

RETARDER-PROVER

GÄRUNTERBRECHER

ПРОГРАММИРУЕМАЯ
РАССТОЙКА

planet



GEMM

WHY a GEMM retarder - prover



Gemm proposes a full range of counters, cabinets and rooms which are essential tools for the bakery professional who has to plan the proving cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratoires. Thanks to these tools, it is possible to set temperature and relative humidity, in this way the product goes from a "cold" stage for conservation to a "warm" stage to facilitate proving. All this with the maximum ease and precision thanks to the use of an electronic control board.

Warum ein GEMM-Gärunterbrecher

GEMM bietet eine umfassende Palette an Tischen, Schränken und Gärunterbrecher-Zellen. Dies sind für Bäcker notwendige Instrumente, um den Gärzyklus in den Labors von Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien zu programmieren und zu steuern. Durch ihre Verwendung ist es möglich, die gewünschte Temperatur und relative Feuchtigkeit einzustellen und somit von einer „kalten“ Phase der Produktkonservierung zu einer „heißen“ Phase überzugehen, welche die Gärung ermöglicht. All dies mit Leichtigkeit und Genauigkeit durch die Verwendung einer elektronischen Steuerkarte.

Почему выбирать шкафы GEMM с программируемой расстойкой

GEMM предлагает полную линейку баз, шкафов и камер для расстойки, незаменимые инструменты для профессионалов для программирования и контроля циклов расстойки в лабораториях для кондитерских, пекарнях и пиццериях. Благодаря их использованию возможно настроить температуру и относительную влажность, переходя от «холодной» стадии сохранения продукта до «теплой» стадии, которая обеспечивает расстойку. Весь процесс, несмотря на простоту управления, контролируется с максимальной точностью благодаря электронной панели управления.





Saving in purchasing of raising agents

Einsparungen beim Kauf Gärmitteln

Экономия на закупках разрыхлителей



Reduction of night shifts

Reduzierung der nächtlichen Arbeit
Сокращение ночной работы



Best quality of risen products

Beste Qualität der Gärprodukte
Лучшее качество квасной продукции



Increase in profits

Steigerung der Gewinne
Увеличение прибыли

the ADVANTAGES

With the GEMM retarder provers you obtain a perfect leavened product ready to be cooked at the desired time, eliminating in this way the night work and ensuring a greater flexibility in the production. The modern used technology permits to have a constant control of the temperature, relative humidity and ventilation inside the cell, setting for each type of product the working cycle that ensures a perfect leavening!

Vorteile

Mit dem GEMM-Gärunterbrecher wird ein perfekt gegärtes Produkt erhalten, bereit zum Kochen zum gewünschten Zeitpunkt, womit die nächtliche Arbeit aufgehoben und eine bessere Flexibilität bei der Produktion garantiert wird. Die angewendete moderne Technologie ermöglicht eine ständige Kontrolle von Temperatur, relativer Luftfeuchtigkeit und Belüftung im Inneren der Kammer, indem für jede Produktart der Arbeitszyklus eingestellt wird und somit eine perfekte Gärung garantiert!

Преимущества

Шкаф GEMM с программируемой расстойкой гарантирует идеального расстойного продукта, готового для приготовления пищи в желаемое время, тем самым устраняя работу в ночное время и обеспечивая большую гибкость в производстве. Используемая современная технология, позволяет постоянно контролировать температуру, влажность и вентиляцию внутри камеры, а также установить для каждого вида продукта одного рабочего цикла, который гарантирует идеальную расстойку!

Cutting-edge Technology realize quality handcraft



Mixer
Fresh product
Teigknetmaschine
Frisches Produkt
Смеситель
Свежий продукт



Freezer cabinets
Frozen product
Gefrierschrank
Tiefgekühltes Produkt
Морозильник
Замороженный продукт



Retarder-Prover
Gärunterbrecher
Программируемая расстойка



Oven
Backofen
Печь

Spitzentechnologien
schaffen Qualität von Handwerkserzeugnissen

Новейшие технологии
создают мастерские качества

Total CONTROL

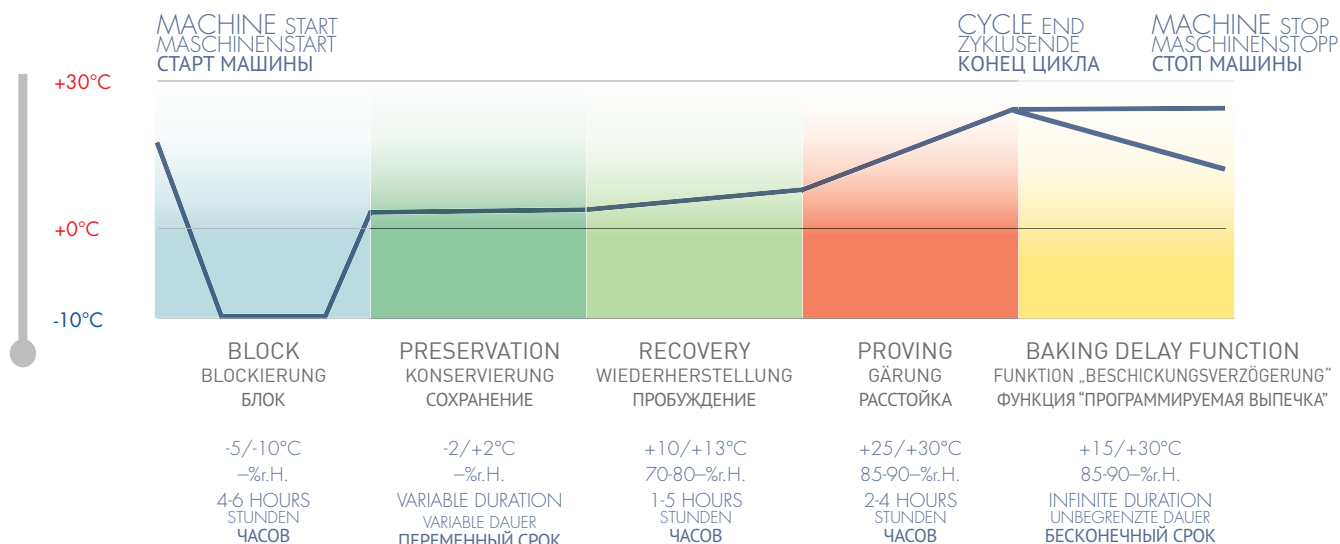
The organisation and management of the proving cycle is done with the maximum ease and precision, thanks to the use of a "touch" electronic control board. Simple and intuitive to use, it allows setting the cooling, conservation, recovery, proving and holding stages with the possibility to memorized up to 100 working programs (10 favourites) and the selection of 6 languages. In addition to temperature and humidity control, the electronic control board permits to manage the ventilation in all the stages, this guarantee an ideal climatic situation for all type of products. Moreover it allows an instant diagnostic thanks to the constant reading and monitoring of the operating parameters.

Totale Kontrolle

Die Programmierung und Steuerung des Gärzyklus erfolgt mit Leichtigkeit und Präzision durch die Verwendung der elektronischen Multifunktions-Steuerkarte „touch“. Einfach und intuitiv zu bedienen, ermöglicht es die Einstellung der Phasen der Kühlung, Konservierung, Einweichung, Gärung und Wärmehaltung mit der Möglichkeit bis zu 100 Arbeitsprogramme (10 Favoriten) zu speichern sowie die Wahl von 6 Sprachen. Die Steuerkarte ermöglicht, zusätzlich zur Steuerung der Temperatur und relativer Feuchtigkeit, auch die Belüftung während allen Phasen, und garantiert eine ideale klimatische Situation für jede Art von Produkt. Außerdem verfügt sie über eine sofortige Diagnose durch das Ablesen und die ständige Überwachung der Betriebsparameter.

Общий Контроль

Программирование и управление расстоечного цикла выполняется быстро и точно благодаря использованию многофункциональной электронной панели управления 'touch'. Простой и интуитивный цикл позволяет настройку этапов охлаждения, хранения, расстойки и задержки с возможностью сохранить до 100 программ работы (10 предпочитаемых) и выбор 6 языков. Кроме регулирования температуры и влажности, пульт управления контролирует вентиляцию на всех этапах, обеспечивая идеальную климатическую обстановку для любого вида продукта. Также он имеет непосредственную диагностику благодаря чтению и постоянному мониторингу рабочих параметров.





Humidity control with electronic probe

Kontrolle der Feuchtigkeit mit elektronischer Sonde

Контроль влажности с электронным датчиком



Backing Delay function

Funktion "Beschickungsverzögerung"

Функция «программируемая выпечка»



Ventilated control system at all stages

Kontrolle der Belüftung in allen Phasen

Контроль вентиляции на все фазы



USB device for data downloads

Gerät zum Herunterladen von USB-Daten

Устройство USB для загрузки данных



COUNTERS

The PLANET retarder prover counters are created to plan the working cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratoires. Suited to contain 60x40cm trays or containers, they are constructed completely in stainless steel AISI 304, with moulded bottom and rounded corners. Other technical features are in strict respect of the European standards. Available in 8 models in the normal version (TAL) or with humidity control (TALH). The refrigeration system is static/helped cooling system "HSS", which assures an uniform temperature in the cell with humidity control. Automatic electric defrosting with heating elements and automatic elimination of condensate water. The stainless steel worktops are made with 15/10 sheet with rounded edges. Each door is equipped with no.7 pairs of runners for trays.

Gärtische

Die PLANET Gärunterbrecher-Tische wurden entwickelt, um den Arbeitszyklus in Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien zu programmieren. Geeignet für die Aufnahme von Blechen oder Kästen von 60x40 cm, komplett hergestellt aus Edelstahl AISI 304, mit gedrucktem Zellenboden und abgerundeten Kanten unter Beachtung der technischen Merkmale der geltenden europäischen Vorschriften. Erhältlich in 8 Modellen in der Standardversion (TAL) oder mit Luftbefeuchter (TALH). Das Kühlsystem ist vom statisch angesaugtem Typ „HSS“ und stellt eine gleichmäßige Temperatur in der Zelle mit Feuchtigkeitskontrolle sicher. Automatisches Abtauen mit elektrischen Widerständen und einer Vorrichtung zur automatischen Beseitigung von Kondenswasser. Die Arbeitsflächen sind hergestellt aus rostfreiem Stahl mit Dicke mit abgerundeten Ecken. Die Lieferung enthält 7 Paar Führungen für die Tür.

Базы

Расстоечные базы PLANET разработаны для программирования рабочего цикла в кондитерских, пекарнях и пиццериях. Базы, которые подходят для размещения лотков 60x40, полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными внутренними углами и, соответствуют техническим требованиям европейских правил. Они доступны в 8 моделей в стандартном исполнении (TAL) или с увлажнителем (TALH). Статичная/Вытяжная система охлаждения гарантирует идеальную равномерность температуры в камере и контроль влажности. Автоматическое размораживание при помощи нагревателей и автоматическое испарение конденсируемой воды. Столешницы изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 15/10 с закругленными углами. В состав оборудования входят 7 пар направляющих для каждой двери.





VERSATILE & INTELLIGENT

VIELSEITIG & INTELLIGENT
РАЗНОСТОРОННИЙ & УМНЫЙ



Model/Modell/Модель		TAL/16	TAL/21	TAL/27	TALC/27
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm	160x80x90	215x80x90	270x80x90	270x80x90
Capacity Kapazität Вместимость	lit	420	640	840	420+420
Doors Türen Двери	nr	2	3	4	2+2
Trays capacity Bleche Kapazität Вместимость лотков	nr	14 60x40	21 60x40	28 60x40	14 + 14 60x40
Standard fitting (Pair of runners) Ausstattung (Führungen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	14	21	28	14+14
Max absorbed power Nennaufnahme Максимальная потребляемая мощность	W	598	822	1190	1190
Refrigerated power* Kühlleistung* Мощность охлаждения*	W	314	545	545	545
Temperature Temperatur Температура	°C	-2/+35	-2/+35	-2/+35	-2/+35 • -2/+35
Humidity control Feuchtigkeitskontrolle Контроль влажности	rH%	-	-	-	-
Gas Gas Хладагент		R134a	R134a	R134a	R134a
Input voltage Nennspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5	5

Variants/Varianten/Варианты

Worktop with rear riser (A) - Without worktop (S) - Tischfläche mit Abschlussleiste (A) - ohne Tischfläche (S) - Столешница с задней стойкой (A) -

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

COUNTERS

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



Retarder-Prover Base
Unit For Oven
Gärschränk
Für Backofen
Расстоечные
Базы Для Печи

TALH/16

160x80x90

420

2

14 60x40

14

755

314

-2/+35

•

R134a

1x230V - 50Hz

5

TALH/21

215x80x90

640

3

21 60x40

21

1137

545

-2/+35

•

R134a

1x230V - 50Hz

5

TALH/27

270x80x90

840

4

28 60x40

28

1505

545

-2/+35

•

R134a

1x230V - 50Hz

5

TALHC/27

270x80x90

420+420

2+2

14+14 60x40

14+14

1505

545

-2/+35 • -2/+35

•

R134a

1x230V - 50Hz

5

BFL/16

125x95x90

390

1

8 60x80

8

1665

676

-2/+35

•

R404a

1x230V - 50Hz

5

9

Без столешницы (S)



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



Touch control board

Touch-Bedienfeld
Панель управления Touch



Tropicalized system

Tropensystem
Тропическая система



Radial bottom

Gestrahltter Zellenboden
Закругленная нижняя часть

CABINETS

The retarder-prover cabinets in the "PLANET" series are designed for the best management of the proving cycle, controlling temperature, conservation and proving times, and relative humidity with maximum security and precision. Made to the highest quality standards, "PLANET" cabinets are entirely in AISI 304 18/10 stainless steel and constructed in one-piece structure with 70mm thick high density polyurethane insulation. They have pressed bottom with rounded corners for an easycleaning and are equipped with air ducts specially designed to give uniform air circulation. The inside humidity is produced by a steam generator and is controlled and regulated by the "touch" electronic control board. The cabinets can accommodate 40x60cm and 60x80cm trays and they are available in positive and low temperature versions.

Gärschränke

Die Gärunterbrecher-Schränke der Reihe PLANET wurden hergestellt, um den Gärzyklus besser zu steuern, indem bei maximaler Sicherheit und Präzision die Temperatur, die Konservierungszeiten und die Gärzeiten, sowie die relative Feuchtigkeit kontrolliert werden. Hergestellt in Übereinstimmung mit den höchsten Qualitätsstandards, sind die PLANET-Schränke in Schalenbauweise hergestellt mit Dämmung aus Polyurethan mit hoher Dichte mit Dicke 70 mm und komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10. Gedruckter Boden mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung und speziell entworfene Förderbänder, um eine gleichmäßige Zirkulation der Luftströme zu erhalten. Die Feuchtigkeit in der Zelle wird durch einen Dampferzeuger erzeugt und von der elektronischen Steuerkarte „touch“ gesteuert. Die Schränke sind verfügbar für die Aufnahme von Blechen 40x60 und 60x80 cm in der Doppelversion positive und Tiefkühlung.

Шкафы

Шкафы для замедления расстойки теста серии PLANET реализованы для более эффективного управления циклом расстойки, максимально безопасного и точного контроля температуры, сроков хранения и расстойки, а также относительной влажности. Реализованные с соблюдением с наиболее высоких стандартов качества, шкафы PLANET имеют моноблочную конструкцию, изоляцию толщиной 70 мм из полиуретана высокой плотности и изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 304 18/10. Штампованное днище с закругленными углами для облегчения ухода и трубопроводами, специально разработанными так, чтобы обеспечить равномерное распределение воздушных потоков. Влажности в камере обеспечивается парогенератором, контролируется и регулируется сенсорной электронной панели. Шкафы доступны для лотков 40x60 и 60x80 см для нормальной и низкой температуры.





EASINESS & PRECISION

LEICHTIGKEIT & PRÄZISION

ЛЕГКОСТЬ & ТОЧНОСТЬ



Model/Modell/Модель	Normal Temperature Normale Temperatur Нормальная температура		Low Temperature Tiefkühlung Низкая температура		
	AFLV/20	AFLV/40	AFLV/20B	AFLV/40B	
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДxГxВ)	cm	78x68x212	78x108x212	78x68x212	78x108x212
Capacity Kapazität Вместимость	lt	500	900	500	900
Trays capacity Bleche Kapazität Вместимость лотков	nr	20 60x40	40 60x40	20 60x40	40 60x40
Standard fitting (Pair of runners) Ausstattung (Führungen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	20	20	20	20
Max absorbed power Nennaufnahme Максимальная потребляемая мощность	W	1991	1781	1991	1781
Refrigerated power Kühlleistung Мощность охлаждения	W	676*	1096*	782**	1126**
Temperature Temperatur Температура	°C	-2/+35	-2/+35	-22/+35	-22/+35
Humidity control Feuchtigkeitskontrolle Контроль влажности	rH%	65-90	65-90	65-90	65-90
Gas Gas Хладагент		R404a	R404a	R404a	R404a
Input voltage Nennspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5	5

* 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)



Humidity control
with electronic probe

Feuchtigkeitskontrolle
mit elektronischer
Sonde

Контроль влажности
с электронным датчиком



"Gentle" refrigeration
with indirect/soft ventilation

"Sanfte" Kälte, indirekte/soft
Belüftung

Бережное охлаждение:
перфорированная задняя
сторона для непрямого
обдува

CABINETS

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



Cabinet for preservation of raw bread dough
Schränke zur Aufbewahrung und Reife von Vorteigen
Шкаф для хранения сырого теста

AFEB/20

78x68x212

500

4 60x40x26H

20

938

676*

+2/+35

-

R404a

1x230V - 50Hz

5

AFEB/40

78x108x212

900

4 60x80x26H

20

1673

1096*

+2/+35

-

R404a

1x230V - 50Hz

5

Cabinet for preservation of raw bread dough: to accommodate
60x40x26H cm or 60x80x26H cm plastic containers

Schränke zur Aufbewahrung und Reife von Vorteigen:
um 60x40x26H cm oder 60x80x26H Kunststoffbehältern unterzubringen

Шкаф для хранения сырого теста: можно разместить пластиковые
контейнеры размером 60x40x26H см или 60x80x26H см

13



Rack with 74 positions
(pitch trays 16,5)

Abstand 74 Positionen
(Gestell 16,5 mm)

Расстояние между лотками
74 позиции (шаг 16,5мм)



Touch control board
Touch-Bedienfeld
Панель управления Touch



Tropicalized system
Tropensystem
Тропическая система



Radial bottom
Gestrahltter Zellenboden
Закругленная нижняя часть

ROOMS

They have been designed and made for best management of the storage and proving stages in confectionery, pastry and bakery workshops, where work must be organized efficiently to save time and running costs. The structure, formed by 70mm thick panels of white skin plate steel, is fully modular, meaning that space or lack of it is no problem. The "PLANET" rooms are equipped by a reinforced stainless steel AISI 304 70 mm thick floor (20mm thick in CL1/0911E model) with entry ramp for trolleys and stainless steel AISI 304 internal bumper bars. Humidity in the cell is generated by an electronic humidifier and managed directly by the "touch" electronic board. The steam generator works at the temperature of 150/180°C and this allows the generation of a dry steam (or overheated) that doesn't create condensation inside the cell and doesn't wet the product. The retarder-prover rooms come with a remote condenser unit and 10 meters connecting kit (except for models CL1/0911E and CL1/0913).

Zellen

Entwickelt und hergestellt, um die Phase der Konservierung und Gärung in den Labors von Konditoreien und Bäckereien besser zu verwalten, wo es wichtig ist, effizient zu arbeiten, um Zeit und Kosten zu sparen. Die Konstruktion von 70 mm dicken Platten, mit Innen- und Außenbeschichtung aus weißem plastifiziertem Zinkblech, zeichnet sich durch die maximale Modularität aus. Die PLANET-Zellen haben einen Boden aus Edelstahl AISI 304 verstärkt mit Dicke 70 mm (Dicke 20 mm für das Modell CL1/0911E) mit Rampe für den Eingang der Wagen und mit interner Stoßstangen aus Edelstahl AISI 304. Die Feuchtigkeit in der Zelle wird durch ein Befeuchtungssystem mit zyklischer Einspritzung erzeugt und über die elektronische Steuerkarte „touch“ gesteuert. Der Dampferzeuger arbeitet bei einer Temperatur von 150/180°C, dies ermöglicht es, einen trockenen (oder überhitzten) Dampf zu erzeugen, der nicht zu Kondensation im Inneren der Zelle führt und das Produkt nicht nass macht. Die Zellen werden mit einer ferngesteuerten Einheit geliefert, sowie mit Kit zum Anschluss von 10 Meter (mit Ausnahme der Modelle CL1/0911E und CL1/0913).

камеры

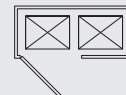
Разработаны и изготовлены в целях более эффективного управления фазами сохранения и расстойки теста в кондитерских и пекарнях, где важно эффективно организовать работу, экономия время и эксплуатационные расходы. Конструкция панелей толщиной 70 мм с внутренним и внешним покрытием из белого пластифицированного цинкового листа отличается максимальной модульностью. Камеры PLANET имеют пол из армированной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 70 мм (толщиной 20 мм в модели CL1 / 0911E), оснащены платформой для ввода тележек и внутренними колесоотбоями из нержавеющей стали AISI 304. Влажность в камере обеспечивается увлажнителем с циклической инъекцией и управляется с помощью сенсорной электронной платы. Парогенератор работает при температуре 150-180 ° C, что позволяет генерировать сухой пар (или перегретый), который не создает конденсат внутри камеры и не смачивает изделие. Камеры оборудованы дистанционным конденсатором и комплектом для подключения на расстоянии до 10 метров (за исключением моделей CL1 / 0911E и CL1 / 0913).



RETARDER-PROVER ROOMS FOR TROLLEYS

GÄRZELLEN FÜR WAGEN

КАМЕРЫ ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК



Model/Modell/Модель		CL1/0911E	CL1/0913	CL2/0921	CL2/1317
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm	94x114x214	134x94x254	214x94x254	174x134x254
Internal dimensions (WxDxH) Innenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	70x100x175	100x80x207	180x75x207	140x115x207
Trolleys capacity Wagen Kapazität Вместимость тележек	nr	1 60x80	1 60x80	2 60x80	2 60x80
Max absorbed power Nennaufnahme Максимальная потребляемая мощность	W	790	1190	1190	1190
Refrigerated power Kühlleistung Мощность охлаждения	W	1250	1520	1880	1880
Built in condensing unit Einbau-Aggregat Встроенный конденсаторный блок		•	•	-	-
Remote condensing unit (10 mt max) Fernaggregat (max 10 mt) Выносной конденсаторный блок (макс 10 м)		-	-	•	•
Temperature Temperatur Температура	°C	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40
Humidity control (RH%) Feuchtigkeitskontrolle (RH%) Контроль влажности (RH%)	rH%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%
Gas Gas Хладагент		R404a	R404a	R404a	R404a
Input voltage Nennspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5	5



Reinforced floor with stainless steel cover

Verstärkter Boden mit Edelstahlabdeckung

Пол из армированной нержавеющей стали



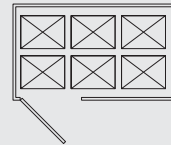
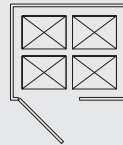
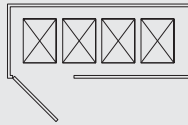
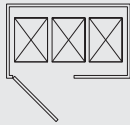
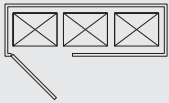
Steam generator for dry steam

Dampferzeuger trockenen Dampf

Парогенератор для сухого пара

RETARDER-PROVER

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



CL3/0929

CL3/1325

CL4/1333

CL4/1721

CL6/1729

294x94x254

254x134x254

334x134x254

214x174x254

294x174x254

260x75x207

220x115x207

300x115x207

180x155x207

260x155x207

3 60x80

3 60x80

4 60x80

4 60x80

6 60x80

2370

2370

2370

2370

3560

2730

2730

3460

3460

4190

-

-

-

-

-

•

•

•

•

•

-10/+40

-10/+40

-10/+40

-10/+40

-10/+40

65 - 90%

65 - 90%

65 - 90%

65 - 90%

65 - 90%

R404a

R404a

R404a

R404a

R404a

3x400V - 50Hz

3x400V - 50Hz

3x400V - 50Hz

3x400V - 50Hz

3x400V - 50Hz

5

5

5

5



Touch control board
Touch-Bedienfeld
Панель управления Touch



Tropicalized system
Tropensystem
Тропическая система



Dry steamer for better leavening
Trockener Dämpfer zum besseren Gärung
Сухой пар для лучшей расстойки теста



The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.
Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Voran.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделия без предварительного уведомления.



GEMM[®]
Refresh your mind!

GEMM srl • Via Del Lavoro n° 37 • Loc. Cimavilla • 31013 Codognè (TV) • Italy
Tel. +39 0438 778504 • Fax +39 0438 470249 • e-mail info@gemm-srl.com
www.gemm-srl.com