

RETARDER-PROVER

GÄRUNTERBRECHER

ПРОГРАММИРУЕМАЯ
РАССТОЙКА

planet



GEMM

WHY a GEMM retarder - prover



Gemm proposes a full range of counters, cabinets and retarder-prover 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 желаемую 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.



Cutting-edge Technology realize quality handcraft



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 расстоечного 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!



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



Remote Wi-Fi supervision

Wi-Fi-Fernüberwachung
Дистанционное управление по Wi-Fi

On request, it is possible to install the Wi-Fi module for remote supervision via Cloud platform; this will allow to monitor and modify the operations of the equipment and diagnose any problems remotely (for PC, tablet or smartphone).

Auf Anfrage ist es möglich, das Wi-Fi-Modul für die Fernüberwachung über die Cloud-Plattform zu installieren. Auf diese Weise können Sie den Betrieb des Geräts überwachen und ändern sowie Probleme aus der Ferne diagnostizieren (für PC, Tablet oder Smartphone).

По запросу удаленное устройство Wi-Fi, которое позволяет контролировать и модифицировать функционирование оборудования или диагностировать возможные ошибки/проблемы с ПК, планшета или смартфона.

Total CONTROL

The organisation and management of the proving cycle is done with the maximum ease and precision, thanks to the use of a 5" touch electronic control board. Simple and intuitive to use, it allows to set the cooling, conservation, recovery, proving and holding stages with the possibility to memorize up to 100 working programs and the selection of 7 languages. In addition to temperature and humidity control, the electronic control board permits to manage the ventilation in all the stages, this guarantees an ideal climatic situation for all type of products. Moreover it allows an instant diagnosis 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 5" touch. Einfach und intuitiv zu bedienen, ermöglicht es die Einstellung der Phasen der Kühlung, Konservierung, Einweichung, Gärung und Wartung mit der Möglichkeit bis zu 100 Arbeitsprogramme zu speichern sowie die Wahl von 7 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 5" touch. Простой и интуитивный цикл позволяет настройку этапов охлаждения, хранения, расстойки и задержки с возможностью сохранить до 100 программ работы и выбор 7 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»



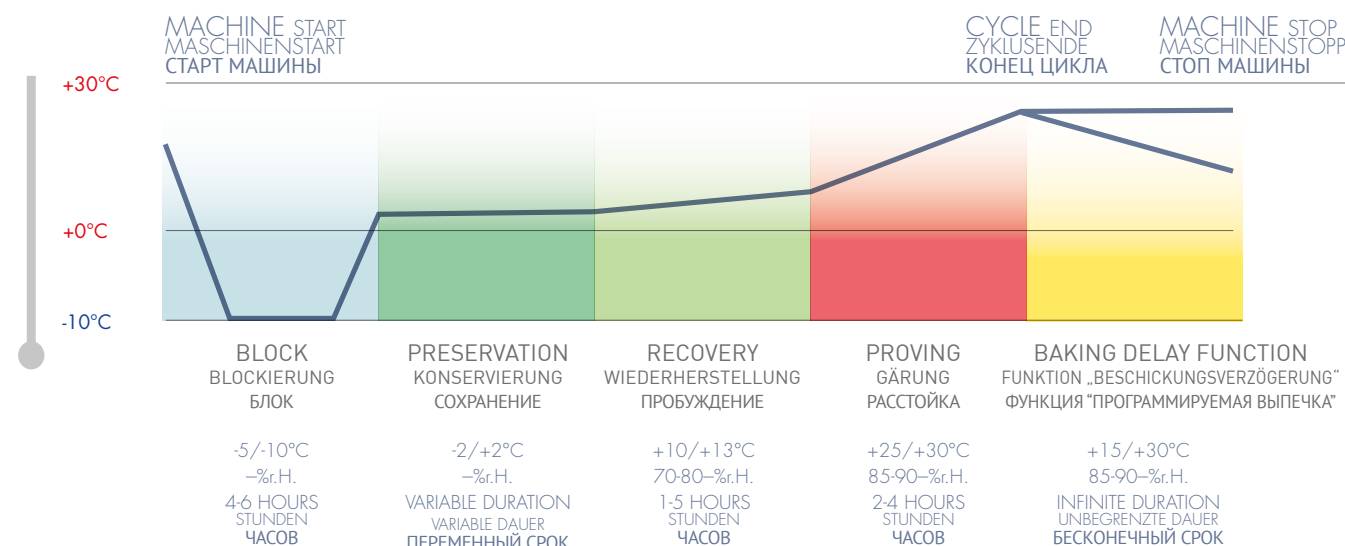
Ventilated control system at all stages

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 laboratories. Suited to contain 60x40cm trays or containers, they are made of completely 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 Feuchtigkeitsskontrolle 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

COUNTERS

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



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

Model/Modell/Модель		TAL/16	TAL/21	TAL/27	TALC/27	TALH/16	TALH/21	TALH/27	TALHC/27		BFL/16
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm	160x80x90	215x80x90	270x80x90	270x80x90	160x80x90	215x80x90	270x80x90	270x80x90		125x95x90
Capacity Kapazität Вместимость	lt	420	640	840	420+420	420	640	840	420+420		390
Doors Türen Двери	nr	2	3	4	2+2	2	3	4	2+2		1
Trays capacity Bleche Kapazität Вместимость лотков	nr	14 60x40	21 60x40	28 60x40	14 + 14 60x40	14 60x40	21 60x40	28 60x40	14+14 60x40		8 60x80
Standard fitting (Pair of runners) Ausstattung (Führungen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	14	21	28	14+14	14	21	28	14+14		8
Max absorbed power Nennaufnahme Максимальная потребляемая мощность	W	598	822	1190	1190	755	1137	1505	1505		1665
Refrigerated power* Kühlleistung* Мощность охлаждения*	W	314	545	545	545	314	545	545	545		676
Temperature Temperatur Температура		-2/+35	-2/+35	-2/+35	-2/+35 • -2/+35	-2/+35	-2/+35	-2/+35	-2/+35 • -2/+35		-2/+35
Humidity control Feuchtigkeitskontrolle Контроль влажности		-	-	-	-	•	•	•	•		•
Gas Gas Хладагент		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a		R452A
Input voltage Nennspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz		1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5	5	5	5	5	5		5

Variants/Varianten/Варианты
Worktop with rear riser (A) - Without worktop (S) - Tischfläche mit Abschlussleiste (A) - ohne Tischfläche (S) - Столешница с задней стойкой (A) - Без столешницы (S)

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



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
 Gestrahlter Zellenboden
 Закругленная нижняя часть

CABINETS

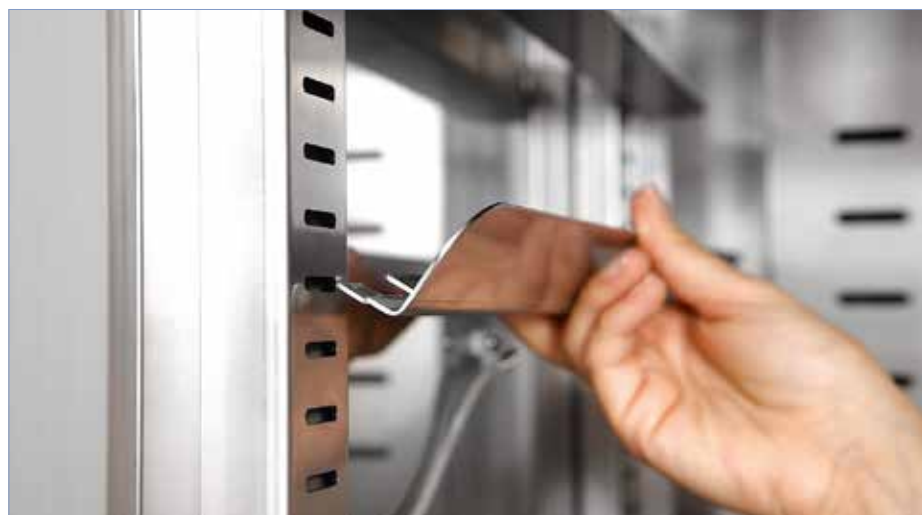
The retarder-prover cabinets in the "PLANET" series are designed for the best management of the proving cycle, controlling temperature, conservation and proving times, and relative humidity with maximum security and precision. Made to the highest quality standards, "PLANET" cabinets are entirely in AISI 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. Реализованны с соблюдением 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 разработанны так, чтобы обеспечить равномерное распределение воздушных потоков. Влажность 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

CABINETS

THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



		Normal Temperature Normale Temperatur Нормальная температура		Low Temperature Tiefkühlung Низкая температура	
Model/Modell/Модель		AFLV/20	AFLV/40	AFLV/20B	AFLV/40B
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	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	2015	2580	2140	3055
Refrigerated power Kühlleistung Мощность охлаждения	W	676*	1096*	780**	1065**
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		R452A	R452A	R452A	R452A
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 электронном датчиком



“Gentle” refrigeration
with indirect/soft ventilation

“Sanfte” Kälte, indirekte/soft
Belüftung

Бережное охлаждение:
перфорированная задняя
сторона для непрямого
обдува



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
Gestrahler 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 with a reinforced 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 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 (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 mit Rampe für den Eingang der Wagen und mit interner Stoßstange aus Edelstahl AISI 304. Die Feuchtigkeit in der Zelle wird durch ein Befeuchtungssystem mit zyklischer Einspritzung erzeugt und über die elektronische Steuerkarte 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 (mit Ausnahme der Modelle CL1/0911E und CL1/0913).

Камеры

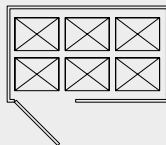
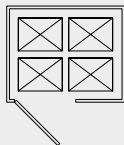
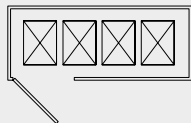
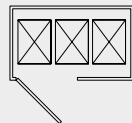
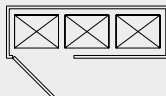
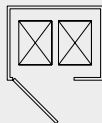
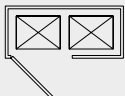
Разработаны и изготовлены в целях более эффективного управления фазами сохранения и расстойки теста в кондитерских и пекарнях, где важно эффективно организовать работу, экономя время и эксплуатационные расходы. Конструкция панелей толщиной 70 мм с внутренним и внешним покрытием из белого пластифицированного цинкового листа отличается максимальной модульностью. Камеры PLANET имеют усиленный пол, оснащены платформой для ввода тележек и внутренними колесоотбойниками 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 (за исключением моделей CL1/0911E и CL1/0913).



RETARDER-PROVER ROOMS FOR TROLLEYS

GÄRZELLEN FÜR WAGEN
КАМЕРЫ ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК

RETARDER-PROVER
THE RANGE
DAS ANGEBOT
ДИАПАЗОН



Model/Modell/Модель		CL1/0911E	CL1/0913	CL2/0921	CL2/1317	CL3/0929	CL3/1325	CL4/1333	CL4/1721	CL6/1729
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ДхГхВ)	cm	94x114x250	137x97x300	217x97x287	177x137x287	297x97x287	257x137x287	337x137x287	217x177x287	297x177x287
Internal dimensions (WxDxH) Innenmaße (WxDxH) Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	70x100x175	100x80x207	180x75x207	140x115x207	260x75x207	220x115x207	300x115x207	180x155x207	260x145x207
Trolleys capacity Wagen Kapazität Вместимость тележек	nr	1 60x80	1 60x80	2 60x80	2 60x80	3 60x80	3 60x80	4 60x80	4 60x80	6 60x80
Max absorbed power Nennaufnahme Максимальная потребляемая мощность	W	2120	2490	2490	2490	3760	3760	5000	5000	6250
Refrigerated power Kühlunsmacht Мощность охлаждения	W	1250	1520	1880	1880	2730	2730	3460	3460	4190
Built in condensing unit Einbau-Aggregat Встроенный конденсаторный блок		•	•	-	-	-	-	-	-	-
Remote condensing unit* Fernaggregat* Выносной конденсаторный блок*		-	-	•	•	•	•	•	•	•
Temperature Temperatur Температура	°C	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-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%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%
Gas Gas Хладагент		R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Input voltage Nennspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5	5	5	5	5	5	5

Nota/Note/Nota CL1/0911E Supplied assembled - Lieferung montiert - Поставка в собранном виде

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)

* max 10m: tubazioni escluse - traduzioni



Reinforced floor with
stainless steel cover

Verstärkter Boden mit
Edelstahlabdeckung

Усиленный пол из
нержавеющей стали



Steam generator for dry
steam

Dampferzeuger trockenem
Dampf

Парогенератор для
сухого пара



Touch Control board
elektronische Steuerkarte
Панель управления



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 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