

RETARDER-PROVER

GÄRUNTERBRECHER

ПРОГРАММИРУЕМАЯ
РАССТОЙКА

planet



GEMM

WHY
a GEMM retarder-prover





Gemm proposes a full range of counters, cabinets and retarder-prover rooms which are essential tools for the bakery professional who has to plan the proving cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratoires. Thanks to these tools, it is possible to set temperature and relative humidity, in this way the product goes from a "cold" conservation phase to a "warm" stage to facilitate the product's proving. All this with the maximum ease and precision thanks to the use of an electronic control board.

Warum ein GEMM-Gärunterbrecher?

GEMM bietet eine umfassende Palette an Arbeitstischen Schränken und Gärunterbrecher-Zellen. Dies sind für Bäcker notwendige Instrumente, um den Gärzyklus in den Laboren von Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien zu programmieren und zu steuern. Durch ihre Verwendung ist es möglich, die gewünschte Temperatur und relative Feuchtigkeit einzustellen und somit von einer „kalten“ Phase der Produktkonservierung zu einer „heißen“ Phase überzugehen, welche die Gärung ermöglicht. All dies mit Leichtigkeit und Genauigkeit durch die Verwendung einer elektronischen Steuerung.

Почему выбирать шкафы GEMM с программируемой расстойкой

GEMM предлагает полную линейку баз, шкафов и камер для расстойки, незаменимые инструменты для профессионалов для программирования и контроля циклов расстойки в лабораториях для кондитерских, пекарнях и пиццериях. Благодаря их использованию возможно настроить температуру и относительную желаемую влажность переходя от «холодной» стадии сохранения продукта до «теплой» стадии, которая обеспечивает расстойку. Весь процесс, несмотря на простоту управления, контролируется с максимальной точностью благодаря электронной панели управления.



Saving in purchasing of raising agents

Einsparungen beim Kauf von Gärmitteln

Экономия на закупках разрыхлителей



Reduction of night shifts

Reduzierung der nächtlichen Arbeit

Сокращение ночной работы



Best quality of risen products

Beste Qualität der Gärprodukte

Лучшее качество квасной продукции



Increase in profits

Steigerung der Gewinne

Увеличение прибыли

the ADVANTAGES

With the GEMM retarder provers you obtain a perfect leavened product ready to be cooked at the desired time, eliminating in this way the night work and ensuring a greater flexibility in the production. The modern technology allows to have a constant control of the temperature, relative humidity and ventilation inside the room, setting for each type of product the working cycle that ensures its perfect leavening!

Vorteile

Mit dem GEMM-Gäruntererhält man ein perfekt gegärtes Produkt, bereit zum Kochen zum gewünschten Zeitpunkt, womit die nächtliche Arbeit aufgehoben und eine bessere Flexibilität bei der Produktion garantiert wird. Die angewendete moderne Technologie ermöglicht eine ständige Kontrolle von Temperatur, relativer Luftfeuchtigkeit und Belüftung im Inneren der Kammer, indem für jede Produktart der Arbeitszyklus eingestellt wird und somit eine perfekte Gärung garantiert!

Преимущества

Шкаф GEMM с программируемой расстойкой гарантирует идеального расстойного продукта, готового для приготовления пищи в желаемое время, тем самым устраняя работу в ночное время и обеспечивая большую гибкость в производстве. Используемая современная технология, позволяет постоянно контролировать температуру, влажность и вентиляцию внутри камеры, а также установить для каждого вида продукта одного рабочего цикла, который гарантирует идеальную расстойку!

Cutting-edge Technology that realizes quality handcraft



Mixer
Fresh product
Teigknetmaschine
Frisches Produkt
Смеситель
Свежий продукт



Freezer cabinets
Frozen product
Gefrierschrank
Tiefgekühltes Produkt
Морозильник
Замороженный продукт



Retarder-Prover
Gärunterbrecher
Программируемая расстойка



Oven
Backofen
Печь

Spitzentechnologien
schafft Qualität von Handwerkserzeugnissen

Новейшие технологии
создают мастерские качества

Total CONTROL

The organisation and management of the proving cycle is done with the maximum ease and precision, thanks to the use of a 5" touch electronic control board. Simple and intuitive to use, it allows to set the cooling, conservation, recovery, proving and holding stages with the possibility to memorize up to 100 working programs and the selection of 7 languages. The electronic control board, thanks to the temperature and humidity management, guarantees the ideal climatic situation for all type of products. This device also allows an instant diagnostic thanks to the constant reading and monitoring of the operating parameters.

Totale Kontrolle

Die Programmierung und Steuerung des Gärzyklus erfolgt mit Leichtigkeit und Präzision durch Einstellen am 5" Touchdisplay der elektronischen Multifunktions-Steuerung. Einfach und intuitiv zu bedienen, ermöglicht sie die Einstellung der Phasen der Kühlung, Konservierung, feuchte Vorgärung, Gärung und der Ruhephase mit der Möglichkeit bis zu 100 Arbeitsprogramme zu speichern sowie die Wahl von 7 Sprachen. Die Steuerung ermöglicht, zusätzlich zur Einstellung der Temperatur und relativer Feuchtigkeit, auch die Belüftung während allen Phasen, und garantiert ein ideales Klima für jede Art von Produkt. Außerdem verfügt sie über eine sofortige Diagnose durch das Ablesen und die ständige Überwachung der Betriebsparameter.

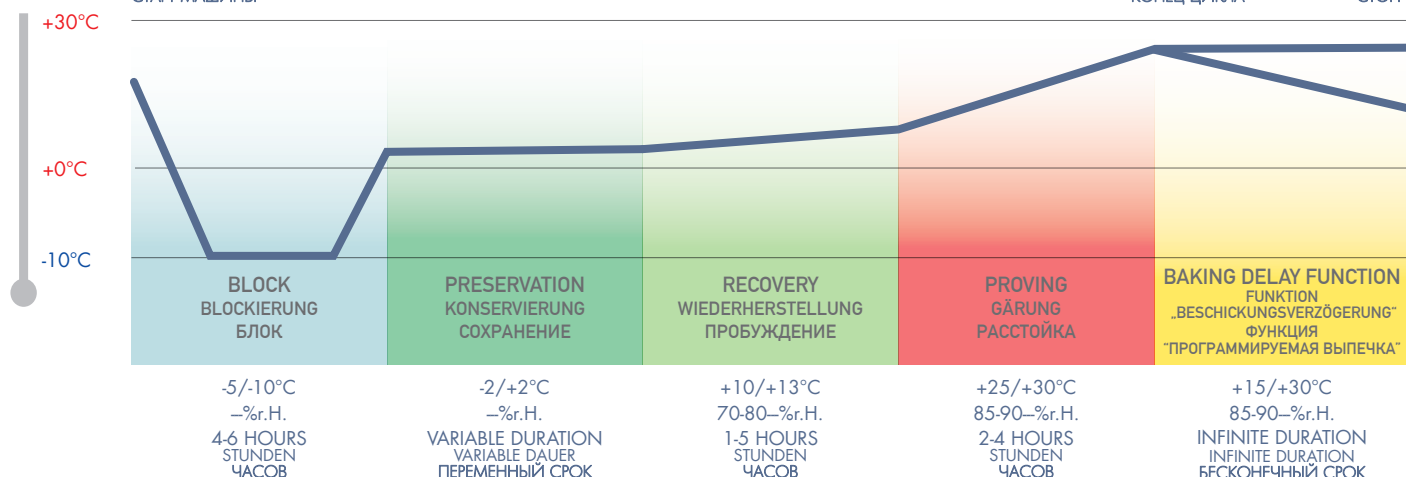
Общий контроль

Программирование и управление расстоечного цикла выполняется быстро и точно благодаря использованию многофункциональной электронной панели управления 5" touch. Простой и интуитивный цикл позволяет настраивать этапы охлаждения, хранения, расстойки и задержки с возможностью сохранить до 100 программ работы и выбор 7 языков. Цифровой панелью управления, благодаря постоянному контролю температуру и влажности гарантирует идеальную климатическую ситуацию для любого типа продукта. Устройство также позволяет осуществлять непосредственную диагностику благодаря чтению и постоянному мониторингу рабочих параметров.

MACHINE START
MASCHINENSTART
СТАРТ МАШИНЫ

CYCLE END
ZYKLUSENDE
КОНЕЦ ЦИКЛА

MACHINE STOP
MASCHINENSTOPP
СТОП МАШИНЫ



GEMM®



Remote Wi-Fi supervision

On request, it is possible to install the Wi-Fi module for remote supervision via Cloud platform; this will allow to monitor and modify the operations of the equipment and diagnose any problems remotely (for PC, tablet or smartphone).

Wi-Fi-Fernüberwachung

Auf Anfrage ist es möglich, das WiFi-Modul für die Fernüberwachung über die Cloud-Plattform zu installieren. Auf diese Weise können Sie den Betrieb des Geräts überwachen und ändern sowie Probleme aus der Ferne diagnostizieren (für PC, Tablet oder Smartphone).

Дистанционное управление по Wi-Fi

По запросу можно установить удаленное устройство Wi-Fi, которое позволяет контролировать и модифицировать функционирование оборудования или диагностировать возможные ошибки/проблемы с ПК, планшета или смартфона.



"Gentle" refrigeration with indirect/soft ventilation

"Schonende" Kühlung durch indirekte/sanfte Belüftung

"Мягкое" охлаждение при помощи непрямой вентиляции



Humidity control with electronic probe

Feuchtigkeitsüberwachung über elektronischen Fühler

Контроль влажности с помощью электронного датчика



Powerful system with high performance compressors

Leistungsstarke Anlage mit Hochleistungskompressoren

Мощная система с высокой производительностью компрессоров



Baking Delay function

Funktion "Beschickungsverzögerung"

Функция «программируемая выпечка»



System with R290 gas with high energy efficiency

Kältemittel R290 für hohe Energieeffizienz

Установки с высокой энергоэффективностью, оснащены газовой R290



Effective air circulation with constant temperature also for intense and prolonged use

Effektive Luftzirkulation mit gleichbleibender Temperatur auch bei intensiver und längerer Nutzung

Действительное движение воздуха с постоянной температурой при интенсивном продолжительном использовании



COUNTERS

The PLANET retarder prover counters are created to plan the working cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratoires. Suited to contain 60x40cm trays or containers, they are completely made of AISI 304 stainless steel, with moulded bottom and rounded corners. Other technical features are in strict respect of the European standards. There are nr. 3 models, with 2, 3 and 4 doors, all equipped with steam generator. The refrigeration system is static/helped cooling system "HSS", which assures an uniform temperature in the cell with humidity control. Automatic electric defrosting with heating elements and automatic elimination of condensate water. The stainless steel worktops are made with 15/10 sheet with rounded edges. Each door is equipped with no.7 pairs of runners for trays.

Gärtische

Die PLANET Gäruntbrecher-Tische wurden entwickelt, um den Arbeitszyklus in Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien zu programmieren. Geeignet für die Aufnahme von Blechen oder Kästen von 60x40 cm, komplett hergestellt aus Edelstahl AISI 304, mit gepresstem Kammerboden und abgerundeten Kanten unter Beachtung der technischen Merkmale der geltenden europäischen Vorschriften. Erhältlich in 3 Ausführungen, mit 2, 3, 4 Türen, alle mit Dampferzeuger ausgestattet. Das Kühlsystem ist vom statisch ansaugende Typ „HSS“ und stellt eine gleichmäßige Temperatur in der Zelle mit Feuchtigkeitskontrolle sicher. Automatisches Abtauen mit elektrischen Widerständen und einer Vorrichtung zur automatischen Beseitigung von Kondenswasser. Die Arbeitsflächen sind hergestellt aus rostfreiem Edelstahl hergestellt mit einer 15/10er Dicke und abgerundeten Ecken. Die Lieferung enthält 7 Paar Führungsschienen für Bleche pro Tür.

Базы

Расстоечные базы PLANET разработаны для программирования рабочего цикла в кондитерских, пекарнях и пиццериях. Базы, которые подходят для размещения лотков 60x40 см, полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными внутренними углами и, соответствуют техническим требованиям европейских правил. Доступны 3 модели с 2, 3 и 4 дверями, все оснащены парогенератором. Статичная/вытяжная система охлаждения гарантирует идеальную равномерность температуры в камере и контроль влажности. Автоматическое размораживание при помощи нагревателей и автоматическое испарение конденсируемой воды. Столешницы изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 15/10 с закругленными углами. В состав оборудования входят 7 пар направляющих для каждой двери.

Body
Korpus
Высота Корпуса
H710



GEWM



Success in DETAILS

Careful planning, technological innovation, attention to design and selection of materials, are the characteristics that make the PLANET range a leader among the equipment for the proving cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratories.

Entscheidende DETAILS

Sorgfältige Planung, technologische Innovation, Aufmerksamkeit für Design und Auswahl der Materialien sind die Merkmale die die PLANET Linie ausmachen. Ein Spitzenreiter unter den Geräten für den Gärzyklus in Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien.

Успех в ДЕТАЛЯХ

Тщательное планирование, технологическая инновация, внимание к дизайну и выбору материалов — вот те характеристики, которые сделают PLANET ведущей серией в секторе оборудования для расстойки в лабораториях для кондитерских, пекарнях и пиццериях.



The structure is completely made in AISI 304 18/10 stainless steel, back and external bottom.

Die Struktur inklusive Rückwand und Bodenunterseite ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt.

Корпус полностью из нержавеющей стали AISI 304, включая заднюю часть и внешнее дно.

Racks with easily removable runners with 7 positions (65 mm pitch).
7 Einschubpositionen (65 mm Abstand) Rasterleisten mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen.

Стойки с направляющими которые легко перемещаются. Расстояние между лотками 65 мм, и возможные 7 позиции.



Internal room humidity control kit with electronic probe for detecting relative humidity included.

Feuchtigkeitskontrollset mit elektronischem Luftfeuchtefühler zur Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit.

Набор для проверки влажности внутри шкафа через электронной датчиком для измерения относительной влажности.



"HSS" STATIC/ASSISTED REFRIGERATION SYSTEM GUARANTEES:

- perfect uniformity of temperature in the cell
- a good level of relative humidity
- energy savings

"HSS" DAS "STILLBELÜFTETE" KÜHLSYSTEM GEWÄHRLEISTET:

- gleichmäßige Innenraumtemperatur
- hohe Feuchtigkeit
- geringerer Verbrauch

"HSS" СТАТИЧЕСКАЯ/ВЫТЯЖНАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ ГАРАНТИРУЕТ:

- идеальная однородность температуры в камере
- хороший уровень относительной влажности
- сокращение потребления

The stainless steel h 40 mm worktops are reinforced and made with 15/10 sheet metal.

Verstärkte Arbeitsplatten aus Chromnickelstahl 15/10, Höhe 40 mm.

Столешницы из нержавеющей стали высотой 40 мм, усиленные и изготовленные из листового металла толщиной 15/10.



Shielded evaporators placed between the compartments and the condensing unit is removable on rails for easy maintenance.

Die Lüftung erfolgt über abgeschirmte Verdampfer, die sich zwischen den Türfächern befinden. Das Kälteaggregat ist zur einfachen Wartung auf Schienen herausziehbar.

Испарители защищены и расположены между отсеками, а конденсаторный блок можно снять на направляющих для удобства обслуживания.



Internal probe for constant temperature control.

Innerer Fühler zur ständigen Temperaturüberwachung.

Внутри оборудования находится датчик, с которым постоянно проверять температуру.

VERSATILE & INTELLIGENT

VIELSEITIG & INTELLIGENT
 РАЗНОСТОРОННИЙ & УМНЫЙ



Model/Modell/Модель		TALH/16	TALH/21	TALH/27
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	155x80x90	210x80x90	265x80x90
Capacity Inhalt Вместимость	lt	350	525	700
Trays capacity Blech-Kapazität Вместимость лотков	nr	14 60x40	21 60x40	28 60x40
Doors Türen Двери	nr	2	3	4
Standard fitting (pair of runners) Ausstattung (Anzahl der Schienen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	14	21	28
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность *	W	550	1100	1100
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения	W	370	650	650
Temperature Temperatur Температура	°C	-2/+35	-2/+35	-2/+35
Humidity control Feuchtigkeitskontrolle Контроль влажности	rH%	60 - 90	60 - 90	60 - 90
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290	R290
Input voltage Eingangsspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5	5
Variants/Ausführung/Варианты Worktop with backsplash (A) - Without worktop (S) Arbeitsplatte mit Aufkantung (A) - ohne Arbeitsplatte (S) Столешница с задним бортом (A) - Без столешницы (S)				

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / испаритель -10°C конденсатор +45°C

The power is calculated during the heating phase.

Leistungsaufnahme beim Aufheizen.

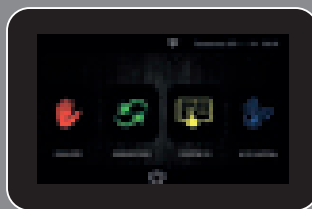
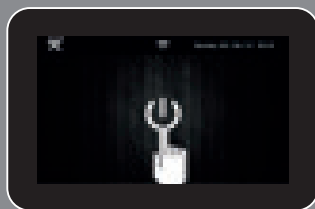
Мощность рассчитывается на этапе нагрева.



Utilisation: user interface optimization

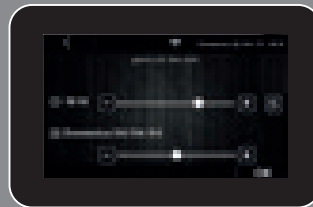
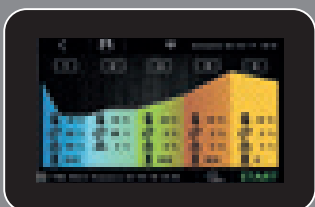
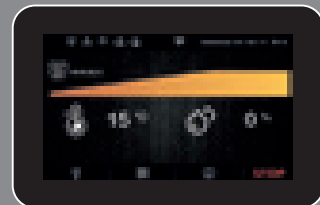
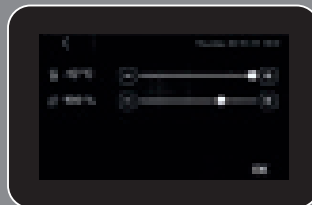
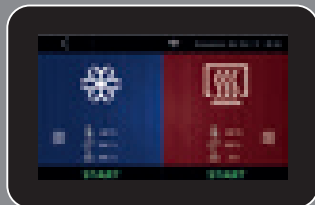
Verwendung:
Optimierung der Benutzeroberfläche

Использование:
ОПТИМИЗАЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОГО ИНТЕРФЕЙСА



Main menu
Navigationsmenü
Навигационное меню

Manual cycle
Manueller Zyklus
Ручной цикл



Automatic cycle
Automatischer Zyklus
Автоматический цикл

Recipes menu
Rezeptbuch-Navigation
Поиск в поваренная книга



The digital control panel allows you to fully control the proofing thanks to the ability to constantly intervene during the cycle.
Dank der Möglichkeit, während des Zyklus am Bedienfeld ständig eingreifen zu können, gibt Ihnen die digitale Steuerung die volle Kontrolle über den Gärvorgang.
Цифровой панелью управления позволяет полностью контролировать расстойку благодаря возможности постоянно вмешательства во время цикла.



Back panel control board
Wasserdichte Steuerung
Задняя панель управления



Radial bottom
Abgerundeter Boden
Закругленная нижняя часть



Tropicalized system
Tropentaugliches Kühlsystem
Тропическая система



**Humidity control
with electronic probe**
Feuchtigkeitsüberwachung über
elektronischen Fühler
Контроль влажности с помощью
электронного датчика

On request
Optional
По запросу



Wi-Fi supervision system
Wi-Fi-Überwachungssystem
Wi-Fi устройство управления

CABINETS



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 entirely made in AISI 304 18/10 stainless steel and constructed in one-piece structure with 75 mm thick high density polyurethane insulation. They have pressed bottom with rounded corners for an easy cleaning and are equipped with air grants specially designed to give internal uniform air circulation. The inside humidity is produced by a steam generator and is controlled and regulated by the "touch" electronic control board. The cabinets can accommodate 40x60cm and 60x80 cm trays.

Gärschränke

Die Gärunterbrecher-Schränke der PLANET Serie sind konzipiert für das beste Management des Gärzyklus, die Steuerung der Temperatur, die Einhaltung der Gärzeiten und der relativen Luftfeuchtigkeit mit maximaler Sicherheit und Präzision. Hergestellt in höchster Qualität Standards. PLANET Schränke sind komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt in einteiliger Struktur mit 75 mm Dicke, hoher Dichte der Polyurethan-Isolierung. Die gepresste Kühlkammer mit abgerundeten Ecken ermöglicht eine einfache Reinigung und ist mit Luftkanälen ausgestattet, konzipiert für eine gleichmäßige Luftzirkulation. Die Luftfeuchtigkeit im Inneren wird durch einen Dampfgenerator erzeugt, kontrolliert und reguliert durch die elektronische „Touch“-Steuerung. Die Schränke haben Platz für 40x60cm und 60x80 cm große Bleche.

Шкафы

Шкафы для замедления расстойки теста серии PLANET реализованы для более эффективного управления циклом расстойки, максимально безопасного и точного контроля температуры, сроков хранения и расстойки, а также относительной влажности. Реализованные с соблюдением наиболее высоких стандартов качества, шкафы PLANET имеют моноблочную конструкцию, изоляцию толщиной 75 мм из полиуретана высокой плотности и изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 304 18/10. Штампованное днище с закругленными углами для облегчения ухода и трубопроводами, специально разработанными так, чтобы обеспечить равномерное распределение воздушных потоков. Влажность в камере обеспечивается парогенератором, контролируется и регулируется сенсорной электронной панели. Шкафы доступны для лотков 40x60 и 60x80 см.

GEWM



Success in DETAILS

The retarder provers from the PLANET line, among the best seller in GEMM, are powerful and highly performing, guaranteeing always perfectly leavened products.

Entscheidende DETAILS

Die Gärunterbrecherschränke der PLANET-Linie gehören zu den Bestsellern von GEMM. Es sind zuverlässige Geräte mit starker Leistung, die es ermöglichen auch Sauerteigprodukte perfekt hinzubekommen!

Успех в ДЕТАЛЯХ

Расстойные шкафы которые сделают PLANET ведущей серией, входящие в число бестселлеров компании GEMM, представляют собой надежное и высокопроизводительное оборудование, позволяющее всегда получать идеально расстойную продукцию.

Racks with easily removable runners with 74 positions (16.5 mm pitch).
74 Einschubpositionen (16,5 mm Abstand) Rasterleiste mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen.

Стойки с направляющими, которые легко перемещаются. Расстояние между лотками 16,5 мм и 74 возможные позиции.



"Gentle" refrigeration: Perforated back for indirect airflow.

"Schonende" Kälte: Indirekter Kaltluftstrom dank der gelochten Innenrückwand.

"Мягкой" холод: задняя часть с отверстиями для однородного движения воздуха.



"Full control" electronic fans: thanks to the regulation of the aeration in all phases, guarantee a ventilation intensity suitable for every need (range 10-100%).

Elektrische Lüfter mit voller Kontrolle: dank der Geschwindigkeitseinstellung in allen Stufen, kann die Belüftungsstärke für jeden Bedarf angepasst werden (Bereich 10-100%).

Электронные вентиляторы «Full Control»: благодаря регулированию воздуха на всех этапах, они гарантируют интенсивность вентиляции, подходящую для любых потребностей (диапазон 10–100%).

The excellent results are owed to the large evaporators with cataphoresis treatment, to the powerful system with high performance compressor, to the perforated back that uniforms the emission of cold air into the chamber and to the heating elements positioned on the back, that maintain the right humidity level.

Die hervorragenden Leistungen sind den großen KTL-beschichteten Verdampfern und dem starken Kühlsystem mit Hochleistungskompressor zu verdanken. Der Feuchtigkeitsebeneausgleich ist auf die gelochte Innenwand auf der Rückseite zurückzuführen. Sie ermöglicht es, dass dort kalte Luft auf die eingebauten Heizelemente strömen kann.

Отличных результатов достигаются большим испарителем с катафорезной обработкой, отличной системе с высокопроизводительным компрессором, перфорированной задней стенке для равномерного выпуска холодного воздуха в камеру и датчику для поддержания надлежащего уровня влажности.

Humidity control kit inside the room with electronic probe for detecting relative humidity with maximum precision.

Feuchtigkeitskontrollsatz mit elektronischem Luftfeuchtefühler zur Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit mit höchster Präzision.

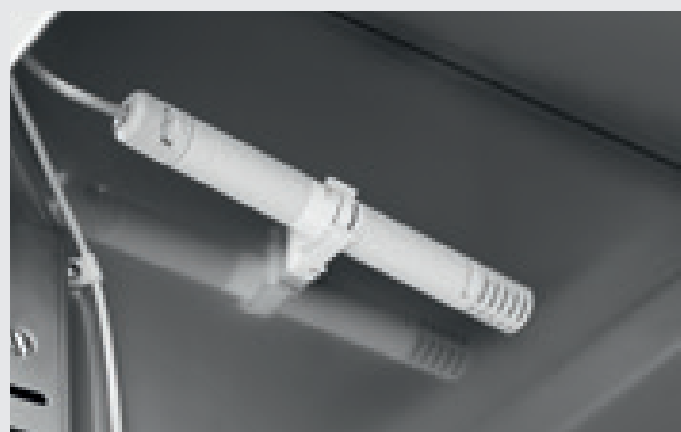
Набор для проверки влажности внутри шкафа через электронный датчиком для точные измерение относительной влажности.



USB port for data uploads and downloads useful for recipes, parameters and HACCP datas.

USB-Anschluss zum Hoch- und Herunterladen von Daten, nützlich für Rezepte, Parameter und HACCP-Daten.

Устройство USB для загрузки и скачивание данных, рецептов, параметров и данных HACCP.



Doors equipped with easy-to-replace interlocking magnetic gaskets. Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen.

Двери имеют магнитные шпунтовые уплотнители, которые легко заменяются.

EASINESS & PRECISION

LEICHTIGKEIT & PRÄZISION
ЛЕГКОСТЬ & ТОЧНОСТЬ



Model/Modell/Модель		AFLV/20	AFLV/40
External dimensions (WxDxH) Außenmaße (BxTxH) Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	79x69x214	79x108x214
Capacity Inhalt Вместимость	lt	500	900
Trays capacity Blech-Kapazität Вместимость лотков **	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)
Standard fitting (pair of runners) Ausstattung (Anzahl der Schienen) Стандартная комплектация (пара направляющих)	nr	20	20
Max absorbed power Max. Leistungsaufnahme Максимальная потребляемая мощность *	W	1250	1785
Cooling power Kühlleistung Мощность охлаждения	W	675	1063
Temperature Temperatur Температура	°C	-10/+35	-10/+35
Humidity control Feuchtigkeitskontrolle Контроль влажности	rH%	60 - 90	60 - 90
Gas Kältemittel Хладагент		R290	R290
Input voltage Eingangsspannung Входное напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic Class Klimaklasse Климатический класс		5	5

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Испаритель -10°C конденсатор +45°C

** Racks with easily removable runners with 74 positions (16.5 mm pitch)
74 Einschubpositionen (16,5 mm Abstand) Rasterleiste mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen
Стойки с направляющими, которые легко перемещаются. Расстояние между лотками 16,5 мм и 74 возможные позиции

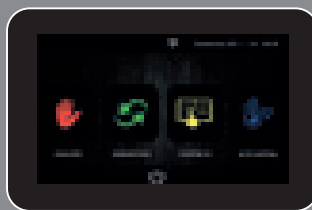
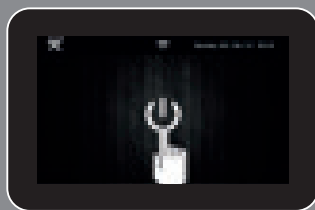
Utilisation: user interface optimization

Verwendung:

Optimierung der Benutzeroberfläche

Использование:

ОПТИМИЗАЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОГО ИНТЕРФЕЙСА



Main menu

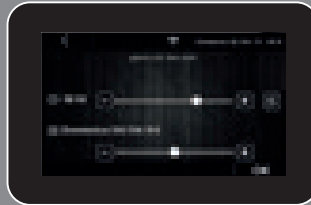
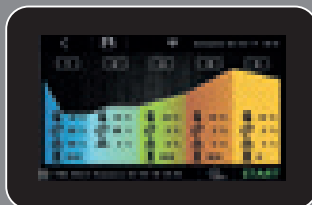
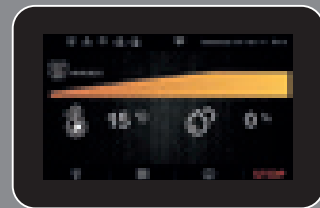
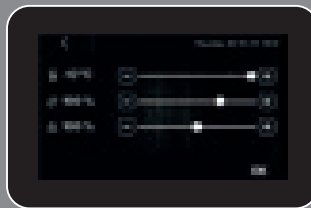
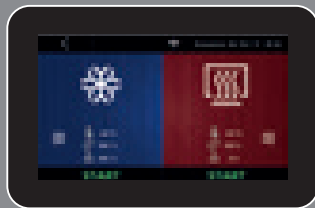
Navigationsmenü

Навигационное меню

Manual cycle

Manueller Zyklus

Ручной цикл



Automatic cycle

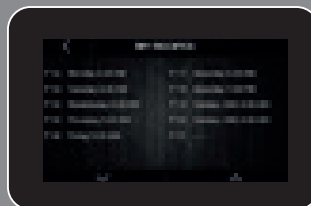
Automatischer Zyklus

Автоматический цикл

Recipes menu

Rezeptbuch-Navigation

Поиск в поваренная книга



The digital control panel allows you to fully control the proofing thanks to the ability to constantly intervene during the cycle. Dank der Möglichkeit, während des Zyklus am Bedienfeld ständig eingreifen zu können, gibt Ihnen die digitale Steuerung die volle Kontrolle über den Gärvorgang. Цифровой панелью управления позволяет полностью контролировать расстойку благодаря возможности постоянно вмешательство во время цикла.



Digital electronic board

with touch screen

Digitalanzeige mit Touchscreen

Цифровая электронная панель с сенсорным экраном



"Gentle" refrigeration "

with indirect/soft ventilation

"Schonende" Kühlung durch indirekte/sanfte Belüftung

"Мягкое" охлаждение при помощи мягкой вентиляции



Humidity control

with electronic probe

Feuchtigkeitsüberwachung über elektronischen Fühler

Контроль влажности с помощью

On request

Optional

По запросу



Wi-Fi supervision system

Wi-Fi-Überwachungssystem

Wi-Fi устройство управления



Predisposition for remote condensing unit

Vorbereitet für Zentralkühlung

Версия с выносным компрессорным блоком



Glass door

with led illumination

Glastür mit Lichtelement (LED Beleuchtung)

Стеклопанель с светодиодной подсветкой



Radial bottom

Abgerundeter Boden

Закругленная нижняя часть

The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.
Der Hersteller behält sich das Recht für beliebige Produktänderungen ohne Vorankündigung vor.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделие без предварительного уведомления.



2025/09



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

