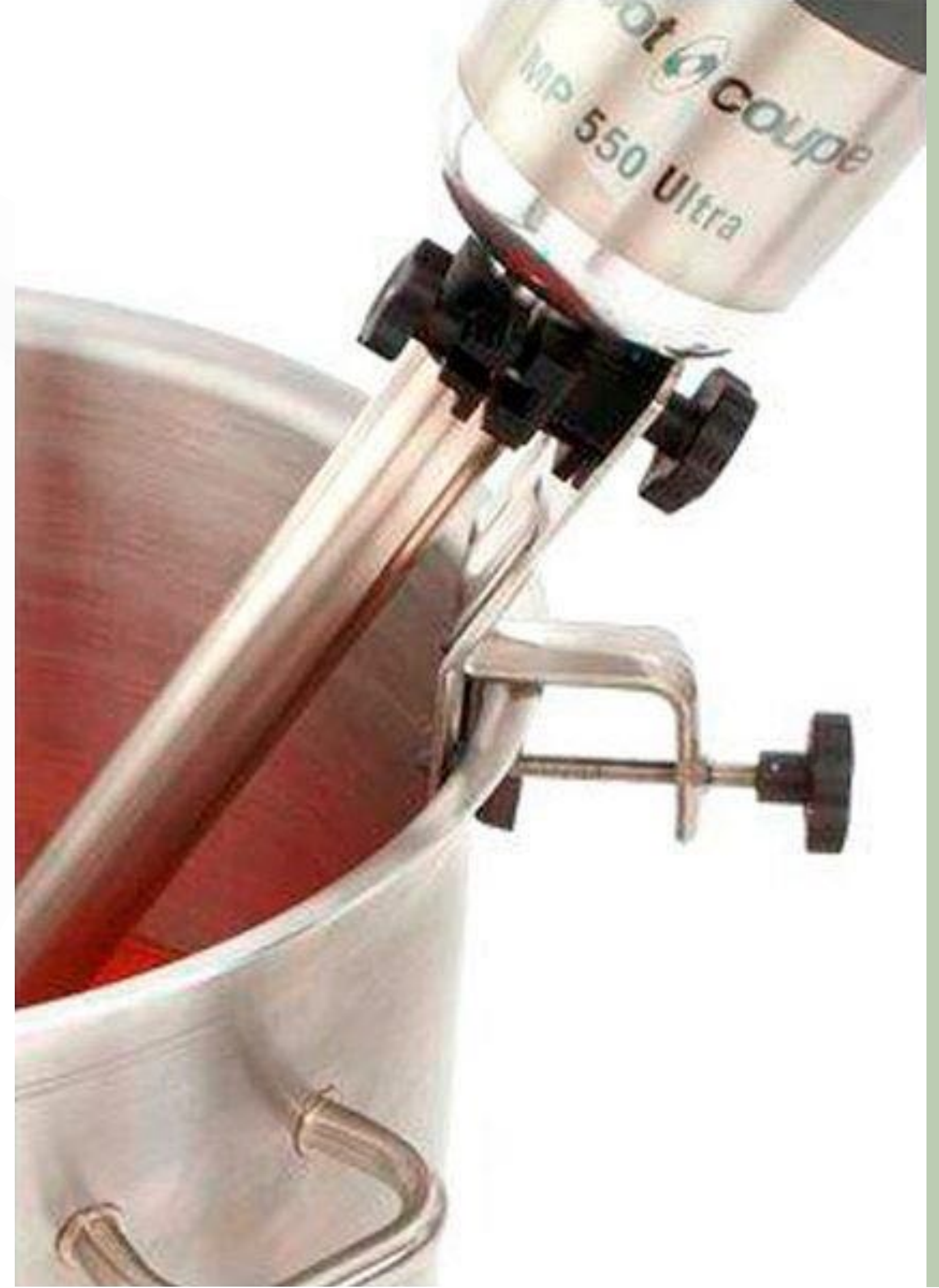




Cutters verticales: Para procesar pequeñas o grandes cantidades de ingredientes.



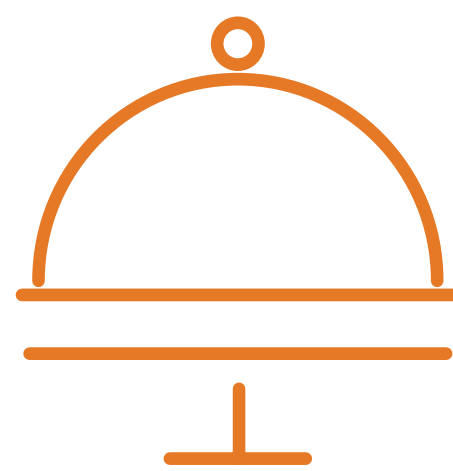






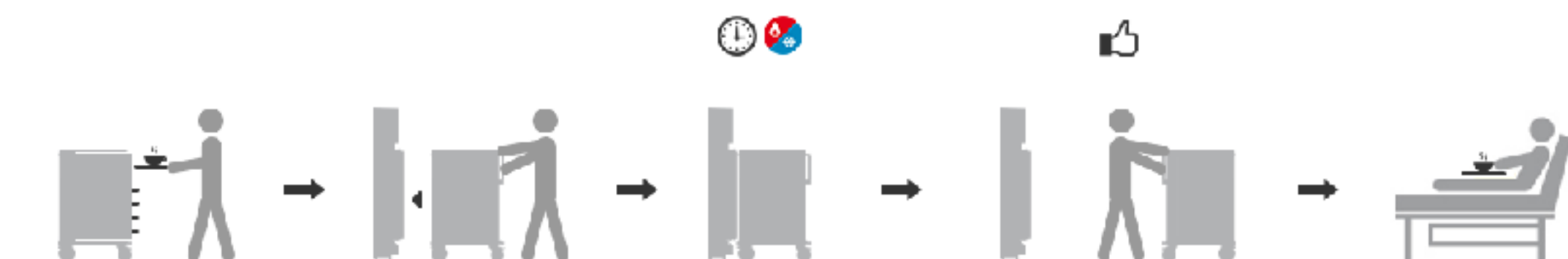
Distribución de comida y en cocina

Food and kitchen distribution





Mantenimiento y regeneración de alimentos confeccionados





Distribución de comida en bandeja personalizada





Módulo de mantenimiento

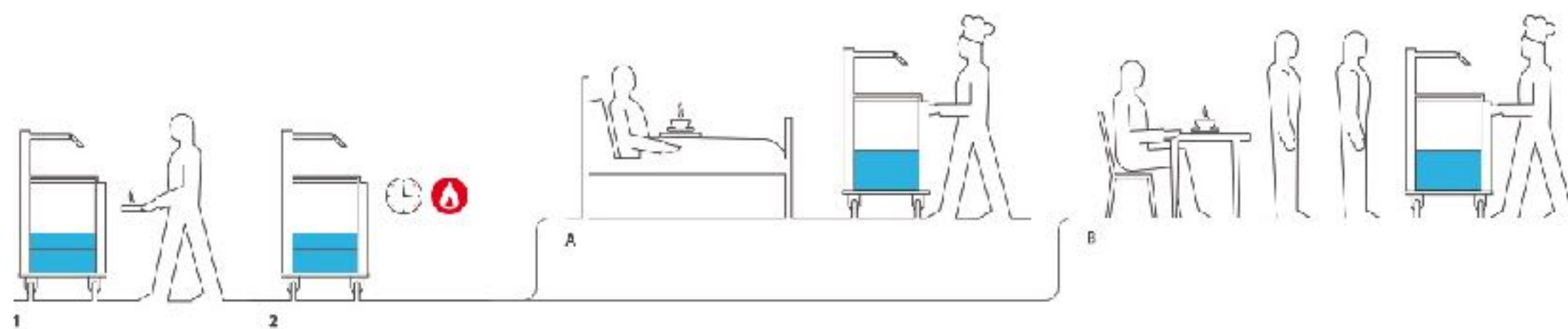




Carro multiporción de convección



Distribución en movimiento multiporción





Servicio de desayuno







Carros calientes





Carros bandejeros







Carros GN





Cintas de transporte











Línea autoservicio





Refrigeración Industrial y comercial

Industrial and
commercial refrigeration





Centrales frigoríficas



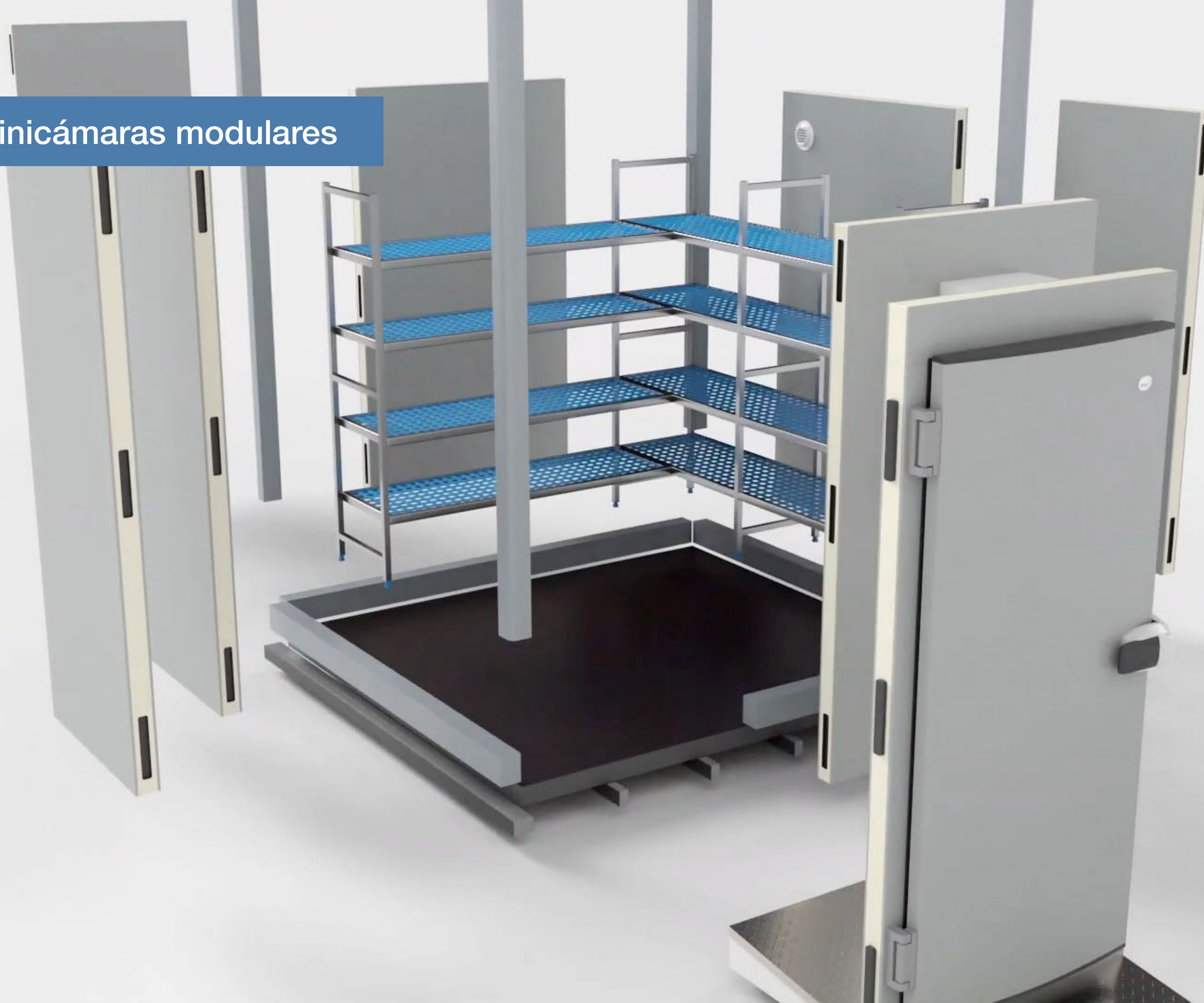


Minicámaras modulares



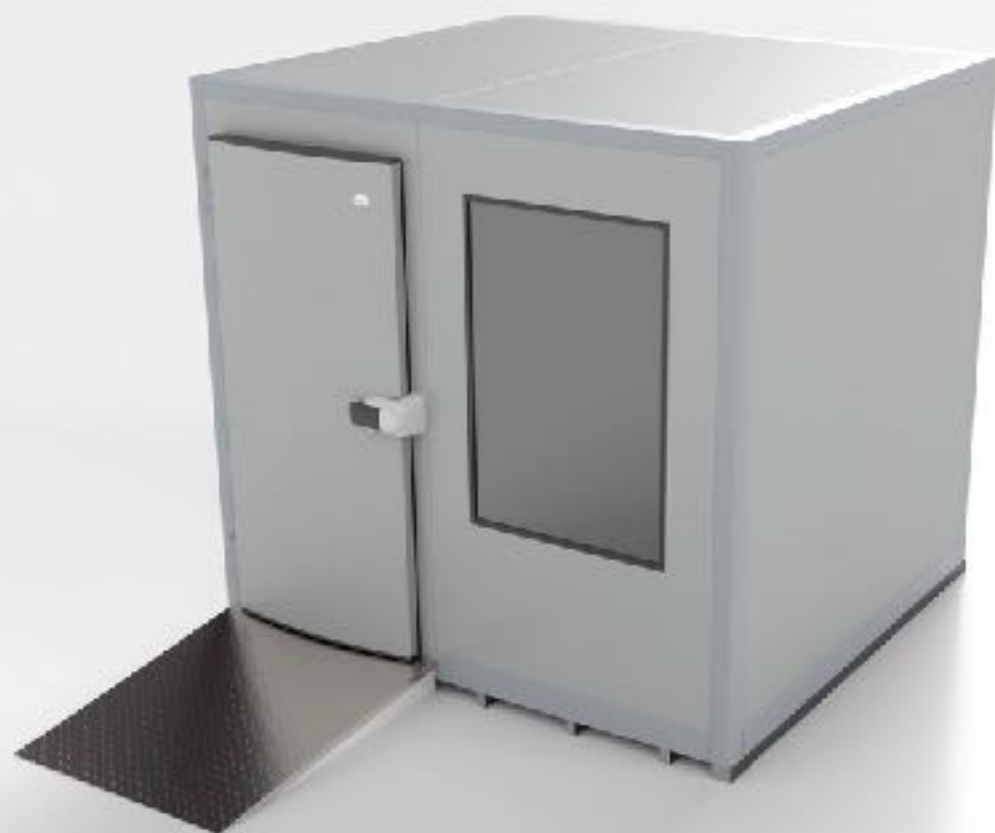


Minicámaras modulares





Minicámaras modulares





Compresores tipo mochila





Estanterías modulares estándar







Cuartos fríos





Cuartos fríos





Armarios refrigerados



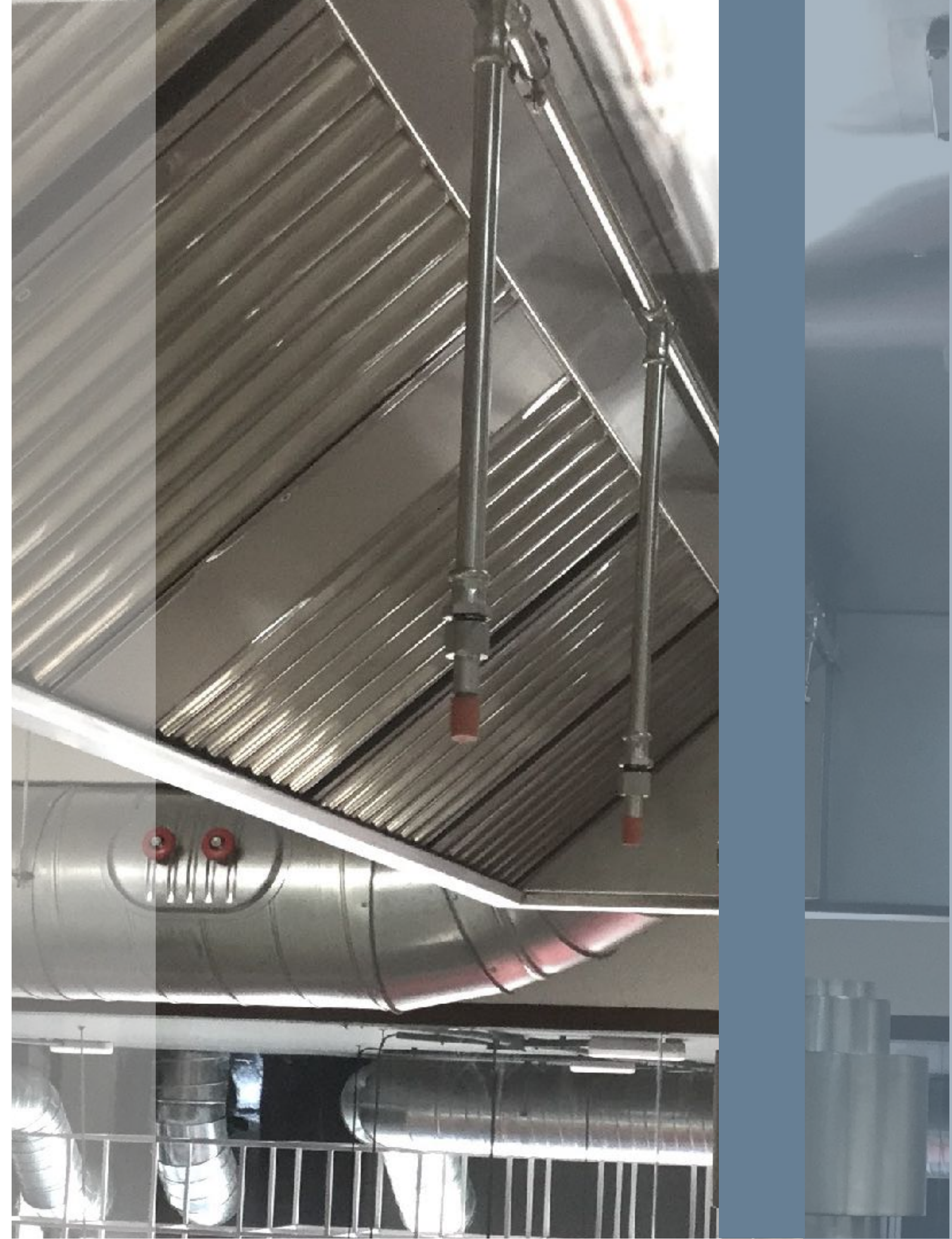
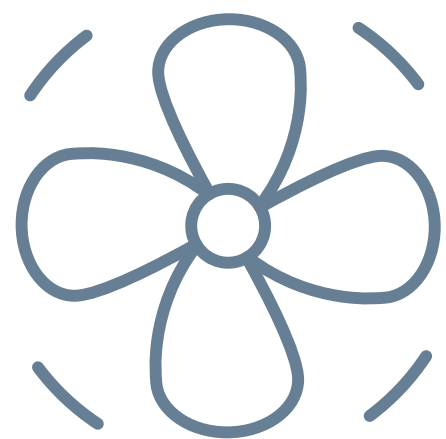


Mesas refrigeradas



Extracciones

Extraction hoods





Campanas murales





Campanas centrales





Campanas murales invertidas



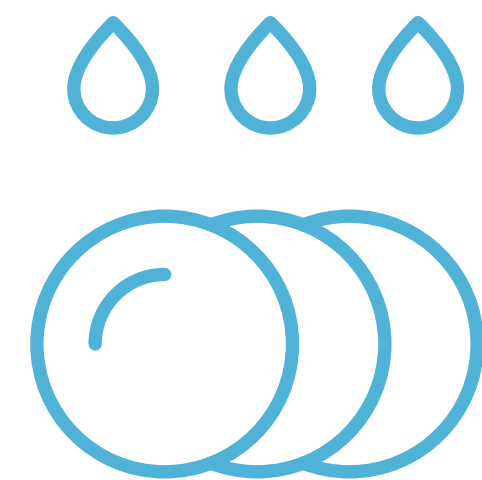
Campanas centrales rectas





Lavado de vajilla

Ware washing





Lavavajillas de capota



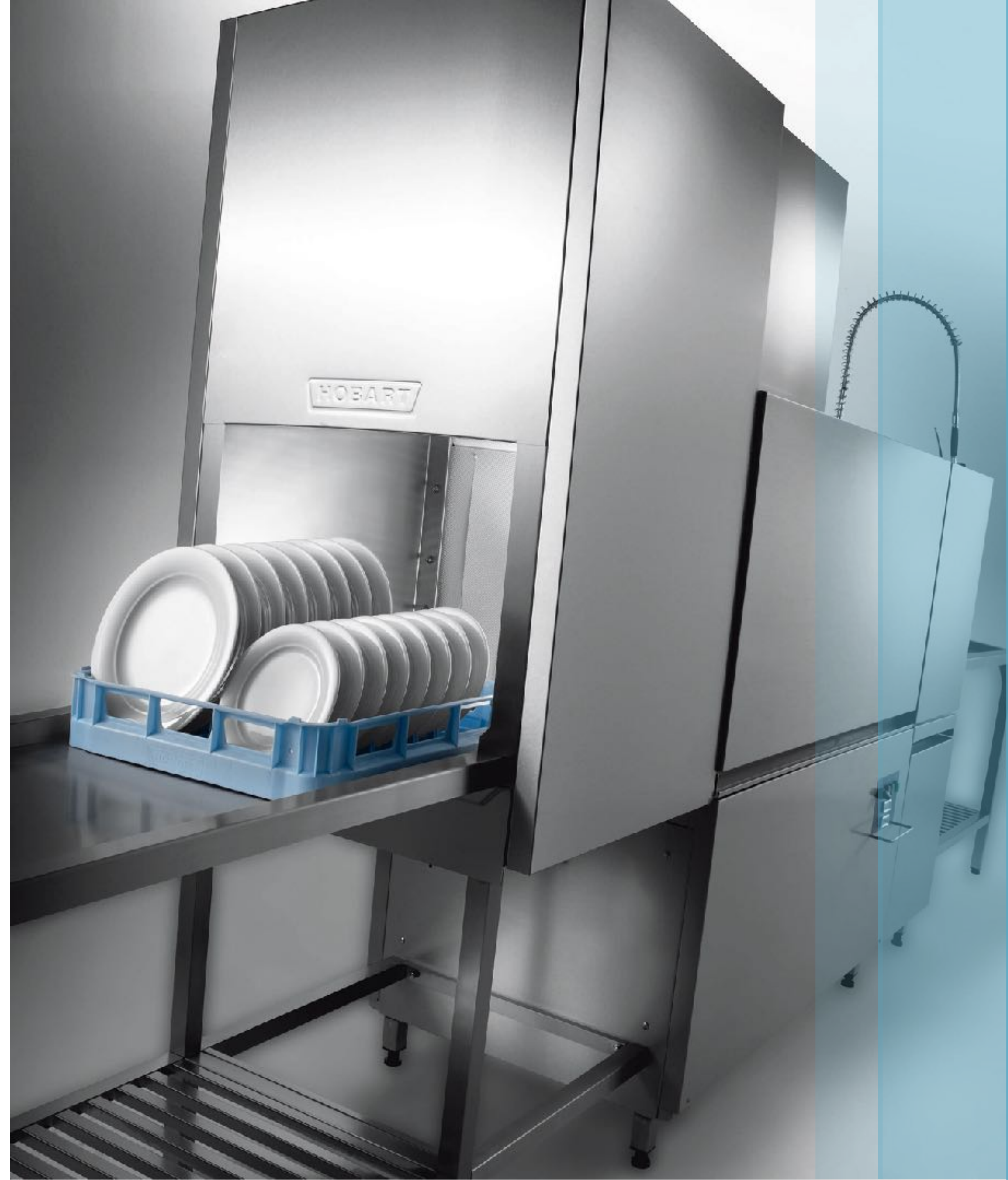


Lavavajillas de carga frontal



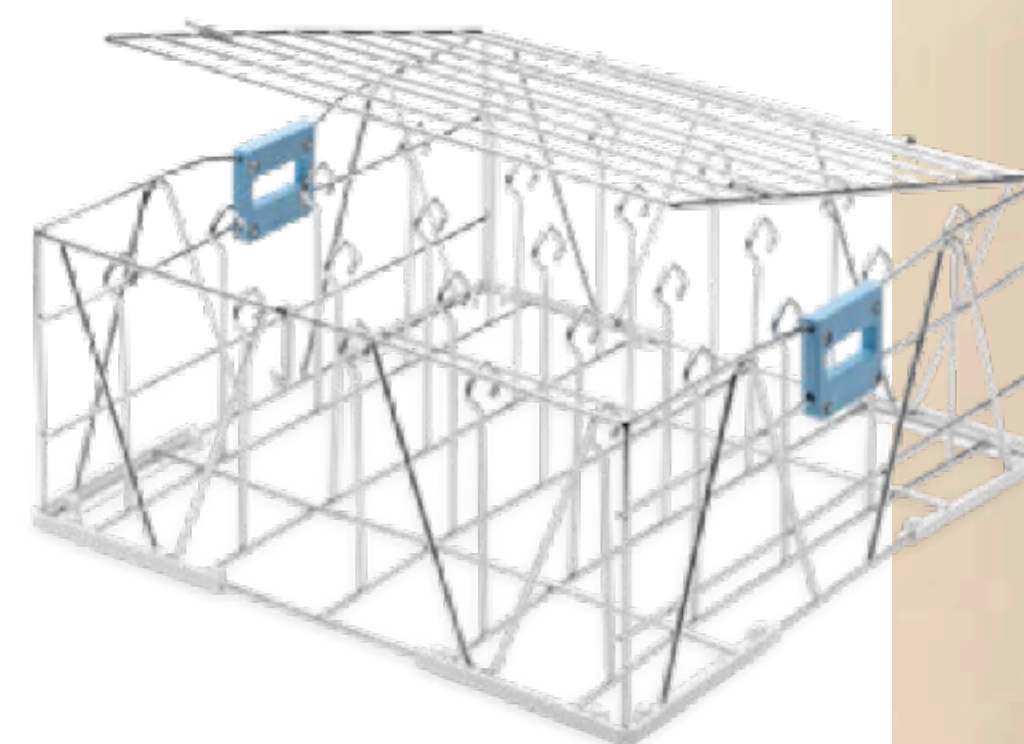


Túneles de lavado



Lavado de vasos reutilizables

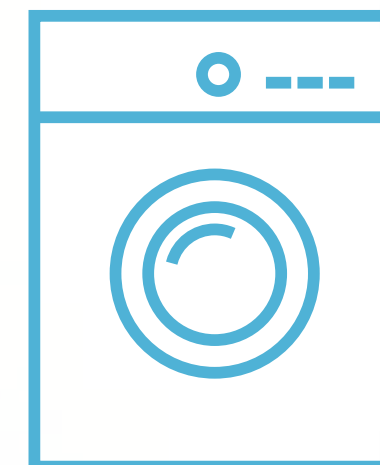
Único equipo del mercado
que garantiza el secado
de vasos de plástico.





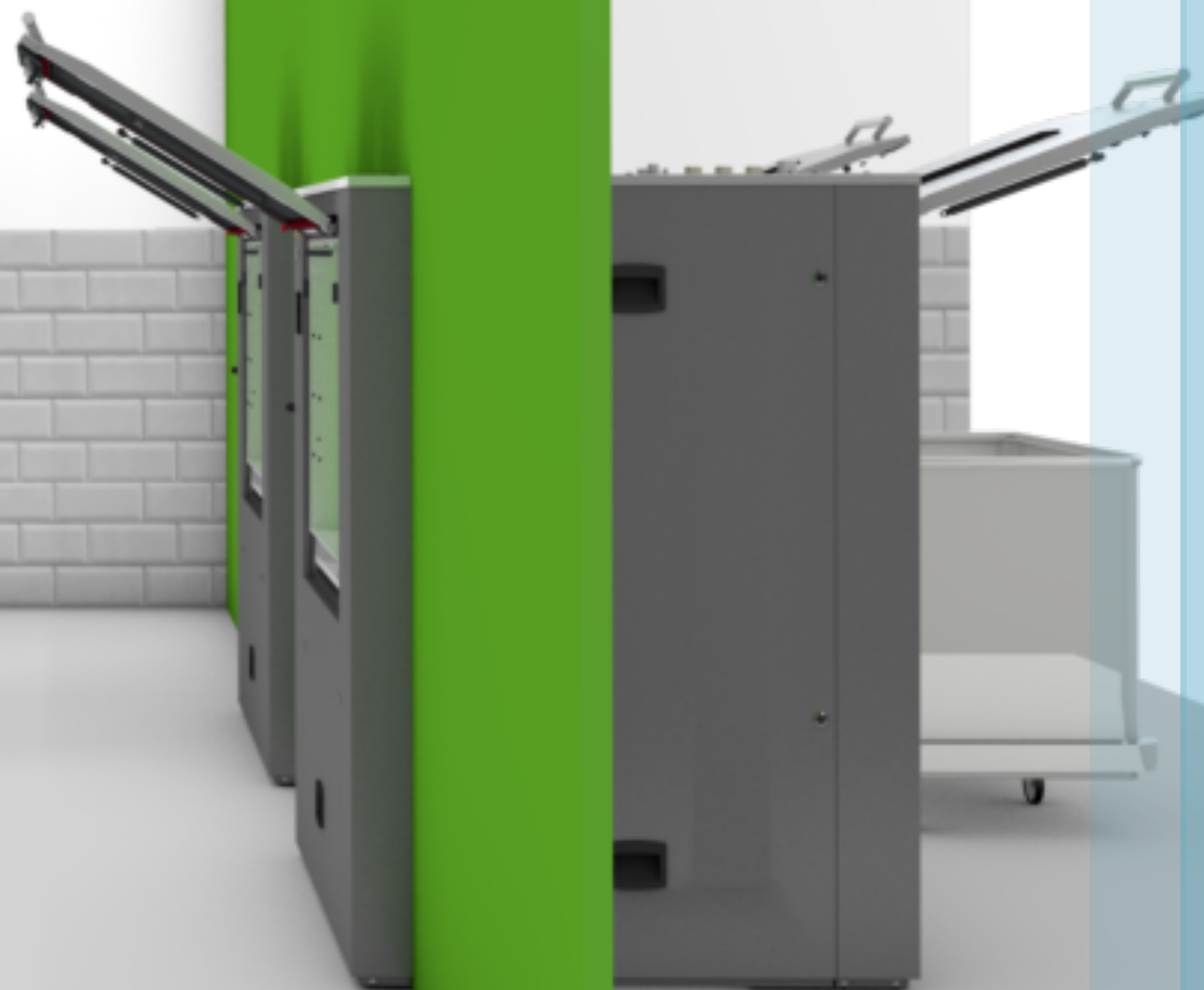
Lavandería

Laundry



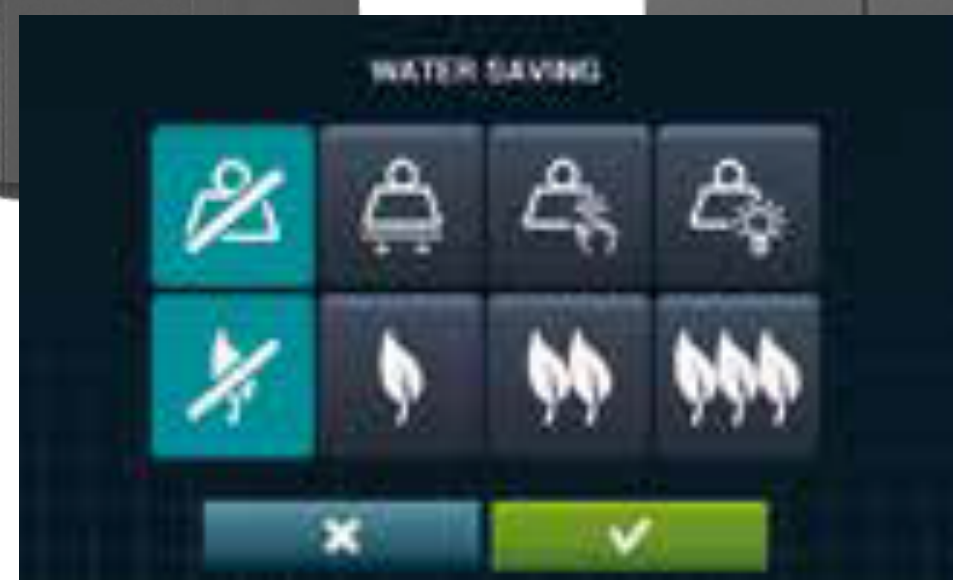


Lavadoras barrera sanitaria





Lavadoras barrera sanitaria





Carros ropa seca



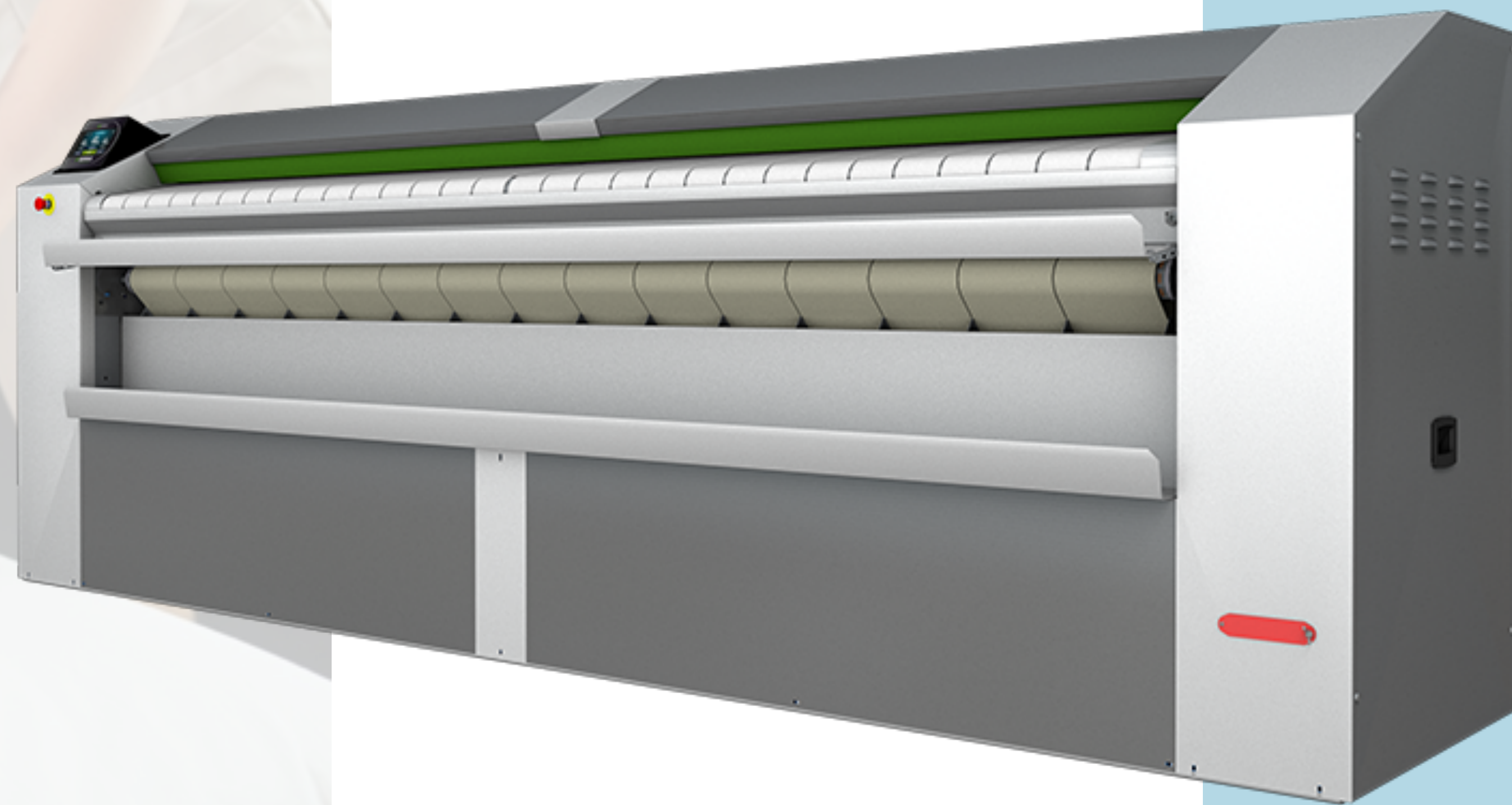


Carros ropa húmeda





Calandras





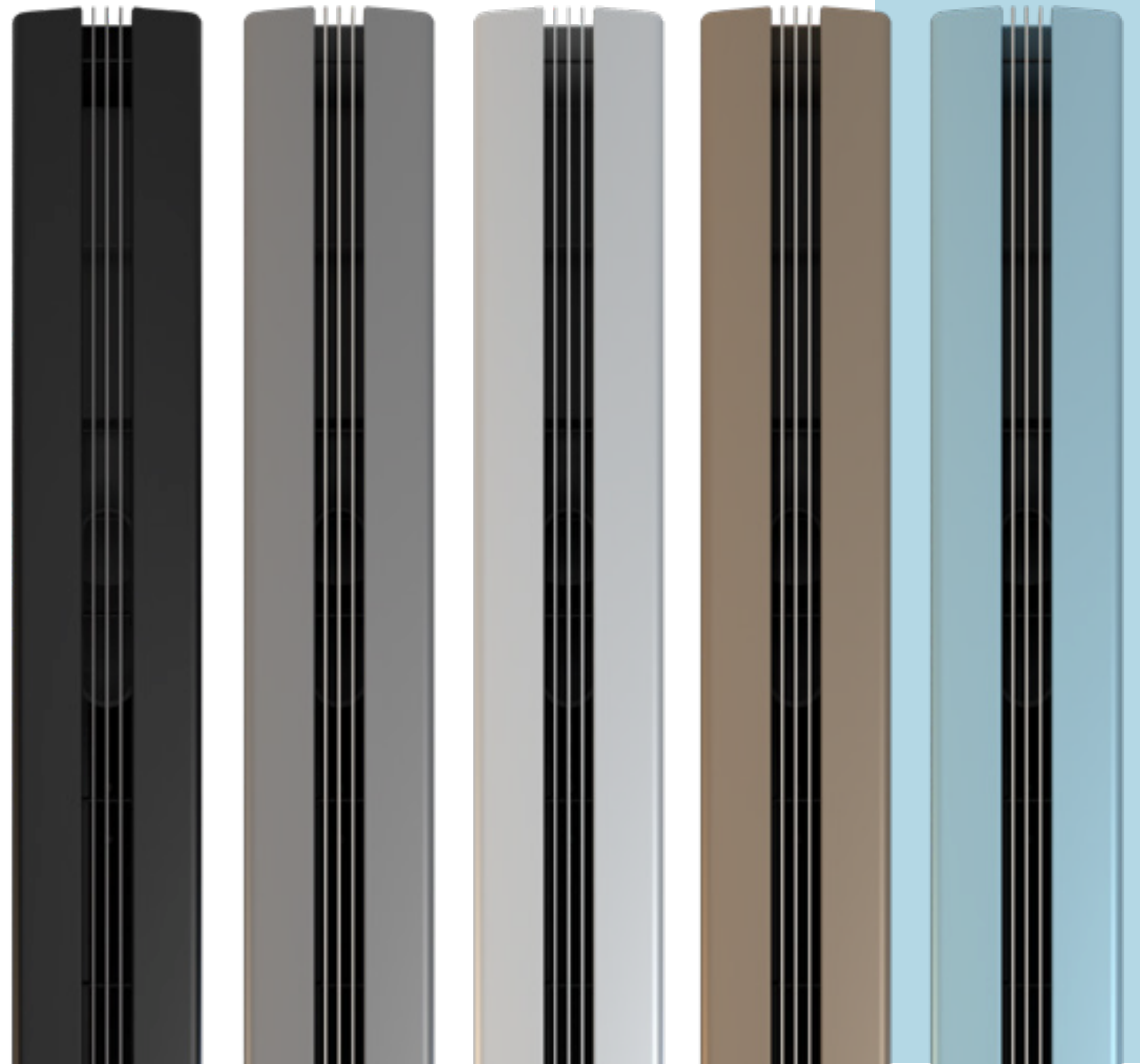
Secadoras





Secador corporal

Body dryer





- Al evitar el uso de toallas, por cada secado ahorra y deja de contaminar 70 litros de agua + detergente + emisión de 0,55 kg de CO2 empleados en su lavado
- Secado integral en solo 2 minutos
- Retienen un 98,99 % de las partículas incluidas bacterias y virus
- El consumo energético de cada secado es 30 veces inferior al proceso de lavado de una toalla





www.gemequipament.com

España:
Calle Can Calafat,
Nº 25 - 2º - Oficina 50 – 07199.
Polígono Son Oms
Palma de Mallorca, Islas Baleares.
+34 971 43 48 08
info@gemequipament.com

México:
Libramiento Kabah
S.M.93 MZ 19 LT 2,
Cancún, Q. Roo.
+52 99 8 2 82 26 67
+52 99 8 8 88 75 44
gerencia@gemmexico.mx

Cuba:
Calle 30, No. 107, e/
1ra. y 3ra.
Miramar, La Habana.
+537 204 9358
+537 204 9359
gem-cuba@gem.co.cu

República Dominicana:
Parque industrial Sol Veron,
Km 6 Boulevard Punta Cana
+1 809 455 1971 ext. 2002
proyectosrd@gemequipament.com

Italia:
Via Dante Alighieri n61
27011 Belgioioso (pv)
+39 0382 969133
msperoni@ihe-srl.it