

FERMALIEVITAZIONE

FERMENTATION
CONTÔLÉE

FERMENTACIÓN
CONTROLADA

planet

GEMMA

PERCHÈ un Fermalievitazione



GEMM propone una gamma completa di tavoli, armadi e celle fermalievitazione strumenti indispensabili al professionista dell'arte bianca per programmare e controllare il ciclo di lievitazione nei laboratori di pasticceria, panificazione e pizzeria. Mediante il loro utilizzo è possibile impostare temperatura e umidità relativa desiderate passando 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.

Pourquoi un produit pour la fermentation contrôlée GEMM
GEMM propose une gamme complète de tables, d'armoires et de cellules de fermentation contrôlée, instruments indispensables au professionnel de la pâtisserie pour programmer et contrôler le cycle de levage dans les laboratoires de pâtisserie, de panification et de pizzeria. En les utilisant, il est possible de configurer la température et l'humidité relative souhaitées, en passant d'une phase "froide" de conservation du produit à une phase "chaude", qui en permet le levage. Tout cela est extrêmement facile et précis grâce à l'utilisation d'une carte électronique de contrôle.

Porqué una fermentación controlada GEMM
GEMM propone una gama completa de mesas, armarios y cámaras fermentación controlada, los cuales son instrumentos indispensables para el profesional de la panificación, para programar y controlar el ciclo de fermentación en los laboratorios de pastelería, panificación y pizzería. Mediante el empleo de dichos instrumentos, se puede programar la temperatura y humedad relativa deseadas y, por lo tanto, pasar de una fase "fria" de conservación del producto a una fase "caliente", que permite su fermentación. Todo esto con máxima facilidad y precisión, gracias al uso de una tarjeta electrónica de control.



Tecnologie all'avanguardia creano qualità artigianali

 **Risparmio negli acquisti di agenti lievitanti**
Économies dans l'achat de poudres à lever
Ahorro en la compra de agentes fermentadores

 **Riduzione del lavoro notturno**
Réduction du travail de nuit
Reducción del trabajo nocturno

 **Migliore qualità dei lievitati**
Meilleure qualité des produits levés
Mejor calidad de los productos fermentados

 **Incremento dei profitti**
Augmentation des profits
Aumento de beneficios

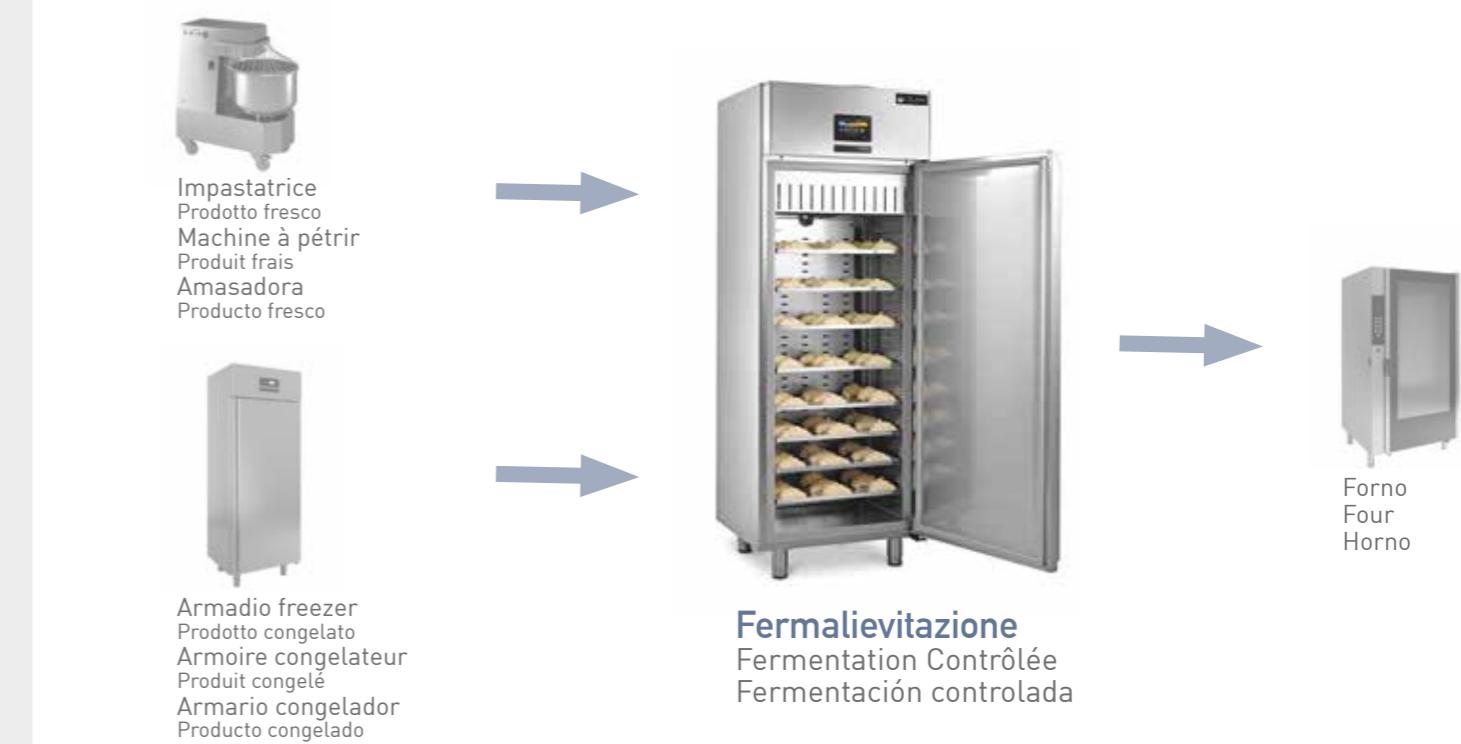
i VANTAGGI

Con il fermalievitazione GEMM si ottiene un prodotto perfettamente lievitato, pronto per la cottura all'orario desiderato, eliminando così il lavoro notturno e garantendo una maggiore flessibilità nella produzione.

La moderna tecnologia utilizzata consente di controllare costantemente temperatura, umidità relativa e la ventilazione all'interno della camera, impostando per ogni tipologia di prodotto il ciclo di lavoro che ne garantisce una lievitazione perfetta!

Les avantages
Avec la fermentation contrôlée GEMM, on obtient un produit parfaitement levé, prêt pour être cuit à l'heure souhaitée, en éliminant ainsi le travail de nuit et en garantissant une plus grande flexibilité de production. La technologie moderne utilisée permet de constamment contrôler la température, l'humidité relative et la ventilation à l'intérieur de la chambre, en configurant pour chaque type de produit le cycle de travail qui garantit un levage parfait!

Las ventajas
Con la fermentación controlada GEMM, se obtiene un producto perfectamente fermentado, listo para la cocción en el horario deseado, con lo cual se elimina el trabajo nocturno y se garantiza mayor flexibilidad en la producción. ¡La tecnología moderna empleada permite controlar constantemente temperatura, humedad relativa y ventilación dentro de la celda y programar para cada tipo de producto el ciclo de trabajo que garantiza su perfecta fermentación!



Des technologies
à l'avangarde pour des qualités artisanales

La tecnología
de vanguardia crea calidad artesanal

CONTROLLO totale

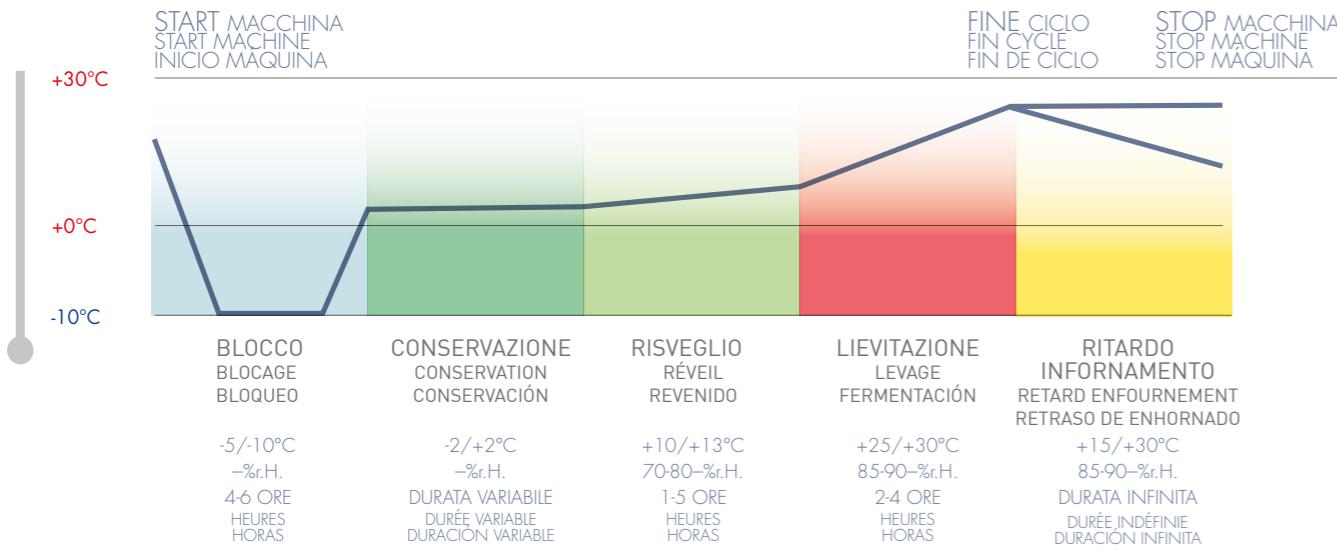
La programmazione e la gestione del ciclo di lievitazione avviene con la massima facilità e precisione grazie all'utilizzo della scheda elettronica multifunzione touch 5''. Dall'uso facile ed intuitivo, permette di impostare le fasi di raffreddamento, conservazione, rinvenimento, lievitazione e mantenimento con la possibilità di memorizzare fino a 100 programmi di lavoro e la selezione di 7 lingue. La scheda, oltre a temperatura e umidità relativa, consente la gestione della ventilazione in tutte le fasi, garantendo una situazione climatica ideale per qualsiasi tipologia di prodotto, inoltre dispone di una diagnostica immediata grazie alla lettura ed al monitoraggio costante dei parametri di funzionamento.

Contrôle total

La programmation et la gestion du cycle de levage est extrêmement facile et précis grâce à l'utilisation d'une carte électronique multifonction tactile 5'' d'utilisation facile et intuitive qui permet de configurer les phases de refroidissement, de conservation, de décongélation, de levage et de maintien avec la possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes de travail et de sélectionner 7 langues. Outre la température et l'humidité relative, la carte permet la gestion de la ventilation pendant toutes les phases, en garantissant une situation climatique idéale pour n'importe quel type de produit ; par ailleurs, elle permet un diagnostic immédiat grâce à la lecture et au suivi constant des paramètres de fonctionnement.

Control total

La programación y gestión del ciclo de fermentación se produce con máxima facilidad y precisión, gracias al uso de la tarjeta electrónica multifunción táctil 5''. De uso fácil e intuitivo, permite programar las fases de enfriamiento, conservación, revenido, fermentación y mantenimiento, con la posibilidad de memorizar hasta 100 programas de trabajo y seleccionar 7 idiomas. La tarjeta, además de temperatura y humedad relativa, permite gestionar la ventilación durante todas las fases. Todo esto garantiza una situación climática ideal para cualquier tipo de producto. Además, dispone de diagnóstico inmediato, gracias a la lectura y monitoreo constante de los parámetros de funcionamiento.



Supervisione Wi-Fi da remoto

Supervision à distance par Wi-Fi
Supervisión remota por Wi-Fi

Su richiesta modulo di supervisione tramite Wi-Fi, su piattaforma Cloud, per monitorare e modificare il funzionamento dell'apparecchiatura o diagnosticarne eventuali problemi da remoto (PC, tablet o smartphone)

Sur demande, module de supervision pour Wi-Fi, sur plateforme Cloud, pour contrôler et modifier le fonctionnement des équipements ou diagnostiquer tout problème à distance (PC, tablette ou smartphone).

A petición, módulo de supervisión a través de Wi-Fi, en plataforma Cloud, para supervisar y modificar el funcionamiento del equipo o diagnosticar cualquier problema a distancia (PC, tableta o smartphone).



Controllo umidità con sonda elettronica

Contrôle humidité avec sonde électronique
Control de humedad con sonda electrónica



Funzione ritardo "inforntamento"

Fonction retard "enfournement"
Función retraso de "enhorado"



Controllo della ventilazione in tutte le fasi

Contrôle de la ventilation pendant toutes les phases
Control de ventilación durante todas las fases



Dispositivo scarico dati USB

Dispositif téléchargement données USB
Dispositivo de descarga de datos USB



TAVOLI

I tavoli fermalievitazione PLANET sono progettati per programmare il ciclo di lavoro nei laboratori di pasticceria, panifici e pizzerie. Adatti per l'alloggiamento di teglie o cassette 60x40 cm, sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, con fondo cella stampato e spigoli arrotondati rispettando le caratteristiche tecniche delle normative europee in vigore. Disponibili in 8 modelli 2, 3, 4 porte e combinato, 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. Sbrinamento automatico con resistenze elettriche e dispositivo per l'eliminazione automatica dell'acqua di condensa. I piani di lavoro sono realizzati in acciaio inox spessore 15/10 con angoli arrotondati e la dotazione prevede no. 7 copie di guide per porta.

Tables
Les tables de fermentation contrôlée PLANET sont conçues pour programmer le cycle de travail dans les laboratoires de pâtisseries, dans les boulangeries et les pizzerias. Adaptées pour accueillir des plaques ou des caisses de 60x40 cm, elles sont réalisées entièrement en acier inox AISI 304, avec fond moulé et arrêtes arrondies, conformément aux caractéristiques techniques des normes européennes en vigueur. Ils sont disponibles en 8 modèles dans la version normale (TAL) ou avec humidificateur (TALH). Le système de réfrigération est de type statique aspiré «HSS» et il assure une température uniforme dans la cellule avec le contrôle de l'humidité. Dégivrage automatique avec résistances électriques et dispositif pour l'élimination automatique de l'eau de condensation. Les plans de travail sont réalisés en acier inox avec l'épaisseur de 15/10 avec angles arrondis et en dotation ils sont prévus 7 paires de glissières pour porte.

Mesas
Las mesas fermentación controladas PLANET están diseñadas para programar el ciclo de trabajo en los laboratorios de pastelería, panadería y pizzería. Aptas para alojar bandejas o cajones de 60x40 cm, están fabricadas completamente de acero inoxidable AISI 304 con fondo de la celda moldeado y ángulos redondeados, respetando así las características técnicas de las normativas europeas vigentes. Disponibles en 8 modelos en la versión normal (TAL) o con humidificador (TALH). El sistema de refrigeración es estático aspirado "HSS", el cual asegura una temperatura uniforme en la celda con control de la humedad. Descongelamiento automático con resistencias eléctricas y dispositivo para la eliminación automática del agua de condensación. Las encimeras de trabajo son de acero inoxidable de 15/10 de espesor con ángulos redondeados y, se prevén en dotación, 7 pares de guías cada puerta.



VERSATILE & INTELLIGENTE

VERSÁTIL E INTELIGENTE
VERSÁTIL E INTELIGENTE

TAVOLI
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Base fermentazione
Per forno
Base de fermentation
contrôlée pour four
Unidad retardadora
de fermentación para horno

Modello/Modèle/Modelo		TAL/16	TAL/21	TAL/27	TALC/27	TALH/16	TALH/21	TALH/27	TALHC/27	BFL/16
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas	cm	160x80x90	215x80x90	270x80x90	270x80x90	160x80x90	215x80x90	270x80x90	270x80x90	125x95x90
Capacità Capacité Capacidad	lt	420	640	840	420+420	420	640	840	420+420	390
Porte Portes Puertas	nr	2	3	4	2+2	2	3	4	2+2	1
Capacità teglie Capacité niveaux Capacidad de bandejas	nr	14 60x40	21 60x40	28 60x40	14 + 14 60x40	14 60x40	21 60x40	28 60x40	14+14 60x40	8 60x80
Dotazione (coppie guide) Aménagement intérieur (paire de glissières) En dotación (pares de guías)	nr	14	21	28	14+14	14	21	28	14+14	8
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida	W	598	822	1190	1190	755	1137	1505	1505	1665
Potenza refrigerante * Puissance de réfrigération* Potencia refrigerante*	W	314	545	545	545	314	545	545	545	676
Temperatura Température Temperatura		-2/+35	-2/+35	-2/+35	-2/+35 • -2/+35	-2/+35	-2/+35	-2/+35	-2/+35 • -2/+35	-2/+35
Controllo umidità Contrôle de l'humidité Control humedad		-	-	-	-	•	•	•	•	•
Gas Gaz Gas		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R452A
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5	5	5	5	5	5	5	5

Varianti/Variantes/Variantes

Piano con alzatina (A) - Senza piano (S) - Plan de travail avec dossier (A) - Sans plan (S) - Encimera con reborde (A) - Sin encimera (S)

* Evap. -10°C cond. +45°C



Sistema di refrigerazione
Statico /Aspirato
garantisce:

- una perfetta uniformità di temperatura in cella,
- un buon livello di umidità relativa
- riduzione dei consumi

Le système de réfrigération statique/aspiré "HSS" garantit:
- une uniformité parfaite de la température dans la cellule,
- un bon niveau d'humidité relative
- reduction des consommations

El sistema de refrigeración Estático/Aspirado garantiza:
- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos

Scheda elettronica Touch
Panneau de contrôle Tactile
Tarjeta de control Táctil

Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado

Fondo raggiato
Fond arrondi
Fondo achaflanado

ARMADI

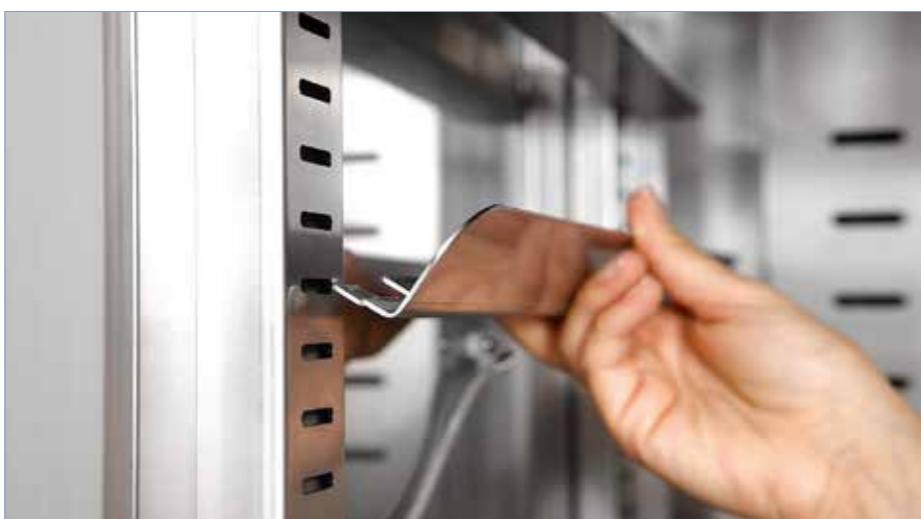
Gli armadi fermentativi delle serie PLANET sono stati realizzati per gestire al meglio il ciclo di lievitazione, controllando con la massima sicurezza e precisione la temperatura, i tempi di conservazione e di lievitazione, oltre all'umidità relativa. Realizzati secondo gli standard qualitativi più elevati, 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. L'umidità in cella è generata da un produttore di vapore ed è controllata e regolata dalla scheda elettronica "touch". Gli armadi sono disponibili per l'alloggiamento di teglie cm 40x60 e 60x80 nella doppia versione TN e BT.

Armoires

Les armoires de fermentation contrôlée de la série PLANET ont été réalisées pour gérer au mieux le cycle de levage, en contrôlant avec une sécurité et une précision maximales la température, les temps de conservation et de levage, ainsi que l'humidité relative. Réalisées selon les standards de qualité les plus élevés, les armoires PLANET sont monocoques, avec isolation en polyuréthane à haute densité, épaisseur 70 mm, et elles sont fabriquées totalement en acier inox AISI 304 18/10. Fond moulé à angles arrondis pour un nettoyage facile et convoyeurs spécialement étudiés pour obtenir une circulation uniforme des flux d'air. L'humidité dans la cellule est générée par un producteur de vapeur et elle est contrôlée et régulée par la carte électronique «touch». Les armoires sont disponibles pour accueillir des plaques de cm 40x60 et 60x80 dans les versions froid positif et négatif.

Armarios

Los armarios fermentación controlada de la serie PLANET están fabricados para gestionar de la mejor manera el ciclo de fermentación, controlando con máxima seguridad y precisión temperatura, tiempo de conservación y fermentación, como asimismo humedad relativa. Fabricados según los más altos estándares de calidad, los armarios PLANET presentan una construcción monocasco, con aislamiento de poliuretano de alta densidad de 70 mm de espesor y están fabricados completamente de acero inoxidable AISI 304 18/10. El fondo moldeado posee ángulos redondeados para facilitar su limpieza y cuenta de conductos estudiados específicamente para obtener una circulación uniforme de los flujos de aire. La humedad en la celda es producida por un generador de vapor y es controlada y regulada por la tarjeta electrónica táctil. Los armarios se encuentran disponibles para alojar bandejas de 40x60 cm y 60x80 cm en la doble versión TN y BT.



FACILITÀ & PRECISIONE

FACILITÉ & PRÉCISION
FACILIDAD Y PRECISIÓN

ARMADI
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Modello/Modèle/Modelo		Temperatura normale Temperature positive Temperatura normal		Bassa temperatura Temperature négative Baja temperatura	
		AFLV/20	AFLV/40	AFLV/20B	AFLV/40B
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	78x68x212	78x108x212	78x68x212	78x108x212
Capacità Capacité Capacidad	lt	500	900	500	900
Capacità teglie Capacité niveaux Capacidad de bandejas	nr	20 60x40	40 60x40	20 60x40	40 60x40
Dotazione (coppie guide) Aménagement intérieur (paire de glissières) En dotación (pares de guías)	nr	20	20	20	20
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida	W	2015	2580	2140	3055
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante	W	676*	1096*	780**	1065**
Temperatura Température Temperatura	°C	-2/+35	-2/+35	-22/+35	-22/+35
Controllo umidità Contrôle de l'humidité Control humedad	rH%	65-90	65-90	65-90	65-90
Gas Gaz Gas		R452A	R452A	R452A	R452A
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5	5	5

* Evap. -10°C cond. +45°C

** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



Controllo umidità
con sonda elettronica

Contrôle humidité avec
sonde électronique

Control de humedad
con sonda electrónica



Freddo gentile:
schiena forata
per uniformità di
circolazione dell'aria

Froid "doux"
ventilation indirecte/soft

Frio "suave"
ventilación
indirecta/soft



Cremagliera 74 posizioni
(passo 16,5 mm)

Râtelier capacité 74 niveaux
(pas de mm 16,5)

Cremallera 74 estantes (paso
bandejas mm 16,5)

Scheda elettronica Touch
Panneau de contrôle tactile
Tarjeta de control Táctil

Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado

Fondo raggiato
Fond arrondi
Fondo achaflanado

CELLE

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 70 mm, con rivestimento interno ed esterno in lamiera zincoplastificata bianca, si caratterizza per la massima modularità. Le celle PLANET sono dotate di pavimento con rampa per l'ingresso dei carrelli e di paracolpi interni in acciaio inox AISI 304. L'umidità in cella è generata da un impianto di umidificazione ad iniezione ciclica e gestita dalla scheda elettronica. Il produttore di vapore lavora ad una temperatura di 150/180°C ciò permette di generare un vapore secco (o surriscaldato) che non crea condensa all'interno della cella e non bagna il prodotto. Le celle vengono fornite con unità remota (con esclusione dei modelli CL1/0911E e CL1/0913).

Chambres

Conçues et réalisées pour gérer au mieux les phases de conservation et de levage dans les laboratoires de pâtisserie et de boulangerie où il est indispensable d'organiser le travail de manière efficace en économisant du temps et des coûts de gestion. La construction en panneaux d'épaisseur 70 mm, avec revêtement intérieur et extérieur en tôle de zinc plastifiée blanche, se caractérise par sa modularité maximale. Les cellules PLANET sont dotées d'un sol avec rampe d'entrée des chariots et de pare-chocs intérieurs en acier inox AISI 304; L'humidité dans la chambre est générée par un système d'humidification à injection cyclique et elle est gérée par la carte électronique. Le producteur de vapeur travaille à une température de 150/180°C, cela permet de générer une vapeur sèche (ou surchauffée) qui ne crée pas de condensation à l'intérieur de la cellule et ne mouille pas le produit. Les chambres sont fournies avec un groupe frigorifique à distance (sauf que pour les modèles CL1/0911E et CL1/0913).

Celdas

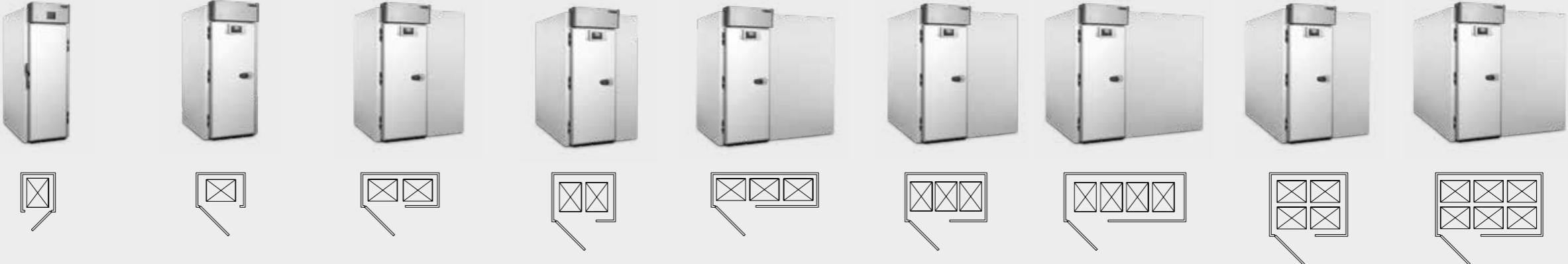
Diseñadas y fabricadas para gestionar de la mejor manera las fases de conservación y fermentación en los laboratorios de pastelería y panadería, donde es indispensable organizar el trabajo de manera eficiente y ahorrar en tiempo y costes de gestión. Su construcción en paneles de 70 mm de espesor, con revestimiento interior y exterior de lámina de zinc plastificada blanca, se caracteriza por su máxima modularidad. Las celdas PLANET están dotadas de piso con rampa para la entrada de carros y paragolpes interiores de acero inoxidable AISI 304. La humedad en la cámara es producida por un equipo de humidificación de inyección cíclica, y es gestionada por la tarjeta electrónica. El generador de vapor trabaja a una temperatura de 150/180°C. Esto permite generar un vapor seco (o recalentado) que no crea condensación dentro de la celda y no humedece el producto. Las celdas se suministran con unidad remota (salvo los modelos CL1/0911E y CL1/0913).



CELLE PER CARRELLI

CHAMBRES POUR CHARIOTS
CELDAS PARA CARROS

CELLE
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Modello/Modèle/Modelo	CL1/0911E	CL1/0913	CL2/0921	CL2/1317	CL3/0929	CL3/1325	CL4/1333	CL4/1721	CL6/1729	
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	94x114x250	137x97x300	217x97x287	177x137x287	297x97x287	257x137x287	337x137x287	217x177x287	297x177x287
Dimensioni interne Dimensions internes Dimensions internas (WxDxH)	cm	70x100x175	100x80x207	180x75x207	140x115x207	260x75x207	220x115x207	300x115x207	180x155x207	260x145x207
Capacità carrelli Capacité chariots Capacidad de carros	nr	1 60x80	1 60x80	2 60x80	2 60x80	3 60x80	3 60x80	4 60x80	4 60x80	6 60x80
Potenza max assorbita Puissance max assorbée Potencia máxima absorbida	W	2120	2490	2490	2490	3760	3760	5000	5000	6250
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante	W	1250	1520	1880	1880	2730	2730	3460	3460	4190
Unità condensatrice incorporata Unité incorporé Motor incorporado		•	•	-	-	-	-	-	-	
Unità cond. remota* Unité à distance* Motor a distancia*		-	-	•	•	•	•	•	•	
Temperatura Température Temperatura	°C	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40	-10/+40
Controllo umidità (UR%) Contrôle de l'humidité (HR%) Control humedad (HR%)	rH%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%	65 - 90%
Gas Gaz Gas		R452A								
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz						
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5	5	5	5	5	5	5	5

Nota/Note/Nota

CL1/0911E Fornita montata - Livré monté - Suministrada ensamblada

Evap. -10°C cond.+45°C

ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

* max 10m: tubazioni escluse - tuyaux exclus - tubería excluida



Pavimento rinforzato con rivestimento inox
Sol renforcé avec revêtement en acier inox
Piso reforzado con cubierta de acero inoxidable



Produttore di vapore a vapore secco
Producteur de vapeur vapeur sèche
Generador de vapor seco

Scheda elettronica
Panneau de contrôle
Tarjeta de control

Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado

Vapore secco per una miglior lievitazione
Vapeur sèche pour une meilleure fermentation
Vapor seco para una mejor fermentación



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.