



# PLANET

FERMALIEVITAZIONE

GEMM





# PLANET: esperienza e innovazione nel processo di fermalievitazione

La fermalievitazione rappresenta una delle innovazioni più significative per il mondo dell'arte bianca. Si tratta di un processo che permette di interrompere o rallentare temporaneamente la lievitazione degli impasti, grazie al controllo preciso della temperatura e dell'umidità all'interno di apposite apparecchiature progettate con questo scopo. Il principio è semplice ma estremamente efficace: portando l'impasto a temperature basse (0/+5°C), l'attività dei lieviti e degli enzimi rallenta fino quasi a fermarsi. In questo modo, il professionista dell'arte bianca può programmare con precisione i tempi di produzione e di cottura, senza compromettere la qualità del prodotto finale.

Dall'esperienza GEMM nasce una gamma completa di tavoli, armadi e celle fermalievitazione che unisce qualità costruttiva, affidabilità e innovazione tecnologica, offrendo al fornaio, al pizzaiolo o al pasticcere la possibilità di ottimizzare la produzione senza rinunciare alla tradizione artigianale.

Le apparecchiature GEMM per la fermalievitazione rappresentano oggi uno strumento indispensabile per chi desidera migliorare la gestione del lavoro e valorizzare la qualità del prodotto finale.

TAVOLI FERMALIEVITAZIONE 14/19

ARMADI FERMALIEVITAZIONE 20/25

CELLE FERMALIEVITAZIONE 26/47





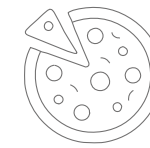
# MASSIMA VERSATILITÀ e qualità naturale

La tecnologia PLANET offre la possibilità di lavorare con la massima precisione non solo il pane tradizionale, ma anche una vasta gamma di prodotti come impasti ad alta idratazione, panettoni, colombe e grandi lievitati, focacce, pizze in teglia, pani di grossa pezzatura e prodotti con farine poco raffinate o integrali.

Grazie al controllo accurato di temperatura e umidità, il processo di lievitazione avviene in modo naturale e bilanciato, senza la necessità di ricorrere ad additivi o miglioratori.



Pasticceria



Pizzeria



Panificazione

## PIÙ EFFICIENZA, più qualità, più profitto

Con il fermalievitazione PLANET 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.

Inoltre, la possibilità di controllare e programmare con precisione ogni fase della lievitazione, consente di ottenere impasti a lunga maturazione utilizzando poco lievito, migliorandone così la digeribilità e garantendo al tempo stesso un risparmio di materia prima.



Risparmio  
negli acquisti



Risparmio  
di tempo



Migliore qualità  
dei lievitati



Incremento  
dei profitti





Con GEMM CLOUD, il tuo laboratorio è sempre connesso, efficiente e all'avanguardia. La piattaforma smart che ti permette di controllare e gestire tutte le attrezzature GEMM da remoto, in modo semplice e immediato, monitorando costantemente i processi, ricevendo notifiche e report HACCP in tempo reale.





## Controllo totale

La scheda elettronica multifunzione touch 7" permette di scegliere tra quattro opzioni di utilizzo, memorizzare un ricettario e selezionare la lingua desiderata. Il controllo di temperatura, ventilazione e umidità relativa, assicura condizioni climatiche ottimali per ogni prodotto, mentre la diagnostica integrata consente il monitoraggio costante dei parametri di funzionamento.



**LIEVITAZIONE AUTOMATICA** Grazie a questa funzione è possibile trovare l'impasto pronto all'orario desiderato. Temperatura, umidità e ventilazione sono gestite con precisione con l'impostazione delle quattro fasi: 1 Blocco, 2 Conservazione, 3 Lievitazione e 4 Mantenimento.

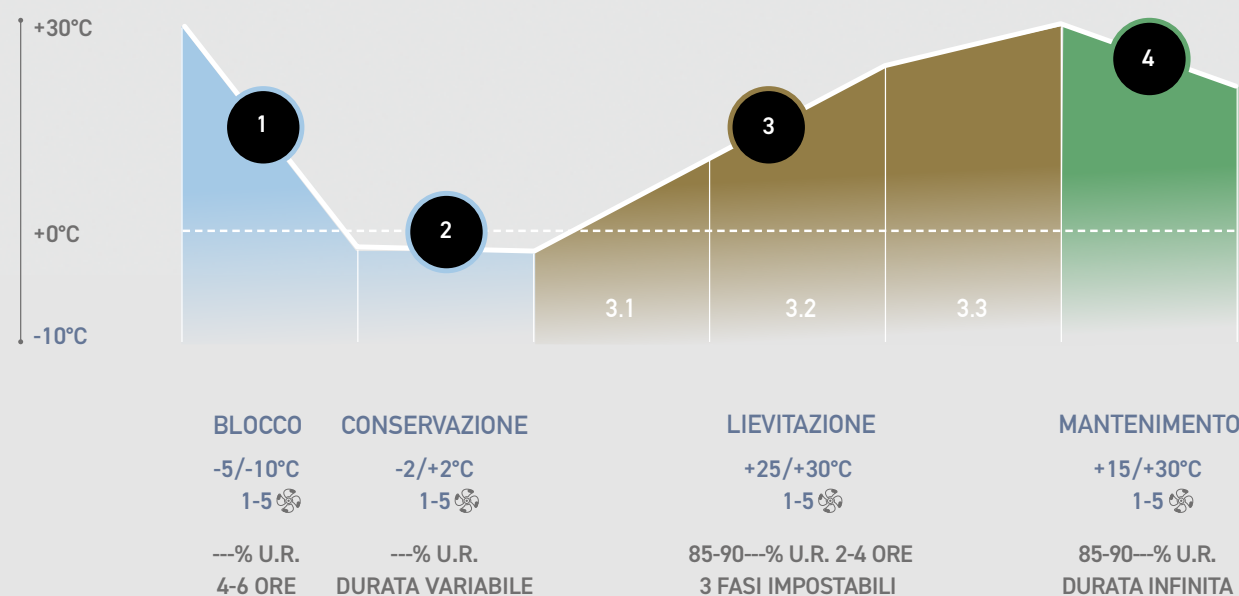
**LIEVITAZIONE ISTANTANEA** Programma di lievitazione che prevede l'impostazione delle fasi di Lievitazione (3) e Mantenimento (4) con il controllo preciso di temperatura, umidità e ventilazione.

**LIEVITAZIONE CONTINUA** Grazie a questa funzione è possibile effettuare cicli di lavoro continui, in cui temperatura, umidità e ventilazione sono gestite con precisione.

**REFRIGERAZIONE** Mantiene il prodotto fresco per lunghi periodi, grazie al controllo preciso di temperatura e ventilazione.



## LIEVITAZIONE AUTOMATICA



I valori riportati sono rappresentativi di un ciclo "esempio"



# LIEVITAZIONE automatica

Grazie alla programmazione del ciclo automatico, è possibile impostare l'orario in cui si desidera ottenere il prodotto lievitato, pronto per essere informato, ottimizzando tempi e organizzazione del lavoro, questo avviene con il controllo preciso di tutte le fasi del ciclo di lievitazione:

- 1. BLOCCO:**  
raffredda rapidamente l'impasto per fermare la lievitazione e stabilizzare il prodotto.
- 2. CONSERVAZIONE:**  
mantiene a bassa temperatura il prodotto conservando la freschezza dell'impasto e bloccando la fermentazione.
- 3. LIEVITAZIONE:**  
consente il raggiungimento lento e controllato dei valori di temperatura e umidità impostati, completando la lievitazione in modo omogeneo e delicato. E' possibile suddividere questa fase in step (3.1, 3.2, 3.3) per frammentare il processo.
- 4. MANTENIMENTO:**  
riduce la temperatura per fermare nuovamente la lievitazione, mantenendo il prodotto pronto per la cottura in un momento successivo, senza comprometterne la qualità.

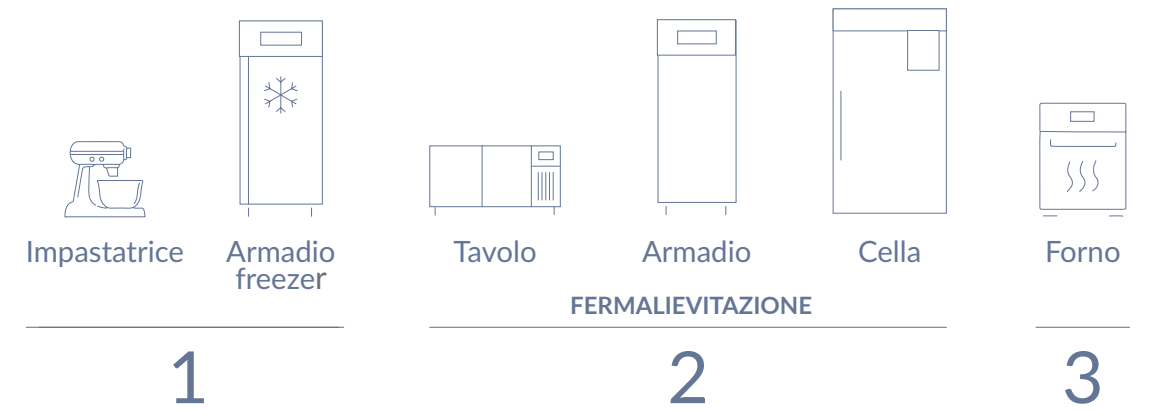
# LIEVITAZIONE istantanea

Quando non c'è l'esigenza di raffreddare o conservare il prodotto prima di procedere alla fase di lievitazione, è possibile utilizzare la programmazione "istantanea" che consente di impostare le sole fasi di Lievitazione e il successivo Mantenimento escludendo il funzionamento del gruppo frigorifero:

- 3. LIEVITAZIONE:**  
consente il raggiungimento lento e controllato dei valori di temperatura e umidità impostati, completando la lievitazione in modo omogeneo e delicato. E' possibile suddividere questa fase in step (3.1, 3.2, 3.3) per frammentare il processo.
- 4. MANTENIMENTO:**  
riduce la temperatura per fermare nuovamente la lievitazione, mantenendo il prodotto pronto per la cottura in un momento successivo, senza comprometterne la qualità.



# PROCESSO GUIDATO risultato perfetto



Dall'impasto fresco, ottenuto in impastatrice, oppure dal prodotto surgelato, preparato in precedenza e stoccato in congelatore, si passa alla fase di fermalievitazione, il cuore stesso del processo. All'interno del fermalievitatore, temperatura, umidità e ventilazione vengono controllate con precisione.

L'impasto rimane così nelle condizioni ideali, preservando struttura, profumi e caratteristiche organolettiche, fino al momento in cui i prodotti vengono riportati gradualmente alle condizioni ottimali di lievitazione e successivamente avviati alla cottura.

# TAVOLI

## FERMALIEVITAZIONE



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 40x60 cm, sono realizzati internamente in acciaio inox AISI 304, con fondo cella stampato e spigoli arrotondati rispettando le caratteristiche tecniche delle normative europee in vigore. Disponibili in 3 modelli 2, 3 e 4 porte tutti dotati di produttore di vapore. 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 e la dotazione prevede n. 7 coppie di guide per porta.



GAS  
R290



COMPRESSORI  
AD ALTA EFFICIENZA



PROGRAMMAZIONE  
CICLI DI LAVORO



"HSS" SISTEMA DI  
REFRIGERAZIONE  
STATICO/ASPIRATO



SCHEDA ELETTRONICA  
DIGITALE "TOUCH"



CLASSE  
CLIMATICA 5



FONDO  
RAGGIATO



PASSO TEGLIE  
37,5 MM 13 POSIZIONI



VENTILAZIONE  
REGOLABILE (1-5)



CONTROLLO UMITÀ  
CON SONDA  
ELETTRONICA



PORTA  
USB



UMIDITÀ RELATIVA  
REGOLABILE (60/90%)



PIEDINI REGOLABILI  
IN ALTEZZA



PREDISPOSIZIONE  
MOTORE REMOTO  
(A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE  
PER IMPIANTO CO2  
(A RICHIESTA)



SISTEMA SUPERVISIONE  
WI-FI  
(A RICHIESTA)



Versatile e intelligente

Versione con piano di lavoro inox AISI 304 sp. 15/10\*



TALH/16

WxDxH (cm)	155x80x90
Capacità teglie/cassette (cm)	14 40x60
Temperatura	-2/+35°C
Umidità	60-90%



TALH/21

WxDxH (cm)	210x80x90
Capacità teglie/cassette (cm)	21 40x60
Temperatura	-2/+35°C
Umidità	60-90%



TALH/27

WxDxH (cm)	265x80x90
Capacità teglie/cassette (cm)	28 40x60
Temperatura	-2/+35°C
Umidità	60-90%



\* Tutti i modelli sono disponibili  
nella versione con alzatina posteriore  
h 100 o senza piano.



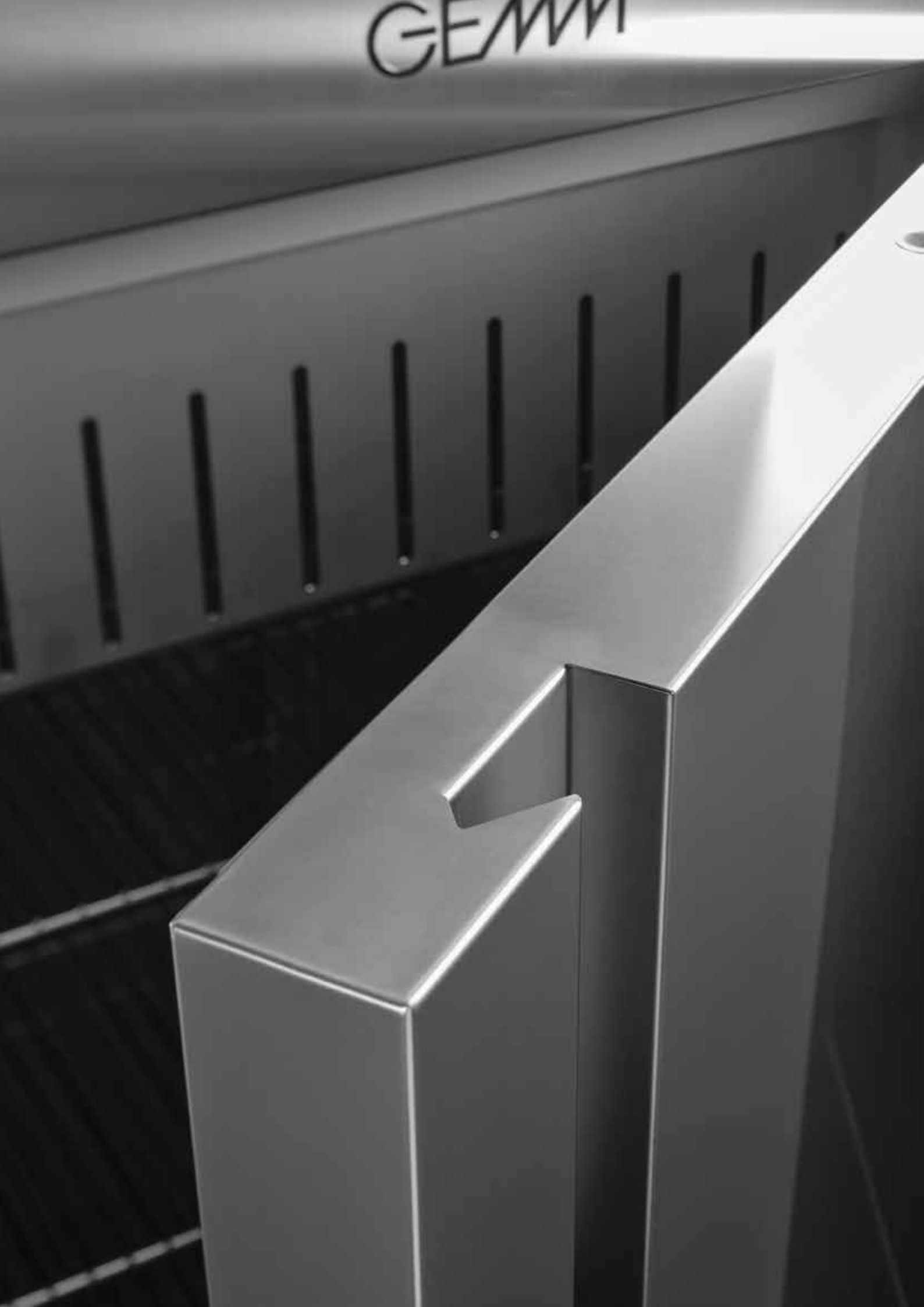


La scocca, robusta e con di fianchi spessore di isolamento 60 mm, è realizzata in acciaio inox e monta all'interno delle porte cremagliere con guide facilmente rimovibili a 13 posizioni (passo mm 37,5). Gli evaporatori, con trattamento in cataforesi, sono posizionati tra i vani e l'unità condensatrice è estraibile su guide per una facile manutenzione.



I tavoli sono dotati di piani di lavoro in acciaio inox h 40 mm rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10 e di sonda elettronica per la rilevazione dell'umidità relativa.





# ARMADI

## FERMALIEVITAZIONE



Gli armadi fermalievitazione delle serie PLANET 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. 75 mm e sono realizzati in acciaio inox. 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 60x40 e cm 60x80. La gamma di armadi è completata da due modelli per la sola lievitazione adatti all'alloggiamento di teglie 60x40 cm e 60x80 cm, con un programma preimpostato di lievitazione che controlla temperatura e umidità relativa (+40°C, max 90% U.R.).



GAS \*

R290



COMPRESSORI \*

AD ALTA EFFICIENZA



PROGRAMMAZIONE

CICLI DI LAVORO



FREDDO "GENTILE" \*

VENTILAZIONE

INDIRETTA/SOFT



SCHEDA ELETTRONICA

DIGITALE "TOUCH"



CLASSE

CLIMATICA 5



FONDO

RAGGIATO



PASSO TEGLIE

16,5 MM 74 POSIZIONI



VENTILAZIONE \*

REGOLABILE (1-5)



CONTROLLO UMIDITÀ

CON Sonda

ELETTRONICA



PORTA \*

USB



UMIDITÀ RELATIVA

REGOLABILE



ISOLAMENTO

SP. 75



PIEDINI REGOLABILI

IN ALTEZZA



PREDISPOSIZIONE \*

MOTORE REMOTO

(A RICHIESTA)



PREDISPOSIZIONE \*

PER IMPIANTO CO2

(A RICHIESTA)



SISTEMA SUPERVISIONE

WI-FI

(A RICHIESTA)

\* LINEA FERMALIEVITAZIONE



Facilità e precisione

Fermalievitazione



AFLV/20	AFLV/40
WxDxH (cm) 79x69x214	WxDxH (cm) 79x108x214
Capacità teglie (cm) 20 60x40	Capacità teglie (cm) 20 60x80
Temperatura Umidità	-10/+35°C 60-90%

Lievitazione



ALEV/20	ALEV/40
WxDxH (cm) 79x69x214	WxDxH (cm) 79x108x214
Capacità teglie (cm) 20 60x40	Capacità teglie (cm) 20 60x80
Temperatura Umidità	+40°C max 90%

Fermalievitazione combinato



FLC/48	
WxDxH (cm)	78x128x227
Capacità teglie (cm)	12+12 60x80
Temperatura	-5/+35°C
Umidità	60-90%





Risultati eccellenti grazie ad evaporatori di grandi dimensioni con trattamento in cataforesi, impianto performante con compressore ad alto rendimento, schiena forata per uniformare la circolazione dell'aria in camera e resistenze elettriche montate sulla schiena per gestire un corretto livello umidità.



Ventilatori elettronici "full control": grazie alla regolazione dell'aria in tutte le fasi, garantiscono un'intensità di ventilazione adatta ad ogni esigenza (range 1-5).





# CELLE

## FERMALIEVITAZIONE



Le celle fermalievitazione PLANET sono progettate per soddisfare le esigenze dei professionisti di pasticceria e panetteria. Ideali per ottenere un prodotto perfettamente lievitato, pronto per la cottura all'orario desiderato, eliminando così il lavoro notturno e garantendo una maggiore flessibilità nella produzione. Dalla compatta MINI, alla versione di massime dimensioni, che può ospitare fino a 16 carrelli per teglie cm 60x80, sono 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.

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  SISTEMA SUPERVISIONE<br>WI-FI                      |  CLASSE<br>CLIMATICA 5                       |  PORTA<br>USB   |
|  COMPRESSORI<br>AD ALTA EFFICIENZA                  |  LUCE<br>LED                                 |  ISOLAMENTO:<br>SP. 80/100 MM                         |
|  PROGRAMMAZIONE<br>CICLI DI LAVORO                  |  UMITÀ RELATIVA<br>REGOLABILE<br>(MAX 90%)   |  RAMPA<br>RINFORZATA                                  |
|  FREDDO "GENTILE"<br>VENTILAZIONE<br>INDIRETTA/SOFT |  VENTILAZIONE<br>REGOLABILE (1-5)            |  PREDISPOSIZIONE<br>PER IMPIANTO CO2<br>(A RICHIESTA) |
|  SCHEDA ELETTRONICA<br>DIGITALE "TOUCH"             |  CONTROLLO UMITÀ<br>CON Sonda<br>ELETTRONICA |  |



Capacità senza limiti



CL1/MINI



CL1/MINI+



CL2/1119



CL3/1129

CL1/MINI

WxDxH (cm) 96x117x240  
Capacità carrelli (cm) 1 60x80

Temperatura -5/+40°C  
Umidità max 90%

Motore incorporato / plug in



CL1/MINI+

WxDxH (cm) 96x117x260  
Capacità carrelli (cm) 1 60x80

Temperatura -5/+40°C  
Umidità max 90%

Motore incorporato / plug in



CL2/1119

WxDxH (cm) 116x196x267  
Capacità carrelli (cm) 2 60x80

Temperatura -10/+40°C  
Umidità max 90%



CL3/1129

WxDxH (cm) 116x296x267  
Capacità carrelli (cm) 3 60x80

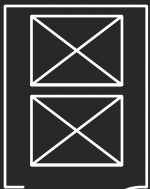
Temperatura -10/+40°C  
Umidità max 90%



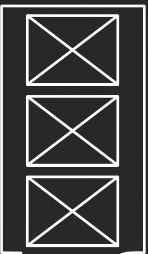




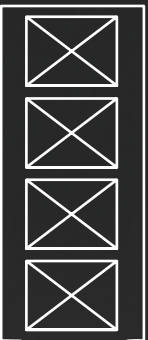
CL1/1311



CL2/1317



CL3/1323



CL4/1331

CL1/1311

WxDxH (cm)	136x116x267
Capacità carrelli (cm)	1 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%

Motore incorporato / plug in



CL2/1317

WxDxH (cm)	136x176x267
Capacità carrelli (cm)	2 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL3/1323

WxDxH (cm)	136x236x267
Capacità carrelli (cm)	3 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL4/1331

WxDxH (cm)	136x316x267
Capacità carrelli (cm)	4 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%

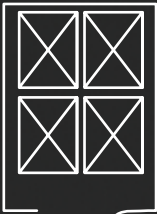




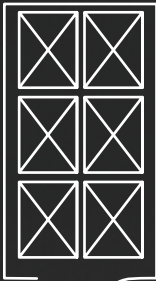
CELLE  
FERMALIEVITAZIONE



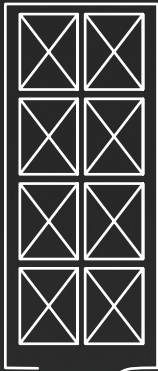
CL2/1713



CL4/1723



CL6/1731



CL8/1741

CL2/1713

WxDxH (cm)	176x136x267
Capacità carrelli (cm)	2 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL4/1723

WxDxH (cm)	176x236x267
Capacità carrelli (cm)	4 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL6/1731

WxDxH (cm)	176x316x267
Capacità carrelli (cm)	6 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%

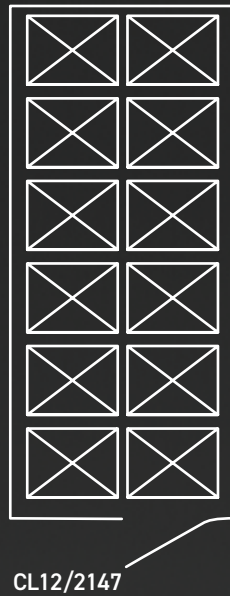
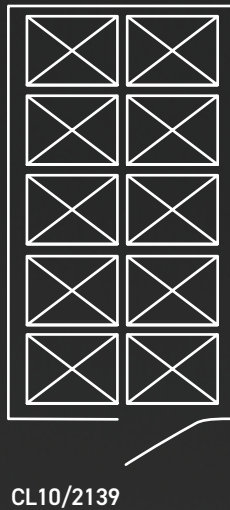
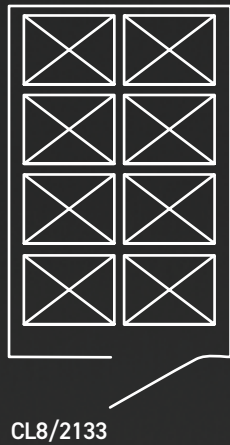
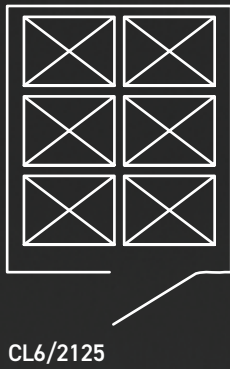
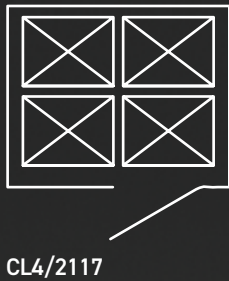
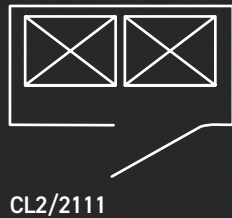


CL8/1741

WxDxH (cm)	176x416x267
Capacità carrelli (cm)	8 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%







CL2/2111

WxDxH (cm)	216x116x267
Capacità carrelli (cm)	2 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL4/2117

WxDxH (cm)	216x176x267
Capacità carrelli (cm)	4 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL6/2125

WxDxH (cm)	216x256x267
Capacità carrelli (cm)	6 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL8/2133

WxDxH (cm)	216x336x267
Capacità carrelli (cm)	8 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL10/2139

WxDxH (cm)	216x416x267
Capacità carrelli (cm)	10 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



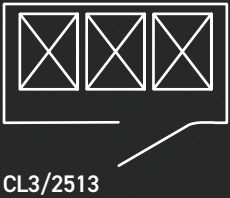
CL12/2147

WxDxH (cm)	216x476x267
Capacità carrelli (cm)	12 80x60
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%

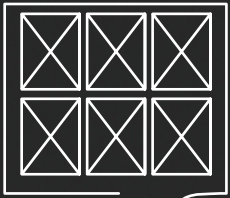




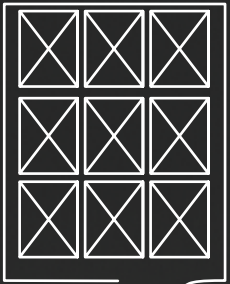
CELLE  
FERMALIEVITAZIONE



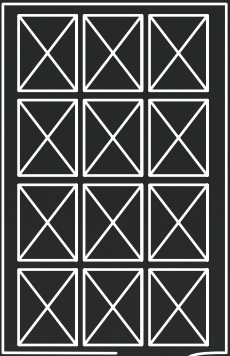
CL3/2513



CL6/2521



CL9/2531



CL12/2539

CL3/2513

WxDxH (cm)	256x136x267
Capacità carrelli (cm)	3 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL6/2521

WxDxH (cm)	256x216x267
Capacità carrelli (cm)	6 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL9/2531

WxDxH (cm)	256x316x267
Capacità carrelli (cm)	9 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL12/2539

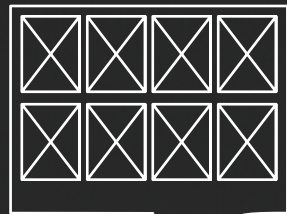
WxDxH (cm)	256x396x267
Capacità carrelli (cm)	12 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



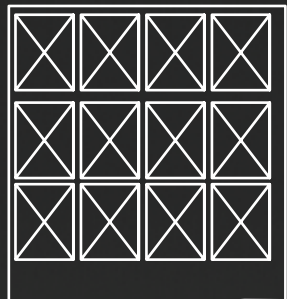
CELLE  
FERMALIEVITAZIONE



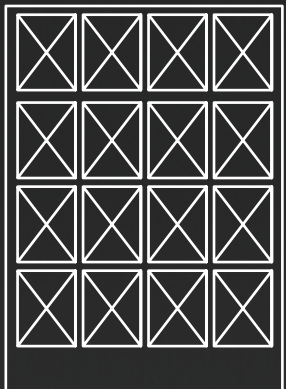
CL4/3113



CL8/3123



CL12/3133



CL16/3143

CL4/3113

WxDxH (cm)	316x136x267
Capacità carrelli (cm)	4 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL8/3123

WxDxH (cm)	316x236x267
Capacità carrelli (cm)	8 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL12/3133

WxDxH (cm)	316x336x267
Capacità carrelli (cm)	12 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%



CL16/3143

WxDxH (cm)	316x436x267
Capacità carrelli (cm)	16 60x80
Temperatura	-10/+40°C
Umidità	max 90%







### Massime prestazioni, minimo ingombro: CL1/MINI e CL1/MINI+

La cella fermalievitazione MINI è il modello della linea PLANET 'compatto' e plug-in, con capacità per un carrello 600x800. Grazie alla sua facilità di installazione, non richiede alcun montaggio, risultando pronta all'uso. È disponibile anche nella versione 'CL1/MINI+', più alta di 20 cm, per offrire maggiore capacità senza rinunciare alla praticità e alla compattezza.



Costruzione a pannelli sp. 80 mm con finitura esterna in lamiera PET colore grigio e rivestimento interno in acciaio inox AISI 304 18/10. Isolamento realizzato mediante iniezione di poliuretano espanso privo di CFC e HCFC. La cella è inoltre dotata di rampa per facilitare l'inserimento del carrello.



La produzione di vapore è dimensionata in base alla grandezza della cella, garantendo una lievitazione perfetta gestita in tutte le fasi dalla scheda elettronica. La caldaia a vapore ad alta efficienza, con struttura apribile per una facile manutenzione, permette una produzione di vapore compresa tra 2 e 2,6 kg/h.



Gli evaporatori ad alto coefficiente di scambio termico, multiciruito e con trattamento anticorrosione in cataforesi, sono dotati di convogliatori per garantire elevate prestazioni e su richiesta possono essere predisposti per impianto a Co2. L'unità evaporante, dimensionata in base alla capacità di stoccaggio, è equipaggiata con ventilatori che assicurano un raffreddamento uniforme dei prodotti sui carrelli.







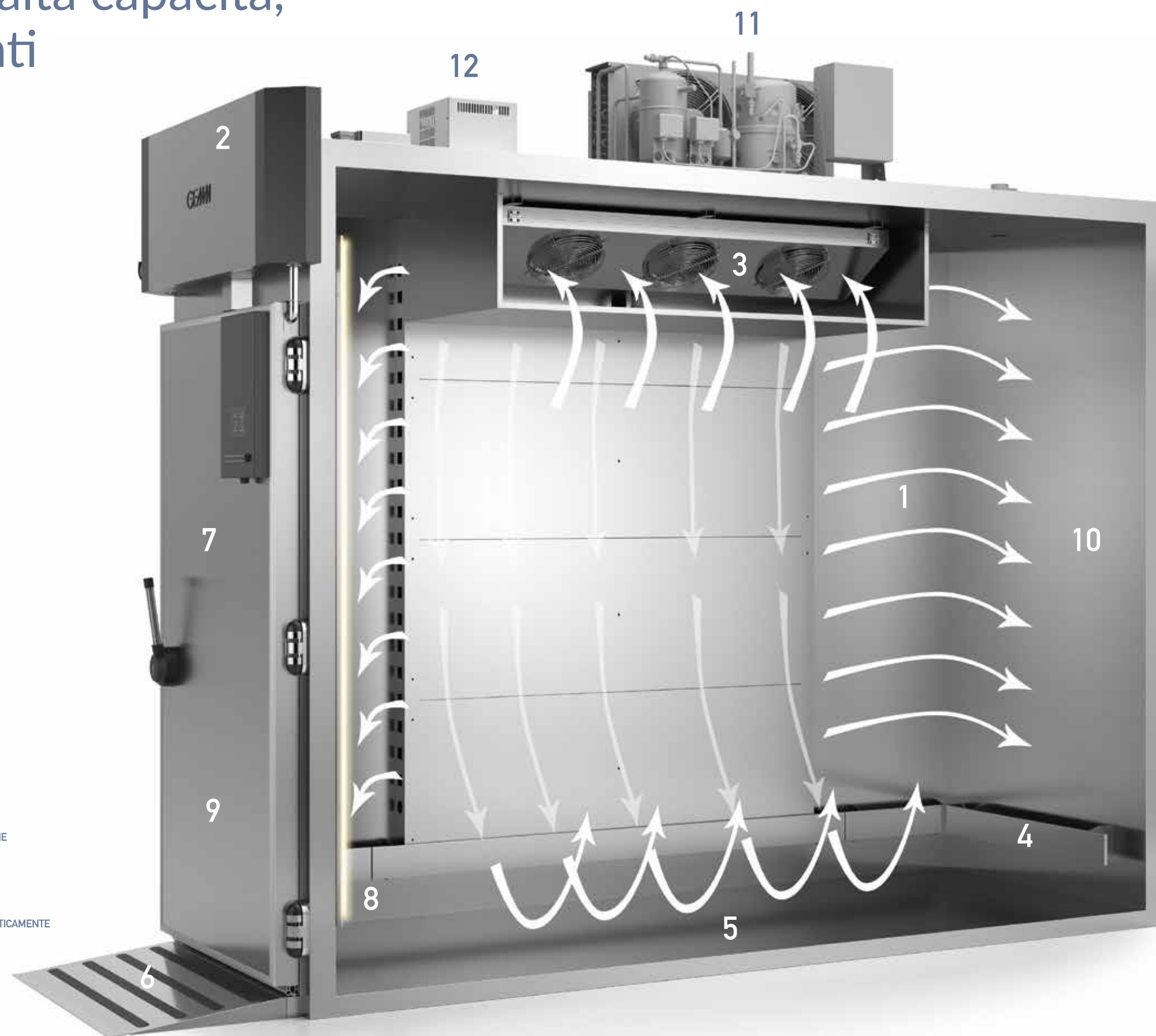
La programmazione e la gestione del ciclo di lievitazione avviene con la massima facilità e precisione, dall'uso facile ed intuitivo, permette di impostare le diverse fasi, di memorizzare programmi di lavoro e di selezionare la lingua di utilizzo. Dispone di una diagnostica immediata grazie alla lettura ed al monitoraggio costante dei parametri di funzionamento e consente di visualizzare gli eventuali allarmi.



Su richiesta è possibile personalizzare le celle fermalievitazione con:

- dimensioni speciali, porte aggiuntive e/o in sostituzione
- unità raffreddata ad acqua
- unità carenata silenziosa
- unità vapore aggiuntiva
- predisposizione per impianti Co2

# Tecnologia ad alta capacità, risultati costanti



- 1 FLUSSO INTERNO DELL'ARIA
- 2 PANNELLO ISPEZIONABILE PER MANUTENZIONE
- 3 EVAPORATORI MULTICIRCUITO IN CATAFORESI ANTICORROSIONE
- 4 PARACOLPI INTERNI IN ACCIAIO INOX
- 5 PAVIMENTO CELLA RINFORZATO IN ACCIAIO INOX AISI 304
- 6 RAMPA RINFORZATA INOX AISI 304
- 7 PORTA BATTENTE CON CORNICE SOGLIA RISCALDATA AUTOMATICAMENTE
- 8 ILLUMINAZIONE A LED INTERNA
- 9 FINITURA ESTERNA IN PET SIMIL INOX
- 10 FINITURA INTERNA IN ACCIAIO INOX AISI 304 18/10
- 11 GRUPPO CONDENSANTE REMOTIZZABILE
- 12 GENERATORE DI VAPORE/UMIDITA'





GEMM®

GEMM S.r.l. Unipersonale  
Via del Lavoro, 37 - 31013 Codognè (TV) - Italy  
T. +39 0438 778504 - [info@gemm-srl.com](mailto:info@gemm-srl.com)  
C.F./P.IVA 03441880261

