

FERMALIEVITAZIONE

FERMENTATION
CONTRÔLÉE

FERMENTACIÓN
CONTROLADA

planet



GEMM

PERCHÈ
un fermentazione Gemm





GEMM propone una gamma completa di tavoli, armadi e celle per la lievitazione, 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 panification 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 gamma completa de mesas, armarios y cámaras para la fermentación controlada, que 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 "fría" 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.



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 fermentazione 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!

Tecnologie

all'avanguardia creano qualità
artigianali



Impastatrice
Prodotto fresco
Machine à pétrir
Produit frais
Amasadora
Producto fresco



Armadio freezer
Prodotto congelato
Armoire congélateur
Produit congelé
Armario congelador
Producto congelado



Fermalievitazione
Fermentation contrôlée
Fermentación controlada



Forno
Four
Horno

Technologies
à l'avant-garde créent des qualités artisanales

Tecnologías
de vanguardia crean calidad artesanal

CONTROLLO totale

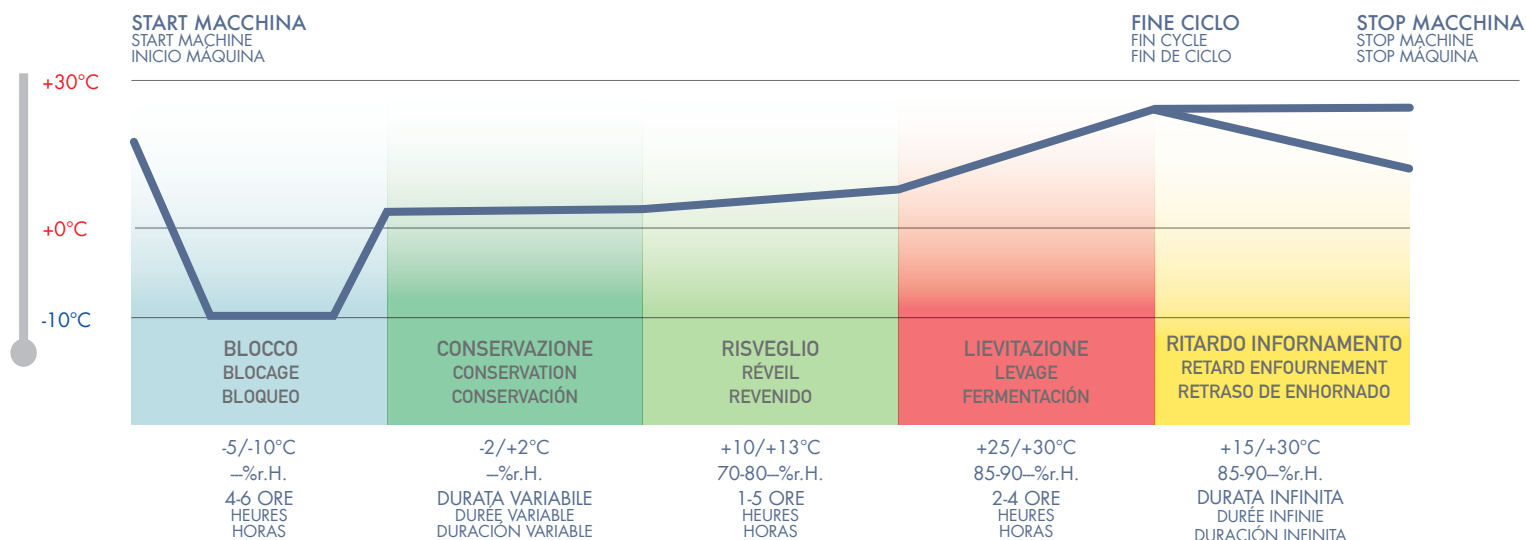
La programmazione e la gestione del ciclo di lievitazione avviene con la massima facilità e precisione grazie all'utilizzo della scheda elettronica multifunzione touch 5". Dall'uso facile ed intuitivo, permette di impostare le fasi di raffreddamento, conservazione, rinvenimento, lievitazione e mantenimento con la possibilità di memorizzare fino a 100 programmi di lavoro e la selezione di 7 lingue. La scheda elettronica, grazie alla gestione di temperatura e umidità relativa, garantisce 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. La carte électronique, grâce à la gestion de la température et de l'humidité relative, garantit une situation climatique idéale pour tout type de produit, et dispose également d'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 consigue 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 placa electrónica, gracias a la gestión de temperatura y humedad relativa, garantiza una situación climática ideal para cualquier tipo de producto. El aparato permite también un diagnóstico inmediato gracias a la lectura y gestión constante de los parámetros de funcionamiento.



GEMM®



Supervisione Wi-Fi da remoto

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).

Supervision à distance par Wi-Fi

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).

Supervisión remota por Wi-Fi

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).



Freddo "gentile" ventilazione indiretta/soft

Froid "doux" ventilation indirecte/soft
Frío "suave" ventilación indirecta/soft



Controllo umidità con sonda elettronica

Contrôle d'humidité avec sonde électronique
Control de humedad con sonda electrónica



Impianto performante con compressori ad alto rendimento

Groupe frigorifique performant avec compresseurs à haut rendement
Instalación eficaz con compresores de alto rendimiento



Funzione ritardo "informamento"

Fonction retard "enfournement"
Función retraso de "enhornado"



Impianto con gas refrigerante R290 ad alta efficienza energetica

Système avec gaz réfrigérant R290 à haute efficacité énergétique
Sistema con gas refrigerante R290 de alta eficiencia energética



Circolazione efficace dell'aria con temperatura costante anche per uso intenso e prolungato

Circulation de l'air efficace avec température constante même pour utilisation intensive et prolongée
Circulación eficaz del aire con temperatura constante incluso para uso intensivo y prolongado



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 3 modelli 2, 3 e 4 porte tutti dotati di umidificatore. 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 coppie di guide per porta.

Tables

Les tables de fermentation contrôlée PLANET sont conçues pour programmer le cycle de travail dans les laboratoires de pâtisserie, boulangeries et 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. Elles sont disponibles en 3 modèles avec 2, 3 et 4 portes, tous équipés de producteur de vapeur. 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 épaisseur 15/10 avec angles arrondis. Les tables sont équipées de 7 paires de glissières pour chaque porte.

Mesas

Las mesas para la 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. Hay 3 modelos de 2, 3 y 4 puertas, todos equipados con generador de vapor. 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 en cada puerta se incluyen 7 pares de guías.

Corpo
Corps
Cuerpo
H710



GEWM



DETTAGLI di successo

La cura nella progettazione, l'innovazione tecnologica, l'attenzione per il design e la scelta dei materiali, sono le caratteristiche che rendono la linea PLANET leader tra le apparecchiature per la fermentazione nei laboratori di pasticceria, panifici e pizzerie.

DÉTAILS de succès

Le soin apporté à la conception, l'innovation technologique, l'attention au design et le choix des matériaux, sont les caractéristiques qui font de la gamme PLANET un leader parmi les équipements pour la fermentation contrôlée dans les laboratoires de pâtisserie, boulangeries et pizzerias.

Éxito en los DETALLES

El cuidado en la planificación, la innovación tecnológica, la atención al diseño y la elección de los materiales, son las características que hacen que la línea PLANET sea leader entre los equipos para la fermentación en los laboratorios de pastelerías, panaderías y pizzerías.

Cremagliere con guide facilmente removibili con 7 posizioni (passo mm 65).

Crémaillères avec glissières facilement démontables à 7 positions (pas mm 65).

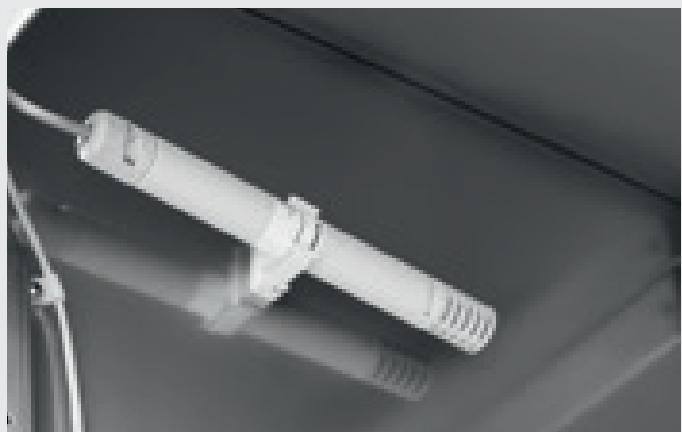
Cremalleras con guías fácilmente desmontables con 7 posiciones (paso mm 65).



Scocca realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 inclusa schiena e fondo esterno.

Coque réalisée entièrement en acier inoxydable AISI 304, dos et fond extérieur inclus.

Construcción de acero inoxidable AISI 304, parte trasera y fondo exterior incluidos.



Kit per il controllo dell'umidità in cella con sonda elettronica per la rilevazione dell'umidità relativa.

Kit de contrôle de l'humidité de la cellule avec sonde électronique pour détecter l'humidité relative.

Kit para el control de la humedad dentro de la celda con sonda electrónica que mide la humedad relativa.



SISTEMA DI REFRIGERAZIONE STATICO /ASPIRATO "HSS" 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
- réduction des consommations

EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN "HSS" ESTÁTICO/ASPIRADO GARANTIZA:

- una perfecta uniformidad de temperatura en la celda
- un buen nivel de humedad relativa
- reducción de los consumos

Piani di lavoro in acciaio inox h 40 mm rinforzati e realizzati con lamiera spessore 15/10.

Plans de travail en acier inoxydable h 40 mm renforcés et réalisés en tôle épaisseur 15/10.

Encimeras de acero inoxidable h 40 mm reforzadas y realizadas con chapas gruesas 15/10.

Evaporatori con trattamento in cataforesti posizionati tra i vani e unità condensatrice estraibile su guide per una facile manutenzione.

Les évaporateurs sont traités par cathaphorèse et positionnés entre les compartiments; l'unité de condensation est amovible sur guides pour un entretien facile.

Los evaporadores están protegidos y ubicados entre los compartimentos, la unidad de condensación puede extraerse mediante guías para su fácil mantenimiento.



Sonda interno cella per il controllo costante della temperatura.

Sonde interne pour un contrôle constant de la température.

Sonda dentro de la celda para el control constante de la temperatura.

VERSATILE & INTELLIGENTE

VERSÁTIL E INTELLIGENTE
VERSÁTIL E INTELLIGENTE



Modello/Modèle/Modelo		TALH/16	TALH/21	TALH/27
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	155x80x90	210x80x90	265x80x90
Capacità Capacité Capacidad	lt	350	525	700
Capacità teglie Capacité plateaux Capacidad de bandejas	nr	14 60x40	21 60x40	28 60x40
Porte Portes Puertas	nr	2	3	4
Dotazione (Coppie guide) Aménagement intérieur (Paires de glissières) En dotación (Pares de guías)	nr	14	21	28
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida*	W	550	1100	1100
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	370	650	650
Temperatura Température Temperatura	°C	-2/+35	-2/+35	-2/+35
Controllo umidità Contrôle de l'humidité Control humedad	rH%	60 - 90	60 - 90	60 - 90
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		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

La potenza elettrica è calcolata durante la fase di riscaldamento
La puissance électrique est calculée pendant la phase de chauffage
La potencia eléctrica se calcula durante la fase de calentamiento



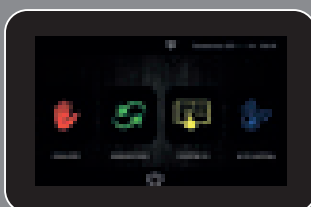
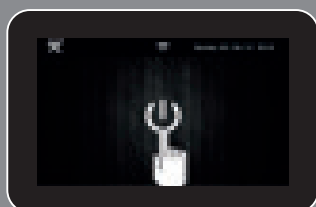
Utilizzo: ottimizzazione dell'interfaccia Utente

Utilisation:

Optimisation de l'interface utilisateur

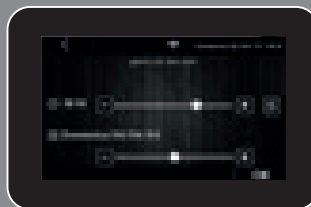
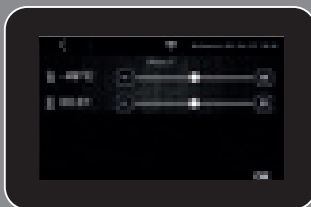
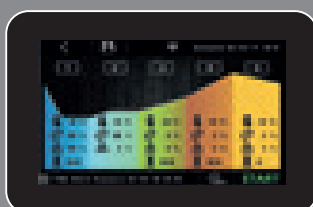
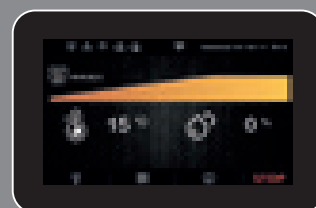
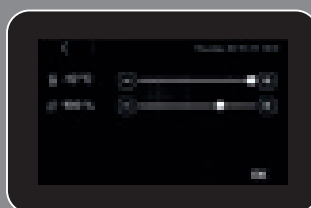
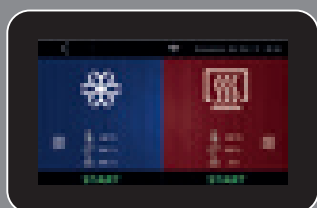
Uso:

optimización de la interfaz de usuario



Menu di navigazione
Menu de navigation
Menú de búsqueda

Ciclo manuale
Cycle manuel
Ciclo Manual



Ciclo automatico
Cycle automatique
Ciclo Automático

Navigazione ricettario
Navigation dans le livre de recettes
Búsqueda en recetario



La scheda elettronica di controllo fornisce un controllo completo attraverso la gestione automatica del completo ciclo di fermentazione dell'impasto.
La carte de contrôle électronique permet un contrôle total, grâce à la gestion automatique de chaque phase du cycle de fermentation contrôlée du produit.
Placa electrónica que permite un control total de la fermentación gracias a la posibilidad de intervención por completo durante el ciclo.



**Scheda elettronica
digitale "touch"**
Platine électronique "touch"
Tarjeta electrónica digital "touch"



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggato
Fond arrondi
Fondo achaflanado



**Controllo umidità
con sonda elettronica**
Contrôle humidité avec sonde électronique
Control de humedad con sonda electrónica

A richiesta

Sur demande
A petición



**Supervisione Wi-Fi
da remoto**
Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi

ARMADI



Gli armadi fermentazione 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. 75 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.

Armoires

Les armoires de fermentation contrôlée de la série PLANET ont été réalisés 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 75 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.

Armarios

Los armarios para la 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 monoscocca, con aislamiento de poliuretano de alta densidad de 75 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. Un generador de vapor produce la humedad dentro de la celda, que está controlada y regulada por la tarjeta electrónica táctil. En los armarios caben bandejas de 40x60 cm y 60x80 cm.

GEWM



DETTAGLI di successo

Gli armadi fermentazione della linea PLANET, tra i best seller di GEMM, sono apparecchiature affidabili e performanti che consentono di ottenere lieviti sempre perfetti!

DÉTAILS de succès

Les armoires pour la fermentation contrôlée de la gamme PLANET, parmi les best-sellers de GEMM, sont des équipements fiables et performants qui vous permettent d'obtenir toujours des produits avec levage parfait!

Éxito en los DETALLES

Los armarios fermentadores de la línea PLANET, entre los best seller de GEMM, son equipos fiables y de alto rendimiento que permiten obtener productos leudados siempre perfectos.



Freddo "gentile": schiena forata per uniformità di circolazione dell'aria.
Froid "doux": dos perforé pour une circulation uniforme de l'air.
Frio "suave": parte trasera perforada para el flujo indirecto del aire.

Cremagliere con guide facilmente rimovibili con 74 posizioni (passo mm 16,5).

Crémaillères avec glissières facilement démontables à 74 positions (pas 16,5 mm).

Cremalleras con guías fácilmente desmontables con 74 posiciones (paso mm 16,5).



Ventilatori elettronici "full control": grazie alla regolazione dell'aria in tutte le fasi, garantiscono un'intensità di ventilazione adatta ad ogni esigenza (range 10-100%).

Ventilateurs électroniques «full control»: grâce à la régulation de l'air dans toutes les phases, garantissent une intensité de ventilation adaptée à chaque exigence (plage 10-100%).

Ventiladores electrónicos "full control": gracias a la regulación del aire durante todas las fases, los ventiladores aseguran la intensidad de ventilación perfecta para cada necesidad (intervalo 10-100%).

Risultati eccellenti grazie ad evaporatori di grandi dimensioni con trattamento in cataforesi, impianto performante con compressore ad alto rendimento, schiena forata per uniformare l'emissione di aria fredda in camera e resistenza sulla schiena per mantenere un corretto livello umidità.

Les excellents résultats sont dus aux grands évaporateurs avec traitement par cataphorèse, au système de réfrigération performant avec compresseur à haut rendement, au dos perforé pour uniformiser l'émission d'air froid dans la chambre et aux réchauffeurs positionnés à l'arrière pour maintenir le bon niveau d'humidité.

Excelentes resultados gracias a los evaporadores de gran tamaño con tratamiento de cataforesis, sistema eficiente con compresor de alto rendimiento, dorso perforado para uniformar la emisión de aire frío en la cámara y resistencia para mantener un nivel correcto de humedad.



Upload e download dati tramite porta USB, utile per ricette, parametri e dati HACCP.

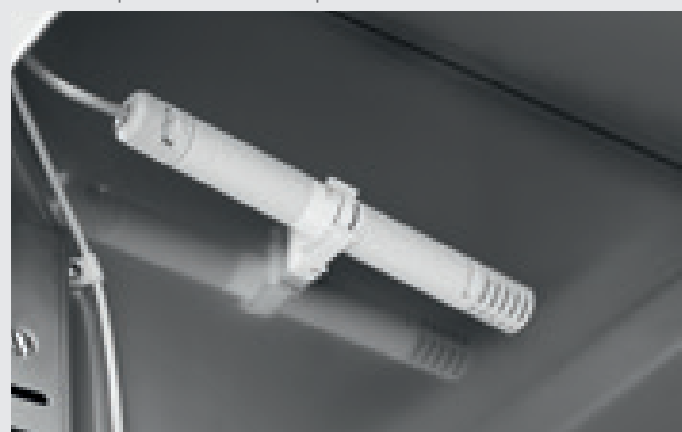
Chargement et téléchargement de données via le porte USB, utile pour les recettes, les paramètres et les données HACCP.

Carga y descarga de datos a través del puerto USB útil para recetas, parámetros y datos HACCP.

Kit per il controllo dell'umidità in cella con sonda elettronica per la rilevazione della umidità relativa con la massima precisione.

Kit de contrôle de l'humidité de la cellule avec sonde électronique pour détecter l'humidité relative avec une précision maximale.

Kit para el control de la humedad dentro de la celda con sonda electrónica que mide con máxima precisión la humedad relativa.



Porte dotate di guarnizioni magnetiche ad incastro di facile sostituzione.

Portes équipées de joints magnétiques à encastrer faciles à remplacer.

Puertas equipadas con juntas magnéticas de encastre de fácil reemplazo.

FACILITÀ & PRECISIONE

FACILITÉ & PRÉCISIONE
FACILIDAD Y PRECISIÓN



Modello/Modèle/Modelo		AFLV/20	AFLV/40
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	79x69x214	79x108x214
Capacità Capacité Capacidad	lt	500	900
Capacità teglie Capacité plateaux Capacidad de bandejas**	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)
Dotazione (Coppie guide) Aménagement intérieur (Paires de glissières) En dotación (Pares de guías)	nr	20	20
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida*	W	1250	1785
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante *	W	675	1063
Temperatura Température Temperatura	°C	-10/+35	-10/+35
Controllo umidità Contrôle de l'humidité Control humedad	rH%	60 - 90	60 - 90
Gas Gaz Gas		R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5

* Evap. -10°C cond. +45°C

* * Cremagliere con guide facilmente rimovibili con 74 posizioni (passo mm 16,5)
Crémaillères avec glissières facilement démontables à 74 positions (mm 16,5)
Cremallera con guías fácilmente desmontables con 74 posiciones (paso mm 16,5)

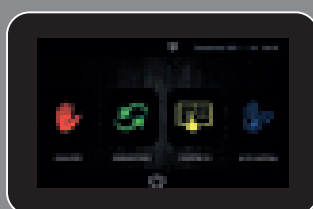
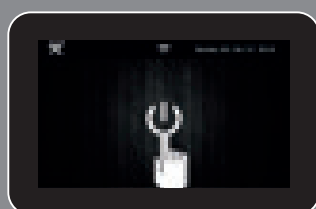
Utilizzo: ottimizzazione dell'interfaccia Utente

Utilisation:

Optimisation de l'interface utilisateur

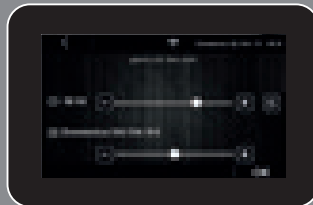
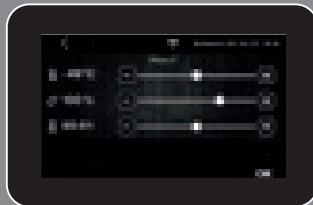
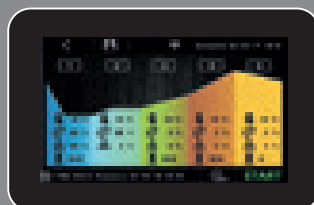
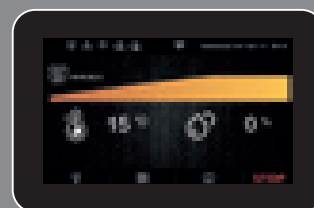
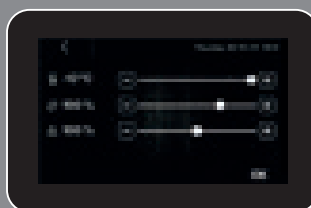
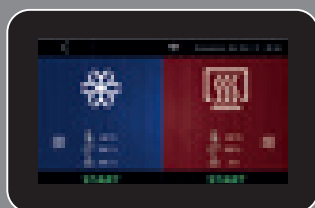
Uso:

optimización de la interfaz de usuario



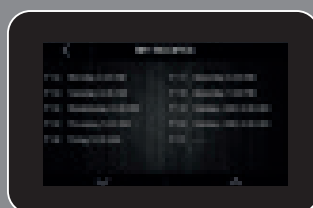
Menu di navigazione
Menu de navigation
Menú de búsqueda

Ciclo manuale
Cycle manuel
Ciclo Manual



Ciclo automatico
Cycle automatique
Ciclo Automático

Navigazione ricettario
Navigation dans le livre de recettes
Búsqueda en recetario



La scheda elettronica di controllo fornisce un controllo completo attraverso la gestione automatica del completo ciclo di fermentazione dell'impasto.
La carte de contrôle électronique permet un contrôle total, grâce à la gestion automatique de chaque phase du cycle de fermentation contrôlée du produit.
Placa electrónica que permite un control total de la fermentación gracias a la posibilidad de intervención por completo durante el ciclo.



Scheda elettronica digitale "touch"
Platine électronique "touch"
Tarjeta electrónica digital "touch"



Impianto tropicalizzato
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado



Fondo raggiato
Fond arrondi
Fondo achaflanado



Freddo "gentile"
ventilazione indiretta/ soft
Froid "doux" ventilation indirecte/soft
Frio "suave" ventilación indirecta/soft



Controllo umidità con sonda elettronica
Contrôle humidité avec sonde électronique
Control de humedad con sonda electrónica

A richiesta

Sur demande
A petición



Supervisione Wi-Fi da remoto
Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi



Predisposizione unità condensatrice remota
Prédisposition pour moteur à distance
Versión predispuesta con instalación de válvula



Porta a vetro illuminazione a led
Porte en verre avec éclairage à LED
Puerta de cristal con iluminación led

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.



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

