



SOLUCIONES  
INDUSTRIALES  
HOSTELERÍA  
Y COLECTIVIDADES

Catering





—  
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

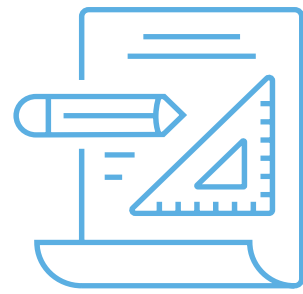
(Central de Compras)

- Madrid (HostelIROCAB)
- Mallorca
- Menorca
- Ibiza

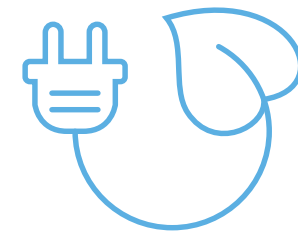


gem  
SOLUCIONES  
INDUSTRIALES





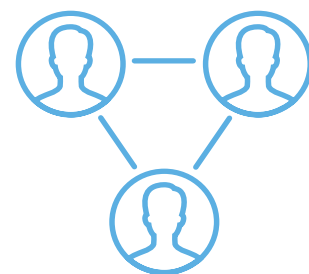
**LA DIMENSIÓN ADECUADA  
PARA CADA PROYECTO**  
THE RIGHT DIMENSION  
FOR EACH PROJECT



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



**INFRAESTRUCTURA  
EMPRESARIAL PROPIA**  
OWN BUSINESS  
INFRASTRUCTURE



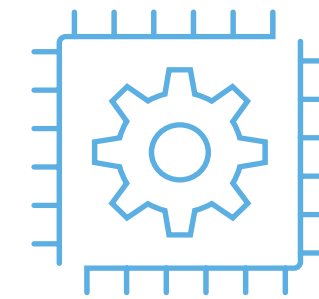
**145 COLABORADORES  
DIRECTOS**  
145 DIRECT  
COLLABORATORS



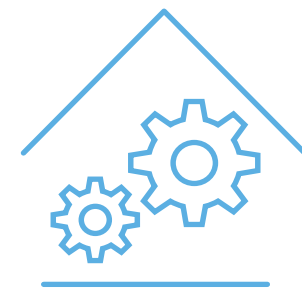
**PROYECTOS LLAVE EN MANO**  
TURNKEY PROJECTS



**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 1:1

Formato  
A1



**REPOSICIONES  
REPLACEMENTS**



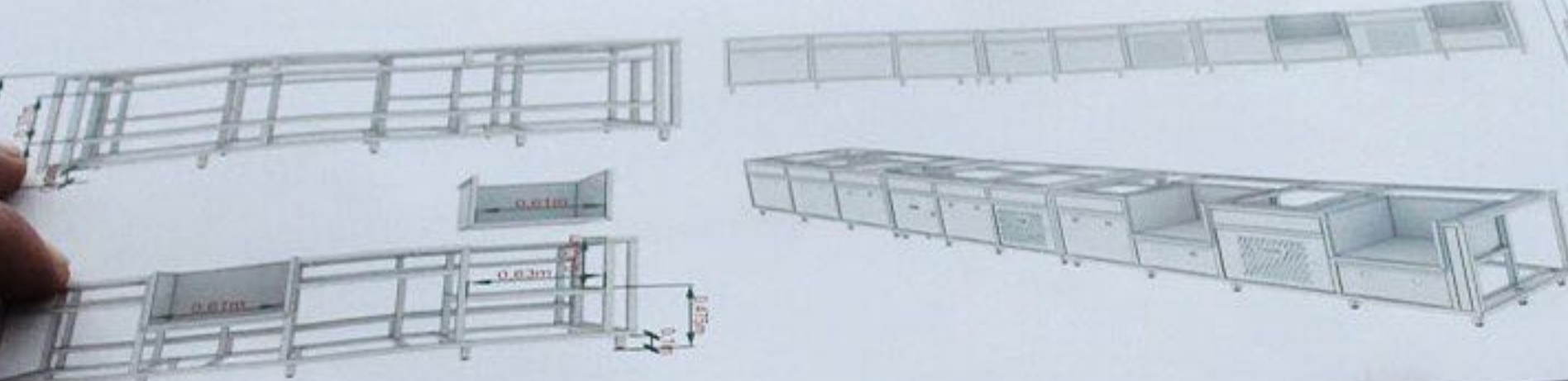
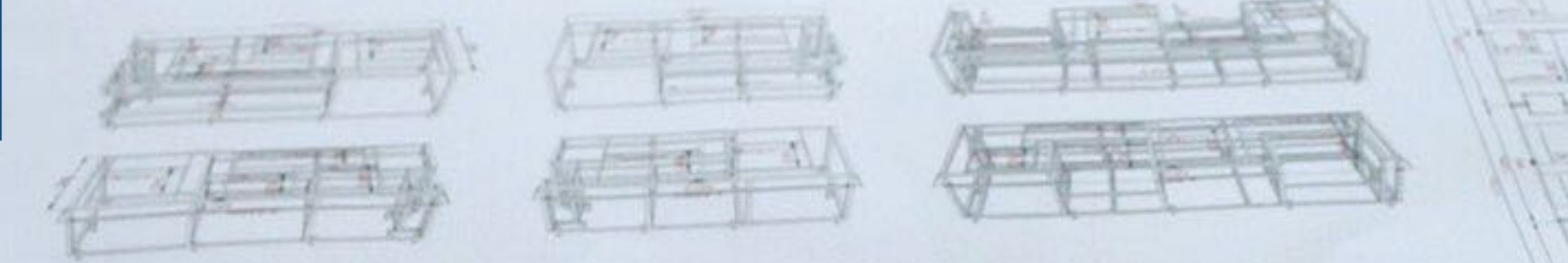
**REFORMAS EN  
COCINAS  
KITCHEN  
RENOVATIONS**



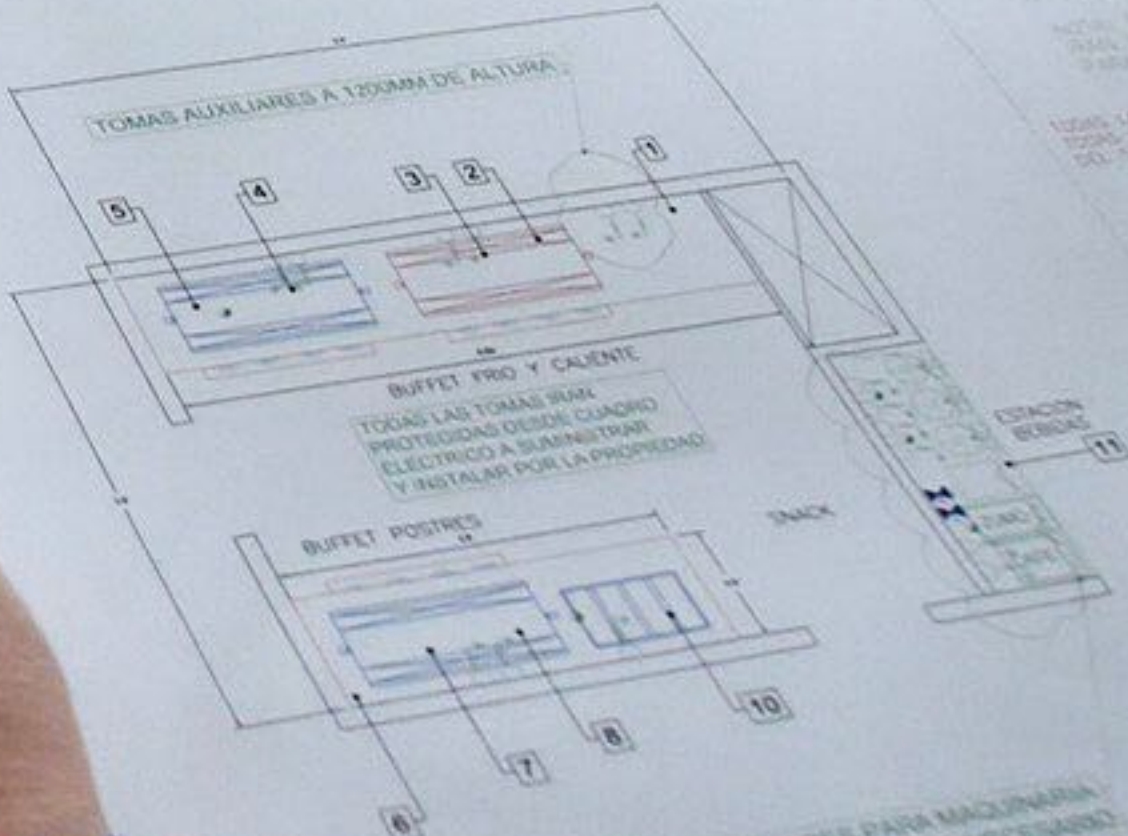
# Proyectos llave en mano



ESTANTERIA BAO DE BOKI  
ENFRIGADORA  
REFRIGERADOS Y  
CERVEZA



ALZADO LATERAL



TOMAS AUXILIARES PARA MAQUINARIA  
SR CLIENTE PREVER TODO LO NECESARIO  
PARA MAQUINARIA

Escala  
1/20  
1/50



PLANTA  
DETALLE TOMA  
ALIMENTACION B...



Talleres propios

gem







## Servicio técnico posventa





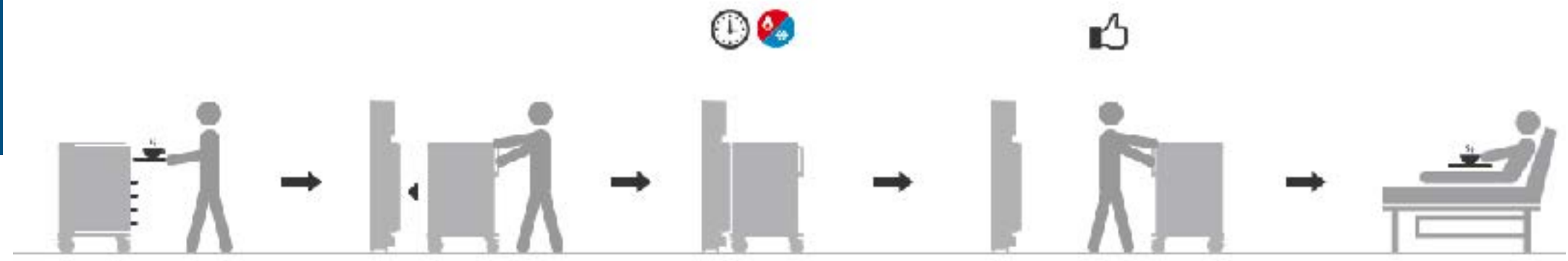
# Distribución de comida

Food distribution





# Mantenimiento y regeneración de alimentos confeccionados



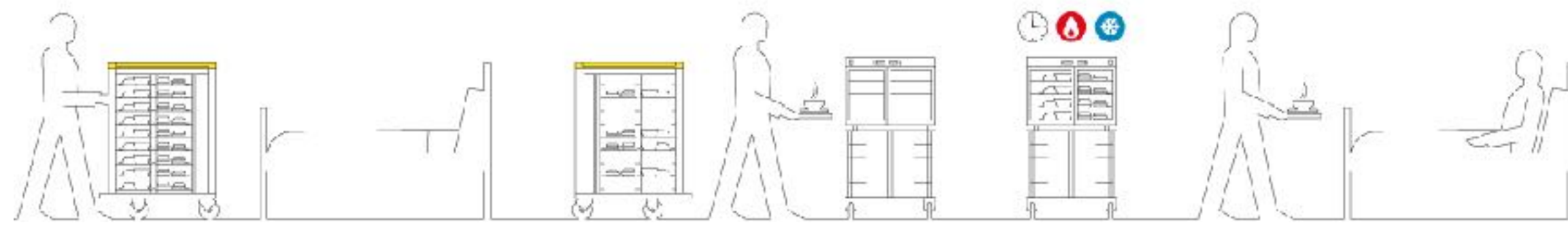


## Distribución de comida en bandeja personalizada



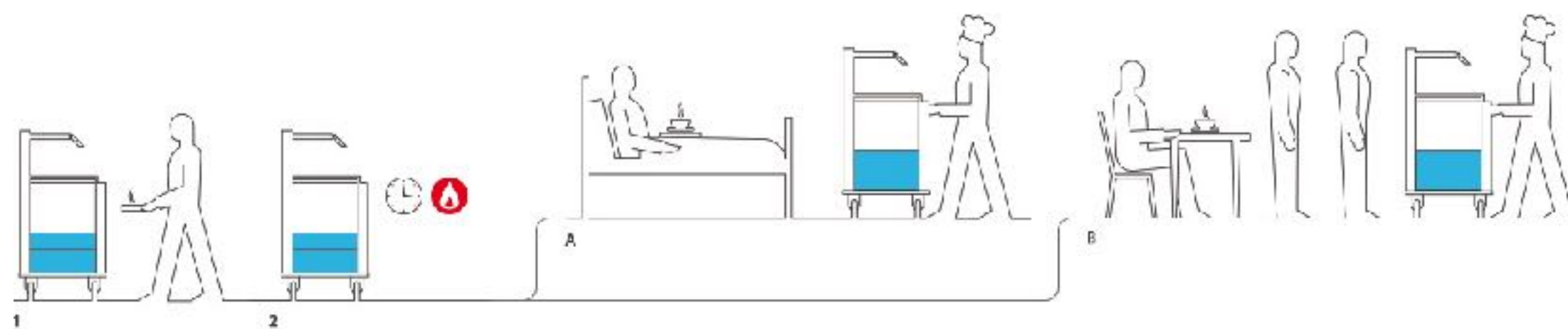


# Módulo de mantenimiento





## Distribución en movimiento multiporción





## Servicio de desayuno













## Envasadoras de cubiertos





# Línea autoservicio

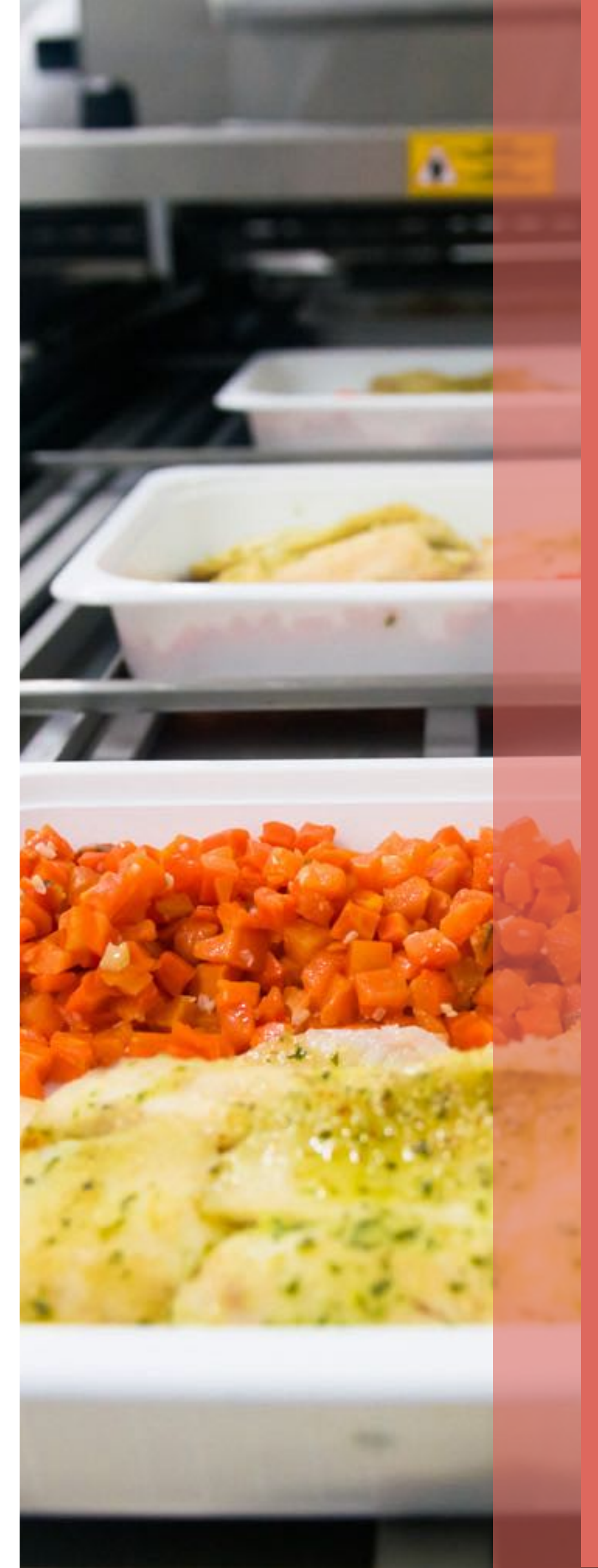
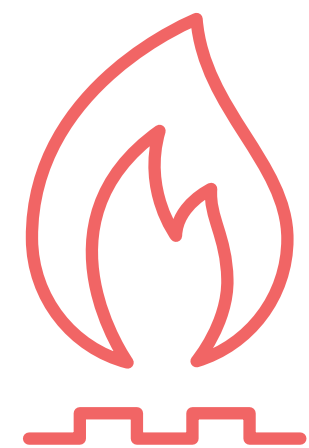


# Equipamiento para cocinas

(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





# Marmitas





## Sartenes basculantes





Multifunción









## Abatidores de temperatura





# Envasadoras al vacío





# Panadería y pastelería

Bakery and pastry









# Pizzería

Pizza shop









# Preparación

Preparation



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



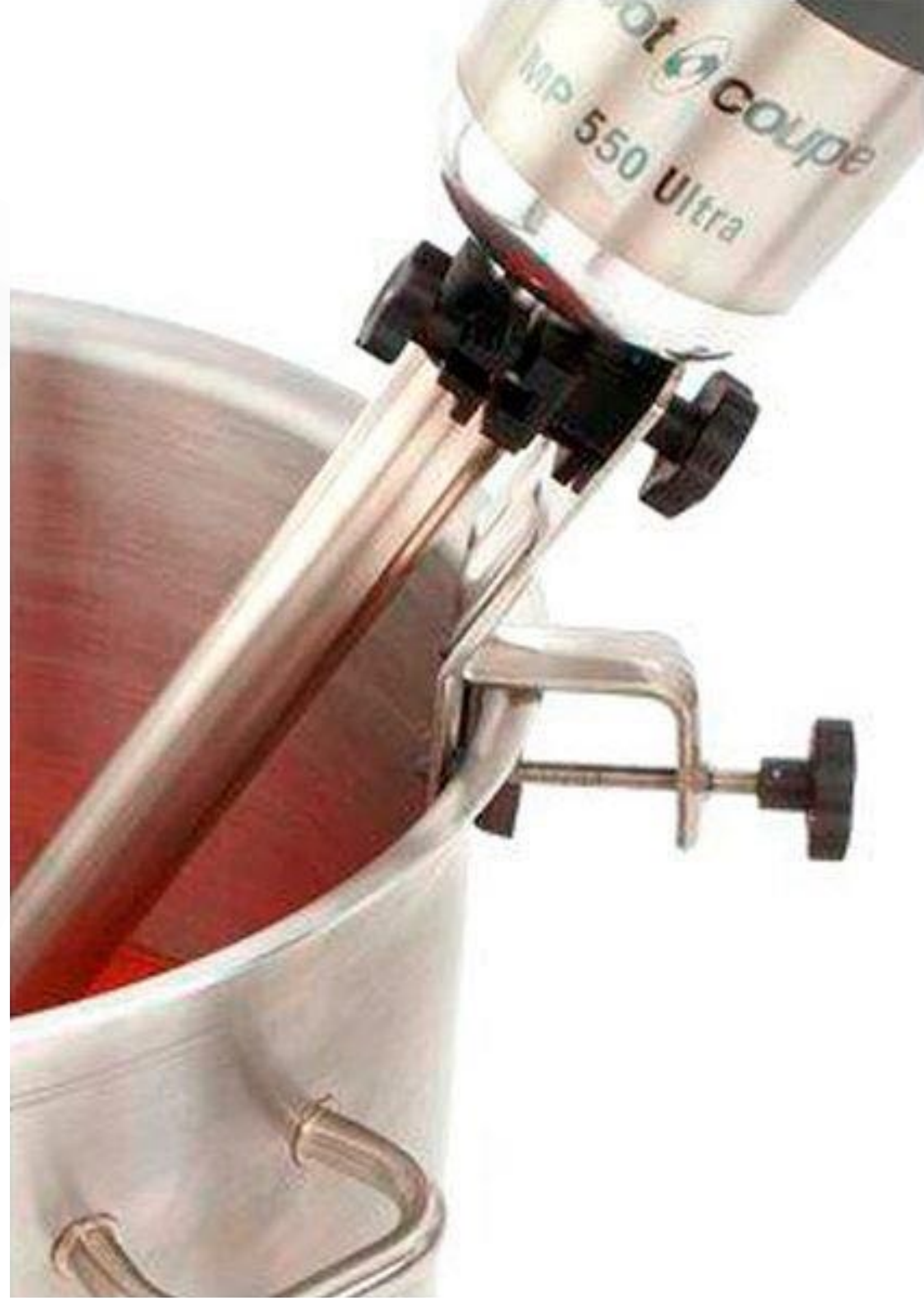
Cutters de mesa: Preparación de alimentos picados, triturados y amasados.



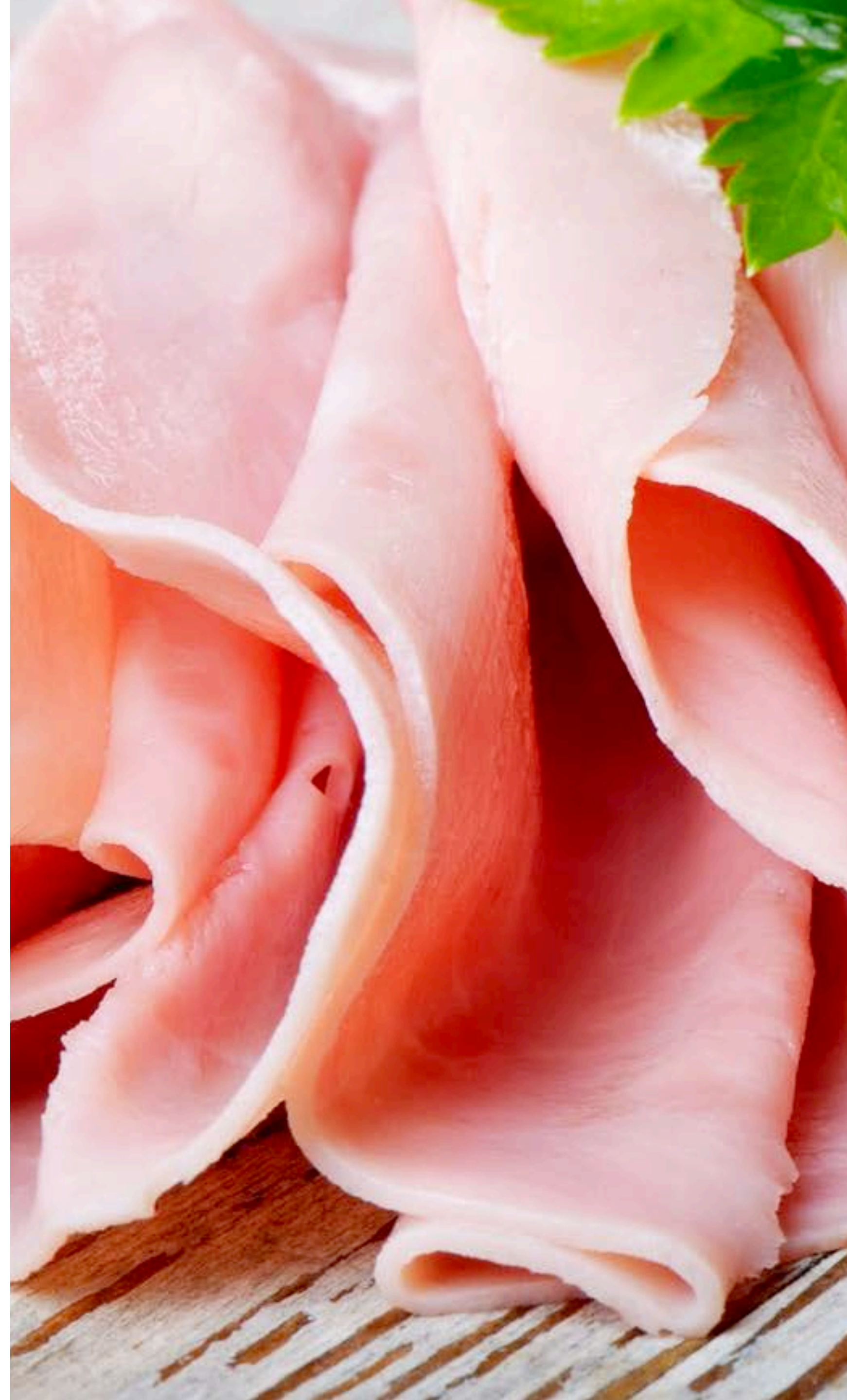
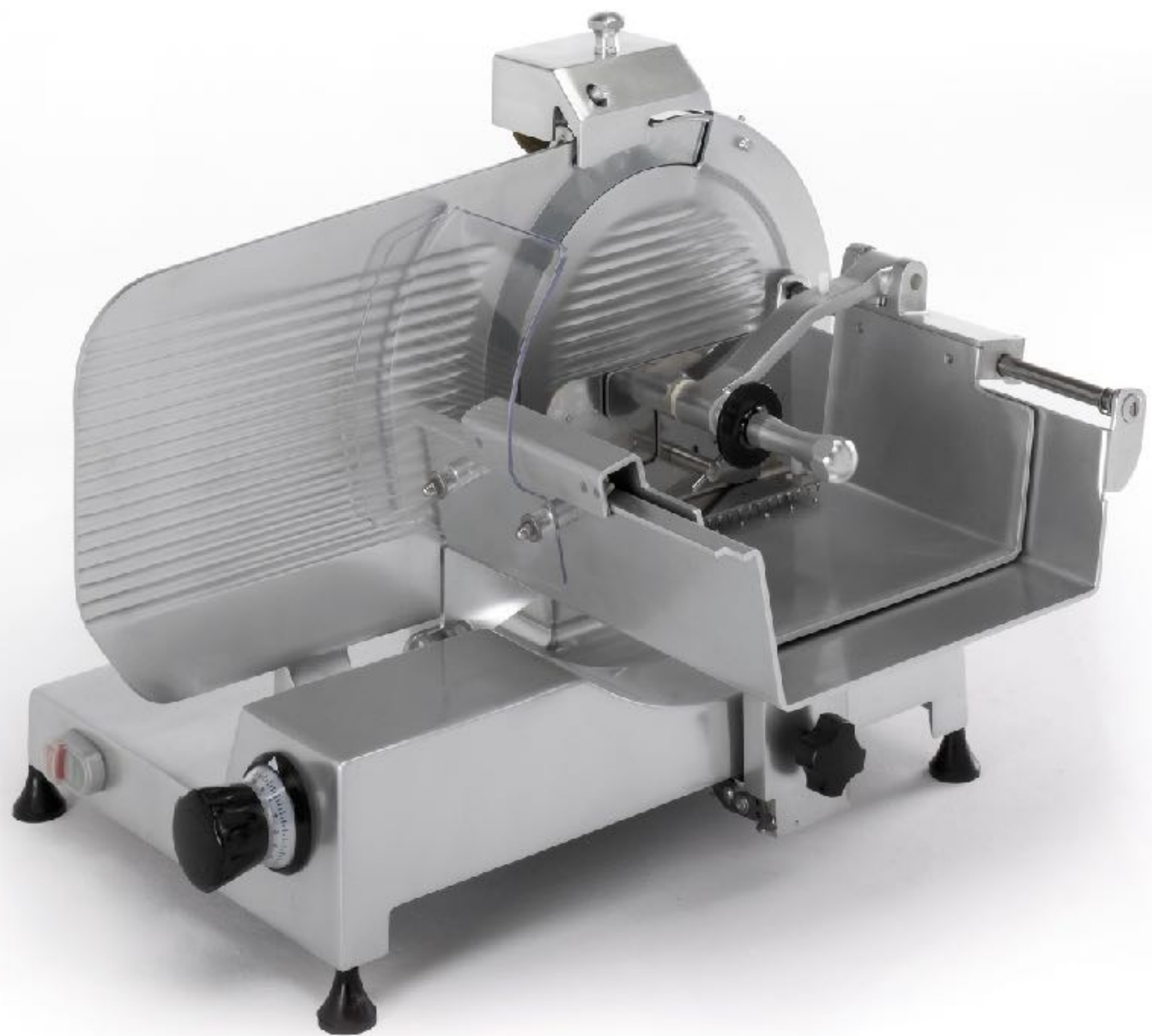
**Cutters verticales:** Para procesar pequeñas o grandes cantidades de ingredientes.













## Envasadoras al vacío





# Microondas



# Abatidores de temperatura





# Refrigeración Industrial y comercial

Industrial and  
commercial refrigeration





## Centrales frigoríficas



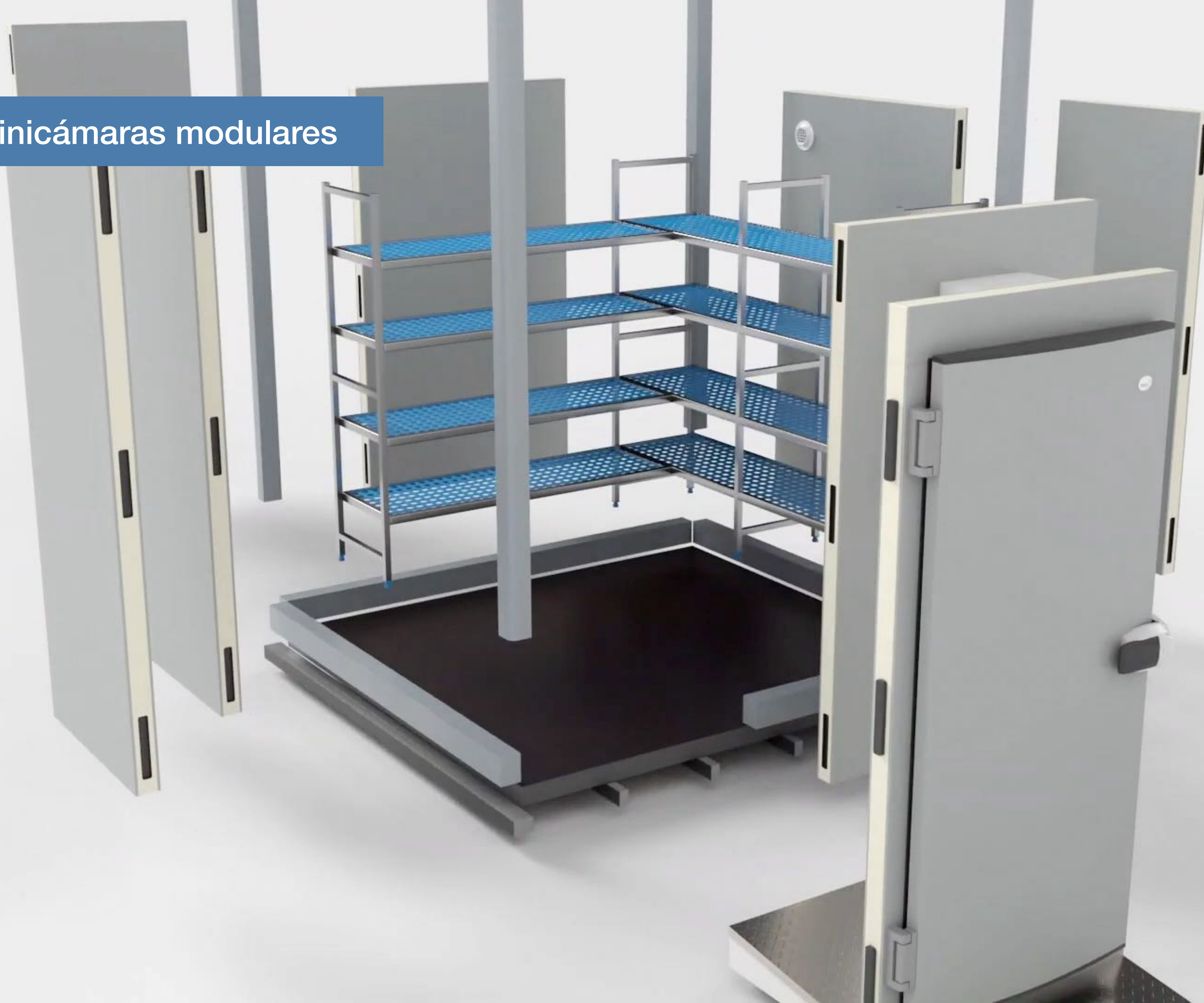


## Minicámaras modulares





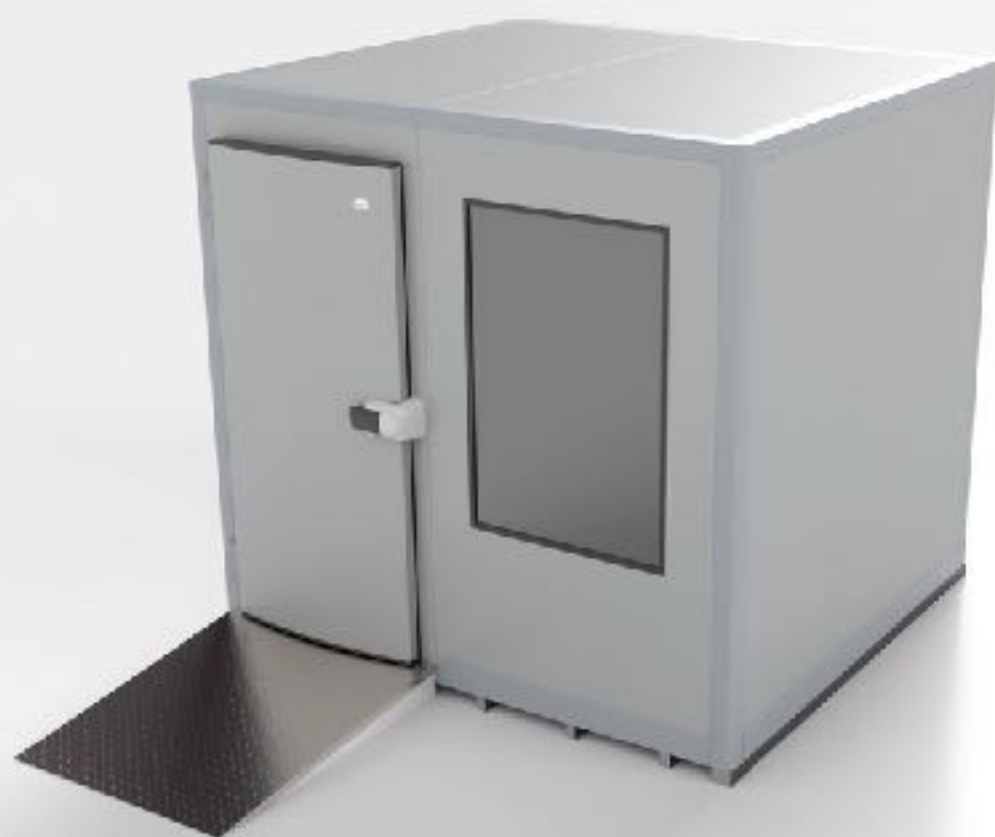
## Minicámaras modulares







## Minicámaras modulares







## Cuartos fríos





## Cuartos fríos







## Armarios refrigerados



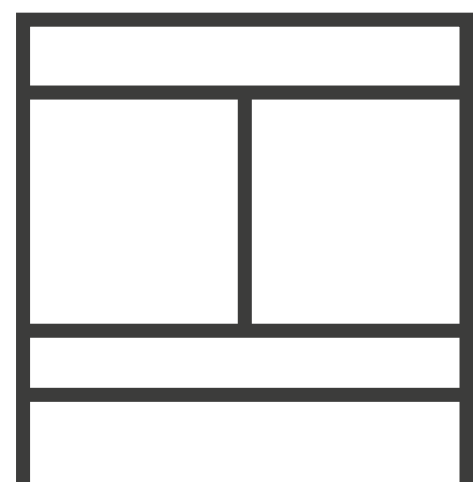


## Mesas refrigeradas



# Carros y estanterías

Trolleys and shelving







## Estanterías para almacenaje





# Carros SDX Thermobox









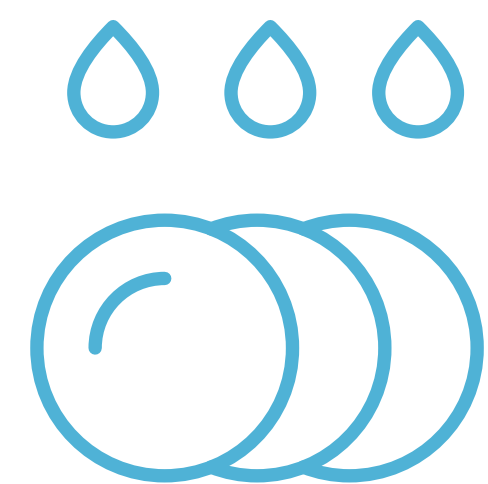
## Carros GN





# Lavado de vajilla

Ware washing



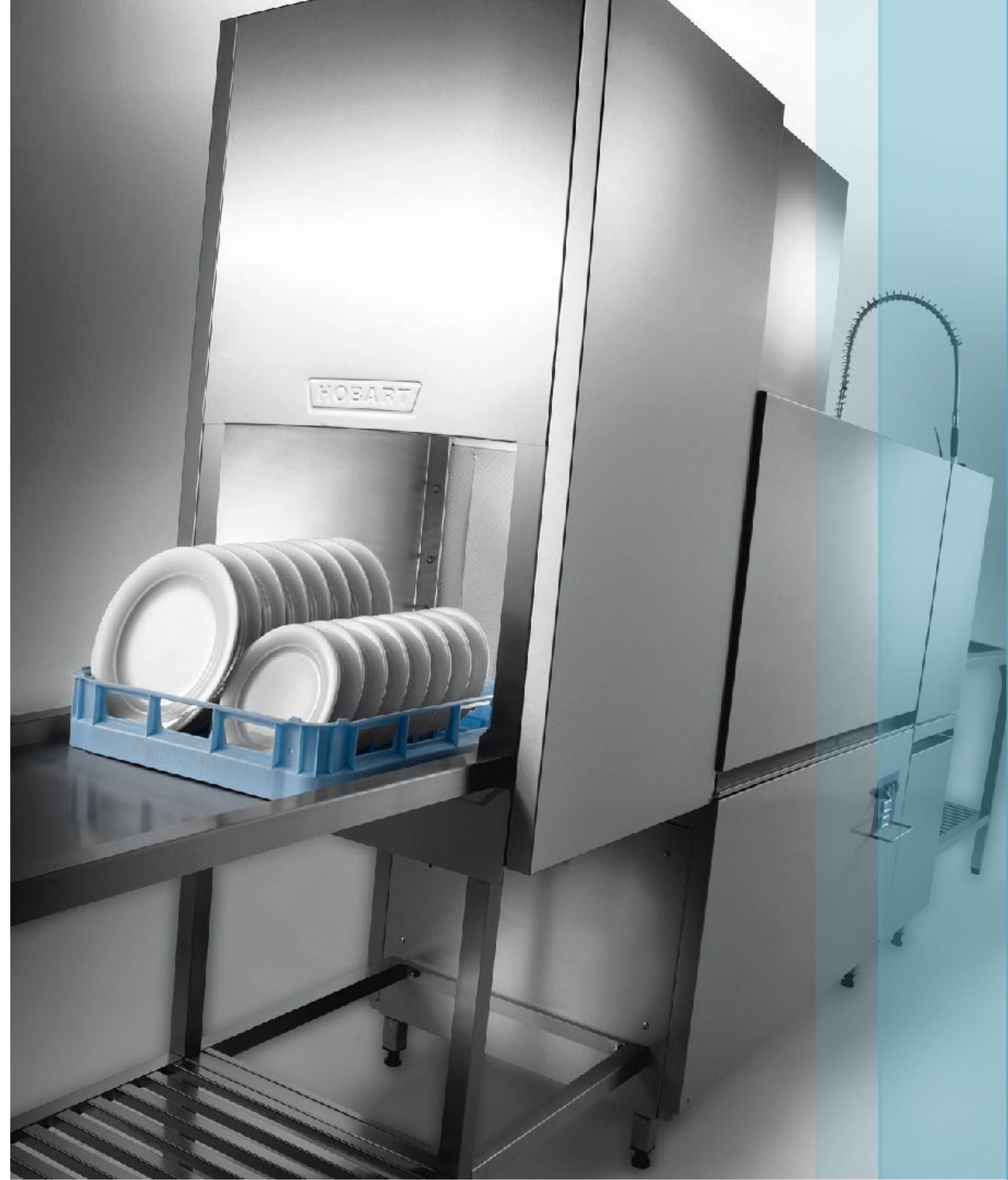


# Lavavajillas de capota





## Túneles de lavado

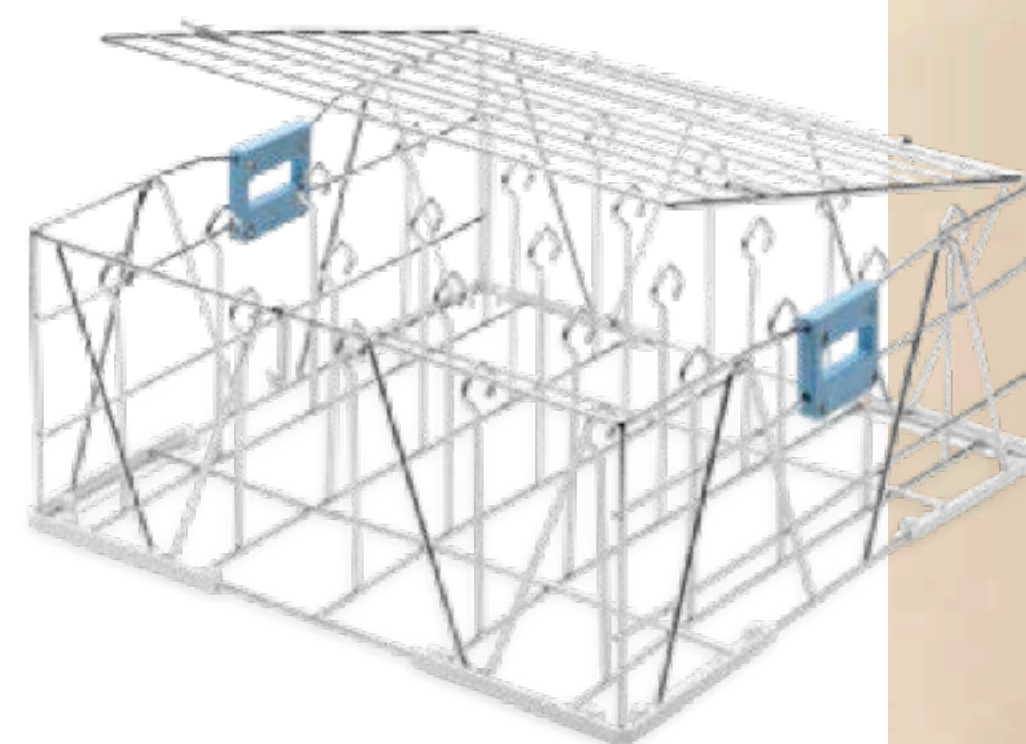






## Lavado de vasos reutilizables

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





# Buffets

Buffets





## Proyectos llave en mano



*Club Med Miches Playa Esmeralda. República Dominicana.*







## Placas frías de varios niveles



*Club Med Miches Playa Esmeralda. República Dominicana.*



# Food Trucks











Equipamiento configurable





## Equipamiento configurable





[www.gemequipament.com](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:proyectosrd@gemequipament.com)

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