



# FERMALIEVITAZIONE

Retarder-Prover • Gärunterbrecher • Fermentation Contrôlée

serie *Planet*



GEMM®

P

# Perchè un Fermalievitazione



**GEMM** propone una gamma completa di tavoli, armadi e celle fermalievitazione. Mediante il loro utilizzo, è possibile programmare e controllare il ciclo di lievitazione, impostando temperatura e umidità relativa desiderate.

Si passa quindi da una fase "fredda" di conservazione del prodotto ad una fase "calda", che ne permette la lievitazione.

Il tutto con la massima facilità e precisione, grazie all'utilizzo di una scheda elettronica di controllo. I vantaggi di tale tecnica sono principalmente la riduzione del lavoro notturno e una maggiore flessibilità del programma di produzione, che si traduce anche in un significativo risparmio di denaro.

**GEMM** proposes a full range of tables, cabinets and retarder-prover rooms. These can be used to programme and control the proving cycle, setting the required 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 maximum ease and precision, due to the use of an electronic control circuit board.

The main advantages of this system are a reduction in night work and greater flexibility for the production program, which mean significant savings.

**GEMM** schlägt eine komplette Serie, bestehend aus Tischen, Schränken und Gärzellen mit gesteuerter Temperatur vor. Mit diesen Geräten kann der Gärzyklus durch Einstellung der gewünschten Temperatur und Feuchtigkeit programmiert und gesteuert werden. Man geht also von einer "kalten" Konservierungsphase des Produkts zu einer "warmen" Phase über, während der die Gärung stattfindet. Dank der Verwendung einer elektronischen Steuerkarte läuft der Prozess problemlos und mit höchster Präzision ab. Die Vorteile dieser Technik bestehen hauptsächlich in der Reduzierung der nächtlichen Arbeitszeit und der höheren Flexibilität des Produktionsprogramms, was auch eine beachtliche Kosteneinsparung zur Folge hat.

**GEMM** propose une gamme complète de tables, armoires et chambres de fermentation contrôlée grâce auxquelles il est possible de programmer et de contrôler le levage en configurant la température et l'humidité correspondantes désirées.

On passera ainsi d'une phase de conservation du produit "froide" à une phase "chaude" qui permettra de faire lever très facilement et de façon très précise grâce à la carte de contrôle électronique.

Les principaux avantages de cette technique sont surtout de réduire le travail de nuit et une flexibilité de la production plus grande, le tout se concrétisant en une épargne financière significative.

# Gemm?



- GAMMA COMPLETA
- RISPARMIO TEMPO
- MASSIMA EFFICIENZA
- SEMPLICITÀ CONTROLLO
- COMPLETE RANGE
- TIME SAVING
- MAXIMUM EFFICIENCY
- EASY CONTROL
- GROSSE AUSWAHL
- ZEITERSPARNIS
- MAXIMALE EFFIZIENZ
- EINFACHHEIT KONTROLLE
- GAMME COMPLETE
- GAIN DE TEMPS
- EFFICIENCE MAXIMUM
- CONTROLE FACILE



*Why use a Gemm Retarder-Prover Item?*

*Warum ein Gemm Gärunterbrecher mit gesteuerter Temperatur?*

*Pourquoi un appareil de fermentation contrôlée Gemm?*



P

# I Tavoli



## VERSATILE & INTELLIGENTE

I Tavoli fermalievitazione "PLANET" sono progettati per programmare il ciclo di lavoro nei laboratori di pasticceria, panifici e pizzerie. Possono contenere teglie o cassette 60x40. Sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, con fondo cella stampato per la raccolta dei liquidi, spigoli arrotondati e caratteristiche tecniche secondo le norme europee in vigore. Disponibili in 6 modelli a 2,3,4 porte, nella versione normale (TAL) o con umidificatore (TALH). Il sistema di refrigerazione è di tipo statico aspirato "HSS", che assicura una temperatura uniforme in cella con controllo dell'umidità. Sbrinatorio automatico con resistenze elettriche e smaltimento automatico dell'acqua di condensa. La scheda elettronica, di facile ed intuitivo utilizzo, permette di impostare le fasi di conservazione, lievitazione e mantenimento, con una programmazione massima di 6 giorni e la possibilità di memorizzare fino a 10 programmi di lavoro. I piani di lavoro sono realizzati in acciaio inox spessore 15/10, con angoli arrotondati, tipo normale o con alzatina posteriore h. 100 mm. La dotazione prevede n. 7 coppie di guide per porta.

## VERSATILE & INTELLIGENT

The retarder-prover tables "PLANET" are created to plan the working cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratories. They can contain cm. 60x40 trays or boxes, and are constructed completely in stainless steel AISI 304, with cell bottom impressed for the liquids collection. Other technical features are in strict respect or the European standards. Available in six models, with 2,3,4 doors, in the normal versions (TAL) or with humidity control (TALH). The refrigeration system "HSS" is type static helped, which assures an uniform temperature in the cell with humidity control. Automatic electric defrosting with heating elements and automatic elimination of condensate water. The electronic control board is intuitive and easy to use and allows setting of the conservation, proving and holding stages, for a maximum of 6 days and the possibility to memorize up to 10 working programs. The stainless steel worktops are made with 15/10 sheet, with rounded edges, normal or with 100 mm rear riser. Each door is equipped with seven pairs of runners for trays.

## VIELSEITIG & INTELLIGENT

Die Gärtische "PLANET" wurden entwickelt um den Arbeitsprozess in Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien zu programmieren. Der Innenraum ist für Bleche oder Behälter mit einer Größe von cm 60x40 vorgesehen. Hergestellt aus Edelstahl INOX AISI 304, die Bodenfläche ist gepresst um Flüssigkeiten aufzusammeln, abgerundete Ecken, alle techn. Daten lt. Europäischer Norm. Lieferbar in 6 versch. Modellen mit 2,3,4 Türen in normaler Version (TAL) oder mit Befeuchtung (TALH). Das Kühlsystem arbeitet statisch saugend "HSS", um eine gleichbleibende Temperatur in dem Tisch mit Kontrolle der Feuchtigkeit zu gewährleisten. Automatische Abtauung zwischen einer Heizungen und automatischer Ableitung des Kondenswassers. Die einfach zu bedienende elektronische Steuerkarte ermöglicht die Einstellung der Konservierungs- und Gärungsphase mit einer maximalen Programmierung von 6 Tagen und bis 10 Arbeitsprogramme. Die Arbeitsflächen sind aus Edelstahl, Stärke 15/10, mit abgerundeten Ecken in normaler Ausführung oder mit hinterer Aufkantung h. 100 mm. Serienmäßig werden 7 Paar Führungsschienen pro Tür mitgeliefert.

## ECLECTIQUE & INTELLIGENTE

Les tables de fermentation contrôlée "PLANET" sont projetées pour programmer le cycle de travail dans les laboratoires de pâtisserie, boulangerie et pizzeria et peuvent contenir plaques ou caisses cm. 40x60. Construction entièrement en acier inox 18/10 AISI 304, avec le sol à tenue pour les liquides, intérieur à angles arrondis et caractéristiques techniques selon les standards Européennes en vigueur. Disponibles en 6 modèles en version 2,3,4 portes série standard (TAL) ou série avec humidificateur (TALH). Réfrigération statique avec système "HSS", qui garanti une température homogène à l'intérieur des chambres avec contrôle de l'humidité. Dégivrage automatique avec résistances électriques et évacuation automatique des condensats. La carte électronique, avec affichage facile à l'emploi, permet de programmer les cycles de conservation, fermentation et maintien, avec un intervalle de 6 jours au maximum, et la possibilité de mémoriser 10 programmes de travail. Plan de travail inox 18/10 AISI 304 épaisseur 15/10 angles arrondis avec ou sans dossier h. mm. 100. Capacité 7 paires de glissières par porte, pour grilles ou plaques de 60x40.

**ACCESSORI A RICHIESTA:**

- Coppie guide per teglie
- Griglie rilsan 60x40
- Teglie inox 60x40
- Kit ruote Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

**ACCESSORIES ON REQUEST:**

- Pair of runners for trays
- Rilsan 60x40 racks
- S/s 60x40 trays
- Kit castors Ø 100 mm
- 60 Hz Volt

**ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:**

- Paar Führungsschienen für Backbleche
- Rosten aus Rilsan 60x40
- Backbleche aus Edelstahl 60x40
- Rollen-Kit Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

**ACCESSOIRES SUR DEMANDE:**

- Jeu de glissières pour plateaux
- Grilles rilsan 60x40
- Plateaux inox 60x40
- Kit roulettes Ø 100 mm
- Voltage 60 Hz



Fondo cello stampato con angoli arrotondati.  
 Pressed bottom with rounded corners.  
 Boden mit abgerundeten Ecken.  
 Fond embouti avec angles arrondis.



Piano di lavoro inox rinforzato h 50 con bordo arrotondato.  
 Stainless Steel 50 h reinforced work top with rounded edge.  
 Arbeitsplatten aus Edelstahl H 50 mm verstärkt mit abgerundeten Kanten.  
 Plan de travail renforcé h 50 en inox avec bord arrondi.



Maniglie ergonomiche in acciaio inox.  
 Ergonomic stainless steel handles.  
 Ergonomische Handgriffe aus Edelstahl.  
 Poignées ergonomiques inox.

The counters  
 Die Gärtische  
 Les Tables

P

# Gli Armadi



## FACILITÀ & PRECISIONE

Gli armadi fermalievitazione delle serie "PLANET" sono stati realizzati per gestire al meglio il ciclo di lievitazione, controllando con la massima sicurezza e precisione la temperatura, i tempi di conservazione e di lievitazione, oltre all'umidità relativa. Realizzati secondo gli standard qualitativi più elevati, gli armadi "PLANET" hanno una costruzione monoscocca, con isolamento in poliuretano ad alta densità sp. 70 mm e sono realizzati completamente in acciaio inox AISI 304 18/10. Fondo stampato con angoli arrotondati per una facile pulizia e convogliatori appositamente studiati per ottenere un'uniforme circolazione dei flussi d'aria. La scheda elettronica, di facile ed intuitivo utilizzo, permette di impostare le fasi di conservazione, lievitazione e mantenimento, con una programmazione massima di 6 giorni e la possibilità di memorizzare fino a 10 programmi di lavoro. L'umidità in cella è generata da un produttore di vapore ed è controllata e regolata dalla scheda elettronica stessa. Gli armadi sono disponibili per l'alloggiamento di teglie cm 40x60 e 60x80 nella doppia versione TN e BT.

## EASINESS & PRECISION

*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 monobloc constructions with 70 mm thick high density polyurethane insulation and are made entirely in AISI 304 18/10 stainless steel. Pressed bottom with rounded corners to aid cleaning and there are air ducts specially designed to give uniform air circulation. The electronic control board is intuitive and easy to use and allows setting of the conservation, proving and holding stages, for a maximum of 6 days and the possibility to memorize up to 10 working programs. Humidity in the compartment is produced by a steam generator and is controlled and regulated by the electronic control board. Cabinets are available to take 40x60 cm and 60x80 cm trays in the double normal and low temperature versions.*

## LEICHTIGKEIT & PRÄZISION

*Die Gärshränke mit gesteuerter Temperatur der Serie "PLANET" gewährleisten auf Grund der sicheren und präzisen Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit, sowie Konservierungs- und Gärzeiten eine optimale Steuerung des Gärzyklus. Die mit fortschrittlichstem Qualitätsstandard hergestellten Schränke "PLANET" bestehen aus einer einzigen Zelle mit Polyurethanisolierung in der Stärke von 70 mm und wurden vollständig aus Edelstahl AISI 304/18/10 hergestellt. Der Boden mit den abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung; spezifisch entwickelte Luftkanäle gewährleisten gleichförmige Luftzirkulation. Die einfach zu bedienende elektronische Steuerkarte ermöglicht die Einstellung der Konservierungs- und Gärungsphase mit einer maximalen Programmierung von 6 Tagen und bis 10 Arbeitsprogramme. Die Feuchtigkeit in der Zelle wird durch einen Dampfgenerator erzeugt und wird durch die elektronische Steuerkarte reguliert. Die Gärshränke sind für die Aufnahme von Backblechen mit den Abmessungen 40x60 und 60x80 cm, in der doppelten Version Normale Temperatur und Tiefkühlung vorgesehen.*

## FACILITÉ & PRÉCISION

*Les armoires de fermentation contrôlée de la série "PLANET" ont été conçues dans le but d'optimiser le levage tout en contrôlant au mieux la sécurité, la précision de la température, les temps de conservation et de fermentation, l'humidité relative. Réalisées selon les standards qualitatifs les plus hauts, les armoires "PLANET" sont monobloc, isolées avec du polyuréthane haute densité ép. 70 mm et sont entièrement en acier AISI 304 18/10. Entretien facile grâce au fond estampé et aux angles arrondis. Les conduites d'air ont été expressément conçues pour garantir une aération uniforme. Une carte électronique facile et "intuitive" à l'emploi permet de configurer les phases de conservation, levage et maintien jusqu'à 6 jours à l'avance et la possibilité de mémoriser 10 programmes de travail. C'est cette même carte électronique qui contrôle et règle l'humidité de la cellule fournie par un générateur à vapeur. Dans ces armoires, on peut ranger des plateaux 40x60 cm et 60x80 cm (température positive et négative).*



**ACCESSORI A RICHIESTA:**

- Coppie guide per teglie
- Griglie rilsan e inox
- Teglie inox
- Porta vetro con Kit illuminazione interna
- Kit ruote Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

**ACCESSORIES ON REQUEST:**

- Pair of runners for trays
- Rilsan and s/s racks
- S/s trays
- Glass door with Internal light
- Kit castors Ø 100 mm
- 60 Hz Volt

**ZUBEHÖR AUF ANFRAGE:**

- Paar Führungsschienen für Backbleche
- Rosten aus Rilsan und Edelstahl
- Backbleche aus Edelstahl
- Glasür mit innere Beleuchtung
- Rollen-Kit Ø 100 mm
- Volt 60 Hz

**ACCESSOIRES SUR DEMANDE:**

- Jeu de glissières pour plateaux
- Grilles inox et rilsan
- Plateaux inox
- Porte en verre avec éclairage intérieur
- Kit roulettes Ø 100 mm
- Voltage 60 Hz



Schiena forata per flusso d'aria indiretto.  
Perforated back for indirect airflow.  
Gelochter Rücken für indirekten Luftfluss.  
Dos perforé pour flux d'air indirect.



Fondo cella stampato con angoli arrotondati.  
Pressed bottom with rounded corners.  
Boden mit abgerundeten Ecken.  
Fond embouti avec angles arrondis.



Particolare unità evaporante.  
Detail evaporator unit.  
Detail Verdampfer.  
Détail évaporateur.



Sonda umidità.  
Humidity probe.  
Feuchtefühler.  
Sonde humidité.

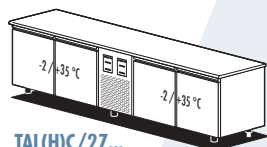
The cabinets  
Die Gärchränke  
Les armoires



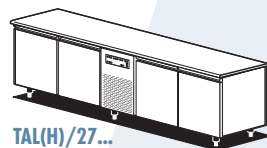
# Dati tecnici

## Tavoli Fermalievitazione

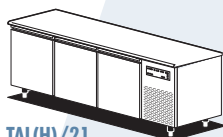
Retarder-Prover counters  
Gärtische  
Tables de fermentation contrôlée.



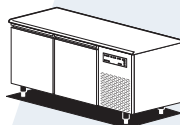
TAL(H)C/27...



TAL(H)/27...



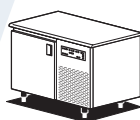
TAL(H)/21...



TAL(H)/16...

## Base fermalievitazione

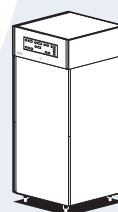
Retarder-prover unit  
Gärschrank  
Chambre de fermentation contrôlée.



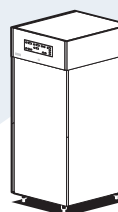
BFL/16

## Armadi Fermalievitazione

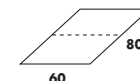
Retarder-Prover Cabinets  
Gärschränke  
Armoires de Fermentation contrôlée.



AFLV/20  
AFLV/20B



AFLV/40  
AFLV/40B



	TAVOLI COUNTERS GÄRTISCHE TABLES								BASE UNIT GÄRSCHRANK CHAMBRE
Modello / Model / Modell / Modelle	TAL/16 TAL/16S TAL/16A	TAL/21 TAL/21S TAL/21A	TAL/27 TAL/27S TAL/27A	TALC/27 TALC/27S TALC/27A	TALH/16 TALH/16S TALH/16A	TALH/21 TALH/21S TALH/21A	TALH/27 TALH/27S TALH/27A	TALHC/27 TALHC/27S TALHC/27A	BFL/16
Dimensioni Esterne / External dimensions Außenmaße / Dimensions extérieures	160x80x90h 155x76x86h 160x80x100h	215x80x90h 210x76x86h 215x80x100h	270x80x90h 268x76x86h 270x80x100h	270x80x90h 268x76x86h 270x80x100h	160x80x90h 155x76x86h 160x80x100h	215x80x90h 210x76x86h 215x80x100h	270x80x90h 268x76x86h 270x80x100h	270x80x90h 268x76x86h 270x80x100h	125x95x90h
Capacità teglie / Trays capacity Behälter inhalt / Capacité des plateaux	nr 14 60x40	nr 21 60x40	nr 28 60x40	nr 14+14 60x40	nr 14 60x40	nr 21 60x40	nr 28 60x40	nr 14+14 60x40	nr 8 60x80
Capacità cella / Refr. Base Capacity / Inhalt der gekühlter Unterbau / Capacité base réfrigérée	400	620	800	800	400	620	800	800	400
Guide per teglie / Guides for trays / Führungen für Backblechen / Coulisses pour plateaux	nr 14	nr 21	nr 28	nr 28	nr 14	nr 21	nr 28	nr 28	nr 8
Temperatura interna cella / Internal temperature / Innere Zelltemperatur / Température intérieure chambre	-2 / +35								-2 / +35
Gas / Gas / Gas / Gaz	R134a								R404a
Potenza refrigerante / Refrigerated power / Kühlleistung / Pouvoir de réfrigération	W 314	W 454	W 520	W 520	W 314	W 454	W 520	W 520	W 314
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Leistungaufnahme / Puissance max absorbée	W 580	W 800	W 1160	W 1160	W 740	W 960	W 1480	W 1480	W 1650
Controllo umidità / Humidity control / Feuchtigkeitsregelung / Contrôle de l'humidité	-	-	-	-	•	•	•	•	•
Tensione di alimentazione / Input voltage Anschlusswert / Tension d'alimentation	Volt 1x230 ~ 50 Hz								Volt 1x230 ~ 50 Hz

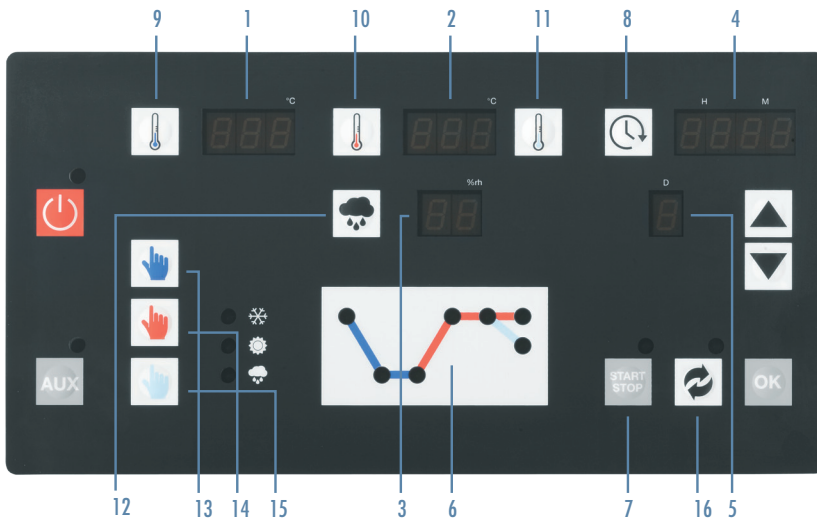
S = Senza piano lavoro - Without work top - Ohne Arbeitsplatte - Sans plan de travail.

A = Piano lavoro con alzatina - Work top with rear riser - Arbeitsplatte mit Aufsatz - Plan de travail avec rebord.



## Scheda Elettronica di controllo e programmazione

Digital Panel / Elektronisch Panel / Panneau Electronique.



1. Temperatura fase Raffreddamento / Cooling cycle temperature / Temperatur Kühlphase / Indicateur de température de refroidissement.
2. Temperatura fasi Lievitazione - Mantenimento / Proving-Maintenance cycles temperature / Temperatur Gärphase - Aufbewahrung / Indicateur de cycle de fermentation - maintien.
3. Umidità fasi Lievitazione - Mantenimento / Proving-Maintenance cycles Humidity / Befeuchtung in der Gärphase - Aufbewahrung / Indicateur d'humidité cycle de fermentation - maintien.
4. Orologio / Clock / Uhr / Horloge.
5. Calendario giorni / Calendar / Tageskalender / Calendrier, jours.
6. Rappresentazione grafica delle fasi / Cycles graph / Graphische Darstellung der Phasen / Schéma graphique des cycles.
7. Start / Start / Start / Start.
8. Impostazione Orologio - Calendario / Clock/calendar set out / Einstellung Uhr + Kalender / Set out hovloge - calendrier.
9. Impostazioni temperature fase Raffreddamento manuale / Manual set out Cooling cycle temperature / Einstellung Temperatur - manuelle Kühlphase / Set out temperature cycle refroidissement manuel.
10. Impostazione temperature fase Lievitazione manuale / Manual set out Proving cycle temperature / Einstellung Temperatur - manuelle Gärphase / Set out temperature cycle fermentation manuel.
11. Impostazione temperature fase Mantenimento manuale / Manual set out Maintenance cycle temperature / Einstellung Temperatur - manuelle Aufbewahrungsphase / Set out temperature cycle maintien manuel.
12. Impostazione umidità fasi Lievitazione - Mantenimento manuale / Manual set out Proving - Maintenance cycles humidity / Einstellung der Befeuchtung i.d. Gärphase - manuelle Aufbewahrung / Set out humidité cycles fermentation - maintien manuel.
13. Comando manuale fase Raffreddamento / Manual Cooling cycle start / Manuelle Steuerung in der Kühlphase / Contrôle cycle refroidissement.
14. Comando manuale fase Lievitazione / Manual Proving cycle start / Manuelle Steuerung in der Gärphase / Contrôle manuel cycle fermentation.
15. Comando manuale fase Mantenimento / Manual Maintenance cycle start / Manuelle Steuerung i.d. Aufbewahrungsphase / Contrôle manuel cycle maintien.
16. Impostazione - Avvio ciclo automatico / Automatic cycle start / Einstellung - automatischer Zyklus / Start cycle automatique.

ARMADI CABINETS GÄRSCHRÄNKE ARMOIRES				ARMADI FERMABIGA DOUGH CONTROL CABINETS GÄRSCHRÄNKE OHNE BEFEUCHTUNG ARMOIRES FERMEBIGA	
AFLV/20	AFLV/20B	AFLV/40	AFLV/40B	AFEB/20	AFEB/40
78x68x212h	78x68x212h	78x108x212h	78x108x212h	78x68x212h	78x108x212h
20 60x40	20 60x40	20 60x80	20 60x80	4* 60x40	4* 60x80
500	500	900	900	500	900
20	20	20	20	4	4
-2 / +35	-22 / +35	-2 / +35	-22 / +35	+2 / +35	
R404a				R404a	
720	760	1180	1230	720	1180
1930	1930	1740	1740	790	1470
•	•	•	•	-	-
Volt 1x230 ~ 50 Hz				Volt 1x230 ~ 50 Hz	

\* marne h cm 26 / plastic containers cm 26 height / Plastik Behälter cm 26 höhe / bacs h cm 26

P

# Le Celle



## CELLE PER CARRELLI

Progettate e realizzate per gestire al meglio le fasi di conservazione e lievitazione nei laboratori di pasticceria e panificio dove risulta indispensabile organizzare il lavoro in maniera efficiente risparmiando in tempo e costi di gestione. La costruzione a pannelli di spessore 60 mm, con rivestimento interno ed esterno in lamiera plastificata bianca, si caratterizza per la massima modularità. Sono dotate di pavimento ad alta resistenza in resina fenolica spessore 60 mm con rampa per l'ingresso dei carrelli in acciaio inox e di paracolpi interni in alluminio antiurto. Il ciclo è controllato da una scheda elettronica dall'uso semplice ed intuitivo, con la possibilità di memorizzare fino a 5 programmi ad un range di temperatura da -10 a + 40°C che rende la cella estremamente flessibile nel suo utilizzo. L'umidità in cella è generata da un umidificatore elettronico e gestita direttamente dalla scheda elettronica stessa. Le celle vengono fornite con unità remota e con kit di collegamento a 10 metri (con esclusione dei modelli CL1/..).

## ROOMS FOR TROLLEYS

*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 organised efficiently to save time and running costs. The structure, formed by 60 mm thick panels of white skin plate steel, is fully modular, meaning that space or lack of it is no problem. The floor is in very strong 60 mm thick phenolic resin with stainless steel entry ramp for trolleys and internal bumper bars in shockproof aluminium. The cycle is controlled by a simple, user-friendly electronic card, which offers the possibility of extremely flexible use as it can store up to 5 programs with a temperature range between -10 and + 40°C. Humidity in the cabinet is generated by an electronic humidifier and is managed directly by the same electronic card. The cabinets come with a remote condenser unit and connecting kit 10 metres (except for models CL1/..).*

## GÄRZELLEN FÜR WAGEN

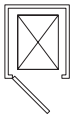
*Sie wurden entwickelt und gefertigt, um das bestmögliche Handling der Konservierungs- und Gärphasen in Konditoreien und Bäckereien, wo eine effiziente sowie zeit- und kostensparende Arbeitsorganisation unverzichtbar ist, zu ermöglichen. Die Konstruktion mit Paneelen mit einer Stärke von 60 mm mit einer Innen- und Außenverkleidung aus Blech mit einer weißen Kunststoffbeschichtung zeichnet sich aus durch ihre maximale Modularität. Sie sind ausgerüstet mit einem hochfesten Boden aus Phenolharz mit einer Stärke von 60 mm mit einer Einfahrrampe aus Edelstahl für Hordenwagen und internen Puffern aus stoßfestem Aluminium. Der Zyklus wird von einer einfach und intuitiv zu bedienenden Elektronikarte gesteuert, wobei die Möglichkeit besteht, bis zu 5 Programme mit einem Temperaturbereich von -10 bis + 40°C zu speichern, was dem Schrank eine extrem große Benutzungsflexibilität verleiht. Die Feuchtigkeit im Schrank wird von einer elektronischen Befeuchtungsrichtung erzeugt und direkt von der Elektronikarte gesteuert. Die Schränke werden mit Fernaggregat und Anschlussbausatz 10 Meter geliefert (ausgenommen die Modelle CL1/..).*

## CHAMBRES POUR CHARIOTS

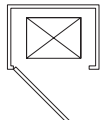
*Ils ont été conçues et réalisées pour permettre une meilleure gestion des phases de conservation et de levage dans les laboratoires de pâtisserie et boulangerie où le travail doit être obligatoirement organisé de manière efficace pour permettre un gain de temps et d'argent. Constituées de panneaux de 60 mm d'épaisseur et revêtues extérieurement et intérieurement de tôle plastifiée blanche, ces cellules sont caractérisées par une modularité extrême. Elles sont d'autre part dotées d'un sol à résistance élevée en résine phénolique de 60 mm d'épaisseur ainsi que d'une rampe d'accès des chariots en acier inox et de butoirs internes antichoc en aluminium. Contrôlé par une carte électronique d'un usage simple et intuitif, le cycle offre la possibilité de mémoriser jusqu'à 5 programmes, dans une plage de températures comprises entre -10 et + 40°C, ce qui rend l'utilisation de la cellule très flexible. Un humidificateur électronique produit l'humidité de la cellule qui est directement gérée par la carte électronique même. Les cellules sont fournies avec une unité à distance et un kit de raccordement de 10 mètres (à l'exception des modèles CL1/..).*

## Celle fermalievitazione

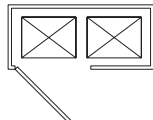
Retarder-prover rooms / Gärzellen / Chambres de fermentation contrôlée.



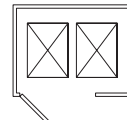
CL1/0911E



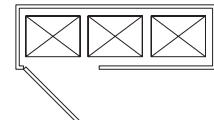
CL1/0913



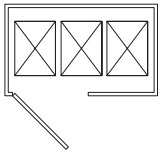
CL2/0921



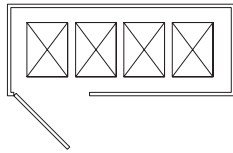
CL2/1317



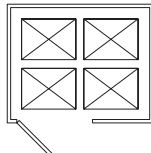
CL3/0929



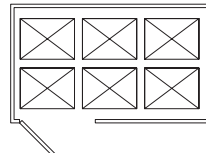
CL3/1325



CL4/1333



CL4/1721



CL6/1729

	<b>CELLE ROOMS GÄRZELLEN CHAMBRES</b>								
<b>Modello/Model/Modell/Modele</b>	<b>CL1/0911E</b>	<b>CL1/0913</b>	<b>CL2/0921</b>	<b>CL2/1317</b>	<b>CL3/0929</b>	<b>CL3/1325</b>	<b>CL4/1333</b>	<b>CL4/1721</b>	<b>CL6/1729</b>
Dimensioni esterne / External dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures	cm 93x107x245h	135x95x255h	215x95x255h	175x135x255h	295x95x255h	255x135x255h	335x135x255h	215x175x255h	295x175x255h
Dimensioni interne / Internal dimensions / Innenmaße / Dimensions internes	cm 76x90x175h	100x80x210h	180x80x210h	140x120x210h	260x80x210h	220x120x210h	300x120x210h	180x160x210h	260x160x210h
Capacità carrelli / Trolleys capacity / Wagen Kapazität / Capacité chariots	nr 1 60x80	1 60x80	2 60x80	2 60x80	3 60x80	3 60x80	4 60x80	4 60x80	6 60x80
Temperatura interna cella / Internal temperature / Innere Zelltemperatur / Température intérieure chambre	°C -10 / +40								
Controllo umidità / Humidity control / Feuchtigkeitsregelung / Contrôle de l'humidité	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gas / Gas / Gas / Gaz	R404a								
Potenza refrigerante / Refrigerated power / Kühlmacht / Pouvoir de réfrigération	W 1200	1600	3000	3000	4500	4500	4500	4500	4500
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Leistungsaufnahme / Puissance max absorbée	W 1000	1400	1400	1400	3500	3500	3500	3500	3500
Potenza compressore / Power compressor / Kompressorleistung / Puissance du compresseur	Hp 1,0	1,0	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Unità condensatrice incorporata / Incorporated cond. unit / Einbau-Aggregat / Unité incorporé	•	•	-	-	-	-	-	-	-
Unità condensatrice remota / Remote condensing unit / Fernaggregat / Unité à distance	-	-	•	•	•	•	•	•	•
Tensione di alimentazione / Input voltage / Anschlusswert / Tension d'alimentation	Volt 1x230 ~ 50 Hz			Volt 3x400 ~ 50 Hz					

The rooms  
Die Gärzellen  
Les chambres





Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.  
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 Vorankündigung vorzunehmen.  
Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugeera utiles, sans aucun préavis.



**GEMM**<sup>®</sup>

GEMM srl  
Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla 31013 CODOGNE' (TV) Italy  
Telefono +39 0438 778504 r.a. Fax +39 0438 470249  
www.gemm-srl.com E-mail: info@gemm-srl.com

