

Алматы (7273)495-231	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Иваново (4932)77-34-06	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Ноябрьск (3496)41-32-12	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Пенза (8412)22-31-16	Сыктывкар (8212)25-95-17	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Псков (8112)59-10-37	Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93
	Киргизия (996)312-96-26-47	Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	

https://gemm.nt-rt.ru || gmc@nt-rt.ru

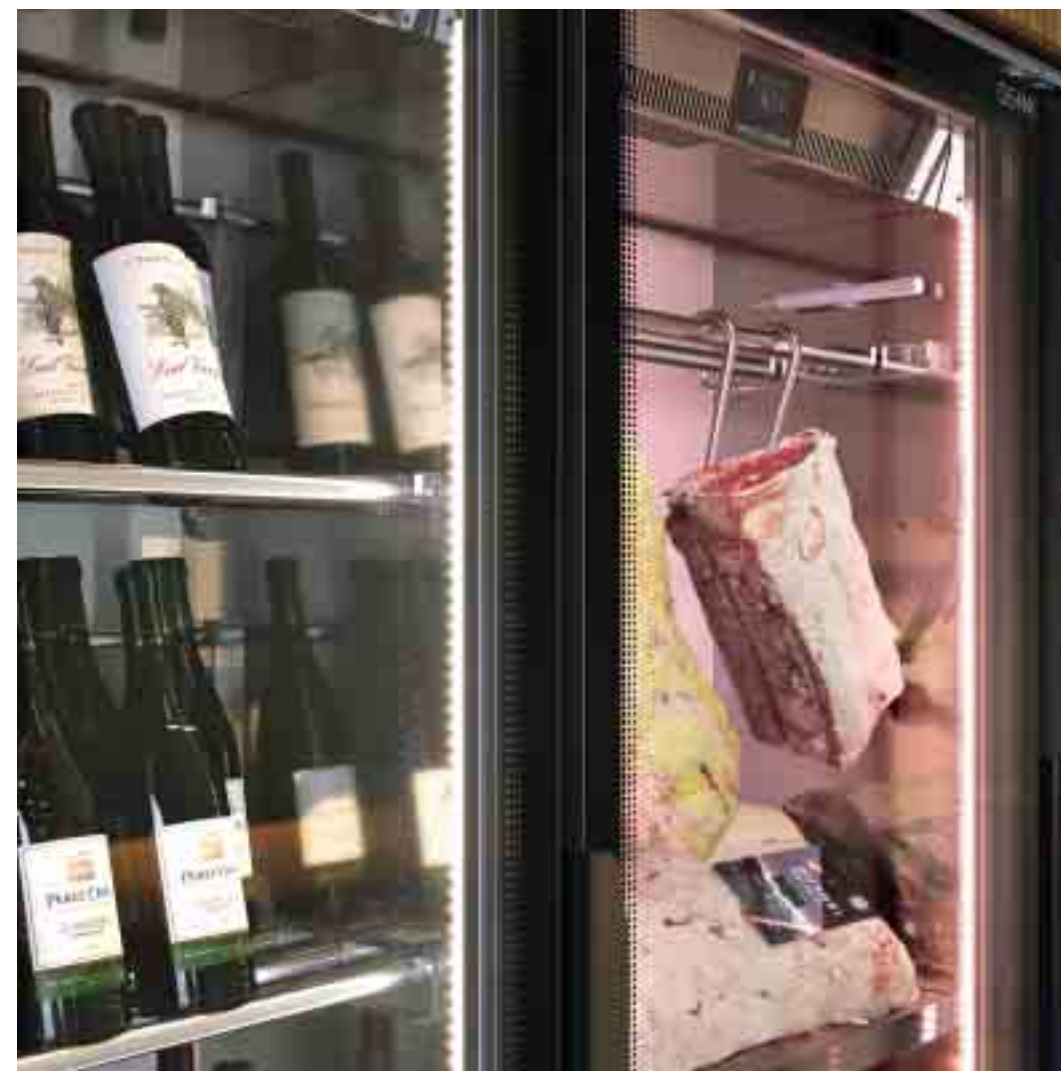
Винные витрины

breera
Your best display!

WINE LIBRARY | DRY AGING
WINE DISPLAY | DAIRY

GEMM

TECHNOLOGY & DESIGN for the perfect hospitality!



GEMM is an innovative, dynamic company in the world of professional refrigeration, and a well-established brand, with over twenty years of experience, technologically advanced, high-performance manufacturing equipment, and fine attention to the finishing's details. From GEMM's experience comes BRERA, a complete line of refrigerated display cabinets for professional hospitality sector, the world of wine, specialized shops, and any place where you need to show off products and make them more attractive to customers. The BRERA display range is created with utmost care to make each refrigerated unit a real piece of furniture, complementing the look and style of the entire space, and displaying only the best products.

TECHNOLOGIE & DESIGN für einen perfekten Empfang!

GEMM ist ein junges und dynamisches Unternehmen in der Welt der professionellen Kühlung, eine etablierte Marke, die dank technologisch fortschrittlicher Geräte mit hoher Leistung und sorgfältiger Verarbeitung auf eine mehr als zwanzigjährige Erfahrung zurückblicken kann. Die Erfahrung von GEMM führte zur Entwicklung von BRERA, einer kompletten Serie von Kühlvittrinen für die professionelle Gastronomie und den Weinhandel, also für Orte, an denen Sie Ihre Produkte ausstellen möchten, um sie aufzuwerten und die Wertschätzung der Kunden zu steigern. Die Serie BRERA wird mit äußerster Sorgfalt hergestellt, um jede Kühlvitrine zu einem echten Einrichtungselement zu machen, das die Ästhetik und den Stil des gesamten Lokals optimal zur Geltung bringt und nur die besten Produkte ausstellt.

ТЕХНОЛОГИИ И ДИЗАЙН все для радужного приема!

GEMM – молодая и динамичная компания в мире профессионального охлаждения. Но с учетом двадцатилетнего опыта, в сфере производства технологически передового оборудования с высокими характеристиками и идеально-продуманной отделкой бренд сделал уже себе имя. Линия BRERA – результат опыта компании GEMM. В состав линии входят холодильные витрины, предназначенные для ресторанов и мира вина, а также для специализированных магазинов – мест, где нужно выставить продукт, который привлечет внимание клиентов. Ассортимент витрин BRERA тщательно продуман, чтобы любая холодильная витрина выглядела, как предмет интерьера, идеально вписываясь в эстетику и стиль всего помещения; эти витрины предназначены для демонстрации лучших продуктов.

GEMM®

W

WINE LIBRARY



Modular ELEGANCE

BRERA Wine Library is fruit of the tried and tested engineering of a company that has since always specialized in refrigeration for both large and small hospitality businesses. It represents a new way of thinking about commercial spaces, and a new way of storing wine. Wineries, wine bars and restaurants will find the right answer to every need in this innovative refrigerated wine bottle display cabinet. Robust, durable and silent, with simple assembly, and minimum maintenance, it is a jewel of technology as well as Italian style. Bright and sparkling as a diamond, elegant as an haute couture garment, it boasts an AISI 304 stainless steel structure, internal mirror finish and all-glass doors outlined by an attractive glossy black frame that awards it a truly unique personality.

Modulare ELEGANZ

BRERA Wine Library ist das Ergebnis des geballten Ingenieurwissens eines spezialisierten Unternehmens, welches sich seit geraumer Zeit mit Kühlung für große und kleine Gastronomiebetriebe beschäftigt. Er steht für eine neue Art, über das Ambiente zu denken und für eine neue Art, Wein zu lagern. Weinkellereien, Weinlokale und Restaurants finden in diesem innovativen gekühlten Weinflaschenpräsentation die richtige Antwort auf jeden Bedarf. Robust, langlebig, sehr leise, einfach zu montieren und wartungsarm ist Brera ein Juwel der Technologie und des italienischen Stils. Leuchtend und glänzend wie ein Diamant, elegant wie eine Atelierleiter, ist die Vitrine mit einer innen hochglanzpolierten Struktur aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet und verfügt über Vollglastüren, die von einem auffälligen glänzenden schwarzen Rahmen umrahmt werden und ihm eine einzigartige Persönlichkeit verleihen.

Модульная ЭЛЕГАНТНОСТЬ

BRERA Wine Library – результат тщательной разработки инженеров компании, специализировавшейся на холодильном оборудовании для больших и малых ресторанов. Эта линейка представляет собой новый взгляд на окружающую среду и новый способ хранения вина. Погреба, винные бары и рестораны найдут в этом инновационном холодильном шкафу для демонстрации бутылок вина подходящий ответ на свои требования. Этот винный шкаф – жемчужина технологий и итальянского стиля; надежный, вечный, бесшумный с простой сборкой и необходимым техобслуживанием. У шкафа, яркого и сверкающего, как бриллиант, элегантного, как одежда из ателье, произведенного из нержавеющей стали AISI 304 с зеркальной отделкой внутри, полностью стеклянные дверцы в изысканной глянцевой черной раме, придающей ему уникальность.

Custom colour finishes are available on request, such as: matt black (p. 2), grey "Porche" (p. 5-6)

Individuelle Farbgestaltung auf Anfrage, einige Beispiele: mattschwarz (Seite 2), "Porche" grau (Seite 5-6)

Цвета отделки можно изменить по запросу, некоторые примеры: черный матовый (стр. 2), серый «Porche» (стр. 5-6)





REFINED DESIGN and high performance

Designed with a modular construction, it is available in wall version with closed s/s back and pass-through version, with doors on both sides, with powerful independent refrigerating units, to store and serve champagne, white, rosé and red wines at just the perfect temperature. The cold or warm LED lighting system, with adjustable intensity, reflects off surfaces, and displays the bottles in the very best light. The doors are equipped with an anti-condensation system and low-emissivity double glazing capable to reduce heat losses and solar radiation partially. A sophisticated range of different bottle rack systems is available, suitable for any customization or need, both for display and storage, with a combination of stainless steel and transparent plexiglass.

RAFFINIERTES DESIGN und hohe Leistung

In Modulbauweise konzipiert, ist Brera in Wand- oder Durchgangsausführung erhältlich und verfügt über leistungsstarke und unabhängig arbeitende Kühlaggregate, um Champagner, Weiß-, Rosé- und Rotwein bei idealer Temperatur aufzubewahren und servieren zu können. Die in der Intensität einstellbare Innenbeleuchtung besteht aus kalten oder warmen LED-Leuchten, die sich spiegeln und die Präsentation der Flaschen aufwerten. Die Türen sind mit einer umlaufenden Kondenswasserdichtung ausgestattet und sind mit hochwärmedämmendem Isolierglas zum Eindämmen des Wärmeverlustes und zum Verringern der Sonneneinstrahlung ausgeführt. Es ist ein großes Programm an internen Flaschenaufbewahrungen erhältlich, die kundenspezifisch sowohl aus Ausstellungs- als auch als Aufbewahrungssicht angepasst werden können, mit Kombination von Edelstahl und transparentem Plexiglas.

ИЗЫСКАННЫЙ ДИЗАЙН и высокая производительность

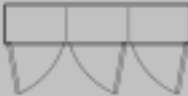
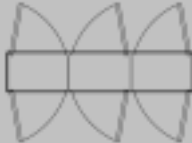
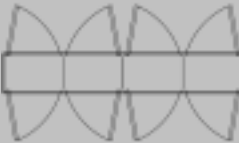
Шкаф модульной конструкции доступен для настенного монтажа или сквозного монтажа к стенам, с мощными независимыми холодильными установками, предназначен для хранения и подачи шампанского, белых, розовых и красных вин при идеальной температуре. Холодные или теплые светодиодные лампы, при отражении улучшающие внешний вид бутылок, представляют собой систему внутреннего освещения с регулируемой интенсивностью. Двери оснащены защитой от конденсата по периметру и изготовлены из низкоэмиссионного двойного стекла, способного сдерживать потери тепла и частично снижать солнечное излучение. Доступен ассортимент изысканных внутренних стеллажей для бутылок, изготовленных из сочетания нержавеющей стали с прозрачным плексигласом, способных удовлетворить любые требования: от демонстрации до хранения.



WINE LIBRARY H 220

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



Model/Modell/Модель		WL6/122S	WL6/122P	WL6/222S	WL6/222P	WL6/322S	WL6/322P	WL6/422S	WL6/422P
									
External dimensions Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	82,5x55x220	82,5x55x220	165x55x220	165x55x220	247,5x55x220	247,5x55x220	330x55x220	330x55x220
Doors Türen Двери	nr	1	2	2	4	3	6	4	8
Bottles max capacity Max. Flaschenkapazität Максимальная вместимость бутылок	nr	128		256		384		512	
Refrigeration type Kühlart Тип охлаждения		Ventilated Belüftet Вентилируемое		Ventilated Belüftet Вентилируемое		Ventilated Belüftet Вентилируемое		Ventilated Belüftet Вентилируемое	
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность **	W	430		860		1290		1720	
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения **	W	490		490 (x2)		490 (x3)		490 (x4)	
Temperature Temperatur Температура *	°C	+4/+16		+4/+16		+4/+16		+4/+16	
Gas Gas Хладагент		R290		R290		R290		R290	
Defrosting system Abtauart Система разморозки		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая	
Noise level of condensing unit Geräuschentwicklung Kondenswassereinheit Шум конденсационного блока	dB(A)	<59,3		<59,3		<59,3		<59,3	
Input voltage Versorgungsspannung Входное напряжение		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz	
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		4		4		4		4	

Note/Hinweis/Пометки

The kit of internal structures for bottles holding is not included

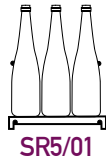
Das interne Flaschenhalter-Kit ist nicht im Lieferumfang enthalten

Аксессуары не включаются

* Ambient temperature +26°C / Umgebungstemperatur +26°C / Температура окружающей среды + 26 ° C

* * Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / испаритель -10°C конденсатор +45°C

On request
Optional
По запросу



Color finishing
Farbvariante
Цветная отделка



Wi-Fi supervision system
Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления

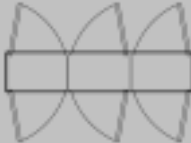
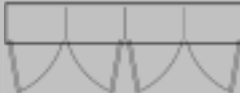
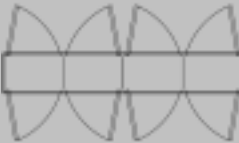


Predisposition for remote condensing unit
Veranlagung für externe Verflüssigereinheit
Версия с выносным компрессорным блоком

WINE LIBRARY H 260

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



Model/Modell/Модель		WL6/126S	WL6/126P	WL6/226S	WL6/226P	WL6/326S	WL6/326P	WL6/426S	WL6/426P
									
External dimensions Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	82,5x55x260	82,5x55x260	165x55x260	165x55x260	247,5x55x260	247,5x55x260	330x55x260	330x55x260
Doors Türen Двери	nr	1	2	2	4	3	6	4	8
Bottles max capacity Max. Flaschenkapazität Максимальная вместимость бутылок	nr	160		320		480		640	
Refrigeration type Kühlart Тип охлаждения		Ventilated Belüftet Вентилируемое		Ventilated Belüftet Вентилируемое		Ventilated Belüftet Вентилируемое		Ventilated Belüftet Вентилируемое	
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность **	W	430		860		1290		1720	
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения **	W	490		490 (x2)		490 (x3)		490 (x4)	
Temperature Temperatur Температура *	°C	+4/+16		+4/+16		+4/+16		+4/+16	
Gas Gas Хладагент		R290		R290		R290		R290	
Defrosting system Abtauart Система разморозки		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая		Electric automatic Elektrisch automatisch Электрическая, автоматическая	
Noise level of condensing unit Geräuschentwicklung Kondenswassereinheit Шум конденсационного блока	dB(A)	<59,3		<59,3		<59,3		<59,3	
Input voltage Versorgungsspannung Входное напряжение		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz	
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		4		4		4		4	

Note/Hinweis/Пометки

The kit of internal structures for bottles holding is not included

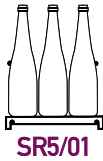
Das interne Flaschenhalter-Kit ist nicht im Lieferumfang enthalten

Аксессуары не включаются

* Ambient temperature +26°C / Umgebungstemperatur +26°C / Температура окружающей среды + 26 ° C

* * Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / испаритель -10°C конденсатор +45°C

On request
Optional
По запросу



Color finishing
Farvariante
Цветная отделка



Wi-Fi supervision system
Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления



Predisposition for remote condensing unit
Veranlagung für externe Verflüssigereinheit
Версия с выносным компрессорным блоком



WD

WINE DISPLAY

GEMM

DESIGN is a simple thing

The BRERA Wine Display is a refrigerated wine bottle display unit conceived with an extremely adaptable and elegant design, capable of showing off and preserving wines to absolute perfection, ideal for wine shops, wineries, restaurants, homes, and more. Designed to adapt to various spaces, the BRERA Wine Display comes in different models, capacities and bottle rack arrangements.

Das DESIGN ist einfach

Der Weinschrank BRERA ist die ideale Lösung für jeden Raum, eine extrem anpassungsfähige Vitrine, die den Wein perfekt aufbewahrt und durch sein elegantes Design eine Bereicherung für jedes Weinlokal, jeden Weinkeller, Restaurants und die häusliche Umgebung ist. Der Weinschrank ist dazu konzipiert, sich an die unterschiedlichen Umgebungen anzupassen und ist daher in unterschiedlichen Versionen und Kapazitäten mit einer Auswahl an verschiedenen internen Flaschenhaltern erhältlich.

ДИЗАЙН это просто

Винная витрина BRERA представляет собой холодильную витрину для винных бутылок, разработанную и произведенную с целью сохранения качества вин в идеальном состоянии и с целью украшения винных магазинов, погребов, ресторанов и домашних помещений своим элегантным дизайном. Винная витрина, разработанная таким образом, чтобы она прекрасно дополняла различные помещения, представлена в различных вариантах вместимости с возможностью выбора из многообразных внутренних стеллажей для бутылок.



ESSENTIAL but with style



BRERA Wine Display has a compact, elegant structure: for perfectly storing and serving various types of wine at just the right temperature. Its main functional and construction features are its single-piece structure in stainless steel, high-density polyurethane insulation, all-glass door, elegant glossy black frame, and anti-fogging and LED lighting systems. The refrigeration is ventilated to ensure a uniform interior temperature distribution, but you can also set it to "static" mode on the special digital temperature control.

ESSENZIELL, aber mit Stil

Der Weinschrank BRERA hat eine kompakte und elegante Struktur: auf kleinem Raum lassen sich darin verschiedene Weinsorten bei der richtigen Serviertemperatur perfekt aufbewahren. Die wichtigsten Konstruktionsmerkmale sind der Monoaufbau aus Edelstahl mit einer Isolierung aus hochdichtem Polyurethan, die Vollglastür mit einem eleganten, schwarz glänzenden Rahmen und Antibeschlagvorrichtung und die LED-Innenbeleuchtung. Die Kühlung ist zur Gewährleistung einer gleichmäßigen Temperatur belüftet. Sie können sich aber auch für einen „statischen“ Modus entscheiden, den Sie über den digitalen Temperaturregler auswählen können.

МИНИМАЛИСТСКИЙ, но стильный

BRERA Wine Display представляет собой компактный и элегантный шкаф, который в доступном пространстве сохраняет различные виды вин при идеальной для подачи температуре. Основные характеристики конструкции шкафа: цельная конструкция из нержавеющей стали с полиуретановой изоляцией высокой плотности, цельностеклянная дверь с элегантной глянцевой черной рамой, оснащенная устройством против запотевания и внутренним светодиодным освещением. Шкаф вентилируется для обеспечения однородности температуры, но также доступен «статический» режим, выбираемый с помощью соответствующего цифрового термостата для контроля температуры.

DRY AGING



GEMM



Perfect DRY-AGING

The line of BRERA Dry Aging refrigerated display units for aging meat is ideal for any type of premises, thanks to its compact size, refined design, and amazing reliability. Thanks to the traditional process of "dry-aging", this BRERA display case preserves cuts of meat in an environment at a precisely controlled temperature, humidity and ventilation, in order to obtain perfectly tender meat, with an intense flavour, and mitigate the risk of bacterial contamination during storage. This appliance boasts a stainless steel single-piece structure, with built-in condensing unit, compact dimensions, and all-glass door, giving it a stunningly unique elegance. The pink LED lighting inside has been specially designed to show off meat marbling, making the cuts of meat much more attractive for purchase or consumption.

Die perfekte FLEISCHREIFUNG

Die Kühlvitriken BRERA Dry Aging für die Fleischreifung sind aufgrund ihrer kompakten Abmessungen, ihres raffinierten Designs und ihrer hohen Zuverlässigkeit ideal für alle Arten von Lokalen. Durch das traditionelle Reifungsverfahren mit der Bezeichnung „Dry-Aging“ werden die Fleischstücke in dieser BRERA-Vitrine in einer Umgebung mit kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung aufbewahrt, um perfektes, zartes Fleisch mit intensivem Geschmack zu erzielen und das Risiko einer bakteriellen Kontamination während der Lagerung zu verringern. Dieses Gerät ist mit einem Monoaufbau aus Edelstahl mit eingebautem Motor ausgestattet, die Abmessungen sind kompakt und die Vollglastür verleiht ihm eine einzigartige Eleganz. Die Innenbeleuchtung mit rosafarbenen LEDs wurde speziell entwickelt, um die Marmorierung zu betonen und die Fleischstücke attraktiv für den Kauf oder Verzehr zu machen.

Идеальное ВЫЗРЕВАНИЕ

Линия холодильных витрин BRERA Dry Aging для вызревания мяса – идеальна для любого типа помещений, учитывая их компактные размеры, изысканный дизайн и высокую надежность. Благодаря традиционному процессу, называемому «сухое вызревание», эта витрина BRERA сохраняет куски мяса в среде с контролируемой температурой, влажностью и вентиляцией для получения идеального, нежного мяса с насыщенным вкусом, а также снижает риск бактериального заражения во время хранения. Шкаф компактных размеров представляет собой цельный корпус из нержавеющей стали со встроенным двигателем, а цельностеклянная дверца придает ему неповторимую элегантность. Чтобы больше подчеркнуть мраморность мяса и сделать мясные нарезки привлекательными для покупки или потребления было специально разработано внутреннее освещение с розовыми светодиодами.

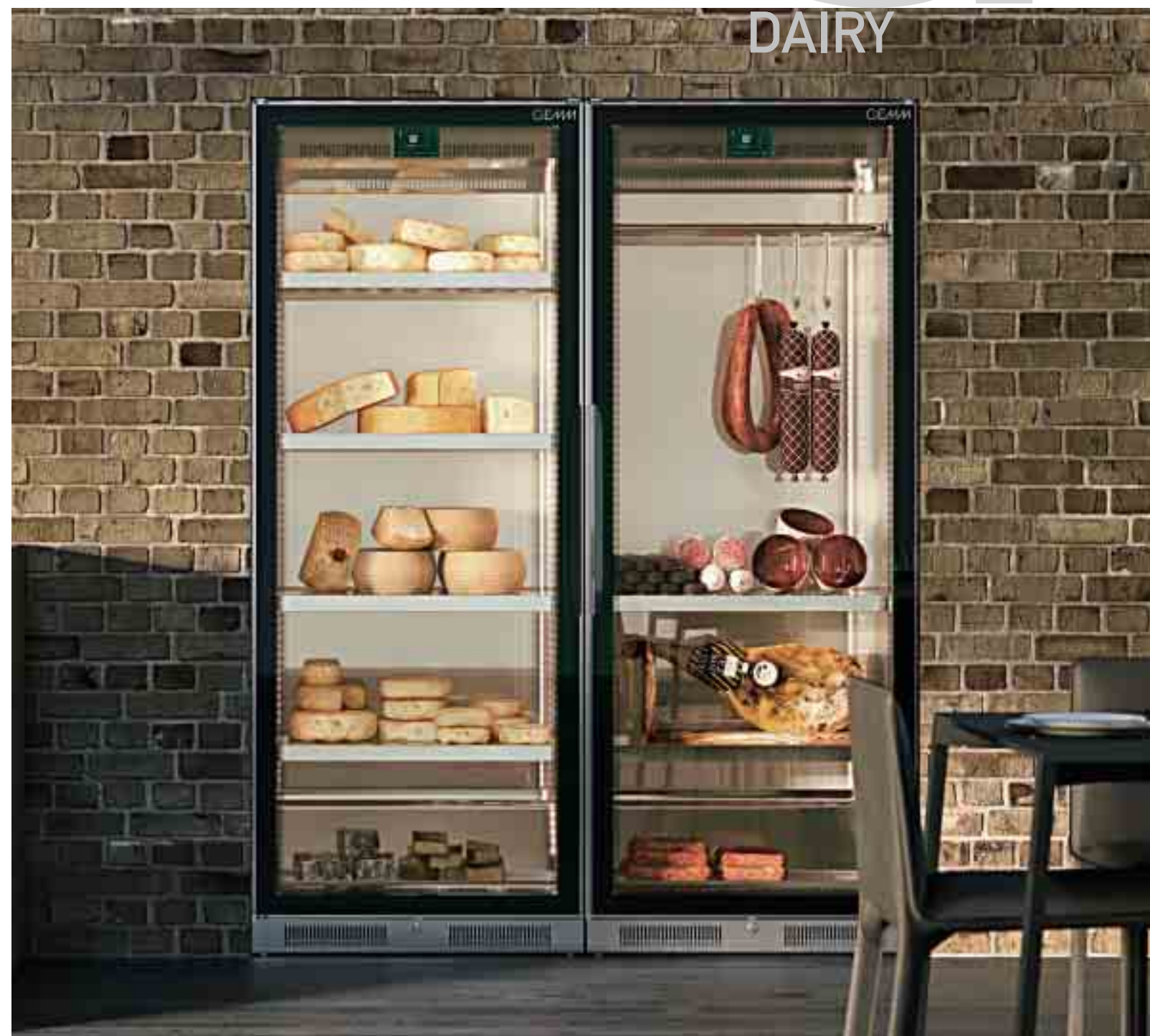




The BRERA Dairy refrigerated display unit is the perfect combination of functionality and style, for the ideal preservation of cured meats and cheeses inside a display unit with an essential design, and attention to the finest details. This line is the perfect solution to maintain the quality of aged products completely unaltered, thanks to extremely precise ventilation and temperature control.

Die Kühlvitrine BRERA Dairy ist eine perfekte Kombination aus Technik und Stil für die sorgfältige Aufbewahrung von Wurst und Käse in einer Vitrine mit minimalistischem Design und Liebe zum Detail. Diese Produktlinie ist aufgrund der präzisen Kontrolle der Belüftung und der Temperatur die perfekte Lösung Erhaltung der Qualität der gereiften Produkte.

Холодильная витрина BRERA Dairy с лаконичным дизайном и вниманием к мельчайшим деталям – идеальное сочетание техники и стиля для бережного хранения колбасных изделий и сыров. Эта линия – прекрасное решение для сохранения продуктов с приправами в неизменном виде благодаря очень точной вентиляции и контролю температуры.



WINE DISPLAY / DRY AGING / DAIRY

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН

WD



DA



SF



WINE DISPLAY

DRY AGING

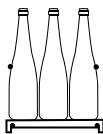
DAIRY

		WINE DISPLAY			DRY AGING			DAIRY		
Model/Modell/Модель		WD5/113	WD5121	WD7/121	DA5/113	DA5/121	DA7/121	SF5/113	SF5/121	SF7/121
										
External dimensions Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	81x50x135	81x50x210	81x70x210	81x50x135	81x50x210	81x70x210	81x50x135	81x50x210	81x70x210
Bottles max capacity Max. Flaschenkapazität Максимальная вместимость бутылок	nr	56	104	176	–	–	–	–	–	–
Refrigeration type Kühlart Тип охлаждения		Static / Ventilated Statisch / Belüftet Статическое / Вентилируемое			Ventilated Belüftet Вентилируемое			Ventilated Belüftet Вентилируемое		
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность**	W	430	515	505	520	725	715	430	515	505
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения**	W	185	305	305	185	305	305	185	305	305
Temperature Temperatur Температура *	°C	+4/+16			0/+6			+2/+10		
Humidity control Feuchtigkeitskontrolle Контроль влажности	rH%	–			50 - 85			–		
Gas Gas Хладагент		R290			R290			R290		
Defrosting system Abtauart Система разморозки		Automatic by pause Automatisch mit Pause Автоматическая с паузами			Automatic by pause Automatisch mit Pause Автоматическая с паузами			Automatic by pause Automatisch mit Pause Автоматическая с паузами		
Noise level of condensing unit Geräuschentwicklung Kondenswassereinheit Шум конденсационного блока	dB(A)	<43			<43			<43		
Input voltage Versorgungsspannung Входное напряжение		1x230V/50Hz			1x230V/50Hz			1x230V/50Hz		
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		4			4			4		
Note/Hinweis/Пометки	Internal equipment excluded Interne Ausrüstung ausgenommen Внутренние аксессуары не включаются									

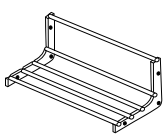
* Ambient temperature +26°C / Umgebungstemperatur +26°C / Температура окружающей среды + 26 ° C

** Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / испаритель -10°C конденсатор +45°C

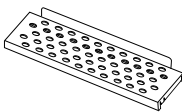
On request
Optional
По запросу



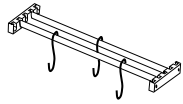
WR5/ WR7/01



WT5/01



DR5/ DR7/01



DT5/ DT7/02



Color finishing
Farbvariante
Цветная отделка



Wi-Fi supervision system
Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления



Predisposition for remote condensing unit
Veranlagung für externe Verflüssigereinheit
Версия с выносным компрессорным блоком



Stainless steel top
Oberer Einlageboden aus Edelstahl
Верхняя крышка из нержавеющей стали



Multipoint probe for Dry Aging
Mehrpunktsonde für Dry Aging
Многоточечный зонд



Ozone sterilizer kit for Dry Aging
Ozon-Sterilisator-Kit für Dry Aging
Озоновый стерилизатор



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemm.nt-rt.ru> || gmc@nt-rt.ru