

brera

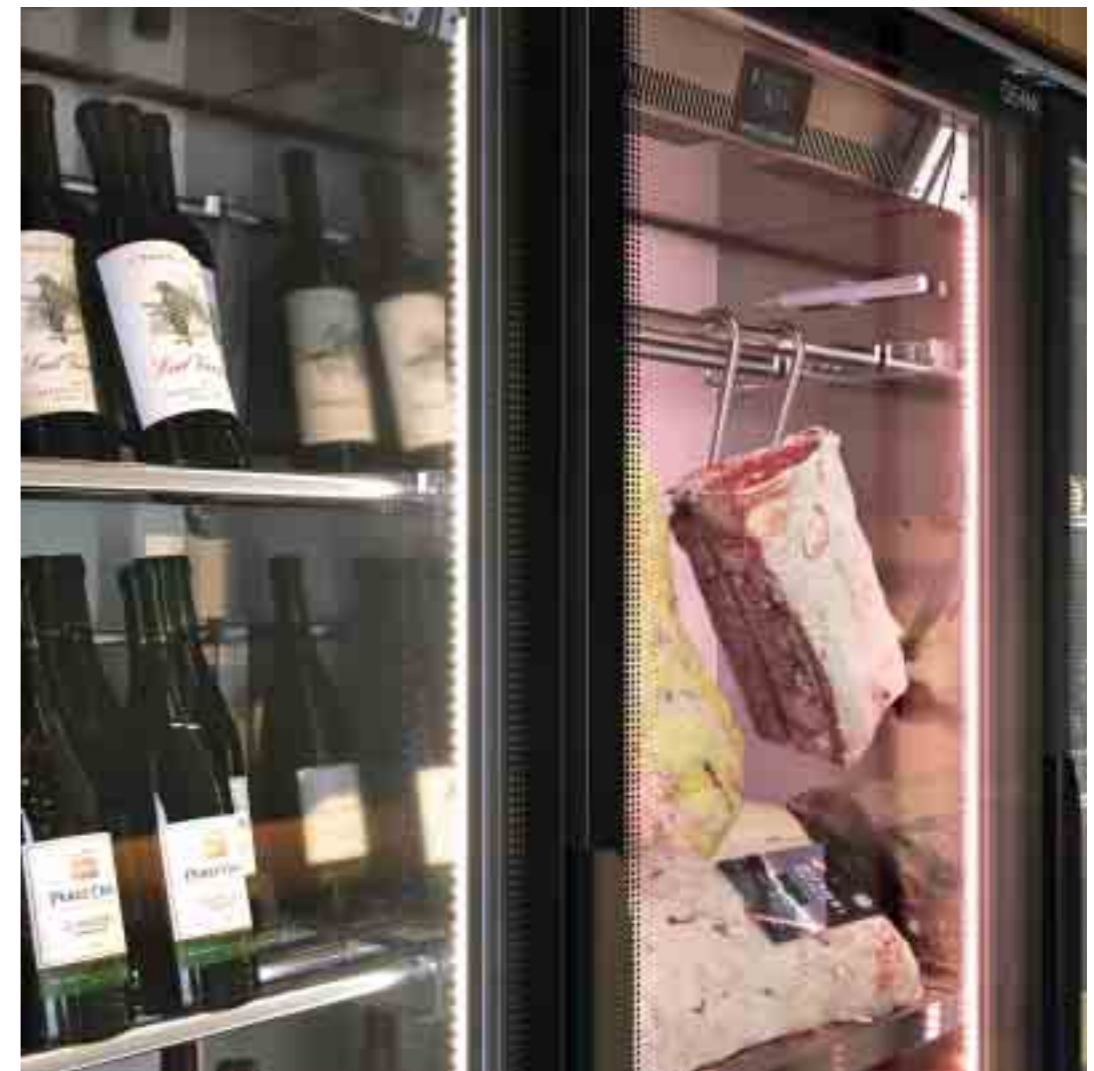
Your best display!

WINE LIBRARY | DRY AGING
WINE DISPLAY | DAIRY



GEMM

TECNOLOGIA & DESIGN per un'accoglienza perfetta!



GEMM rappresenta una realtà giovane e dinamica nel mondo della refrigerazione professionale, un marchio ormai affermato, parte di un'esperienza oltre che ventennale, grazie ad attrezzature tecnologicamente all'avanguardia dalle elevate prestazioni e curate nelle finiture. Dall'esperienza GEMM nasce BRERA, una linea completa di vetrine refrigerate espositive destinate alla ristorazione professionale e all'universo enoico passando per lo shop specializzato, luoghi dove si desidera esporre il prodotto per esaltarne e farlo apprezzare maggiormente alla clientela. La gamma espositiva BRERA è realizzata con la massima cura per rendere ogni vetrina refrigerata un vero e proprio elemento di arredo, per valorizzare al meglio l'estetica e lo stile dell'intero locale e dove esporre solo i prodotti migliori.

TECNOLOGIE & DESIGN pour un accueil parfait!

GEMM est une entreprise jeune et dynamique dans le monde de la réfrigération professionnelle, une marque aujourd'hui bien établie, grâce à son ample expérience - plus de 20 ans - et grâce à des équipements technologiquement avancés qui présentent des performances élevées et une attention aux détails. De l'expérience GEMM est née BRERA, une gamme complète de vitrines réfrigérées destinées à la restauration professionnelle et à l'univers du vin en passant par la boutique spécialisée, des lieux où l'on souhaite exposer le produit pour le mettre en valeur et attirer les clients. La gamme de caves à vin BRERA est créée avec le plus grand soin pour faire de chaque vitrine réfrigérée un véritable meuble : les produits de la gamme renforcent l'esthétique et le style du lieu, en mettant en valeur les meilleurs produits.

¡TECNOLOGÍA y DISEÑO para una acogida perfecta!

GEMM representa una firma joven y dinámica en el mundo de la refrigeración profesional, una marca bien establecida, que parte de una experiencia de más de dos décadas, gracias a unos equipos tecnológicamente avanzados, con altas prestaciones y gran atención a los acabados. De la experiencia de GEMM nace BRERA, una línea completa de vitrinas refrigeradas de exposición destinadas a la restauración profesional y al mundo enológico, pasando por las tiendas especializadas, lugares donde se desea exponer el producto para exaltarlo y permitir que los clientes aprecien mejor sus cualidades. La gama expositiva BRERA está realizada con el máximo cuidado para convertir cada vitrina refrigerada en un elemento decorativo donde exponer solo los mejores productos, además de subrayar al máximo la estética y el estilo de todo el puesto.

GEMM®

W

WINE LIBRARY





ELEGANZA modulare

BRERA Wine Library è frutto della collaudata ingegneria di un'azienda specializzata da sempre nel freddo per la grande e piccola ristorazione. Rappresenta un nuovo modo di pensare l'ambiente ed un nuovo modo di conservare il vino. Cantine, enoteche e ristoranti trovano in questa innovativa vetrina refrigerata per l'esposizione delle bottiglie di vino la risposta giusta ad ogni esigenza. Robusta, eterna, silenziosa, dal montaggio semplice e dalla manutenzione essenziale, è un gioiello di tecnologia oltre che di stile italiano. Luminosa e scintillante come un diamante, elegante come un capo d'atelier, è realizzata con una struttura in acciaio inox AISI 304, con finitura a specchio interna, dotata di porte a tutto vetro definite da un'accattivante cornice nera lucida, atta a conferirle una personalità unica.

ÉLÉGANCE modulaire

BRERA Wine Library est le résultat d'une ingénierie reconnue d'une entreprise qui depuis toujours est spécialisée dans la réfrigération pour la grande et petite restauration. Cette cave à vin représente une nouvelle façon de penser l'environnement et de conserver le vin. Les caves, les vinoteques à vin et les restaurants satisferont leurs besoins au moment de présenter des bouteilles de vin, grâce à cette vitrine réfrigérée innovante. Robuste, éternelle, silencieuse, simple à assembler et à l'entretien rapide, elle est un bijou de technologie, dans le pur style italien. Brillante et étincelante comme un diamant, élégante comme un vêtement de haute couture, sa structure est en acier inoxydable AISI 304, avec une finition miroir interne. Elle est équipée de portes entièrement vitrées définies par un joli cadre noir brillant, qui lui confère un aspect et une personnalité uniques.

ELEGANCIA modular

BRERA Wine Library es fruto de la comprobada ingeniería de una empresa especializada desde siempre en el frío para la pequeña y gran restauración. Representa una nueva forma de concebir el ambiente y una nueva forma de conservar el vino. Bodegas, enotecas y restaurantes encuentran en esta innovadora vitrina refrigerada expositora de botellas de vino la respuesta adecuada a cada necesidad. Robusta, eterna, silenciosa, con un montaje sencillo y un mantenimiento esencial, es una joya de la tecnología y del estilo italiano. Luminosa y brillante como un diamante, elegante como la prenda de un diseñador, está realizada con una estructura de acero inoxidable AISI 304, con acabado de espejo interior, equipada con puertas totalmente acristaladas, definidas por un atractivo marco negro brillante que le confiere una personalidad única.

**Su richiesta personalizzazione
finitura colore, alcuni esempi:**
nero opaco (pag. 2),
grigio "Porche" (pag. 5-6)

**Personnalisation de la finition
des couleurs sur demande.**
Exemples:
noir mat (page 2),
gris "Porche" (page 5-6)

**A petición, personalización
del acabado de color.**
algunos ejemplos:
negro mate (pág. 2),
gris "Porche" (págs. 5-6)





DESIGN RAFFINATO ed elevate prestazioni

Progettata con costruzione modulare è disponibile nelle versioni a parete o a porte passanti, con potenti unità refrigeranti indipendenti in modo da poter conservare e servire a temperatura perfetta champagne, vini bianchi, rosè e vini rossi. Il sistema di illuminazione interna, regolabile nell'intensità, è affidato a luci led fredde oppure calde che riflesse esaltano l'esposizione delle bottiglie. Le porte sono dotate di resistenza perimetrale anticondensa e realizzate con vetrocamera basso emissivo capace di contenere le dispersioni di calore e ridurre parzialmente l'irraggiamento solare. E' disponibile una ricercata gamma di strutture interne portabottiglie, adatta ad ogni personalizzazione o necessità, sia espositiva sia di stoccaggio, con combinazione di acciaio inox e plexiglass trasparente.

DESIGN RAFFINÉ et hautes performances

Conçue avec une structure modulaire, elle est disponible en version murale ou à porte traversante, avec de puissantes unités frigorifiques indépendantes les unes des autres afin de conserver et de servir du champagne, des vins blancs, rosés et rouges à la bonne température. Le système d'éclairage interne est réglable en intensité au moyen de LED froides ou chaudes qui, lorsqu'elles sont réfléchies, mettent en valeur la présentation des bouteilles. Les portes sont équipées d'une résistance anti-condensation périmétrique et réalisées avec un double vitrage à faible émissivité qui permet de contenir les pertes de chaleur et de réduire partiellement le rayonnement solaire. Une gamme raffinée de structures de porte-bouteilles internes est disponible. Elle peut être adaptée à toute personnalisation ou besoin, tant pour l'affichage que pour le stockage, avec une combinaison d'acier inoxydable et de plexiglas transparent.

DISEÑO DISTINGUIDO y alto rendimiento

Diseñada con construcción modular, está disponible en versiones de pared o de puertas pasantes, con potentes unidades refrigerantes independientes para poder conservar y servir champán, vinos blancos, rosados y tintos a la temperatura perfecta. El sistema de iluminación interior, de intensidad ajustable, corre a cargo de luces led frías o cálidas que, reflejadas, exaltan la exposición de las botellas. Las puertas están dotadas de resistencia perimetral anti-condensación y cuentan con doble acristalamiento de baja emisión capaz de contener las dispersiones de calor y reducir parcialmente la irradiación solar. Está disponible una sofisticada gama de botelleros internos, adecuados para cualquier personalización o necesidad, tanto de exposición como de almacenamiento, con combinación de acero inoxidable y plexiglas transparente.





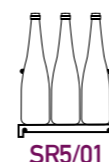
Modello/Modele/Modelo		WL6/122S	WL6/122P	WL6/222S	WL6/222P	WL6/322S	WL6/322P	WL6/422S	WL6/422P
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	82,5x55x220	82,5x55x220	165x55x220	165x55x220	247,5x55x220	247,5x55x220	330x55x220	330x55x220
Porte Porte Puertas	nr	1	2	2	4	3	6	4	8
Capacità max bottiglie Capacité max des bouteilles Capacidad máx botellas	nr	128		256		384		512	
Tipo di refrigerazione Type de réfrigération Tipo de refrigeración		Ventilata Ventilé Ventilada		Ventilata Ventilé Ventilada		Ventilata Ventilé Ventilada		Ventilata Ventilé Ventilada	
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida **	W	430		860		1290		1720	
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante **	W	490		490 (x2)		490 (x3)		490 (x4)	
Temperatura Température * Temperatura *	°C	+4/+16		+4/+16		+4/+16		+4/+16	
Gas Gaz Gas		R290		R290		R290		R290	
Sistema sbrinamento Type de dégivrage Sistema de desescarche		Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático		Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático		Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático		Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	
Rumorosità unità condensatrice Niveau de bruit de l'unité de condensation Ruido unidad condensadora	dB(A)	<59,3		<59,3		<59,3		<59,3	
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz		1x230V/50Hz	
Classe climatica Classe climatique Clase climática		4		4		4		4	

Nota/Note/Nota **Il kit portabottiglie interno non è incluso Le kit porte-bouteille interne n'est pas inclus El kit de soporte de botella interno no está incluido**

* Temperatura ambiente +26°C / Température ambiante +26°C / Temperatura ambiente +26°C

** Evap. -10°C cond. +45°C

A richiesta
Sur demande
A petición



Finitura colore
Finition en couleur
Acabado de color



Sistema supervisione Wi-Fi
Système de supervision Wi-Fi
Sistema de supervisión Wi-Fi



Versione predisposta con impianto a valvola
Version aménagée avec système à valve
Versión predispuesta con instalación de válvula



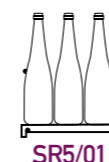
Modello/Modele/Modelo		WL6/126S	WL6/126P	WL6/226S	WL6/226P	WL6/326S	WL6/326P	WL6/426S	WL6/426P
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	82,5x55x260	82,5x55x260	165x55x260	165x55x260	247,5x55x260	247,5x55x260	330x55x260	330x55x260
Porte Porte Puertas	nr	1	2	2	4	3	6	4	8
Capacità max bottiglie Capacité max des bouteilles Capacidad máx botellas	nr	160	160	320	320	480	480	640	640
Tipo di refrigerazione Type de réfrigération Tipo de refrigeración		Ventilata Ventilé Ventilada	Ventilata Ventilé Ventilada	Ventilata Ventilé Ventilada	Ventilata Ventilé Ventilada	Ventilata Ventilé Ventilada	Ventilata Ventilé Ventilada	Ventilata Ventilé Ventilada	Ventilata Ventilé Ventilada
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida **	W	430	430	860	860	1290	1290	1720	1720
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante **	W	490	490	490 (x2)	490 (x2)	490 (x3)	490 (x3)	490 (x4)	490 (x4)
Temperatura Température Temperatura *	°C	+4/+16	+4/+16	+4/+16	+4/+16	+4/+16	+4/+16	+4/+16	+4/+16
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Sistema sbrinamento Type de dégivrage Sistema de desescarche		Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático	Elettrico automatico Électrique automatique Eléctrico automático
Rumorosità unità condensatrice Niveau de bruit de l'unité de condensation Ruido unidad condensadora	dB(A)	<59,3	<59,3	<59,3	<59,3	<59,3	<59,3	<59,3	<59,3
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		4	4	4	4	4	4	4	4

Nota/Note/Nota **Il kit portabottiglie interno non è incluso Le kit porte-bouteille interne n'est pas inclus El kit de soporte de botella interno no está incluido**

* Temperatura ambiente +26°C / Température ambiante +26°C / Temperatura ambiente +26°C

** Evap. -10°C cond. +45°C

A richiesta
Sur demande
A petición



Finitura colore
Finition en couleur
Acabado de color



Sistema supervisione Wi-Fi
Système de supervision Wi-Fi
Sistema de supervisión Wi-Fi



Versione predisposta con impianto a valvola
Version aménagée avec système à valve
Versión predispuesta con instalación de válvula

WMD

WINE DISPLAY



GEMM

IL DESIGN è una cosa semplice

La Wine Display BRERA è l'espositore refrigerato per bottiglie di vino ideato e realizzato in una soluzione progettuale estremamente adattabile, capace di conservare i vini alla perfezione e di arricchire enoteche, cantine, ristoranti e ambienti domestici con il suo design elegante. Pensata per adattarsi a vari ambienti, la Wine Display è disponibile in diverse versioni e capacità con la possibilità di scegliere tra vari allestimenti interni portabottiglie.

LE DESIGN
est une chose simple

La Wine Display BRERA est la cave à vin conçue et créée sur la base d'une solution de design extrêmement adaptable, capable de conserver parfaitement les vins et de sublimer les vinoteques, les restaurants et les maisons avec son design élégant. Pensée pour s'adapter à différents espaces, la Wine Display est disponible en différentes versions et capacités avec la possibilité de choisir entre plusieurs dispositions de rangements portebouteilles internes.

EL DISEÑO
es algo sencillo

El modelo Wine Display BRERA es el expositor refrigerado para botellas de vino ideado y realizado en una solución de diseño extremadamente adaptable, capaz de conservar los vinos a la perfección y de completar enotecas, bodegas, restaurantes y ambientes domésticos con su diseño elegante. Concebido para adaptarse a diversos ambientes, Wine Display está disponible en diferentes versiones y capacidades con la posibilidad de elegir entre varias configuraciones internas de botelleros.



ESSENZIALE ma con stile



BRERA Wine Display ha una struttura compatta ed elegante: in spazi contenuti riesce a conservare perfettamente, alla giusta temperatura di servizio, varie tipologie di vini. Le caratteristiche costruttive principali sono la struttura monoscocca in acciaio inox con isolamento poliuretano ad alta densità, la porta tutto vetro con elegante cornice nero lucido dotata di dispositivo antiappannamento e l'illuminazione interna a luci led. La refrigerazione è ventilata per garantire un'uniformità di temperatura ma si può optare anche per una modalità «statica», selezionabile tramite l'apposito termostato digitale per il controllo della temperatura.

ESSENTIELLE mais avec style
BRERA Wine Display a une structure compacte et élégante : dans de petits espaces, elle peut parfaitement conserver, à une bonne température de service, différents types de vins. Les principales caractéristiques de construction sont la structure monocoque en acier inoxydable avec isolation en polyuréthane à haute densité, la porte entièrement vitrée avec un élégant cadre noir brillant équipé d'un dispositif anti-buée et d'un éclairage LED interne. La réfrigération est ventilée pour assurer l'homogénéité de la température mais il est aussi possible de choisir un mode statique, à sélectionner au moyen du thermostat numérique pour le contrôle de la température.

ESENCIAL pero con estilo
BRERA Wine Display tiene una estructura compacta y elegante: en espacios reducidos conserva perfectamente, a la temperatura de servicio adecuada, diferentes tipos de vinos. Las principales características de construcción son la estructura monoscocca de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de alta densidad, la puerta totalmente acristalada con elegante marco negro brillante, equipada con dispositivo antivaho, y la iluminación interior con luces led. La refrigeración es ventilada para garantizar una temperatura uniforme, pero se puede optar también por un modo "estático", que se puede seleccionar mediante el correspondiente termostato digital para el control de la temperatura.

DA

DRY AGING

MEATS BBQ
Beef
juicy tender steak
perfect cooking of gilled meat
intensive flav our meat
Barbeque -Party
PORK

MENU PORK



try and taste our meat menu

GEMM



LA FROLLATURA perfetta

La linea di vetrine refrigerate BRERA Dry Aging per la frollatura della carne è ideale per qualsiasi tipologia di locale, viste le sue dimensioni compatte, il design raffinato e la grande affidabilità. Grazie al processo tradizionale denominato "dry-aging", questa vetrina espositiva BRERA preserva i tagli di carne in un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata per ottenere una carne perfetta, morbida e dal gusto intenso, oltre a ridurre i rischi di contaminazione batterica durante la conservazione. Questa apparecchiatura è dotata di monoscocca in acciaio inox con motore incorporato, le dimensioni sono compatte e la porta tutto vetro conferisce un'eleganza unica. L'illuminazione interna con led di colore rosa è stata studiata appositamente per esaltare la marmorizzazione e rendere i tagli di carne invitanti all'acquisto o al consumo.

LA MATURATION VIANDE parfaite

La gamme de vitrines réfrigérées BRERA Dry Aging pour la maturation de la viande est idéale pour n'importe quel type de local, compte tenu de sa taille compacte, de son design raffiné et de sa grande fiabilité. Grâce au processus traditionnel appelé « dry-aging », cette vitrine BRERA conserve les morceaux de viande dans un environnement à température, humidité et ventilation contrôlées pour garantir une viande de qualité, douce et au goût intense, et pour réduire tout risque de contamination bactérienne pendant la conservation. Cet équipement est équipé d'une monocoque en acier inox avec moteur intégré. Ses dimensions sont compactes et la porte tout en verre lui confère une élégance unique. L'éclairage intérieur à LED roses a été spécialement conçu pour mettre en valeur le persillage et rendre les morceaux de viande attractifs au moment de l'achat et de la consommation.

LA MADURACIÓN perfecta

La línea de vitrinas refrigeradas BRERA Dry Aging para la maduración de carne es ideal para cualquier tipo de local, dadas sus dimensiones compactas, diseño elegante y gran fiabilidad. Gracias al proceso tradicional denominado "dry-aging", esta vitrina de exposición BRERA preserva los cortes de carne en un ambiente con temperatura, humedad y ventilación controladas para obtener una carne perfecta, suave y de sabor intenso, además de reducir los riesgos de contaminación bacteriana durante la conservación. Este aparato está equipado con un monocasco de acero inoxidable con motor incorporado, las dimensiones son compactas y la puerta totalmente acristalada le confiere una elegancia única. La iluminación interna con led de color rosa ha sido estudiada específicamente para subrayar el veteadado y hacer que los cortes de carne sean una invitación a la compra o al consumo.



DAIRY



La vetrina refrigerata BRERA Dairy è un connubio perfetto di tecnica e stile, per un'accurata conservazione di salumi e formaggi all'interno di un espositore dal design essenziale e curato nei minimi particolari. Questa linea è la soluzione perfetta per mantenere inalterate le qualità dei prodotti stagionati grazie al precisissimo controllo di ventilazione e temperatura.

La vitrine réfrigérée BRERA Dairy est une combinaison parfaite de technique et de style, pour conserver soigneusement les charcuteries et les fromages à l'intérieur d'un présentoir au design essentiel et soigné dans les moindres détails. Cette ligne est la solution parfaite pour maintenir la qualité des produits affinés sans les altérer grâce à la ventilation très précise et au contrôle de la température.

La vitrina refrigerada BRERA Dairy es una combinación perfecta de técnica y estilo, para una rigurosa conservación de embutidos y quesos dentro de un expositor con un diseño esencial y cuidado en los más mínimos detalles. Esta línea es la solución perfecta para mantener inalteradas las propiedades de los productos curados gracias a un control de ventilación y temperatura de gran precisión.



WINE DISPLAY / DRY AGING / DAIRY

LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA

WD 



DA 



SF 



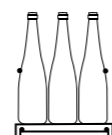
		WINE DISPLAY			DRY AGING			DAIRY			
Modello/Modele/Modelo		WD5/113	WD5121	WD7/121	DA5/113	DA5/121	DA7/121	SF5/113	SF5/121	SF7/121	
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)		cm	81x50x135	81x50x210	81x70x210	81x50x135	81x50x210	81x70x210	81x50x135	81x50x210	81x70x210
Capacità max bottiglie Capacité max des bouteilles Capacidad máx botellas		nr	56	104	176	-	-	-	-	-	-
Tipo di refrigerazione Type de réfrigération Tipo de refrigeración			Statica / ventilata Statique / ventilé Estática / ventilada		Ventilata Ventilé Ventilada			Ventilata Ventilé Ventilada			
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida **		W	430	515	505	520	725	715	430	515	505
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante **		W	185	305	305	185	305	305	185	305	305
Temperatura Température Temperatura *		°C	+4/+16			0/+6			+2/+10		
Controllo umidità Contrôle de l'humidité Control humedad		rH%	-			50 - 85			-		
Gas Gaz Gas			R290			R290			R290		
Sistema sbrinamento Type de dégivrage Sistema de desescarche			Automatico a sosta Automatique avec arrêt Por parada automática			Automatico a sosta Automatique avec arrêt Por parada automática			Automatico a sosta Automatique avec arrêt Por parada automática		
Rumorosità unità condensatrice Niveau de bruit de l'unité de condensation Ruido unidad condensadora		dB(A)	<43			<43			<43		
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación			1x230V/50Hz			1x230V/50Hz			1x230V/50Hz		
Classe climatica Classe climatique Clase climática			4			4			4		

Nota/Note/Nota **Accessori interni non inclusi Accessoires intérieures non inclus Accesorios internos no incluidos**

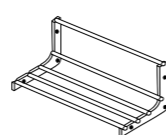
* Temperatura ambiente +26°C / Température ambiante +26°C / Temperatura ambiente +26°C

** Evap. -10°C cond. +45°C

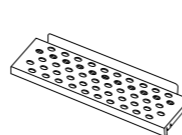
A richiesta
Sur demande
A petición



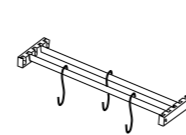
WR5/ WR7/01



WT5/01



DR5/ DR7/01



DT5/ DT7/02

RAL Finitura colore
Finition en couleur
Acabado de color

Wi-Fi Sistema supervisione Wi-Fi
Système de supervision Wi-Fi
Sistema de supervisión Wi-Fi

Valvola Versione predisposta con impianto a valvola
Version aménagée avec système à valve
Versión predispuesta con instalación de válvula

Piano inox superiore
Finition en couleur
Acabado de color

Sonda Multipunto per Dry Aging
Sonde multipoint
Sonda multipunto

Kit sterilizzatore ad ozono per Dry Aging
Kit stérilisateur à l'ozone
Kit de esterilización por ozono

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.
El constructor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación al producto sin aviso alguno.



2023/04



www.brerawinlibrary.com



GEMM Srl - Via del Lavoro, 37
Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' - Italy
T. +39 0438 778504 - F. +39 0438 470249
C.F. e P.IVA 03441880261 - info@gemm-srl.com

