

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

Охлаждаемые столы и прилавки

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS

KÜHLTISCHE FÜR
KONFITOREIEN

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ
ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ

labor
labor plus

GEWM

Pastry PASSION



The refrigerated counters LABOR are the result of experience of GEMM in the specific area of the storage of fresh and frozen pastry products. The innovative static/assisted cooling system, called as "HSS", guarantees a perfectly uniform temperature in cell, a good level of relative humidity and low consumption. Equipped with high-performance tropicalized refrigerated system, LABOR counters guarantee a perfect operation even in difficult working conditions. LABOR counters are a valuable instrument able to meet the requirements of the most demanding professional. The design is characterized by elegant and essential ergonomic solutions for an easy and functional use.

LEIDENSCHAFT für Konditorei
Die Kühltische der Serie LABOR sind das Ergebnis der Erfahrung von GEMM in der Lagerung von frischen und tiefgefrorenen Backwaren. Das innovative «stillbelüftete» Kühlsystem, HSS genannt, gewährleistet bei einem geringen Verbrauch eine gleichmäßige Temperaturverteilung sowie eine hohe Luftfeuchtigkeit im gesamten Kühlraum. Ausgestattet mit einer leistungsstarken und tropenfesten Kühlanlage, bieten die LABOR Tische einen perfekten Betrieb auch unter schwierigen Arbeitsbedingungen an. Ein wertvolles Hilfsmittel, das den Anforderungen der anspruchsvollsten Fachkunden genügen. Das Design zeichnet sich durch elegante und wesentlich ergonomische Lösungen für eine einfache und funktionale Nutzung aus.

СТРАСТЬ к кондитерскому изделиям
Холодильные столы серии LABOR являются результатом опыта компании GEMM, накопленного в специфической области хранения кондитерских изделий, свежих и замороженных. Инновационная статическая/вытяжная система охлаждения под названием HSS гарантирует идеальную однородность температуры в камере, оптимальный уровень относительной влажности и снижение энергопотребления. Столы LABOR, оснащенные высокоэффективной системой охлаждения в тропическом исполнении, гарантируют идеальную работу даже в особенных сложных условиях эксплуатации, и представляют собой ценное оборудование, способное удовлетворить даже самые высокие профессиональные требования. Конструкция отличается элегантными и простыми эргономическими решениями для практического использования и максимальной функциональности.

GEMM®

Our identifying PLUS

The counters are manufactured using an one-piece structure made entirely in AISI 304 stainless steel, with 50mm thick insulating core made by injecting HCFC free high density polyurethane resins. The cabinet has a moulded and rounded bottom to ensure maximum cleaning and hygiene. The doors have magnetic snap-in gaskets that are easily replaceable. Cooling is ventilated with shielded evaporators placed between the compartments and the condensing unit is removable on rails for easy maintenance. The temperature is controlled by an electronic control rear panel that shows constantly the temperature.

Unsere hochwertige EIGENSCHAFTEN
Die Kühltische bestehen aus einer einteiligen Struktur, komplett aus Chromnickelstahl 1, mit einer 50 mm dicken Isolierung aus FCKW-freien Polyurethan hochdruckgeschäumt. Der geformte und gerundete Boden sorgt für maximale Reinigung und Hygiene. Die Türmagnetsteckdichtungen sind leicht wechselbar. Die Lüftung erfolgt über abgeschirmte Verdampfer, die sich zwischen den Türfächern befinden. Das Kälteaggregat ist zur einfachen Wartung auf Schienen herausziehbar. Elektronische Steuerung und Temperaturanzeige.

Наши ПРЕИМУЩЕСТВА
Столы изготовлены в соответствии с самыми высокими стандартами качества, с монококовой конструкцией, полностью изготовленной из нержавеющей стали AISI 304. Изоляция толщиной 50 мм, получается путем впрыскивания полиуретановых смол высокой плотности, не содержащих HCFC. Дно оборудования пропечатано и закруглено для обеспечения максимальной чистоты и гигиены, двери оснащены блокирующими магнитными уплотнителями, которые можно легко заменить. Испарители защищены и расположены между отсеками, а конденсаторный блок можно снять на направляющих для удобства обслуживания. Проверка температуры происходит постоянно, с помощью электронной панели.



"Gentle" refrigeration with indirect/soft ventilation

"Schonende" Kühlung durch indirekte/sanfte Belüftung

"Мягкое" охлаждение при помощи не прямой вентиляции



Powerful system with high performance compressors

Leistungsstarke Anlage mit Hochleistungskompressoren

Мощная система с высокой производительностью компрессоров



System with R290 gas with high energy efficiency

Kältemittel R290 für hohe Energieeffizienz

Установки с высокой энергоэффективностью, оснащены газовой R290



High humidity level for a better storage of the fresh product

Hohe Luftfeuchte für eine bessere Lagerung von Frischprodukten

Высокий уровень влажности для лучшего сохранения свежих продуктов



Humidity control with electronic probe (LABOR PLUS)

Feuchtigkeitsüberwachung über elektronischen Fühler (LABOR PLUS)

Контроль влажности с помощью электронного датчика (LABOR PLUS)



Evaporators positioned between the compartments with cataphoresis treatment

KTL-beschichtete Verdampfer zwischen den Türfächern

Испарители расположены между отделениями с катафорезной обработкой



GEMM



LABOR

The refrigerated counters and freezers from LABOR series have been designed to accommodate cm 60x40 trays, ideal solution for pastry and bakery laboratories. Built entirely in AISI 304 stainless steel, LABOR tables are equipped with back panel control board, electrical defrosting and device for automatic elimination of condensate water. They are available with incorporated condensing unit or prearranged for remote condensing unit with thermostatic valve fitting, in normal and low temperature versions. Each door is supplied with n. 7 pairs of runners, pitch 75 mm.

Die Kühl- und Tiefkühl-tische der Serie LABOR wurden für die Aufnahme von Backblechen 40x60 cm, im Bäckerei und Konditorei Bereich meistgenutzt, entwickelt. Komplette aus Chrom-nickelstahl gefertigt, sind die Tische mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet. Abtauung und Tauwasserverdunstung automatisch. Kühl- und Tiefkühl-tische, beide mit Eigenkühlung oder für Zentralkühlung erhältlich. Ausgerüstet mit 7 Auflageschienenpaare für Backbleche je Kühl-abteil, Abstand 75mm.

Охлаждающие и рас-стоечные базы серии LABOR, рассчитаны на удержание противни см 40X60 идеально подходят к использованию для кон-дитерских и хлебобулоч-ных изделий. Конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали AISI 304. Базы LABOR имеют цифровой термостат, автоматическое размо-раживание и устройство для автоматического испарения конденсата. Они также доступны со встроенным агрегатом или с обеспечением выносным конденсатором с термостатическим кла-паном, для нормальной температуры и низкой температуры. Каждая дверь поставляется с 7 пар направляющих, шаг 75 мм.

Body
Korpus
Высота Корпуса
H710



GEMM



Success in DETAILS

Careful planning, technological innovation, attention to design and selection of materials are the characteristics that make the LABOR and LABOR PLUS line a leader among equipment for conserving pastries and chocolates.

Entscheidende DETAILS
Sorgfältige Planung, Werkstoffauswahl und Funktionsanalyse kennzeichnen die LABOR- und LABOR PLUS-Line als Premiümlösung zur Aufbewahrung von Backwaren und Schokolade.

Успех в ДЕТАЛЯХ
Тщательное планирование, технологическая инновация, внимание к дизайну и выбору материалов — вот те характеристики, которые делают линейку LABOR и LABOR PLUS лидером среди оборудования для хранения кондитерских и шоколадных изделий.



"HSS" STATIC/ASSISTED REFRIGERATION SYSTEM GUARANTEES:
- perfect uniformity of temperature in the cell
- a good level of relative humidity
- energy savings

"HSS" DAS "STILLBELÜFTETE" KÜHLSYSTEM GEWÄHRLEISTET:
- gleichmäßige Innenraumtemperatur
- hohe Feuchtigkeit
- geringeren Verbrauch

"HSS" СТАТИЧЕСКАЯ/ВСАСЫВАЮЩАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ ГАРАНТИРУЕТ:
- идеальная однородность температуры в камере
- хороший уровень относительной влажности
- сокращение потребления

The stainless steel h 40 mm worktops are reinforced and made with 15/10 sheet metal.
Verstärkte Arbeitsplatten aus Chromnickelstahl 15/10, Höhe von 40 mm.
Столешницы из нержавеющей стали высотой 40 мм, усиленные и изготовленные из листового металла толщиной 15/10.



The structure is completely made in AISI 304 18/10 stainless steel, back and external bottom.
Die Struktur inklusive Rückwand und Bodenunterseite ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt.
Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304, включая заднюю часть и внешнее дно.



Supplied with n. 7 pairs of runners for trays each door.
Im Lieferumfang sind 7 Auflageschienenpaare für Backbleche je Kühlteil enthalten.
У каждого оборудования есть 7 пар направляющих для лотков внутри каждого отделения.



Racks with easily removable runners with 7 positions (65 mm pitch).
7 Einschubpositionen (65 mm Abstand) Rasterleisten mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen.
Стойки с направляющими которые легко перемещаются. Расстояние между лотками 65 мм, и возможные 7 позиции.



Internal probe for constant temperature control.
Innerer Fühler zur ständigen Temperaturüberwachung.
Внутри оборудования находится датчик, с которым постоянно проверять температуру.

REFRIGERATED AND FREEZER COUNTERS

GN 1/1 KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHNITTE
GN 1/1 ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



		Built-in condensing unit Eingebaute Kondensatoreinheit / Встроенный конденсаторный блок								Predisposition for remote condensing unit Vorbereitet für Zentralkühlung / Версия с выносным компрессорным блоком							
Model/Modell/Модель		TAP/10	TAPBT/10	TAP/16	TAPBT/16	TAP/21	TAPBT/21	TAP/27	TAPBT/27	TAPN/07	TAPNBT/07	TAPN/13	TAPNBT/13	TAPN/18	TAPNBT/18	TAPN/24	TAPNBT/24
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	105x80x90		155x80x90		210x80x90		265x80x90		75x80x90		125x80x90		180x80x90		235x80x90	
Capacity Inhalt Вместимость	lt	175		350		525		700		175		350		525		700	
Trays capacity Blech-Kapazität Вместимость лотков	nr	7 40x60		14 40x60		21 40x60		28 40x60		7 40x60		14 40x60		21 40x60		28 40x60	
Doors Türen Двери	nr	1		2		3		4		1		2		3		4	
Standard fitting (pair of runners) Ausstattung (Schielen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	7		14		21		28		7		14		21		28	
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность	W	312*	500*	335*	520*	335*	1075*	665*	1115*	260		260		350	260	685	300+300
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения*	W	405	485**	405	485**	405	920**	725	920**	340	770	340	770	380	770	760	1580
Temperature Temperatur Температура	°C	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20	0/+8	-15/-20
Gas Kältemittel Хладагент		R290		R290		R290		R290		R134a	R452A	R134a	R452A	R134a	R452A	R134a	R452A
Input voltage Versorgungsspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz	
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5		5		5		5		5		5		5		5	

Variants/Ausführung/Варианты

Worktop with backsplash (A) - Without worktop (S)
Arbeitsplatte mit Aufkantung (A) - ohne Arbeitsplatte (S)
Столешница с задним бортом (A) - Без столешницы (S)

Note/Anm./Отметка

In the version for remote condensing unit, the power is calculated during the defrosting phase.
Leistungsaufnahme für die zentralgekühlte Ausführung bei der Abtaugung.
В версии с выносным компрессорным блоком, мощность рассчитывается во время фазы разморозки.

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

* * ASHRAE [Evap. -23,3°C cond. +54,4°C] / ASHRAE [Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C] / ASHRAE (испаритель -23,3°C конденсатор +54,4°C)



Back panel control board
Wasserdichte Steuerung
Задняя панель управления



Tropicalized system
Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система



Radial bottom
Abgerundeter Boden (hinten)
Закругленная нижняя часть

On request
Optional
По запросу



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



CRP/2
Refrigerated drawer set
with 2 1/2 drawers
Kühlschubladensatz
Schubladen 1/2 + 1/2
Набор холодильных
ящиков из 2 ящиков 1/2

LABOR PLUS

Chocolate and pralines are delicate foods that necessitate a perfect microclimate where temperature and humidity are controlled by using specific equipment suitable for conservation and storage. The refrigerated counters LABOR PLUS are the best that a professional could ask for. Made by respecting the highest possible quality standard, they maintain the construction features of LABOR series. Besides these features, there is a kit equipped with an electronic probe that allows the humidity inside the tables to be controlled with utmost precision. The counters are fitted with electronic control panel that permits the constant visualization of temperature and humidity.

Da Schokolade und Pralinen sehr empfindliche Lebensmittel sind, benötigen Sie ein besonderes Mikroklima, wo Temperatur und Feuchtigkeit ständig mit geeigneten Geräten gesteuert und überwacht werden sollen. Die Kühltische der Serie LABOR PLUS sind genau was sich der Profi-Konditor wünscht: nach den höchsten Qualitätsstandards hergestellt, verfügen sie über gleiche Baueigenschaften der Serie LABOR und zur Messgenauigkeit ist im Kühlraum ein Feuchtigkeitssensorkontrollset mit einem elektronischen Luftfeuchtigkeitssensor eingebaut. Zu einer optimalen Lagerung sind die Kühltische mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet um eine ständige Anzeige von Betriebstemperatur und Luftfeuchtigkeit zu sichern.

Шоколад и пралине – это нежные продукты, требующие идеального микроклимата, где температура и влажность контролируются с помощью аппаратуры, применяющейся в области хранения продуктов питания. Холодильные столы серии LABOR PLUS – это лучшее, что может пожелать профессионал. Изготовленные с применением самых высоких стандартов качества, они сохраняют конструктивные характеристики серии LABOR, к которым добавлен комплект для контроля влажности в камере, оснащенный электронным датчиком для максимально точного измерения относительной влажности.

Body
Korpus
Высота Корпуса
H710



GEMM



LABOR PLUS

THE RANGE

DIE MODELLE

ДИАПАЗОН

THE PERFECT COLD FOR PASTRY LABORATORIES

DIE IDEALE KÄLTE FÜR KONDTOREIEN
ИДЕАЛЬНЫЙ ХОЛОД ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Model/Modell/Модель		TAPC/16	TAPC/21	TAPC/27
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	155x80x90	210x80x90	265x80x90
Capacity Inhalt Вместимость	lt	350	525	700
Trays capacity Blech-Kapazität Вместимость лотков	nr	14 40x60	21 40x60	28 40x60
Doors Türen Двери	nr	2	3	4
Standard fitting (pair of runners) Ausstattung (Schienen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	14	21	28
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность *	W	400	400	400+400
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения*	W	380	380	650
Temperature Temperatur Температура	°C	+4/+18	+4/+18	+4/+18
Humidity control Feuchtebereich Контроль влажности	rH%	45 - 65	45 - 65	45 - 65
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290	R290
Input voltage Versorgungsspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5

Variants/Ausführung/Варианты	Worktop with backslash (A) - Without worktop (S) Arbeitsplatte mit Aufkantung (A) - ohne Arbeitsplatte (S) Столешница с задним бортом (A) - Без столешницы (S)
------------------------------	--

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

The power is calculated during the heating phase.

Leistungsaufnahme beim Aufheizen.

Мощность рассчитывается на этапе нагрева.



Perfect internal climate, which combines refrigeration and humidity, to guarantee brilliance and lucidity to the pralines.
Perfektes Lagerklima, wo Kühlung und Luftfeuchtigkeit kombiniert sind, um Glanz und Klarheit der Pralinen zu sichern.
Идеальный внутренний климат, который сочетает в себе охлаждение и влажность, и гарантирует яркость и прозрачность пралине.



Electronic control board for the management and constant display of both the operating temperature and the relative humidity, to guarantee an always optimal conservation of the product.
Elektronische Steuerung und digitale Anzeige zur Prüfung sowohl der Betriebstemperatur als auch der relativen Luftfeuchtigkeit, um eine optimale Aufbewahrung des Produkts zu gewährleisten.
Столы оснащены электронной панелью управления, которая обеспечивает постоянное управление и отображение как рабочей температуры, так и относительной влажности, всегда гарантируя оптимальное сохранение продукта.



Internal room humidity control kit with electronic probe for detecting relative humidity.
Feuchtigkeitskontrollset mit elektronischem Luftfeuchtefühler zur Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit.
Набор для проверки влажности внутри шкафа через электронный датчик для измерения относительной влажности.



Digital electronic board
with touch screen
Digitalanzeige mit Touchscreen
Цифровая электронная панель с сенсорным экраном



Tropicalized system
Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система



Radial bottom
Abgerundeter Boden (hinten)
Закругленная нижняя часть



Humidity control
with electronic probe
Feuchtigkeitsüberwachung über elektronischen Fühler
Контроль влажности с помощью электронного датчика

On request
Optional
По запросу



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



Алматы (7273)495-231
 Ангарт (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
 Саратов (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