

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

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

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

Тверь (4822)63-31-35
Тольяти (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

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

Прилавки холодильные для пиццы

PIZZA COUNTERS

PIZZATISCHE

ПРИЛАВКИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

universal
display
new smart

PROFESSIONALS of the pizzeria



From its very beginning, GEMM has been specialized in the production of pizza preparation counters. During the time, the acquired know-how has allowed it to develop cutting-edge solutions, by paying always a particular attention to the pizzaiolo's needs. Therefore, the GEMM pizzeria counters are projected to satisfy all the market needs and they are equipped with condensing units specially dimensioned for guaranteeing the perfect conservation of the pizza balls. Moreover, the flexibility of the modular elements allows to create counters as per customer's request, with uncountable realisation solutions.

Spezialisten für die Pizzeria
Von Beginn an hat sich GEMM auf die Produktion von Theken für die Zubereitung von Pizzen spezialisiert. Mit der Zeit hat das erworbene Know-How dem Unternehmen ermöglicht, fortschrittliche Lösungen zu entwickeln, bei denen die Arbeit des Pizzabäckers im Vordergrund steht. Die Pizzatheken GEMM sind entworfen worden, um alle Anforderungen des Marktes zu erfüllen, und sind mit Kühlsystemen ausgerüstet, die eine perfekte Konservierung der Pizzateigkugeln gewährleisten. Die Modularität der zusammenstellbaren Elemente erlaubt außerdem, Theken nach den Wünschen der Kunden und in unzähligen Lösungen zu realisieren.

Специалисты по оборудованию для пиццерии
С самого начала своей деятельности компания GEMM специализируется на производстве столов для приготовления пиццы. Со временем приобретенный опыт позволил компании разработать передовые решения, при этом обратив особое внимание на работу пиццайоло. Поэтому столы для пиццерии GEMM разработаны так, чтобы удовлетворить всем требованиям рынка и оборудованы холодильными установками, предназначенными для обеспечения идеального сохранения скатанного в шар теста. Кроме того, модульность сборных элементов позволяет реализовывать столы по желанию заказчика, предлагая бесчисленные компоновочные решения.



UNIVERSAL

The UNIVERSAL pizza modular counters were designed to meet the needs of the pizza maker, with unsurpassed efficiency and quality. The construction is entirely in stainless steel, with a bottom cell with rounded corners that allows easy cleaning and maximum hygiene. The refrigerated base units are suitable for the inclusion of 60x40 cm trays and shelves and are equipped with "HSS" static/assisted refrigeration system, a patented system that ensures perfect uniformity of temperature in the cell, a good level of relative humidity in addition to energy savings. The doors have interlocking magnetic seals that are easily replaceable. The worktops are made of Sardinian granite, with a depth of 82 cm and are equipped with rear risers from 16 cm height to support the refrigerated ingredient holder display case. The neutral drawer units are standard equipped with plastic pizza containers. Equipped with two pairs of runners and a 60x40 cm shelf per door.

Die Auswahl der anbaufähigen Pizzatheken UNIVERSAL wurde konzipiert, um jegliche Anforderung des Pizzabäckers mit unvergleichbarer Leistungsfähigkeit und Qualität zu erfüllen. Die Struktur ist vollständig aus Edelstahl, mit Zellenboden mit abgerundeten Ecken, die eine leichte Reinigung und maximale Hygiene erlauben. Die gekühlten Unterbauten sind für Schubladen und Roste von 60x40 cm geeignet. Sie besitzen ein statisches Absaug-Kühlsystem «HSS», ein patentiertes System, das eine gleichmäßige Zellentemperatur, eine ideale Feuchtigkeit und geringere Verbrauchskosten garantiert. Die Arbeitsplatten sind aus sardischem Granit, mit einer Tiefe von 82 cm und hinteren Aufkantung von 16 cm H zur Stützung der Kühlvitrine für die Zutaten hergestellt. Die neutralen Schubladenelemente sind mit serienmäßigen Plastikpizzaschubladen ausgestattet. Dazu: 2 Paar Führungsschienen und 1 Rost 60x40 für die Tür.

Новая линия составных прилавков UNIVERSAL разработаны для эффективного и качественного удовлетворения всех потребностей мастеров пиццы. Конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали, днище камеры с закругленными углами, что обеспечивает легкую очистку и максимум гигиены. Холодильные основания подходят для размещения емкостей и решеток 60x40 см, оборудованы статичной/вытяжной системой охлаждения "HSS". Система запатентована и обеспечивает идеальную равномерность температуры в камере, хороший уровень относительной влажности и снижение потребления. Рабочие поверхности выполнены из сардинского гранита, глубина 82 см, задний бортик 16 см высоты для поддержки охлажденной витрины ингредиентов. Нейтральные ящики серийно оборудованы пластмассовыми ящиками для пиццы. Комплектация предусматривает две пары направляющих и одну решетку для двери.



 GEMM®



BEST PIZZA COUNTERS IN QUALITY AND SAVINGS

DIE BESTEN PIZZATHEKEN IN QUALITÄT UND ERSPARNIS
ОПТИМАЛЬНЫЕ ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ В КАЧЕСТВЕ И ПОТРЕБЛЕНИЯ

UNIVERSAL
THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН

MODULAR COUNTERS - BUILT IN CONDENSING UNIT
PIZZATISCHE MIT ANBAUELEMENTEN - MIT KÜHLAGGREGAT
СБОРНЫЕ СТОЛЫ - ВСТРОЕННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ



Model/Modell/Модель	PC/150C	PC/150	PC/160	PC/200C	PC/202	PC/215C
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm150x82x150	150x82x150	160x82x150	200x82x150	202x82x150	215x82x150
Doors Capacity Kapazität Türen Вместимость Двери	lt180	360	360	360	540	360
Standard fitting (60x40 Shelves) Ausstattung (Ablagerost 60x40) Стандартная комплектация (Полки 60x40)	nr1	2	2	2	3	2
Standard fitting (Pizza containers) Ausstattung (Pizza-Behälter) Стандартная комплектация (Ящики 60X40)	nr7	-	3	7	-	10
Containers capacity of refr. display cabinet Kapazität der Kühlvitrine(GN-Behälter) Кол-во гастроемкостей холодильной витрины	nr6 GN 1/3	6 GN 1/3	7 GN 1/3	9 GN 1/3	9 GN 1/3	10 GN 1/3
Max absorbed power* Nennaufnahme* Максимальная потребляемая мощность*	W224 +165	224 +165	224 +165	224 +165	224 +165	224 +165
Refrigerated power** Kühlunsmacht** Мощность охлаждения**	W314*+132	314*+132	314*+132	314*+132	314*+132	314*+132
Chamber internal temperature Innere Zelltemperatur Внутр. Температура (камера)	°C+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Refr. display cabinet internal temperature Innere Temperatur der Kühlvitrine Внутр. Температура (витрина)	°C+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Gas Газ	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Input voltage Nennspannung Входное напряжение	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz

Note/Hinweis/Nota GN containers not included - GN Behälter sind nicht enthalten - Гастроемкости Исключены

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Исп.-10 ° C Конд. + 45 ° C
* * ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / стандарт ASHRAE (Исп.-23,3°C Конд. +54,4°C)

Accessories on request / Zubehör auf Anfrage / Аксессуары под заказ



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



Static/assisted refrigeration system guarantees:
- perfect uniformity of temperature in the cell
- a good level of relative humidity
- energy savings

Das statische Absaug- Kühlsystem garantiert:
- eine perfekt gleichmäßige Zellentemperatur
- ideale Feuchtigkeit
- geringeren Verbrauch
Статичная/Вытяжная система охлаждения гарантирует:
- идеальную равномерность температуры в камере
- хорошего уровня относительной влажности
- снижение потребления

BEST PIZZA COUNTERS IN QUALITY AND SAVINGS

DIE BESTEN PIZZATHEKEN IN QUALITÄT UND ERSPARNIS
ОПТИМАЛЬНЫЕ ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ В КАЧЕСТВЕ И ПОТРЕБЛЕНИЯ

UNIVERSAL
THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН

MODULAR COUNTERS - BUILT IN CONDENSING UNIT
PIZZATISCHE MIT ANBAUELEMENTEN - MIT KÜHLAGGREGAT
СБОРНЫЕ СТОЛЫ - ВСТРОЕННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ



MODULAR COUNTERS - PREARRANGED CONDENSING UNIT
PIZZATISCHE MIT ANBAUELEMENTEN - OHNE KÜHLAGGREGAT
СБОРНЫЕ СТОЛЫ - ПРЕДРАСПОЛОЖЕНЫ К ДИСТАНЦИОННОМУ ДВИГАТЕЛЮ



Model/Modell/Модель	PC/215	PC/270C	PC/270	PCN/125	PCN/180C	PCN/180
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm215x82x150	268x82x150	268x82x150	125x82x150	180x82x150	180x82x150
Doors Capacity Kapazität Türen Вместимость Двери	lt540	540	720	360	360	540
Standard fitting (60x40 Shelves) Ausstattung (Ablagerost 60x40) Стандартная комплектация (Полки 60x40)	nr3	3	4	2	2	3
Standard fitting (Pizza containers) Ausstattung (Pizza-Behältern) Стандартная комплектация (Ящики 60X40)	nr3	10	-	-	7	-
Containers capacity of refr. display cabinet Kapazität der Kühlvitrine(GN-Behältern) Кол-во гастроемкостей холодильной витрины	nr10 GN 1/3	11 GN 1/3 + 1 GN 1/2	11 GN 1/3 + 1 GN 1/2	5 GN 1/3	8 GN 1/3	8 GN 1/3
Max absorbed power* Nennaufnahme* Максимальная потребляемая мощность*	W224 +165	224 +165	224 +165	318 +165	318 +165	318 +165
Refrigerated power** Kühlunsmacht** Мощность охлаждения**	W314*+132	314*+132	545*+132	340*+132	340*+132	340*+132
Chamber internal temperature Innere Zelltemperatur Внутр. Температура (камера)	°C+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Refr. display cabinet internal temperature Innere Temperatur der Kühlvitrine Внутр. Температура (витрина)	°C+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Gas Газ	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Input voltage Nennspannung Входное напряжение	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz

Note/Hinweis/Nota GN containers not included - GN Behältern sind nicht enthalten - Гастроемкости Исклучены

GN containers not included - GN Behältern sind nicht enthalten - Гастроемкости Исклучены

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Исп.-10 ° C Конд. + 45 ° C
* * ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / стандарт ASHRAE (Исп.-23,3°C Конд. +54,4°C)

Accessories on request / Zubehör auf Anfrage / Аксессуары под заказ



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



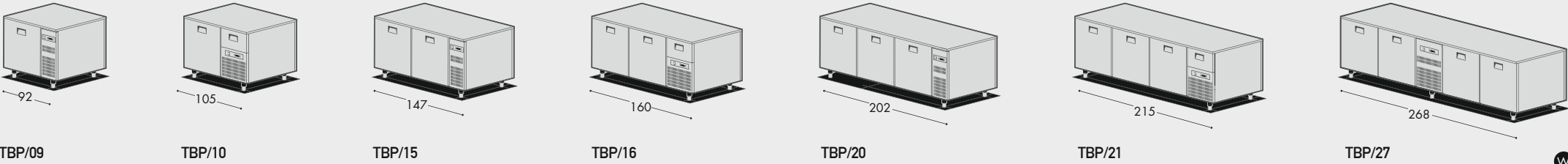
Static/assisted refrigeration system guarantees:
- perfect uniformity of temperature in the cell
- a good level of relative humidity
- energy savings

Das statische Absaug- Kühlsystem garantiert:
- eine perfekt gleichmäßige Zellentemperatur
- ideale Feuchtigkeit
- geringeren Verbrauch
Статичная/Вытяжная система охлаждения гарантирует:
- идеальную равномерность температуры в камере
- хорошего уровня относительной влажности
- снижение потребления

MODULAR UNITS

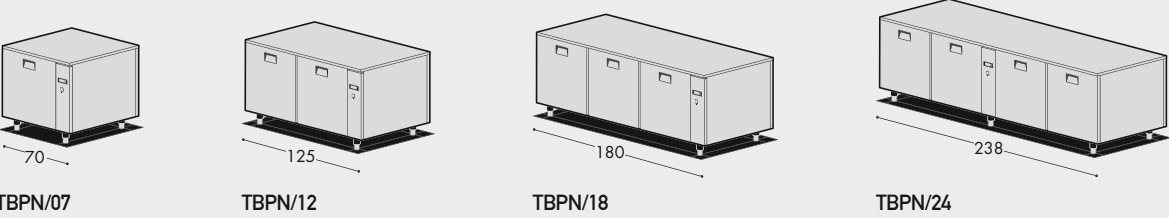
ANBAUELEMENTE
СОСТАВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

REFRIGERATED BASE UNITS GEKÜHLTER UNTERBAU ОХЛАЖДАЮЩИЕ БАЗЫ



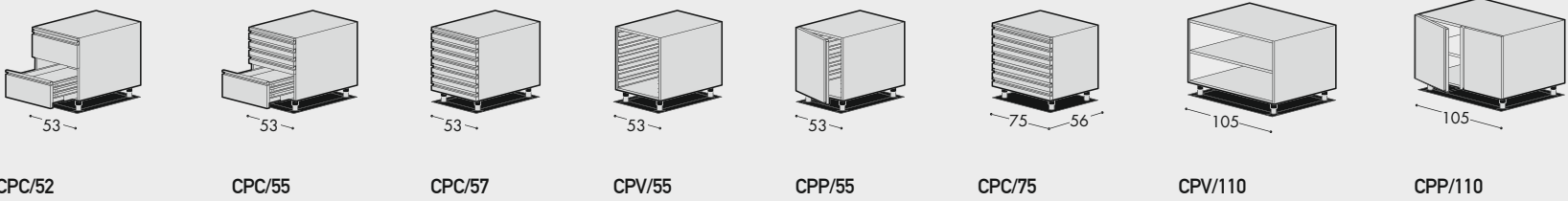
W	D	H
92	76	87
105		
147		
160		
202		
215		
268		

REFRIGERATED PREARRANGED BASE UNITS GEKÜHLTER UNTERBAU, OHNE KÜHLAGGREGAT ОХЛАЖДАЮЩИЕ ПРЕДРАСПОЛОЖЕННЫЕ БАЗЫ



W	D	H
70	76	87
125		
180		
238		

MODULAR NEUTRAL UNITS NEUTRALE ANBAUELEMENTE СОСТАВНЫЕ НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



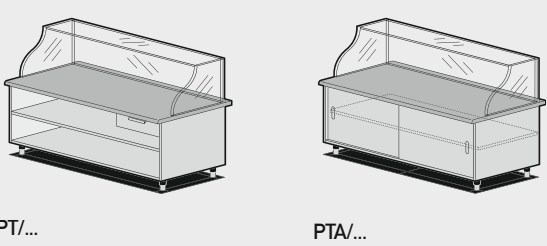
W	D	H
53	56	87
75	76	
105		

GRANITE WORK TOPS ARBEITSPLETTEN AUS GRANIT РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ГРАНИТА



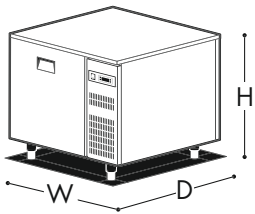
W	D	H
125	82	19
150		
160		
180		
200		
202		
215		
268		

COUNTERS FOR TAKE-AWAY PIZZAS THEKEN FÜR PIZZA AM STÜCK ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ВЫНОС



W	D	H
160	87	142
180		
200		

DIMENSIONS AUßENMAßE РАЗМЕРЫ



DISPLAY

DISPLAY is a range of refrigerated display cabinets created to satisfy all hygienic and organization needs of restaurants in general, including pizza and fast food shops. They are ideal for preparing pizzas, breakfasts, self service plates or for preparing toppings for ice-creams and sweets. The GN 1/1 refrigerated showcases are available with curved glass shelves, straight glass shelves or without shelves. On request: double shelf. Single-block construction in AISI 304 stainless steel with rounded corners inside, suitable for GN 1/1 containers with 150 mm maximum height. Refrigeration is produced by a tube nest with automatic temperature control by a digital thermostat and incorporated condensing unit.

DISPLAY ist eine Serie von Kühlvitrienen, die in Bezug auf die Hygiene und die Arbeitsorganisation in Pizzerien, Fast-Food-Gaststätten und Restaurants auch den höchsten Ansprüchen gerecht wird. Ideal für die Zubereitung von Pizzen, den "Breakfast-Service", den Self-Service oder die Garnierung von Kuchen und Eis. Die gekühlten Elemente für den Einsatz von Behältern GN 1/1 sind in den Versionen mit einer Ablage mit gebogener Glasscheibe, einer Ablage mit gerader Glasscheibe oder ohne Ablage erhältlich. Auf Wunsch können auch zwei Ablagen geliefert werden. One-Piece-Struktur aus Edelstahl AISI 304; Becken mit gerundeten Ecken, geeignet für den Einsatz von Behältern GN 1/1 mit einer maximalen Höhe von 150 mm. Die Kühlung wird durch ein Rohrbündel mit automatischer Kontrolle der Temperatur mittels eines ferngesteuerten digitalen Thermostats erzeugt und eingebaute Kondensationseinheit.

DISPLAY - серия холодильных витрин, удовлетворяющих всех требованиям гигиены и организации работы в пиццериях, фаст-фудах и ресторанах. Идеально подходит для приготовления пиццы, организации завтраков, для кафе и столовых самообслуживания, а также для экспозиции десертов и мороженого. Охлаждаемые витрины подходят для использования gastronorm-емкостей GN 1/1 и производятся в вариантах с изогнутой стеклянной полкой, прямой стеклянной полкой или без полки. На заказ возможно изготовление двухъярусной полки. Монококовая конструкция из нержавеющей стали марки AISI 304, лотки со скругленными углами идеально подходят для содержания gastronorm-емкостей GN 1/1 высотой макс. 150 мм. Охлаждение обеспечивается системой, состоящей из кожухотрубного теплообменника, автоматического контроллера температуры с цифровым термостатом и встроенного конденсатора.



TOP PERFORMANCE DISPLAY CABINETS

KÜHLVITRINEN VON HÖCHSTER LEISTUNGSSTÄRKE

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ С МАКСИМАЛЬНОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

DISPLAY

THE RANGE

DAS ANGEBOT

ДИАПАЗОН



VRPG/...



VRPG/...D



VRPG/...S

Model/Modell/Модель		VRPG/12D (S)	VRPG/14 (D-S)	VRPG/15D (S)	VRPG/16 (D-S)	VRPG/18 (D-S)	VRPG/20 (D-S)	VRPG/21 (D-S)	VRPG/27 (D-S)
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm	125x37x44 (S=24h)	140x37x44 (S=24h)	150x37x44 (S=24h)	160x37x44 (S=24h)	180x37x44 (S=24h)	200x37x44 (S=24h)	215x37x44 (S=24h)	268x37x44 (S=24h)
Capacity Kapazität Вместимость	lt	42	48	53	58	67	76	83	100
Containers capacity Behälter-Kapazität Вместимость гастроемкостей	nr	5 GN 1/3	4 GN 1/3 + 1 GN 1/2	6 GN 1/3	7 GN 1/3	8 GN 1/3	9 GN 1/3	10 GN 1/3	11 GN 1/3 + 1 GN 1/2
Max absorbed power* Nennaufnahme* Максимальная потребляемая мощность*	W	165	165	165	165	165	165	165	165
Refrigerated power** Kühlleistung** мощь охлаждения**	W	132	132	132	132	132	132	132	132
Temperature Temperatur Температура	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Gas Gas Газ		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Input voltage Nennspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz

Note/Hinweis/NotaGN containers not included - GN Behältern sind nicht enthalten - Гастроемкости Исключены

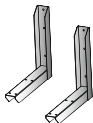
*

Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Исп.-10 ° C Конд. + 45 ° C

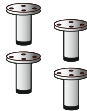
* *

ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / стандарт ASHRAE (Исп.-23,3°C Конд. +54,4°C)

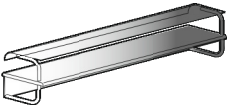
Accessories on request / Zubehör auf Anfrage / Аксессуары под заказ



Pair of supports for wall fixing
Paar von Wand-haltern
Пара настенных опор



Set of legs h 200
Satz von Füßen h 200
Комплект ножек H200



Double curved glass shelf
Konsole aus gebogenem Glas mit 2 Ablageplatten
2-х этажная полка из гнутого стекла



Preranged for remote condensing unit (valve with R404a gas)
Vorrüstung für Fernsteuerung (Gasventil R404a)
Предрасположение дистанционного оборудования (газовый клапан R404a)

13

NEW SMART

The NEW SMART series is a range of pizza counters for pizzeria and fast-food, with reduced overall dimensions. The NEW SMART counters for pizzeria stand out in particular for the refrigerated base with GN 1/1 gastronorm sizes, granite work top with 16 cm high rear risers and refrigerated display cabinet with independent condensing unit equipped with straight glass shelf. The refrigerated counters for fast-food are ideal for the preparation of salads and sandwiches, 700 and 800 mm deep with internal dimensions respectively GN 1/1 and cm 40x60, stainless steel lids with sealing for perfect closing; work tops can be supplied in stainless steel or in granite.

Die Serie NEW SMART ist eine neue Produktreihe von Tischen für die Zubereitung, für Pizzerien und Fast-Food-Restaurants, mit äußerst beschränktem Platzbedarf. Die Theken für Pizzerien der Reihe NEW SMART zeichnen sich durch gekühlte Unterbauten mit Innenmaßen GN 1/1, eine Platte aus sardischem Granit mit Aufkantung hinten, Höhe 160 mm, und einer Kühlaufsatzvitrine mit einer unabhängigen Baugruppe, ausgestattet mit einem geraden Glaseinlegeboden, aus. Die gekühlten Fast-Food-Theken sind ideal für die Zubereitung von Salaten oder Broten, mit einer Tiefe von 700 und 800 mm, mit Innenmaßen in Bezug auf GN 1/1 und 40x60 cm, mit einer Edelstahlabdeckung mit einer Dichtung für den festen Verschluss ausgestattet. Die Arbeitsplatten sind in Edelstahl oder in sardischem Granit erhältlich.

Серия NEW SMART является новой серией разделочных столов для пиццерий и фаст-фудов с очень уменьшенными габаритными размерами. Прилавки для пиццерий NEW SMART имеют холодильное основание с внутренними размерами GN 1/1, рабочую поверхность из сардинского гранита с задними выступами высотой 160 мм и холодильную витрину с гастроемкостями, выносным узлом и стеклянной полкой. Холодильные прилавки для фаст-фуда идеально подходят для приготовления салатов и сэндвичей, могут иметь 2 или 3 дверцы и глубину 700 и 800 мм, внутренние размеры соответственно GN 1/1 и 40x60 см. Несущий элемент гастроемкостей с охлаждением подходит для установки емкостей GN, оборудован крышкой из нержавеющей стали с прокладкой для идеального закрытия. Рабочие поверхности могут быть из нержавеющей стали или сардинского гранита.



 GEMM®



THEKEN FÜR DIE PERFEKTE VORBEREITUNG...
ПРИЛАВКИ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН

GN PIZZA COUNTERS
GN PIZZA - THEKEN
ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ GN



FAST FOOD COUNTERS
FAST - FOOD - THEKEN
ПРИЛАВКИ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА



						DEPTH 700		DEPTH 800	
Model/Modell/Модель		SMR/12	SMR/16	SMR/16C	SMR/20C	SFF/712I (G)	SFF/716I (G)	SFF/815I (G)	SFF/820I (G)
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm	125x72x150	160x72x150	160x72x150	200x72x150	125x72x104	160x72x104	150x82x104	202x82x104
Doors Capacity Kapazität Türen Вместимость Двери	lt	230	350	230	350	230	350	360	540
Standard fitting (Shelves) Ausstattung (Ablagerost) Стандартная комплектация (Полки)	nr	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	2 60x40	3 60x40
Containers capacity of display cabinet (pizzeria vers.) Kapazität der Kühlvitrine (Version für Pizzerien) Кол-во гастроемкостей холодильной витрины (исполнения для пиццерии)	nr	5 GN 1/3	7 GN 1/3	7 GN 1/3	9 GN 1/3	-	-	-	-
Containers capacity of holding element (fast food vers.) Kapazität des Behälterelement (Version für Fast-Food) Кол-во гастроемкостей несущего элемента (исполнения фаст-фуд)	nr	-	-	-	-	6 GN 1/4	9 GN 1/4	6 GN 1/3 + 1 GN 1/2	10 GN 1/3
Max absorbed power* Nennaufnahme* Максимальная потребляемая мощность*	W	180+165	193+165	189+165	193+165	189	193	189	224
Refrigerated power** Kühlleistung** Мощность охлаждения**	W	132+132	132+132	132+132	132+132	132	132	132	143
Chamber internal temperature Innere Zelltemperatur Внутр. Температура (камера)	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Refr. display cabinet internal temperature Innere Temperatur der Kühlvitrine Внутр. Температура (витрина)	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	-	-	-	-
Gas Gas Газ		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Input voltage Nennspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Variants/Varianten/Варианты		(I) Stainless steel work top version - Version mit Arbeitsplatte aus Edelstahl - Версия с рабочей поверхностью из нержавеющей стали (G) Granite work top version - Version mit Arbeitsplatte aus Granit - Версия с рабочей поверхностью из гранита					(I) Stainless steel work top version - Version mit Arbeitsplatte aus Edelstahl - Версия с рабочей поверхностью из нержавеющей стали (G) Granite work top version - Version mit Arbeitsplatte aus Granit - Версия с рабочей поверхностью из гранита		
Note/Hinweis/Nota		GN containers not included - GN Behälter sind nicht enthalten - Гастроемкости Исключены					GN containers not included - GN Behälter sind nicht enthalten - Гастроемкости Исключены		

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Исп. -10 ° С Конд. + 45 ° С

****** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / стандарт ASHRAE (Исп. -23,3°C Конд. +54,4°C)

Accessories on request / Zubehör auf Anfrage / Аксессуары под заказ



Refrigerated drawer set with 2 drawers 1/2
Kühl Schubladenelement 2 Schubladen 1/2
Набор холодильных ящиков из 2 ящиков 1/2



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