

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
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

Вертикальные холодильные шкафы

EN REFRIGERATED CABINETS

PASTRY AND GELATO

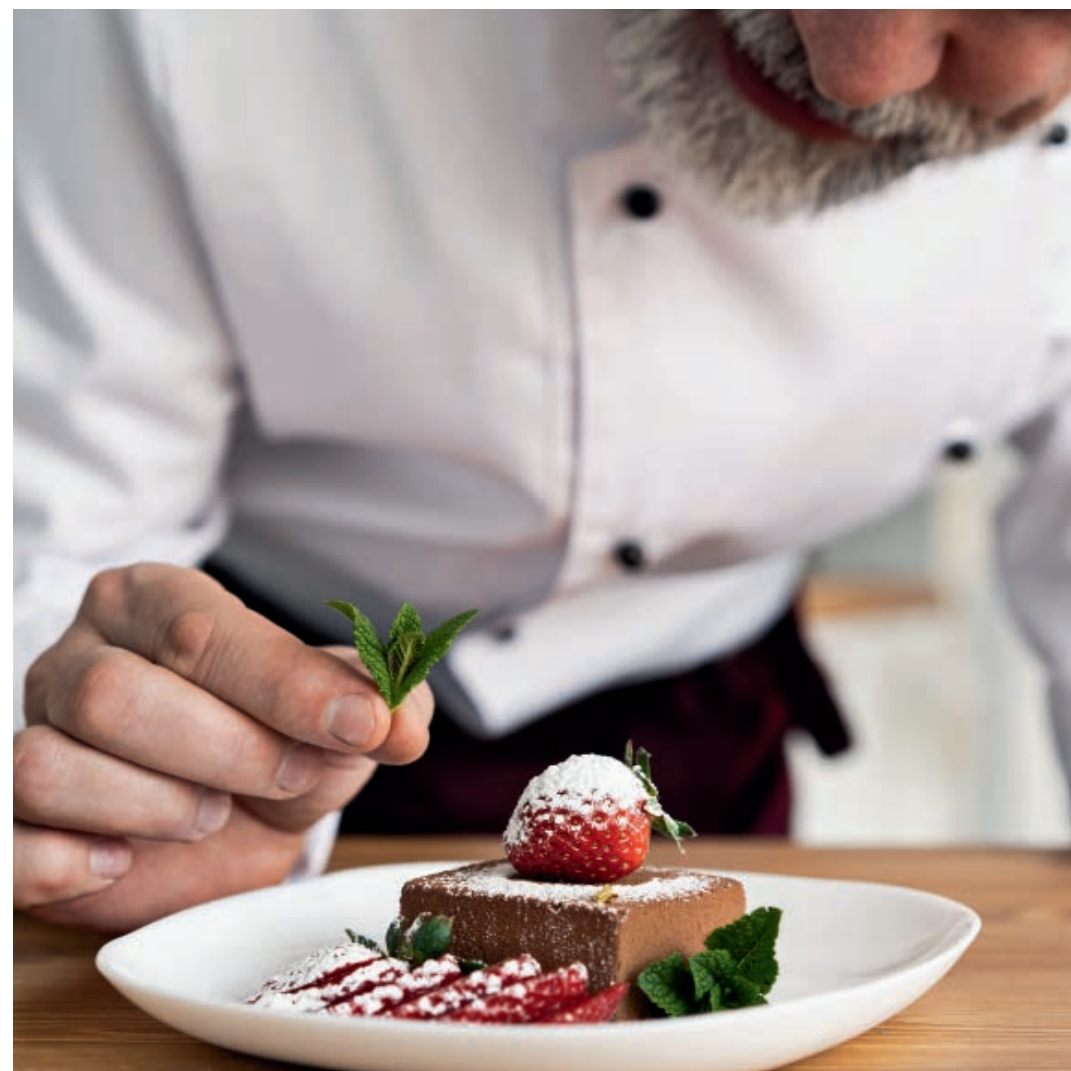
PRALINENKÜHLSCHRÄNKE UND
SPEISEEIS-LAGERSCHRÄNKE

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ
КОНДИТЕРСКИХ И МОРОЖЕНОГО

delice
delice plus

GEWM

The "sweet" COLD



DELICE and DELICE PLUS are extremely reliable refrigerated and storage cabinets, designed especially to be used in pastry, chocolate and gelato laboratories. They were created to offer the best support to professionals: optimal storage of fresh and delicate pastries, maintaining intact the precious creations of master chocolatiers and guaranteeing the storage of soft and creamy gelato, like it was just made. The tropical-rated refrigeration systems assure high performance also in difficult environmental conditions. The indirect ventilation, uniform distribution of the air and the high level of relative humidity allow fresh pastries to be perfectly preserved, without compromising their aesthetics and hydration.

Die "süße" KÄLTE

DELICE und DELICE PLUS sind besonders zuverlässige Gewerbe-Kühlschränke für Konditoreien, Chocolaterien und Eisdiele. Sie wurden entwickelt, um Profis die beste Unterstützung zu bieten: optimale Lagerung von frischen und zarten Konfiseriewaren, von hochwertigen Erzeugnissen der Meister-Chocolatiers und von weichem, cremigen, frisch zubereitetem Eis. Die tropenfeste Kühltechnik sichert eine hohe Leistung auch unter schwierigen Umgebungsbedingungen. Die indirekte Belüftung, die gleichmäßige Luftverteilung und die hohe Luftfeuchte gewährleisten eine perfekte Lagerung von frischen Backwaren, ohne die Ästhetik oder den Wassergehalt zu beeinträchtigen.

"Сладкий" ХОЛОД

Холодильные шкафы DELICE и DELICE PLUS чрезвычайно надежны и созданы специально для хранения кондитерских изделий, шоколада и мороженого. Они были разработаны в помощь профессионалам: оптимальные условия для сохранения мягких и свежих пирожных, шоколадных изделий в первозданном виде и сливочного мороженого таким нежным, как будто его только что приготовили. Системы охлаждения имеют тропический климатический класс работы и обеспечивают высокую производительность даже в сложных условиях окружающей среды. Непрямая вентиляция, равномерное распределение воздуха и высокий уровень относительной влажности позволяют свежую выпечку прекрасно сохраниться, без ущерба для ее эстетики и увлажнения.

Our identifying PLUS

The DELICE and DELICE PLUS cabinets are the expression of the most modern refrigeration technologies, that makes this equipment indispensable for any professional pastry and gelato laboratory. The electronic control panel enables constant monitoring of the temperature and humidity level inside the cabinet (DELICE PLUS), in this way guarantees a perfect storage of any pastry product. Also the indirect ventilation ("gentle" or "soft" airflow) ensures that storage does not compromise the characteristics of the product in any way, not even after few days. It guarantees the hydration and preserves the original quality of the product.

Unsere hochwertige EIGENSCHAFTEN

Die DELICE und DELICE PLUS Gewerbe-Kühlschränke stellen die modernste Kältetechnologie dar. Dies ist unerlässlich für alle Konditoreien und Eishersteller. Die elektronische Steuerung ermöglicht die ständige Überwachung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Kühlraum (DELICE PLUS) für eine perfekte Lagerung aller Backwaren. Die indirekte Belüftung ("leichter" Luftstrom) gewährleistet, dass die Produkteigenschaften auch nach einigen Tagen (nach der Herstellung/Fertigung) unverändert bleiben und sichern somit eine perfekte Aufbewahrung auch von wasserhaltigen Backwaren.

Наши ПРЕИМУЩЕСТВА

Шкафы DELICE и DELICE PLUS являются выражением самых современных технологий охлаждения, которые делают это оборудование незаменимым для любых профессиональных кондитерских и лабораторий мороженого. Электронная панель управления обеспечивает постоянный контроль температуры и уровня влажности внутри шкафа (DELICE PLUS), создавая таким образом идеальные условия для хранения любых кондитерских изделий. Непрямая вентиляция («мягкая» или «тихая» вентиляция) гарантирует сохранение характеристик продуктов даже через несколько дней, обеспечивая естественную гидратацию и сохраняя его первоначальное качество.



"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 fresh products

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)



Effective air circulation with constant temperature also for intense and prolonged use

Effektive Luftzirkulation mit gleichbleibender Temperatur auch bei intensiver und längerer Nutzung

Действительное движение воздуха с постоянной температурой при интенсивном продолжительном использовании



DELICE

The DELICE cabinets can accommodate trays measuring 60x40 cm or 60x80 cm; they are equipped with n. 20 pairs of runners for trays support in the pastry models, while the gelato version is standard supplied with n. 5 shelves for positioning the gelato containers. Made entirely in stainless steel by respecting the highest possible quality standards, they feature 75 mm thick insulation produced by injecting HCFC-free polyurethane resins, with utmost respect for the environment. They have a radial bottom that enables optimum hygiene and easy cleaning, and a slot-in easy replaceable magnetic seal. The temperature is controlled by intuitive electronic panel, easy to program, that allows the maximum precision of any working cycle.

Die DELICE Kühltürschränke sind für Backblechmaße 60x40 cm bzw. 60x80 cm geeignet. Die Pralinenkühltürschränke sind mit 20 Auflage-schienen für Backblechen ausgestattet und als Eiskühlschränke mit 5 Tragerosten für Eischalen versehen. Kom-plett aus CNS (1.4301 / AISI 304) gefertigt, ent-sprechen sie den höchst-ten Qualitätsstandards: 75 mm Isolierung aus umweltfreundlichen und hochdruckgeschäumte FCKW-freien Polyure-thanharzen, hygiene-und reinigungsfreund-licher abgerundete Boden, leicht wechsel-bare Türmagnetsteck-dichtungen. Die Tempe-raturkontrolle wird über ein leicht ablesbares und programmierbares elektronisches Bedien-feld gesteuert, so dass jeder Arbeitszyklus mit höchster Präzision erfol-gen kann.

Шкафы DELICE могут вместить в себя лотки раз-мером 60x40 или 60x80 см. Версия для кондитер-ских изделий оснащена 20 парами направляющих для лотков, в то время, как версия для морожен-ного, имеет 5 полок для размещения емкостей. Сделанные полностью из нержавеющей стали с соблюдением самых высоких стандартов качества, они имеют слой изоляции толщиной 70 мм, который создается путем введения бесфре-оновой полиуретановой смолы, с соблюдением всех правил безопасности для окружающей среды. Нижняя часть шкафа имеет закругленные края, которые облача-ют чистку. Магнитный уплотнитель может быть легко заменен. Темпе-ратура контролируется с помощью удобной для чтения и программирова-ния электронной панели, которая обеспечивает максимальную точность любого рабочего цикла.



Success in DETAILS

Careful planning, technological innovation, attention to design and selection of materials, are the characteristics that make the DELICE range a leader among the equipment for the conservation of ice cream and pastry products.

Entscheidende DETAILS
Sorgfältige Planung, technologische Innovation, Wert auf Design und Werkstoffauswahl kennzeichnen die DELICE Line als Premiumlösung zur Aufbewahrung von Eis und Süßwaren.

Успех в ДЕТАЛЯХ
Тщательное планирование, технологическая инновация, внимание к дизайну и выбору материалов — вот те характеристики, которые делают DELICE ведущей серией в секторе оборудования для сохранения мороженого и кондитерских изделий.

The powerful and high-performance refrigeration system allows rapid recovery of the internal temperature after the door opening, guaranteeing the perfect conservation at all times.

Die leistungsstarken Kühleysteme ermöglichen eine schnelle Temperaturrückgewinnung im Kühlraum nach jeder Türöffnung und sichern somit eine perfekte Aufbewahrung.

Серия имеет цифровой сенсорный экран чтобы постоянно проверять и управлять температурой и относительную влажность, для обеспечения отличного сохранения продуктов.

Constant temperature monitoring with easy to read and program digital control board.
Ständige Temperaturüberwachung mit leicht ablesbarer und programmierbarer digitaler Steuerung.
Постоянный контроль температуры с легко читаемой и программируемой цифровой панелью управления.



There are 3 models of ice cream cabinets available with specific features for ice cream storage like temperature down to -25°C and total internal capacity of n. 54 ice cream containers of 5 l for each model.
Eiskühlschränke erhältlich in 3 Versionen, alle für die Lagerung von Eiscreme geeignet: Temperatur bis zu -25 °C und ein maximales Fassungsvermögen von 54 Stück Eisschalen (5 lt. je).
Доступны 3 модели предназначенные с характеристиками, идеальными для сохранении мороженого так, как температура до -25°C градусов и внутренняя вместимость 54 контейнеров по 5 литров каждого.

Large evaporators with cataphoresis treatment and electronic fans with automatic stop when the door is opened.
Große KTL-beschichtete Verdampfer und elektronische Lüfter, automatische Abschaltung bei Türöffnung.
Большие испарители отработаны катафорезом и электронные вентиляторы с автоматической блокировкой когда двери открываются.



Custom colour finishes are available on request.
Individuelle Farbgestaltung auf Anfrage.
Цвета отделки можно изменить по запросу.



Internal probe for constant temperature control.
Innerer Fühler zur ständigen Temperaturüberwachung.
Внутри оборудования находится датчик, который постоянно проверяет температуру.

THE COLD FOR PASTRY LABORATORIES

DIE KÄLTEANLAGE FÜR KONдитOREIEN
ХОЛОД ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ЛАБОРАТОРИЙ

DELICE
THE RANGE
DIE MODELLE
ДИАПАЗОН



		Normal Temperature / Kühlung / Нормальная температура			Low Temperature / Tiefkühlung / Низкая температура		
Model/Modell/Модель		ARP/20	ARP/40	ARP/41	ARP/20B	ARP/40B	ARP/41B
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	79x69x214	79x108x214	79x108x214	79x69x214	79x108x214	79x108x214
Capacity Inhalt Вместимость	lt	500	900	900	500	900	900
Trays capacity Blech-Kapazität Вместимость лотков *	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)
Standard fitting (pair of runners) Ausstattung (Schielen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	20	20	20	20	20	20
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая **	W	500	715	715	795	1200	1200
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения **	W	605	1005	1005	650***	920***	920***
Temperature Temperatur Температура	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-22/-10	-22/-10	-22/-10
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290	R290	R290	R290	R290
Input voltage Versorgungsspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5	5	5	5

* Racks with trays pitch 16,5 mm - 74 positions / Abstand Rasterleiste 16,5 mm - 74 Positionen / Расстояние между лотками 16,5 мм, 74 позиции

* * 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)

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

 **Tropicalized system**
Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система

 **Radial bottom**
Bodenwanne mit Radius
Закругленная нижняя часть

 **Thermostatic valve system (ARP/40B-41B)**
Anlage mit Thermostatventil (ARP/40B-41B)
Термостатический клапан системы (для моделей ARP/40B-41B)

 **"Gentle" refrigeration " with indirect/soft ventilation**
"Schonende" Kühlung durch indirekte/sanfte Belüftung
"Мягкое" охлаждение при помощи мягкой вентиляции

 **Energy save**
Energiesparend
Энергосбережение

- On request**
Optional
По запросу

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

 **Predisposition for remote condensing unit**
Vorbereitet für Zentralkühlung
Версия с выносным компрессорным блоком

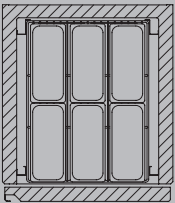
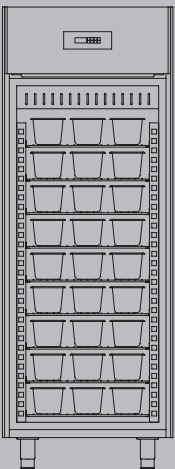
 **Glass door with led illumination**
Glastür mit Lichtelement (LED Beleuchtung)
Стеклопанельная дверь с светодиодной подсветкой

THE COLD FOR GELATO LABORATORIES

DIE KÄLTE FÜR EISLABORE
ХОЛОД ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙ МОРОЖЕНОГО



Model/Modell/Модель		ARG/30	ARG/40	ARG/41
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	78x90x211	79x108x214	79x108x214
Capacity Inhalt Вместимость	lt	750	900	900
Standard fittings (Shelves) Ausstattung (Roste) Стандартная комплектация (Решетки)	nr	5 56x74	5 60x80	5 60x80
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая**	W	880	1200	1200
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения**	W	955	920	920
Temperature Temperatur Температура	°C	-22 /-10	-25/-10	-25/-10
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



Note/Anm./Отметка

Capacity: n. 54 containers of 5 lt each (cm 36x16x12h)
Inhalt: Nr. 54 5 lt Behälter (cm 36x16x12h)
Вместимость: 54 контейнера по 5 литров (размеры контейнера 36x16x12 см)

* 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)

**Digital electronic board with touch screen (ARG/40-41)**
Digitalanzeige mit Touchscreen (ARG/40-41)
Цифровая электронная панель с сенсорным экраном (ARG/40-41)

**Tropicalized system**
Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система

**Radial bottom**
Bodenwanne mit Radius
Закругленная нижняя часть

**Thermostatic valve system (ARG/40-41)**
Anlage mit Thermostatventil (ARG/40-41)
Термостатический клапан системы (для моделей ARG/40-41)

**Gelato hardening cycle**
Dauerzyklus
Цикл затверждения мороженого

**Energy save**
Energiesparend
Энергосбережение

On request
Optional
По запросу

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

**Predisposition for remote condensing unit**
Vorbereitet für Zentralkühlung
Версия с выносным компрессорным блоком

DELICE PLUS

The DELICE PLUS range consists on a line of humidity controlled cabinets designed to store chocolate and fresh pastry products in perfect conditions. These cabinets are made by respecting the quality standards of the DELICE range and it can accommodate 60x40 or 60x80 cm trays. The humidity probe, controlled by an electronic control panel, allows the humidity inside the cabinet to be controlled with utmost precision. The DELICE PLUS cabinets are available in two versions: low humidity level (45 - 65%) for the storage of chocolate and high humidity level (65 - 95%) for the conservation of fresh pastry products. The range has been enriched with a display cabinet that features a double glazed door with toughened glass and an aluminium frame, and the interior is in polished stainless steel and LED lighting.

Die DELICE PLUS Line ist eine Linie von feuchtigkeitskontrollierten Schränken konzipiert für die perfekte Aufbewahrung von Schokolade und frischen Süßwaren. Diese Kühlschränke sind gemäß den Qualitätsstandards der DELICE Line gefertigt und sind für Backblechmaße 40x60 cm bzw. 60x80 cm geeignet. Der über ein elektronisches Bedienfeld gesteuerte Sensor ermöglicht eine präzise Luftfeuchtigkeitskontrolle im Kühlraum. Die DELICE PLUS Kühlschränke sind in zwei Versionen erhältlich: für die Lagerung von Schokolade die Version mit der niedrigen Luftfeuchtigkeit (45 - 65%) und für die frischen Konditoreiwaren die Version mit der hohen Feuchtigkeit (65 - 95%). Das Sortiment wurde mit einer Ausstellungsversion erweitert, die über eine doppelt verglaste Tür mit gehärtetem Glas und Aluminiumrahmen sowie einem Innenraum aus poliertem Edelstahl und LED-Beleuchtung verfügt.

Серия DELICE PLUS состоит из линии холодильных шкафов, оснащенных регулируемым уровнем влажности, предназначенных для хранения шоколада и свежих кондитерских изделий в идеальных условиях. Эти шкафы сделаны по стандартам качества серии DELICE и подходят для лотков размером 40x60 или 60x80 см. Датчик влажности, контролируемый электронной панелью управления, позволяет отслеживать влажность внутри прибора с предельной точностью. Шкафы DELICE PLUS выпускаются в двух вариантах: с низким уровнем влажности (45 - 65%) для хранения шоколада и высоким уровнем влажности (60 - 90%) для свежих кондитерских изделий. Ассортимент пополнился версией с витриной, имеющей двойную застекленную дверь с закаленным стеклом и алюминиевыми рамами, с внутренней отделкой из полированной нержавеющей стали и светодиодную подсветку.



GEMM®

Success in DETAILS

The DELICE PLUS range was created to ensure the conservation of specific products that require special conditions for their maintenance. The combination of gentle ventilation and controlled dehumidification ensures maximum reliability.

Entscheidende DETAILS

Die DELICE PLUS-Line wurde entwickelt, um die Konservierung bestimmter Produkte, für deren Aufbewahrung besondere Bedingungen erforderlich sind, zu gewährleisten. Die Kombination zwischen milder Belüftung und gesteuerter Lufttrocknung garantiert die höchste Zuverlässigkeit.

Успех в ДЕТАЛЯХ

Серия DELICE PLUS возникает чтобы обеспечивать хранение специальных продуктов, которым нужны особые условия для их сохранения. Соединение мягкая вентиляция и снижение влажность позволяют максимальную надежность.

The excellent results are owed to the large evaporators with catalytic treatment, to the powerful system with high performance compressor, to the perforated back that uniform the emission of cold air into the chamber and to the heaters positioned on the back, that maintain the right humidity level.

Die hervorragende Leistungen sind auf die großen KTL-beschichteten Verdampfer, auf das starke Kühlsystem mit Hochleistungskompressor, auf die gelochte Innenrückwand zur gleichmäßigen Luftführung im Kühlraum und auf die auf der Rückseite eingebauten Heizelemente zum richtigen Feuchtigkeitsniveau ausgleich zurückzuführen.

Отличных результатов достигаются большим испарителем с катафорезной обработкой, отличной системе с высокопроизводительным компрессором, перфорированной задней стенке для равномерного выпуска холодного воздуха в камеру и датчику для поддержания надлежащего уровня влажности.

Electronic control board for the management and the constant display of the operating temperature and relative humidity, to guarantee always an optimal conservation of the product.
Elektronische Platine zur Steuerung und ständiger Anzeige von Betriebstemperatur und Luftfeuchtigkeit, um eine optimale Konservierung der Waren zu gewährleisten.
Постоянная проверка температуры и влажности посредством сенсорного экрана, которого легко используется и программируется.

Humidity control kit inside the room with electronic probe for detecting relative humidity with maximum precision.
Feuchtigkeitskontrollsatz mit elektronischem Luftfeuchtefühler zur Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit mit höchster Präzision.
Набор для проверки влажности внутри шкафа через электронный датчик для точные измерение относительной влажности



"Gentle" refrigeration: Perforated back for indirect airflow.
"Schonende" Kälte: Indirekter Kaltluftstrom dank der gelochten Innenrückwand.
"Мягкой" холод: задняя часть с отверстиями для однородного движения воздуха.



Led lights in the glass door version.
Inkl. LED-Leuchten in der Version mit Glastür.
Светодиодное освещение в версии с стеклянной дверей.



Racks with easily removable runners with 74 positions (16,5 mm pitch).
74 Einschubpositionen (16,5 mm Abstand) Rasterleiste mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen.
Стойки с направляющими которые легко перемещаются. Расстояние между лотками 16,5 мм и 74 возможные позиции.



Doors equipped with easy-to-replace interlocking magnetic gaskets.
Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen.
Двери имеют магнитные шпунтовые уплотнители, которые легко заменяются.

RELIABILITY AND CONTROL: THE “PLUS” FOR CHOCOLATE AND PASTRY

ZUVERLÄSSIGKEIT UND STEUERBARKEIT: DIE VORTEILE FÜR SCHOCKOLADE UND BACKWAREN
НАДЕЖНОСТЬ И КОНТРОЛЬ: «PLUS» ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



		🍫 Chocolate / Schokolade / Шоколад					💧 High humidity / Hohe Feuchtigkeit / Высокая влажность		
Model/Modell/Модель		ADP/20C	ADPV/20C	ADP/40C	ADP/41C	ADPV/40C	ADP/20H	ADP/40H	ADP/41H
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	79x69x214	79x69x214	79x108x214	79x108x214	79x108x214	79x69x214	79x108x214	79x108x214
Capacity Inhalt Вместимость	lt	500	500	900	900	900	500	900	900
Trays capacity Blech-Kapazität Вместимость лотков *	nr	20 40x60	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)
Standard fitting (pair of runners) Ausstattung (Schiene)n Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	20	20	20	20	20	20	20	20
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая **	W	1235	1250	1870	1870	1870	1235	1870	1870
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения **	W	605	605	1005	1005	1005	605	1005	1005
Temperature Temperatur Температура	°C	+4/+18	+4/+18	+4/+18	+4/+18	+4/+18	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Humidity control Feuchtebereich Контроль влажности	rH%	45 - 65	45 - 65	45 - 65	45 - 65	45 - 65	60 - 90	60 - 90	60 - 90
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
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	4	5	5	4	5	5	5

* Rack with trays pitch 16,5 mm - 74 positions / Abstand Rasterleiste 16,5 mm - 74 Positionen / Расстояние между лотками 16,5 мм, 74 позиции

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



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



Tropicalized system
Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система



Radial bottom
Bodenwanne mit Radius
Закругленная нижняя часть



“Gentle” refrigeration ”
with indirect/soft ventilation
“Schonende” Kühlung durch indirekte/sanfte Belüftung
“Мягкое” охлаждение при помощи мягкой вентиляции



Energy save
Energiesparend
Энергосбережение

On request

Optional
По запросу



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



Predisposition for remote
condensing unit
Vorbereitet für Zentralkühlung
Версия с выносным компрессорным блоком



Glass door
with led illumination
Glastür mit Lichtelement (LED Beleuchtung)
Стеклопанельная дверь с светодиодной подсветкой



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