

Алматы (7273)495-231
 Ангартск (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

Холодильные столы для кондитерских ECO-LABOR



Холодильный стол для кондитерских ECO-LABOR TRPE/2S

Холодильный стол для кондитерских **GEMM ECO-LABOR TRPE/2S** объемом 230 л с диапазоном температур от 0°C до +8°C и двумя дверьми из нержавеющей стали. Холодильные столы серии ECO-LABOR разработаны специально для кондитерский, пиццерий и заведений с выпечкой в меню. Представлены только в среднетемпературной версии. Оснащены решетками размером 60x40 см. Серии ECO-LABOR отличаются от серии LABOR более доступной ценой, уменьшенной толщиной столешницы до 40 мм, а также толщиной нержавеющей стали столешницы 1 мм, вместо 1,5 мм. Холодильные столы могут быть без столешницы, со столешницей из нержавеющей стали и со столешницей и задним плинтусом. Нержавеющие элементы изготовлены из высококачественной стали AISI 304. Охлаждение осуществляется вентилируемой системой с помощью испарителей, расположенных через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы.

Двери и ящики оснащены магнитными прокладками, которые легко заменить.

Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C.

Опционально доступна замена двери на 2 выдвижных ящика, а также дополнительные направляющие и замена ножек на колесики.

Основные характеристики:

Вместимость:	230 литров
Комплектация:	В каждой двери 2 пары направляющих и 1 решетка размером 60x40 см
Температурный режим:	от 0 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), мм	147x76x86
Мощность охлаждения, кВт	0,320
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



Холодильный стол для кондитерских ECO-LABOR TRPE/2

Холодильный стол для кондитерских **GEMM ECO-LABOR TRPE/2** объемом 230 л с диапазоном температур от 0°C до +8°C и двумя дверьми из нержавеющей стали. Холодильные столы серии ECO-LABOR разработаны специально для кондитерский, пиццерий и заведений с выпечкой в меню. Представлены только в среднетемпературной версии. Оснащены решетками размером 60x40 см. Серии ECO-LABOR отличаются от серии LABOR более доступной ценой, уменьшенной толщиной столешницы до 40 мм, а также толщиной нержавеющей стали столешницы 1 мм, вместо 1,5 мм. Холодильные столы могут быть без столешницы, со столешницей из нержавеющей стали и со столешницей и задним плинтусом. Нержавеющие элементы изготовлены из высококачественной стали AISI 304. Охлаждение осуществляется вентилируемой системой с помощью испарителей, расположенных через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы.

Двери и ящики оснащены магнитными прокладками, которые легко заменить.

Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C.

Опционально доступна замена двери на 2 выдвижных ящика, а также дополнительные направляющие и замена ножек на колесики.

Основные характеристики:

Вместимость:	230 литров
Комплектация:	В каждой двери 2 пары направляющих и 1 решетка размером 60x40 см
Температурный режим:	от 0 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), мм	150x80x90
Мощность охлаждения, кВт	0,320
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



Холодильный стол для кондитерских ECO-LABOR TRPE/2A

Холодильный стол для кондитерских **GEMM ECO-LABOR TRPE/2A** объемом 230 л с диапазоном температур от 0°C до +8°C и двумя дверьми из нержавеющей стали.

Холодильные столы серии ECO-LABOR разработаны специально для кондитерский, пиццерий и заведений с выпечкой в меню. Представлены только в среднетемпературной версии. Оснащены решетками размером 60x40 см. Серии ECO-LABOR отличаются от серии LABOR более доступной ценой, уменьшенной толщиной столешницы до 40 мм, а также толщиной нержавеющей стали столешницы 1 мм, вместо 1,5 мм. Холодильные столы могут быть без столешницы, со столешницей из нержавеющей стали и со столешницей и задним плинтусом. Нержавеющие элементы изготовлены из высококачественной стали AISI 304. Охлаждение осуществляется вентилируемой

системой с помощью испарителей, расположенных через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы.

Двери и ящики оснащены магнитными прокладками, которые легко заменить.

Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C.

Опционально доступна замена двери на 2 выдвижных ящика, а также дополнительные направляющие и замена ножек на колесики.

Основные характеристики:

Вместимость:	230 литров
Комплектация:	В каждой двери 2 пары направляющих и 1 решетка размером 60x40 см
Температурный режим:	от 0 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), мм	150x80x100
Мощность охлаждения, кВт	0,320
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



TRPE/3S
3 двери

температурный режим: от 0°C до +8°C

Холодильный стол для кондитерских ECO-LABOR TRPE/3S

Холодильный стол для кондитерских **GEMM ECO-LABOR TRPE/3S** объемом 350 л с диапазоном температур от 0°C до +8°C и тремя дверьми из нержавеющей стали.

Холодильные столы серии ECO-LABOR разработаны специально для кондитерский, пиццерий и заведений с выпечкой в меню. Представлены только в среднетемпературной версии. Оснащены решетками размером 60x40 см. Серии ECO-LABOR отличаются от серии LABOR более доступной ценой, уменьшенной толщиной столешницы до 40 мм, а также толщиной нержавеющей стали столешницы 1 мм, вместо 1,5 мм. Холодильные столы могут быть без столешницы, со столешницей из нержавеющей стали и со столешницей и задним плинтусом. Нержавеющие элементы изготовлены из высококачественной стали AISI 304. Охлаждение осуществляется вентилируемой системой с помощью испарителей, расположенных через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы.

Двери и ящики оснащены магнитными прокладками, которые легко заменить.

Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C.

Опционально доступна замена двери на 2 выдвижных ящика, а также дополнительные направляющие и замена ножек на колесики.

Основные характеристики:

Вместимость:	350 литров
Комплектация:	В каждой двери 2 пары направляющих и 1 решетка размером 60x40 см
Температурный режим:	от 0 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), мм	202x76x86
Мощность охлаждения, кВт	0,320

Климатический класс:	Т - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



TRPE/3
3 двери

температурный режим: от 0°C до +8°C

Холодильный стол для кондитерских ECO-LABOR TRPE/3

Холодильный стол для кондитерских **GEMM ECO-LABOR TRPE/3** объемом 350 л с диапазоном температур от 0°C до +8°C и тремя дверьми из нержавеющей стали. Холодильные столы серии ECO-LABOR разработаны специально для кондитерский, пиццерий и заведений с выпечкой в меню. Представлены только в среднетемпературной версии. Оснащены решетками размером 60x40 см. Серии ECO-LABOR отличаются от серии LABOR более доступной ценой, уменьшенной толщиной столешницы до 40 мм, а также толщиной нержавеющей стали столешницы 1 мм, вместо 1,5 мм. Холодильные столы могут быть без столешницы, со столешницей из нержавеющей стали и со столешницей и задним плинтусом. Нержавеющие элементы изготовлены из высококачественной стали AISI 304. Охлаждение осуществляется вентилируемой системой с помощью испарителей, расположенных через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы.

Двери и ящики оснащены магнитными прокладками, которые легко заменить.

Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C.

Опционально доступна замена двери на 2 выдвижных ящика, а также дополнительные направляющие и замена ножек на колесики.

Основные характеристики:

Вместимость:	350 литров
Комплектация:	В каждой двери 2 пары направляющих и 1 решетка размером 60x40 см
Температурный режим:	от 0 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), мм	205x80x90
Мощность охлаждения, кВт	0,320
Климатический класс:	Т - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



TRPE/3
3 двери

температурный режим: от 0°C до +8°C

Холодильный стол для кондитерских ECO-LABOR TRPE/3A

Холодильный стол для кондитерских **GEMM ECO-LABOR TRPE/3A** 350 л с диапазоном температур от 0°C до +8°C и тремя дверьми из нержавеющей стали.

Холодильные столы серии ECO-LABOR разработаны специально для кондитерский, пиццерий и заведений с выпечкой в меню. Представлены только в среднетемпературной версии. Оснащены решетками размером 60x40 см. Серии ECO-LABOR отличаются от серии LABOR более доступной ценой, уменьшенной толщиной столешницы до 40 мм, а также толщиной нержавеющей стали столешницы 1 мм, вместо 1,5 мм. Холодильные столы могут быть без столешницы, со столешницей из нержавеющей стали и со столешницей и задним плинтусом. Нержавеющие элементы изготовлены из высококачественной стали AISI 304. Охлаждение осуществляется вентилируемой системой с помощью испарителей, расположенных через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы.

Двери и ящики оснащены магнитными прокладками, которые легко заменить.

Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C.

Опционально доступна замена двери на 2 выдвижных ящика, а также дополнительные направляющие и замена ножек на колесики.

Основные характеристики:

Вместимость:	350 литров
Комплектация:	В каждой двери 2 пары направляющих и 1 решетка размером 60x40 см
Температурный режим:	от 0 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), мм	205x80x100
Мощность охлаждения, кВт	0,320
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали

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
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