

# ARMADI FERMALIEVITAZIONE

P

Retarder-Prover Cabinets • Gärchränke mit gesteuerter Temperatur  
• Armoires de fermentation contrôlée

serie *Planet*



GEMM®

P

# Perchè un Ferma

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.*

**Armadi fermalievitazione e fermabiga per teglie cm 40x60 / 60x80.**  
*Retarder-prover and dough control cabinets for cm 40x60 / 60x80 trays.*  
*Gärschränke und Gärzelle ohne Befeuchtung für Backblechen cm 40x60 / 60x80.*  
*Armoire de fermentation contrôlée et Fermebiga pour plateaux cm 40x60 / 60x80.*



**Tavoli fermalievitazione per teglie cm 40x60 a 2-3-4 porte.**  
*Retarder-prover tables with 2-3-4 doors for cm 40x60 trays.*  
*Gärtische mit 2-3-4 Türen für Backblechen cm 40x60.*  
*Tables de fermentation contrôlée pour plateaux cm 40x60 avec 2-3-4 portes.*



**Base fermalievitazione per forno per teglie cm 60x80.**  
*Retarder-prover unit for oven for cm 60x80 trays.*  
*Gärschrank mit gesteuerter Temperatur für Backofen, Backblechen cm 60x80.*  
*Chambre de fermentation contrôlée pour four, pour plateaux cm 60x80.*



# lievitazione Gemm?



*Why use a Gemm Retarder-Prover Cabinet?  
Warum ein Gemm Gärchränke mit gesteuerter Temperatur?  
Pourquoi un appareil de fermentation contrôlée Gemm?*

P

# Con i fermalievitazi



## 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 fortschrittlichem Qualitätsstandard hergestellten Schränke "PLANET" bestehen aus einer einzigen Zelle mit Polyurethanisolation 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.*

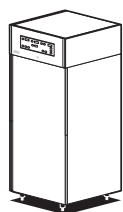
## FACILITÉ & PRÉCISION

*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).*

# one Gemm, tutto è sott

## Armadi Fermalievitazione

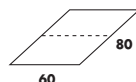
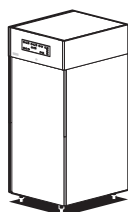
Retarder-Prover Cabinets /  
Gärschränke mit gesteuerter Temperatur /  
Armoires de Fermentation contrôlée.



AFLV/20  
AFLV/20B  
AFEB/20

## Armadi FERMABIGA

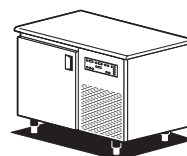
Dough Control Cabinets /  
Gärschränke mit gesteuerter Temperatur ohne  
Befeuchtung / Armoires Fermebiga.



AFLV/40  
AFLV/40B  
AFEB/40

## Base fermalievitazione per forno

Retarder-prover unit for oven /  
Gärschrank mit gesteuerter Temperatur für Backofen /  
Chambre de fermentation contrôlée pour four.



BFL/16

### ARMADI FERMALIEVITAZIONE / RETARDER-PROVER CABINETS / GÄRSCHRÄNKE MIT GESTEUERTER TEMPERATUR / ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE.

### ARMADI FERMABIGA / DOUGH CONTROL CABINETS / GÄRSCHRÄNKE MIT GESTEUERTER TEMPERATUR OHNE BEFEUCHTUNG / ARMOIRES FERMEBIGA.

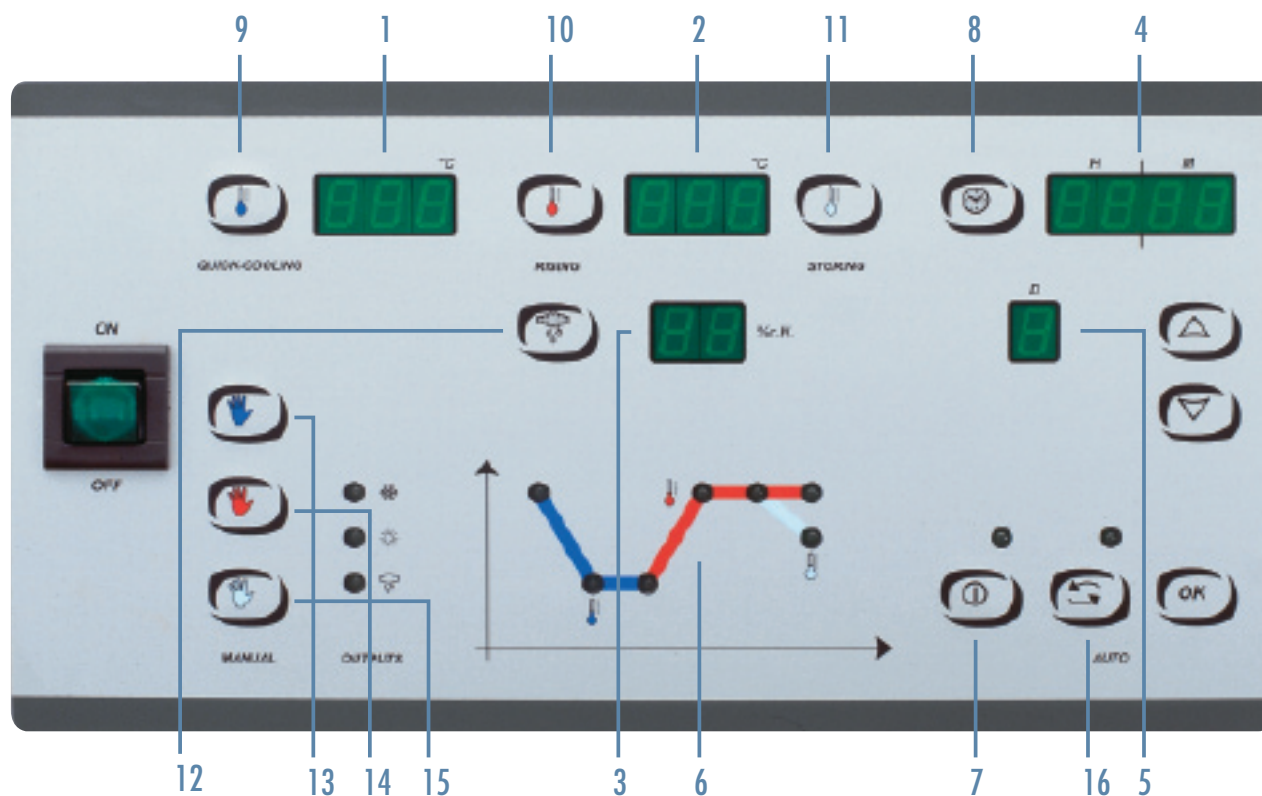
### BASE FERMALIEVITAZIONE / RETARDER-PROVER UNIT / GÄRSCHRANK MIT GESTEUERTER TEMPERATUR / CHAMBRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE.

Modello / Model / Modell / Modelle	AFLV/20	AFLV/20B	AFLV/40	AFLV/40B	AFEB/20	AFEB/40	BFL/16	
Dimensioni Esterne / External dimensions Außenmaße / Dimensions extérieures	cm	78x68x212h	78x68x212h	78x108x212h	78x108x212h	78x68x212h	78x108x212h	125x95x90h
Capacità teglie / Trays capacity Behälter inhalt / Capacité des plateaux	nr	20 60x40	20 60x40	20 60x80	20 60x80	4* 60x40	4* 60x80	8 60x80
Temperatura interna cella / Chamber inner temperature / Innere Zellentemperatur / Température intérieure chambre	°C	-2 / +35	-22 / +35	-2 / +35	-22 / +35	+2 / +35	+2 / +35	-2 / +35
Umidità / Humidity / Befeuchtung / Humidificateur		Yes	Yes	Yes	Yes	No	No	Yes
Gas / Gas / Gas / Gaz		R404a				R404a		R404a
Potenza refrigerante / Refrigerated power / Kühlleistung / Pouvoir de réfrigération	W	720	760	1180	1230	720	1180	314
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Leistungsaufnahme / Puissance max absorbée	W	1900	1900	1900	1900	790	1470	1900
Tensione di alimentazione / Input voltage Anschlusswert / Tension d'alimentation		Volt 1x230 ~ 50 Hz				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

# o controllo!

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.

- GAMMA COMPLETA
- RISPARMIO TEMPO
- COSTRUZIONE MONOSCOCCA
- SEMPLICITÀ CONTROLLO
- COMPLETE RANGE
- TIME SAVING
- MONOBLOC CONSTRUCTION
- EASY CONTROL
- GROSSE AUSWAHL
- ZEITERSPARNIS
- DURCHGEHENDE BAUWEISE
- EINFACHHEIT KONTROLLE
- GAMME COMPLETE
- GAIN DE TEMPS
- CONSTRUCTION MONOCOQUE
- CONTROLE FACILE



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.



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

*Everything under control!*  
 Alles unter Kontrolle!  
 Tout sous contrôle!



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 Modifikationen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen.  
Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge 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

