

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

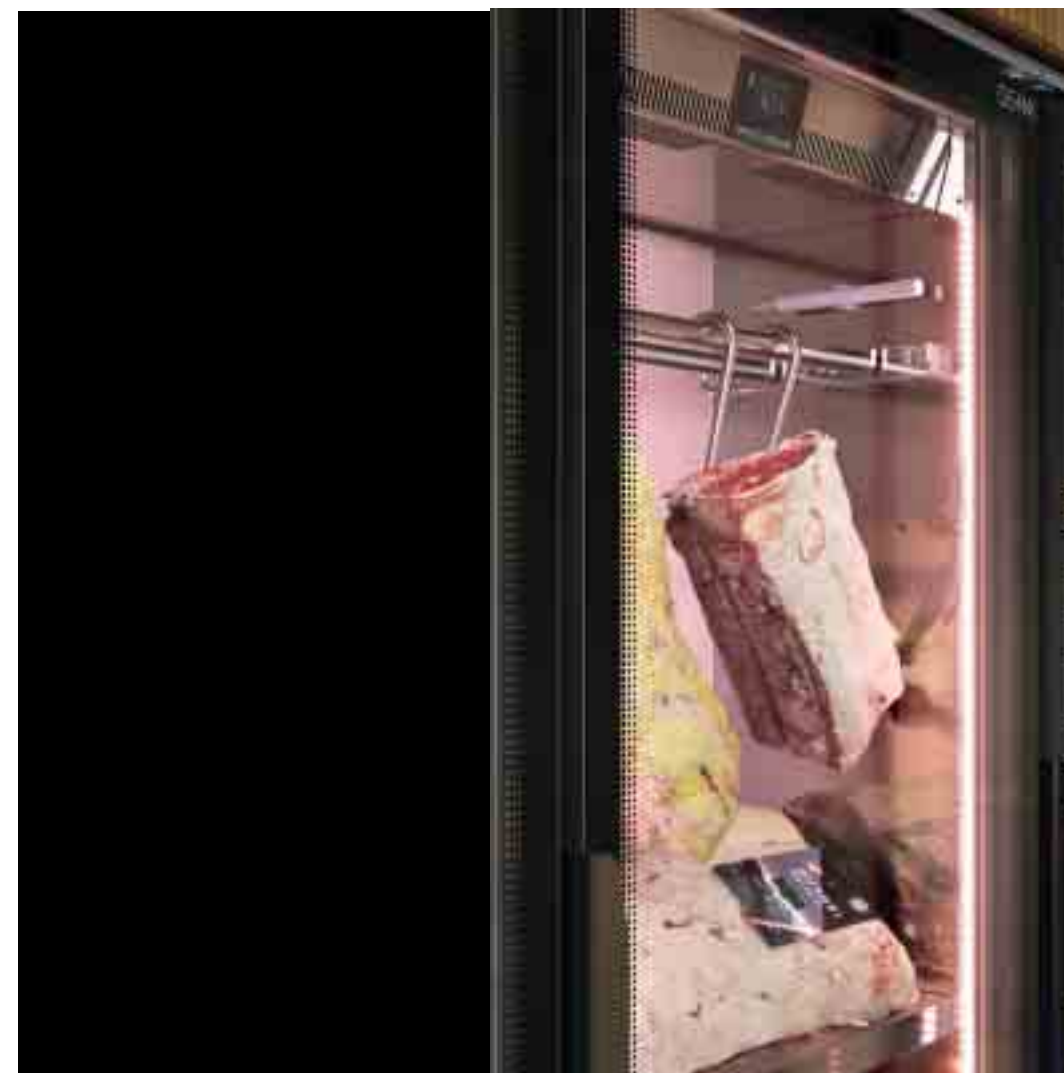
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск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

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

Витрины для сухого созревания мяса

GEWM

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®

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.



DRY AGING



GEMM

23



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 Kühlvitrienen 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 Monobau 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.



DRY AGING

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН

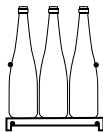


DRY AGING				
Model/Modell/Модель		DA5/113	DA5/121	DA7/121
				
External dimensions Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	81x50x135	81x50x210	81x70x210
Bottles max capacity Max. Flaschenkapazität Максимальная вместимость бутылок	nr	-	-	-
Refrigeration type Kühlart Тип охлаждения		Ventilated Belüftet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

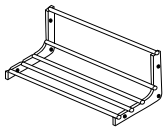
* Ambient temperature +26°C / Umgebungstemperatur +26°C / Температура окружающей среды + 26 ° C

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

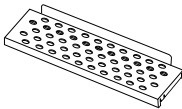
On request
Optional
По запросу



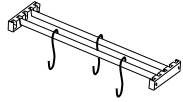
WR5/ WR7/01



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