

# TAVOLI FERMALIEVITAZIONE

T

Retarder-Prover Tables • Gärtische • Tables de fermentation contrôlée

serie *Techno*



GEMM®

# Versatile & Intelligente

Versatile & Intelligent • Vielseitig & Intelligent • Eclectique & Intelligente

I Tavoli fermentazione "TECHNO" 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.

The retarder-prover tables "TECHNO" 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.

T

Die Gärtische "TECHNO" 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.

Les tables de fermentation contrôlée "TECHNO" 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.



# Seelma

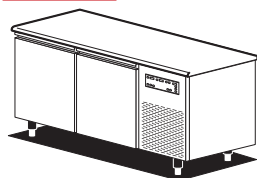
## serie

## TAVOLI FERMALIEVITAZIONE

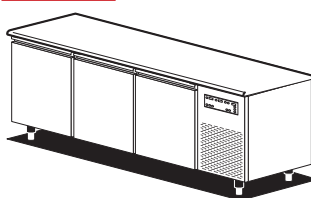
RETARDER-PROVER TABLES • GÄRTISCHE  
TABLES DE FERMENTATION CONTROLEE



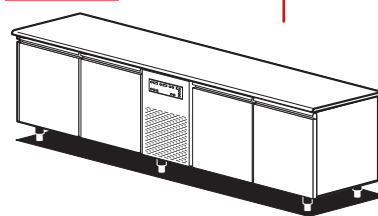
TAL (H)/16...



TAL (H)/21...



TAL (H)/27...



Modello/Model/Modell/Modele	TAL /16 TAL /16S TAL /16A	TAL /21 TAL /21S TAL /21A	TAL /27 TAL /27S TAL /27A	TAL H /16 TAL H /16S TAL H /16A	TAL H /21 TAL H /21S TAL H /21A	TAL H /27 TAL H /27S TAL H /27A	
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	160 x 80 x 90h 155 x 76 x 86h 160 x 80 x 100h	215 x 80 x 90h 210 x 76 x 86h 215 x 80 x 100h	270 x 80 x 90h 268 x 76 x 86h 270 x 80 x 100h	160 x 80 x 90h 155 x 76 x 86h 160 x 80 x 100h	215 x 80 x 90h 210 x 76 x 86h 215 x 80 x 100h	270 x 80 x 90h 268 x 76 x 86h 270 x 80 x 100h
Capacità Cella Refr. Base Capacity Inhalt der gekühlter Unterbau Capacité base réfrigérée	lit.	400	620	800	400	620	800
Guide per teglie Guides for trays Führungen für Backblechen Coulisses pour plateaux	n.	14	21	28	14	21	28
Temperatura interna a Max +32° C. Internal temperature at Max +32° C. Innentemperatur auf Max + 32° C. Température intérieure à Max + 32° C.	°C	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	Watt	430	860	860	630	1060	1260
Gas - Gas - Gaz - Gas		R 134a	R 134a	R 134a	R 134a	R 134a	R 134a
Senza umidificatore Without humidity control Ohne Befeuchtung Sans humidificateur		●	●	●			
Con umidificatore With humidity control Mit Befeuchtung Avec humidificateur					●	●	●
Tensione di alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation		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

### ACCESSORI A RICHIESTA

- Griglia cm. 60x40
- Coppia guide inox
- Kit ruote

### ACCESSORIES ON REQUEST

- rack cm. 60x40
- s/s pair of guides
- set of wheels

### ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

- Roste cm. 60x40
- Führungen
- Rollen-kit

### ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Grille cm. 60x40
- Couple glissières inox
- Set de roulettes



- 1 Temperatura fase Raffreddamento
- 2 Temperatura fasi Lievitazione -  
Mantenimento
- 3 Umidità fasi Lievitazione -  
Mantenimento
- 4 Orologio
- 5 Calendario giorni
- 6 Rappresentazione grafica delle fasi
- 7 Start
- 8 Impostazione Orologio - Calendario
- 9 Impostazioni temperature fase  
Raffreddamento manuale
- 10 Impostazione temperature fase  
Lievitazione manuale
- 11 Impostazione temperature fase  
Mantenimento manuale
- 12 Impostazione umidità fasi Lievitazione -  
Mantenimento manuale
- 13 Comando manuale fase Raffreddamento
- 14 Comando manuale fase Lievitazione
- 15 Comando manuale fase Mantenimento
- 16 Impostazione / Avvio ciclo automatico

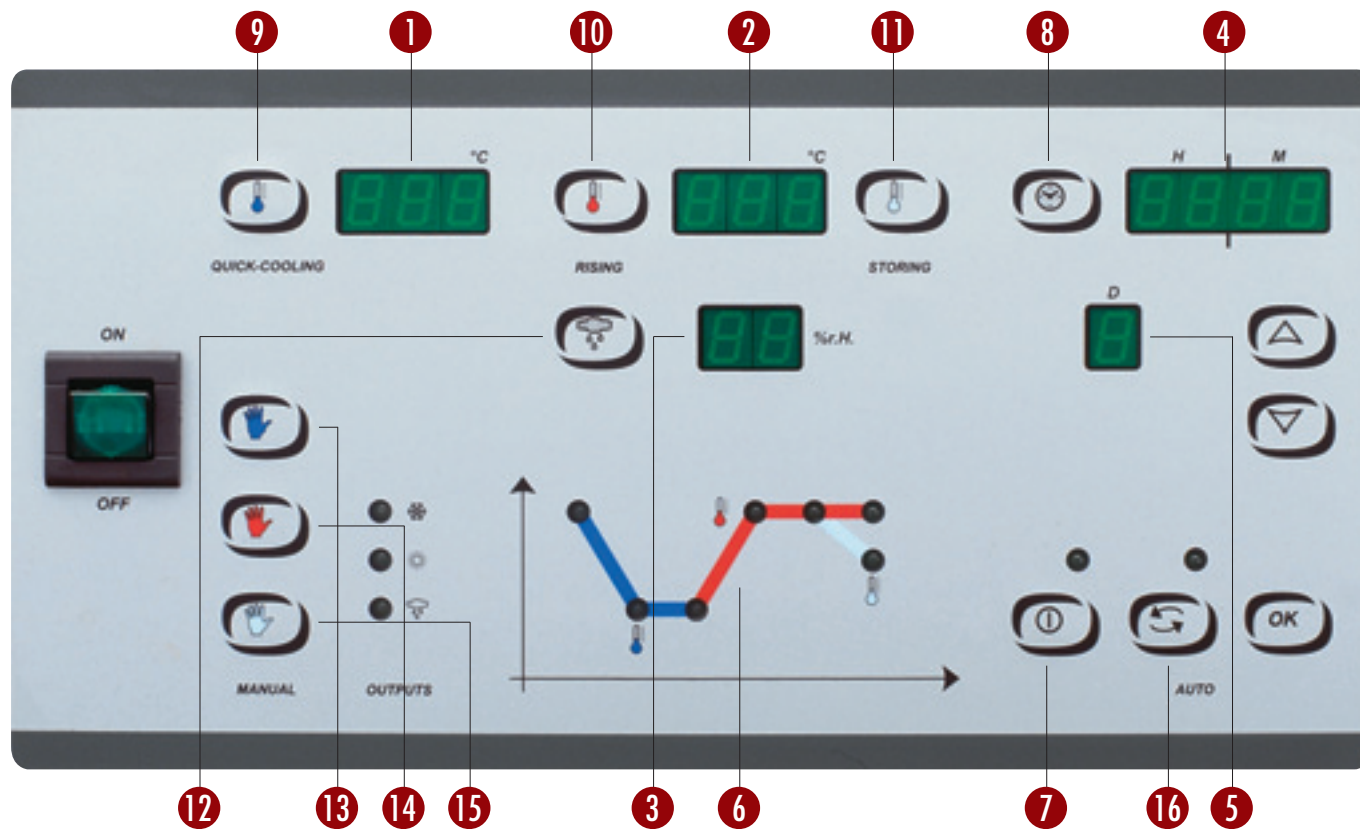
- 1 Cooling cycle temperature
- 2 Proving-Maintenance cycles temperature
- 3 Proving-Maintenance cycles Humidity
- 4 Clock
- 5 Calendar
- 6 Cycles graph
- 7 Start
- 8 Clock/calendar set out
- 9 Manual set out Cooling cycle temperature
- 10 Manual set out Proving cycle temperature
- 11 Manual set out Maintenance cycle temperature
- 12 Manual set out Proving - Maintenance  
cycles humidity
- 13 Manual Cooling cycle start
- 14 Manual Proving cycle start
- 15 Manual Maintenance cycle start
- 16 Automatic cycle start

- 1 Temperatur Kühlphase
- 2 Temperatur Gärphase - Aufbewahrung
- 3 Befeuchtung in der Gärphase -  
Aufbewahrung
- 4 Uhr
- 5 Tageskalender
- 6 Graphische Darstellung der Phasen
- 7 Start
- 8 Einstellung Uhr + Kalender
- 9 Einstellung Temperatur-manuelle Kühlphase  
Aufbewahrungsphase
- 10 Einstellung Temperatur - manuelle Gärphase  
Aufbewahrungsphase
- 11 Einstellung Temperatur - manuelle  
Aufbewahrungsphase
- 12 Einstellung der Befeuchtung i.d. Gärphase -  
manuelle Aufbewahrung
- 13 Manuelle Steuerung in der Kühlphase
- 14 Manuelle Steuerung in der Gärphase
- 15 Manuelle Steuerung i.d.  
Aufbewahrungsphase
- 16 Einstellung / automatischer Zyklus

- 1 Indicateur de température de refroidissement
- 2 Indicateur de cycle de fermentation - maintien
- 3 Indicateur d'humidité cycle de fermentation -  
maintien
- 4 Horloge
- 5 Calendrier, jours
- 6 Schéma graphique des cycles
- 7 Start
- 8 Set out horloge - calendrier
- 9 Set out temperature cycle  
refroidissement manual
- 10 Set out temperature cycle fermentation  
manual
- 11 Set out temperature cycle maintien manuel
- 12 Set out humidité cycles fermentation -  
maintien manuel
- 13 Contrôle cycle refroidissement
- 14 Contrôle manuel cycle fermentation
- 15 Contrôle manuel cycle maintien
- 16 Start cycle automatique

## SCHEMA ELETTRONICA DI CONTROLLO E PROGRAMMAZIONE

DIGITAL PANEL • ELEKTRONISCH PANEL • PANNEAU ELECTRONIQUE



**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



CERT. N. 9105 GEMM