

PLANET

GÄRUNTERBRECHUNG

GEMM



PLANET: Erfahrung und Innovation im Prozess der Gärunterbrechung

Die Gärunterbrechung zählt zu den bedeutendsten Innovationen im modernen Bäcker-, Pizza- und Konditorenhandwerk. Dabei handelt es sich um ein Verfahren, das es ermöglicht, die Gärung von Teigen vorübergehend zu unterbrechen oder gezielt zu verlangsamen – dank der präzisen Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in speziell dafür entwickelten Geräten. Das Prinzip ist einfach, aber äußerst wirkungsvoll: wird der Teig auf niedrige Temperaturen (0 bis +5 °C) gebracht, verlangsamt sich die Aktivität von Hefen und Enzymen nahezu bis zum Stillstand. So kann der Profi die Produktions- und Backzeiten exakt planen, ohne die Qualität des Endprodukts zu beeinträchtigen.

Aus der Erfahrung von GEMM ist ein vollständiges Sortiment an Tischen, Schränken und Zellen zur Gärunterbrechung entstanden. Diese vereinen hochwertige Konstruktion, Zuverlässigkeit und technologische Innovation und ermöglichen es Bäckern, Pizzaioli und Konditoren, ihre Produktion zu optimieren, ohne auf handwerkliche Tradition zu verzichten. Die Geräte zur Gärunterbrechung von GEMM sind heute ein unverzichtbares Werkzeug für alle, die ihre Arbeitsorganisation verbessern und die Qualität des Endprodukts gezielt steigern möchten.

GÄRUNTERBRECHERTISCHE 14/19

GÄRUNTERBRECHERSCHRÄNKE 20/25

GÄRUNTERBRECHERZELLEN 26/47



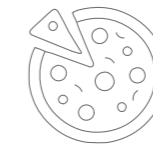
MAXIMALE VIELSEITIGKEIT und natürliche Qualität

Die PLANET-Technologie ermöglicht höchste Präzision nicht nur bei traditionellem Brot, sondern auch bei einer Vielzahl anspruchsvoller Produkte wie hochhydrierten Teigen, Panettone, Colombe und großen Hefeteigen, Focaccia, Blechpizzen, großformatigen Broten sowie Erzeugnissen aus wenig raffinierten oder Vollkornmehlen.

Dank der exakten Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit verläuft der Gärprozess natürlich und ausgewogen – ganz ohne Zusatzstoffe oder Backmittel.



Konditorei



Pizzeria



Brotproduktion

MEHR EFFIZIENZ, mehr Qualität, mehr Gewinn

Mit dem PLANET-Gärunterbrecher erhalten Sie ein perfekt gegärtes Produkt, das zum gewünschten Zeitpunkt backfertig ist. Dadurch entfällt die Nacharbeit und Sie profitieren von einer höheren Flexibilität in der Produktion. Die präzise Programmierung aller Phasen erlaubt zudem die Herstellung von lang gereiften Teigen mit geringer Hefemenge, was die Bekömmlichkeit verbessert und gleichzeitig Rohstoffe einspart.



Einsparungen
beim Einkauf



Zeitersparnis



Beste Qualität
der Gärprodukte



Gewinnsteigerung



Mit GEMM CLOUD ist Ihr Labor stets vernetzt, effizient und zukunftsorientiert. Die intelligente Plattform, mit der Sie alle GEMM-Geräte einfach und unmittelbar aus der Ferne steuern und verwalten können, indem Sie die Prozesse kontinuierlich überwachen und HACCP-Benachrichtigungen und -Berichte in Echtzeit erhalten.



Volle Kontrolle

Die 7"-Multifunktions-Touchsteuerung ermöglicht die Auswahl von vier Betriebsarten, das Speichern eines Rezeptbuchs und die Wahl der gewünschten Sprache. Die präzise Regelung von Temperatur, Belüftung und relativer Luftfeuchtigkeit schafft optimale klimatische Bedingungen für jedes Produkt, während die integrierte Diagnose eine kontinuierliche Überwachung aller Betriebsparameter erlaubt.



AUTOMATISCHE GÄRUNG Diese Funktion ermöglicht es, den Teig zum gewünschten Zeitpunkt verarbeitungsbereit vorzufinden. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung werden präzise über vier Phasen gesteuert: 1 Blockieren, 2 Konservierung, 3 Gärung und 4 Halten.

SOFORTGÄRUNG Gärprogramm mit den Phasen Gärung (3) und Halten (4), bei dem Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung exakt kontrolliert werden.

KONTINUIERLICHE GÄRUNG Diese Funktion ermöglicht durchgehende Arbeitszyklen mit präziser Steuerung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung.

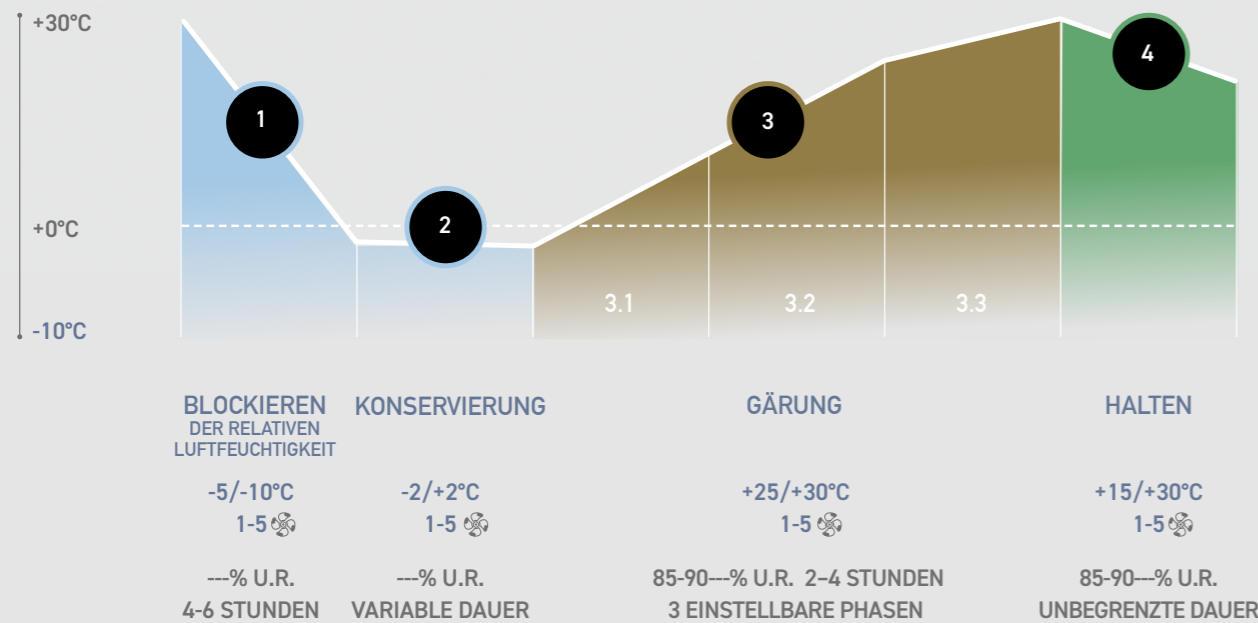
KÜHLUNG Hält das Produkt über lange Zeit frisch – dank exakter Kontrolle von Temperatur und Belüftung.

AUTOMATISCHE GÄRUNG

Dank der Programmierung des automatischen Zyklus kann der gewünschte Zeitpunkt festgelegt werden, zu dem das Produkt vollständig gegärt und backbereit sein soll. Die Steuerung erfolgt über alle Phasen der Gärunterbrechung hinweg:

1. **BLOCKIEREN:**
Schnelles Abkühlen des Teigs, um die Gärung zu unterbrechen und das Produkt zu stabilisieren..
2. **KONSERVIERUNG:**
Lagerung bei niedriger Temperatur, um Frische zu bewahren und die Fermentation zu stoppen.
3. **GÄRUNG:**
Langsames, kontrolliertes Erreichen der eingestellten Temperatur- und Feuchtwerte für eine gleichmäßige und schonende Gärung. Diese Phase kann in Teilschritte (3.1, 3.2, 3.3) untergliedert werden.
4. **HALTEN:**
Absenkung der Temperatur zur erneuten Gärunterbrechung, wobei das Produkt bis zum späteren Backzeitpunkt in optimalem Zustand verbleibt.

AUTOMATISCHE GÄRUNG



Die angegebenen Werte dienen als Beispiel für einen typischen Zyklus.



SOFORTGÄRUNG

Wenn kein Abkühlen oder Konservieren vor der Gärung erforderlich ist, kann die Sofort-Programmierung genutzt werden. Dabei werden ausschließlich die Phasen Gärung und Halten aktiviert, ohne den Betrieb des Kälteaggregats:

3. **GÄRUNG:**
Langsames, kontrolliertes Erreichen der eingestellten Temperatur- und Feuchtwerte für eine gleichmäßige und schonende Gärung. Diese Phase kann in Teilschritte (3.1, 3.2, 3.3) untergliedert werden.
4. **HALTEN:**
Absenkung der Temperatur zur erneuten Gärunterbrechung, wobei das Produkt bis zum späteren Backzeitpunkt in optimalem Zustand verbleibt.

GEFÜHRTER PROZESS

Perfektes Ergebnis



Ausgehend vom frischen Teig aus der Knetmaschine oder von zuvor tiefgefrorenen Produkten beginnt der Prozess der Gärunterbrechung, dem zentralen Element des gesamten Verfahrens. Im Gärunterbrecher werden Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung präzise gesteuert.

Der Teig verbleibt unter idealen Bedingungen und bewahrt Struktur, Aromen und organoleptische Eigenschaften, bis er schrittweise wieder in optimale Gärbedingungen überführt und anschließend dem Backprozess zugeführt wird.

GÄRUNTERBRECHERTISCHE



Die PLANET-Gärunterbrecher-Tische wurden entwickelt, um den Arbeitszyklus in Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien zu programmieren. Geeignet für die Aufnahme von Blechen oder Kästen von 40x60 cm, komplett hergestellt aus Edelstahl AISI 304, mit gedrucktem Zellenboden und abgerundeten Kanten unter Beachtung der technischen Merkmale der geltenden europäischen Vorschriften. Erhältlich in 3 Modellen 2, 3 und 4 Türen, alle mit Dampferzeuger ausgestattet. Das Kühlsystem ist vom statisch angesaugtem 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 aus Edelstahl mit einer Materialstärke von 15/10 gefertigt; zur Serienausstattung gehören 7 Führungspaare pro Tür.



GAS R290



HOCHEFFIZIENTE KOMPRESSOREN



PROGRAMMIERUNG DER ARBEITSZYKLEN



„HSS“-KÜHLSYSTEM, STATISCH/UNTERSTÜTZT



DIGITALE „TOUCH“-STEUERPLATINE



KLIMAKLASSE 5



ABGERUNDETER BODEN



BLECHABSTAND 37,5 MM - 13 POSITIONEN



REGELBARE BELÜFTUNG (1-5)



FEUCHTIGKEITS-KONTROLLE MIT ELEKTRONISCHER SONDE



USB-ANSCHLUSS



EINSTELLBARE RELATIVE LUFTFEUCHTIGKEIT (60/90 %)



HÖHENVERSTELLBARE STELLFÜß E



VORRÜSTUNG FÜR FERNAGGREGAT (AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG FÜR CO -KALTEANLAGE (AUF ANFRAGE)

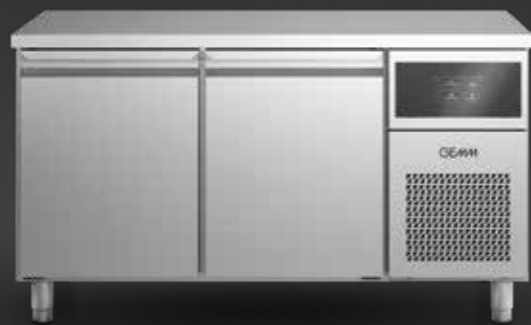


WI-FI-ÜBERWACHUNGS-SYSTEM (AUF ANFRAGE)

Vielseitig und intelligent

Version mit Edelstahl-Arbeitsplatte AISI 304 Dicke 15/10*

KORPUS
H 710 mm



TALH/16

BxTxH (cm)	155x80x90
Kapazität Bleche/Kästen (cm)	14 40x60
Temperatur	-2/+35°C
Luftfeuchtigkeit	60-90%



TALH/21

BxTxH (cm)	210x80x90
Kapazität Bleche/Kästen (cm)	21 40x60
Temperatur	-2/+35°C
Luftfeuchtigkeit	60-90%



TALH/27

BxTxH (cm)	265x80x90
Kapazität Bleche/Kästen (cm)	28 40x60
Temperatur	-2/+35°C
Luftfeuchtigkeit	60-90%



* Alle Modelle sind auch in der Ausführung mit rückseitiger Aufkantung H 100 oder ohne Arbeitsplatte erhältlich.



Das robuste Gehäuse mit 60 mm Isolierstärke an den Seiten ist aus Edelstahl gefertigt. In den Türen sind Zahnstangenführungen mit leicht herausnehmbaren Führungen integriert, mit 13 Positionen (Rastermaß 37,5 mm). Die kataforetisch behandelten Verdampfer sind zwischen den Fächern positioniert; die Verflüssigungseinheit ist auf Führungen ausziehbar und ermöglicht eine einfache Wartung.



Die Tische sind mit verstärkten Arbeitsplatten aus Edelstahl (H 40 mm, Blechstärke 15/10) sowie mit einer elektronischen Sonde zur Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit ausgestattet.

GÄRUNTERBRECHER- SCHRÄNKE



Die Gärunterbrecher-Schränke der PLANET-Serie wurden entwickelt, um den Gärzyklus optimal zu steuern und Temperatur, Konservierungs- und Gärzeiten sowie die relative Luftfeuchtigkeit mit höchster Sicherheit und Präzision zu kontrollieren. Gefertigt nach höchsten Qualitätsstandards verfügen die PLANET-Schränke über eine Monocoque-Konstruktion aus Edelstahl mit hochdichter Polyurethanisolierung mit einer Stärke von 75 mm und sind aus Edelstahl. Der geformte Boden mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung; speziell ausgelegte Luftleitkanäle sorgen für eine gleichmäßige Luftzirkulation. Die Luftfeuchtigkeit im Innenraum wird über einen Dampferzeuger erzeugt und durch die Touch-Elektronik geregelt. Erhältlich für Bleche 60 × 40 cm und 60 × 80 cm. Das Sortiment wird durch zwei Modelle ausschließlich für die Gärung ergänzt, geeignet für 60 × 40 cm- und 60 × 80 cm-Bleche, mit voreingestelltem Gärprogramm, das Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit steuert (+40 °C, max. 90 % r. F.).



GAS *
R290



HOCHEFFIZIENTE
KOMPRESSOREN *



PROGRAMMIERUNG
DER ARBEITSZYKLEN



„SANFTE“ KÄLTE *
INDIREKTE /
SOFT-VENTILATION



DIGITALE
„TOUCH“-STEUERPLATINE



KLIMAKLASSE 5



ABGERUNDETER
BODEN



BLECHABSTAND
16,5 MM – 74 POSITIONEN



BELÜFTUNG *
EINSTELLBAR (1-5)



FEUCHTIGKEITS- KONTROLLE
MIT ELEKTRONISCHER
SONDE ELETRONICA



USB-
ANSCHLUSS *



RELATIVE LUFTFEUCHTIGKEIT
REGELBAR



ISOLIERUNG
STÄRKE 75



HÖHENVERSTELLBARE
STELLFÜßE



VORRÜSTUNG *
FÜR FERNAGGREGAT
(AUF ANFRAGE)



VORRÜSTUNG *
FÜR CO₂-KÄLTEANLAGE
(AUF ANFRAGE))



WI-FI-ÜBERWACHUNGS-
SYSTEM
(AUF ANFRAGE)

* LINIE GÄRUNTERBRECHER

Einfachheit und Präzision

Gärunterbrechung



AFLV/20

BxTxH (cm)
79x69x214

Blechkapazität (cm)
20 60x40

Temperatur
Luftfeuchtigkeit

AFLV/40

BxTxH (cm)
79x108x214

Blechkapazität (cm)
20 60x80

-10/+35°C
60-90%



Gärung



ALEV/20

BxTxH (cm)
79x69x214

Blechkapazität (cm)
20 60x40

Temperatur
Luftfeuchtigkeit

ALEV/40

BxTxH (cm)
79x108x214

Blechkapazität (cm)
20 60x80

+40°C
max 90%



Kombinierte Gärunterbrechung



FLC/48

BxTxH (cm) 78x128x227
Blechkapazität (cm) 12+12 60x80

Temperatur -5/+35°C
Luftfeuchtigkeit 60-90%





Hervorragende Ergebnisse dank groß dimensionierter Verdampfer mit kataforetischer Korrosionsschutzbehandlung, einer leistungsstarken Anlage mit Hochleistungskompressor, perforierter Rückwand zur gleichmäßigen Luftzirkulation im Innenraum sowie elektrischen Heizwiderständen an der Rückwand zur präzisen Regelung des Feuchteniveaus.



Elektronische „Full-Control“-Ventilatoren: Durch die Regelung des Luftstroms in allen Phasen gewährleisten sie eine bedarfsgerechte Belüftungsintensität für jede Anwendung (Bereich 1-5).

GÄRUNTERBRECHERZELLEN



Die PLANET-Gärunterbrecherzellen wurden entwickelt, um den Anforderungen von Konditorei- und Bäckereibetrieben gerecht zu werden. Sie sind ideal, um ein perfekt gegärtes Produkt exakt zum gewünschten Zeitpunkt backbereit zu haben – ohne Nacharbeit und mit deutlich höherer Produktionsflexibilität. Von der kompakten MINI-Ausführung bis zur größten Version mit Platz für bis zu 16 Wagen für Bleche 60 × 80 cm sind diese Zellen darauf ausgelegt, die Phasen der Konservierung und Gärung in Konditorei- und Bäckereilaboren optimal zu steuern, in denen eine effiziente Arbeitsorganisation sowie Zeit- und Kostenersparnis entscheidend sind.



WI-FI-
ÜBERWACHUNGSSYSTEM



HOCHEFFIZIENTE
KOMPRESSOREN



PROGRAMMIERUNG
DER ARBEITSZYKLEN



„SANFTE“ KÄLTE
INDIREKTE/SOFT-
VENTILATION



DIGITALE
„TOUCH“-STEUERPLATINE



KLIMAKLASSE 5



LED-
BELEUCHTUNG



REGELBARE RELATIVE
LUFTFEUCHTIGKEIT
(MAX 90 %)



REGELBARE
BELÜFTUNG (1-5)



FEUCHTIGKEITS-
KONTROLLE MIT
ELEKTRONISCHER SONDE



USB-
ANSCHLUSS



ISOLIERUNG:
STÄRKE 80/100 MM



VERSTÄRKTE
AUFFAHRRAMPE



VORRÜSTUNG
FÜR CO₂-KALTEANLAGE
(AUF ANFRAGE)

Unbegrenzte Kapazität



CL1/MINI



CL1/MINI+



CL2/1119



CL3/1129

CL1/MINI

BxTxH (cm) 96x117x240
Wagenkapazität (cm) 1 60x80

Temperatur -5/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%

Integriertes Aggregat / Plug-in



CL1/MINI+

BxTxH (cm) 96x117x260
Wagenkapazität (cm) 1 60x80

Temperatur -5/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%

Integriertes Aggregat / Plug-in



CL2/1119

BxTxH (cm) 116x196x267
Wagenkapazität (cm) 2 60x80

Temperatur -10/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%



CL3/1129

BxTxH (cm) 116x296x267
Wagenkapazität (cm) 3 60x80

Temperatur -10/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%





CL1/1311



CL2/1317



CL3/1323



CL4/1331

CL1/1311

BxTxH (cm) 136x116x267
Wagenkapazität (cm) 1 80x60

Temperatur -10/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%

Integriertes Aggregat / Plug-in



CL2/1317

BxTxH (cm) 136x176x267
Wagenkapazität (cm) 2 80x60

Temperatur -10/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%



CL3/1323

BxTxH (cm) 136x236x267
Wagenkapazität (cm) 3 80x60

Temperatur -10/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%



CL4/1331

BxTxH (cm) 136x316x267
Wagenkapazität (cm) 4 80x60

Temperatur -10/+40°C
Luftfeuchtigkeit max 90%





CL2/1713



CL4/1723



CL6/1731



CL8/1741

CL2/1713

BxTxH (cm)	176x136x267
Wagenkapazität (cm)	2 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



CL4/1723

BxTxH (cm)	176x236x267
Wagenkapazität (cm)	4 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



CL6/1731

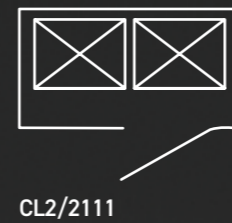
BxTxH (cm)	176x316x267
Wagenkapazität (cm)	6 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



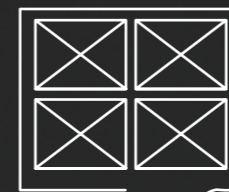
CL8/1741

BxTxH (cm)	176x416x267
Wagenkapazität (cm)	8 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%

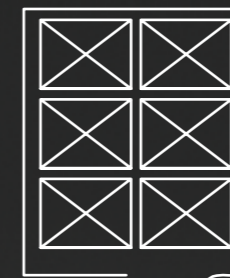




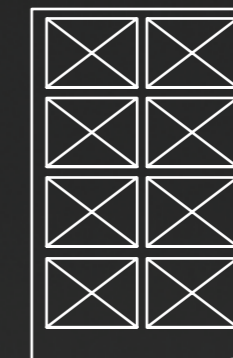
CL2/2111



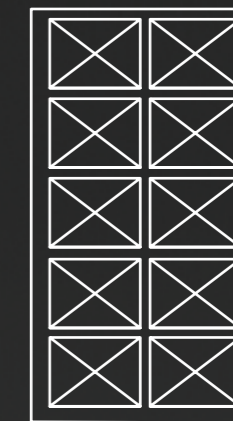
CL4/2117



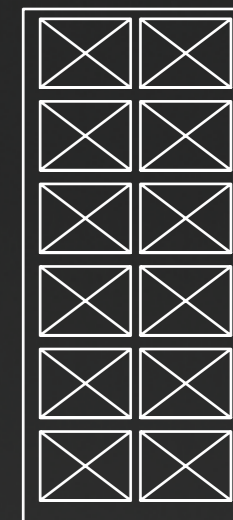
CL6/2125



CL8/2133



CL10/2139



CL12/2147

CL2/2111

BxTxH (cm) 216x116x267
 Wagenkapazität (cm) 2 80x60
 Temperatur -10/+40°C
 Luftfeuchtigkeit max 90%



CL4/2117

BxTxH (cm) 216x176x267
 Wagenkapazität (cm) 4 80x60
 Temperatur -10/+40°C
 Luftfeuchtigkeit max 90%



CL6/2125

BxTxH (cm) 216x256x267
 Wagenkapazität (cm) 6 80x60
 Temperatur -10/+40°C
 Luftfeuchtigkeit max 90%



CL8/2133

BxTxH (cm) 216x336x267
 Wagenkapazität (cm) 8 80x60
 Temperatur -10/+40°C
 Luftfeuchtigkeit max 90%



CL10/2139

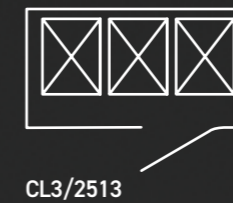
BxTxH (cm) 216x416x267
 Wagenkapazität (cm) 10 80x60
 Temperatur -10/+40°C
 Luftfeuchtigkeit max 90%



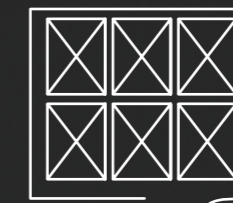
CL12/2147

BxTxH (cm) 216x476x267
 Wagenkapazität (cm) 12 80x60
 Temperatur -10/+40°C
 Luftfeuchtigkeit max 90%

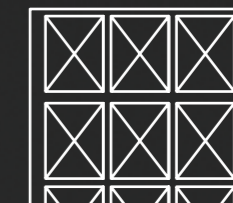




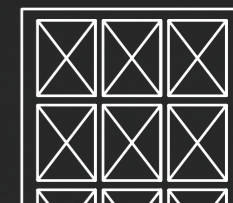
CL3/2513



CL6/2521



CL9/2531



CL12/2539

CL3/2513

BxTxH (cm)	256x136x267
Wagenkapazität (cm)	3 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



CL6/2521

BxTxH (cm)	256x216x267
Wagenkapazität (cm)	6 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



CL9/2531

BxTxH (cm)	256x316x267
Wagenkapazität (cm)	9 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



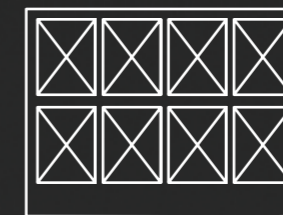
CL12/2539

BxTxH (cm)	256x396x267
Wagenkapazität (cm)	12 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%

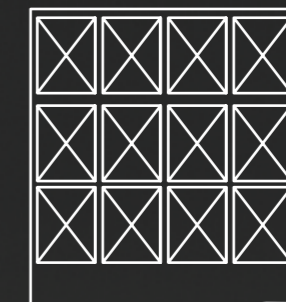




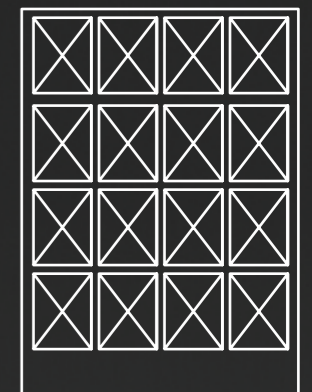
CL4/3113



CL8/3123



CL12/3133



CL16/3143

CL4/3113

BxTxH (cm)	316x136x267
Wagenkapazität (cm)	4 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



CL8/3123

BxTxH (cm)	316x236x267
Wagenkapazität (cm)	8 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



CL12/3133

BxTxH (cm)	316x336x267
Wagenkapazität (cm)	12 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%



CL16/3143

BxTxH (cm)	316x436x267
Wagenkapazität (cm)	16 60x80
Temperatur	-10/+40°C
Luftfeuchtigkeit	max 90%





Maximale Leistung, minimaler Platzbedarf: CL1/MINI und CL1/MINI+

Die MINI-Gärunterbrecherzellen ist das kompakte Plug-in-Modell der PLANET-Linie und bietet Platz für einen Wagen 600 × 800. Dank der einfachen Installation ist keine Montage erforderlich – die Zelle ist sofort einsatzbereit. Sie ist auch in der Version CL1/MINI+ erhältlich, die um 20 cm höher ist und dadurch mehr Kapazität bietet, ohne auf Kompaktheit und Bedienkomfort zu verzichten.



Die Konstruktion erfolgt in 80 mm starken Paneelen mit außenliegender PET-Blechoberfläche in Grau und Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 (18/10). Die Isolierung wird durch Einspritzen von CFC- und H-FCKW-freiem expandiertem Polyurethan realisiert. Die Zelle ist zudem mit einer Auffahrrampe ausgestattet, die das Einschieben des Wagens erleichtert.

Die Dampferzeugung ist auf die jeweilige Zellgröße abgestimmt und gewährleistet eine perfekte Gärung, die in allen Phasen durch die elektronische Steuerung geregelt wird. Der hocheffiziente Dampfkessel mit aufklappbarer Konstruktion zur einfachen Wartung ermöglicht eine Dampfleistung von 2 bis 2,6 kg/h.



Die multikreisigen Verdampfer mit hohem Wärmeübertragungskoeffizienten und kataforetischer Korrosionsschutzbehandlung sind mit Luftleitkanälen ausgestattet, um hohe Leistungen sicherzustellen. Auf Anfrage ist eine Vorbereitung für CO-Anlagen möglich. Die Verdampferinheit ist entsprechend der Lagerkapazität dimensioniert und mit Ventilatoren ausgestattet, die eine gleichmäßige Kühlung der Produkte auf den Wagen gewährleisten.





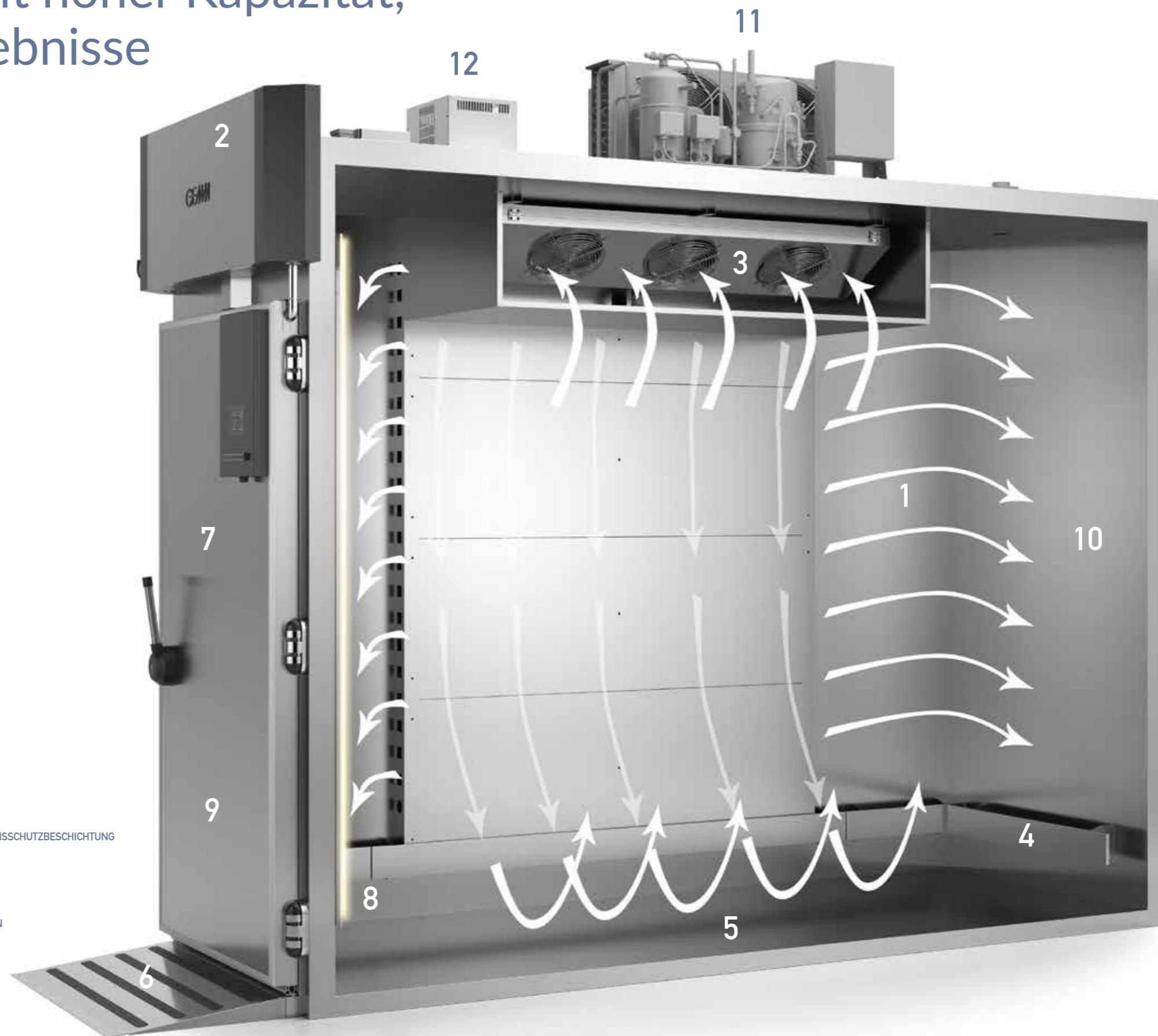
Die Programmierung und Steuerung des Gärzyklus erfolgen einfach und präzise über eine benutzerfreundliche, intuitive Oberfläche. Sie ermöglicht das Einstellen der einzelnen Phasen, das Speichern von Arbeitsprogrammen sowie die Auswahl der Bediensprache. Dank der integrierten Diagnosefunktion können die Betriebsparameter kontinuierlich überwacht und eventuelle Alarme angezeigt werden.



Auf Anfrage können die Gärunterbrecherzellen individuell angepasst werden mit:

- Sonderabmessungen, zusätzlichen Türen und/oder Türersatz
- wassergekühlter Einheit
- schallgedämmter, verkleideter Einheit
- zusätzlicher Dampfheizung
- Vorbereitung für CO -Anlagen

Technologie mit hoher Kapazität, konstante Ergebnisse



- 1 INTERNE LUFTFÜHRUNG
- 2 INSPEKTIONSPANEL FÜR WARTUNGSZWECKE
- 3 MEHRKREIS-VERDAMPFER MIT KATAFORETISCHER KORROSIONSSCHUTZBESCHICHTUNG
- 4 INNERE PRALLSCHUTZLEISTEN AUS EDELSTAHL
- 5 VERSTÄRKTER ZELLENBODEN AUS EDELSTAHL AISI 304
- 6 VERSTÄRKTE AUFFAHRRAMPEN AUS EDELSTAHL AISI 304
- 7 DREHTÜR MIT AUTOMATISCH BEHEIZTEM SCHWELLENRAHMEN
- 8 LED-INNENBELEUCHTUNG
- 9 AUSSENVERKLEIDUNG AUS PET IN EDELSTAHL-OPTIK
- 10 INNENVERKLEIDUNG AUS EDELSTAHL AISI 304 (18/10)
- 11 FERNSCHALTBARE VERFLÜSSIGUNGSEINHEIT
- 12 DAMPF- / FEUCHTIGKEITSERZEUGER



Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Voran. 2026/02

GEMM®

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

