



CELLE FERMALIEVITAZIONE



QUALITÀ PERFORMANCE DESIGN

Le celle fermalievitazione **GEMM** 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.

GEMM 2.0 planet





Risparmio negli acquisti di agenti lievitanti



Riduzione del lavoro notturno



Migliore qualità dei lievitati



Incremento dei profitti



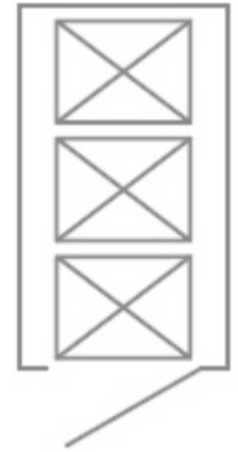
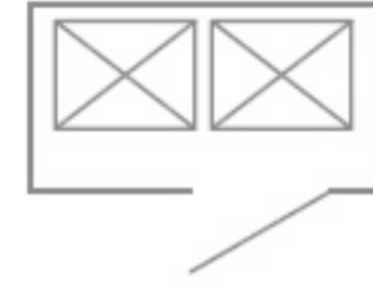
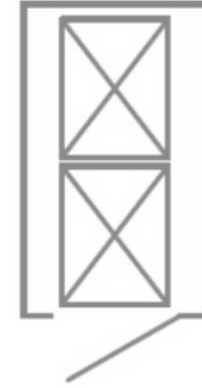
Dalla compatta **MINI**, alla versione di massime dimensioni, che può ospitare fino a **16 carrelli** 600x800, sono progettate e realizzate per gestire al meglio le fasi di **conservazione** e **lievitazione** nei laboratori di pasticceria e panificio, dove risulta indispensabile organizzare il lavoro in maniera efficiente risparmiando in tempo e costi di gestione.



2 | GEMM 2.0

planet

UNA GAMMA COMPLETA



CL1/MINI



CL1/MINI+



CL1/1311



CL2/1119



CL2/1317



CL2/1713



CL2/2111



CL3/1129



CL3/1323

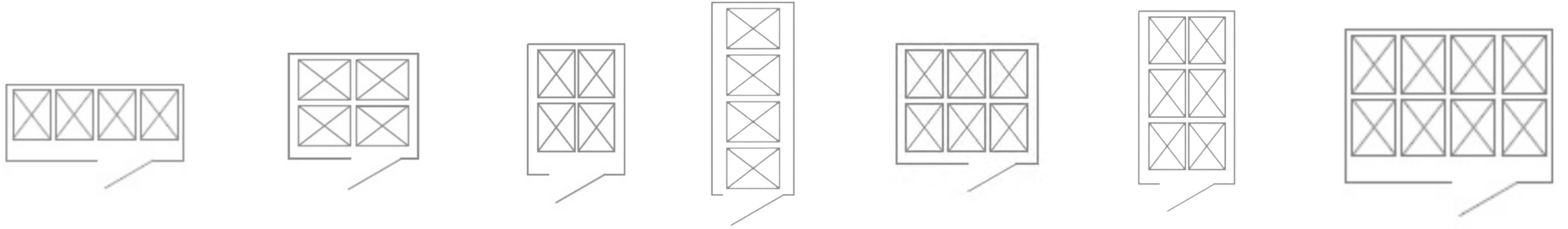


CL3/2513



3 | GEMM 2.0

planet



CL4/1331



CL4/1723



CL4/2117



CL4/3113



CL6/1731



CL6/2125



CL6/2521



CL8/1741

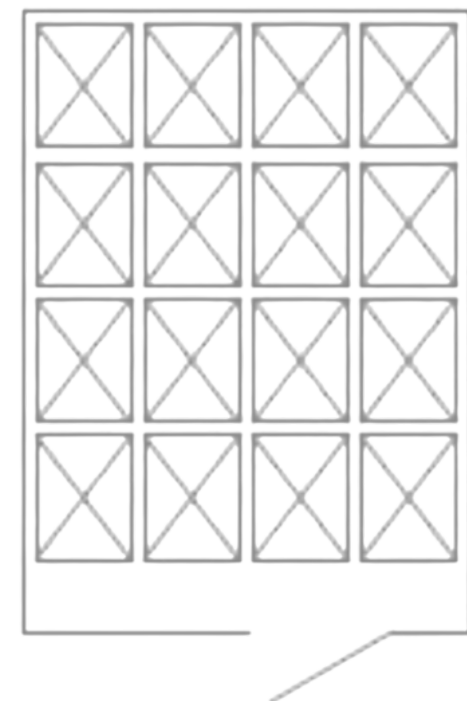
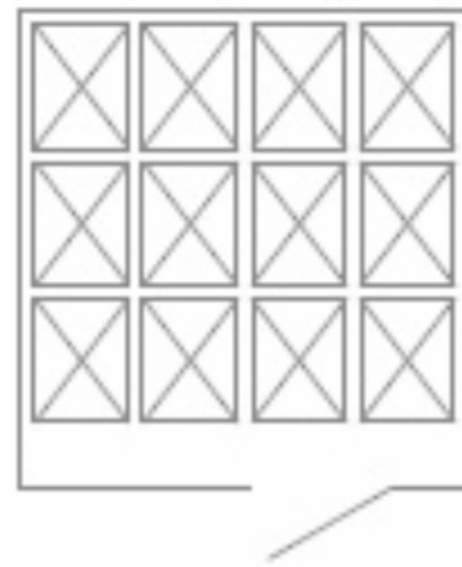
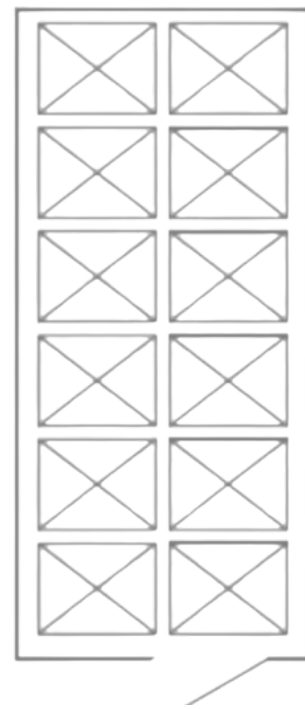
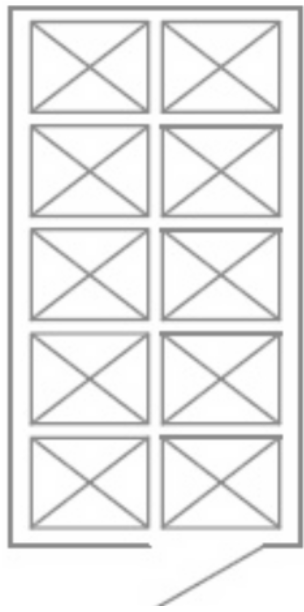


CL8/2133



CL8/3123





CL9/2531



CL10/2139



CL12/2147



CL12/2539



CL12/3133



CL16/3143



DETTAGLI DI QUALITÀ

Cura nella progettazione, innovazione tecnologica, attenzione per il design e la scelta dei materiali



6 | GEMM 2.0

planet



- **Finitura interna:** rivestimento in acciaio inox AISI 304 18/10
- **Finitura esterna:** rivestimento "plasteel" di colore grigio
- **Isolamento:** spessore di 80 mm per un'efficienza termica ottimale con poliuretano ad alta densità'
- **Refrigerazione:** ventilata "gentile" indiretta/soft



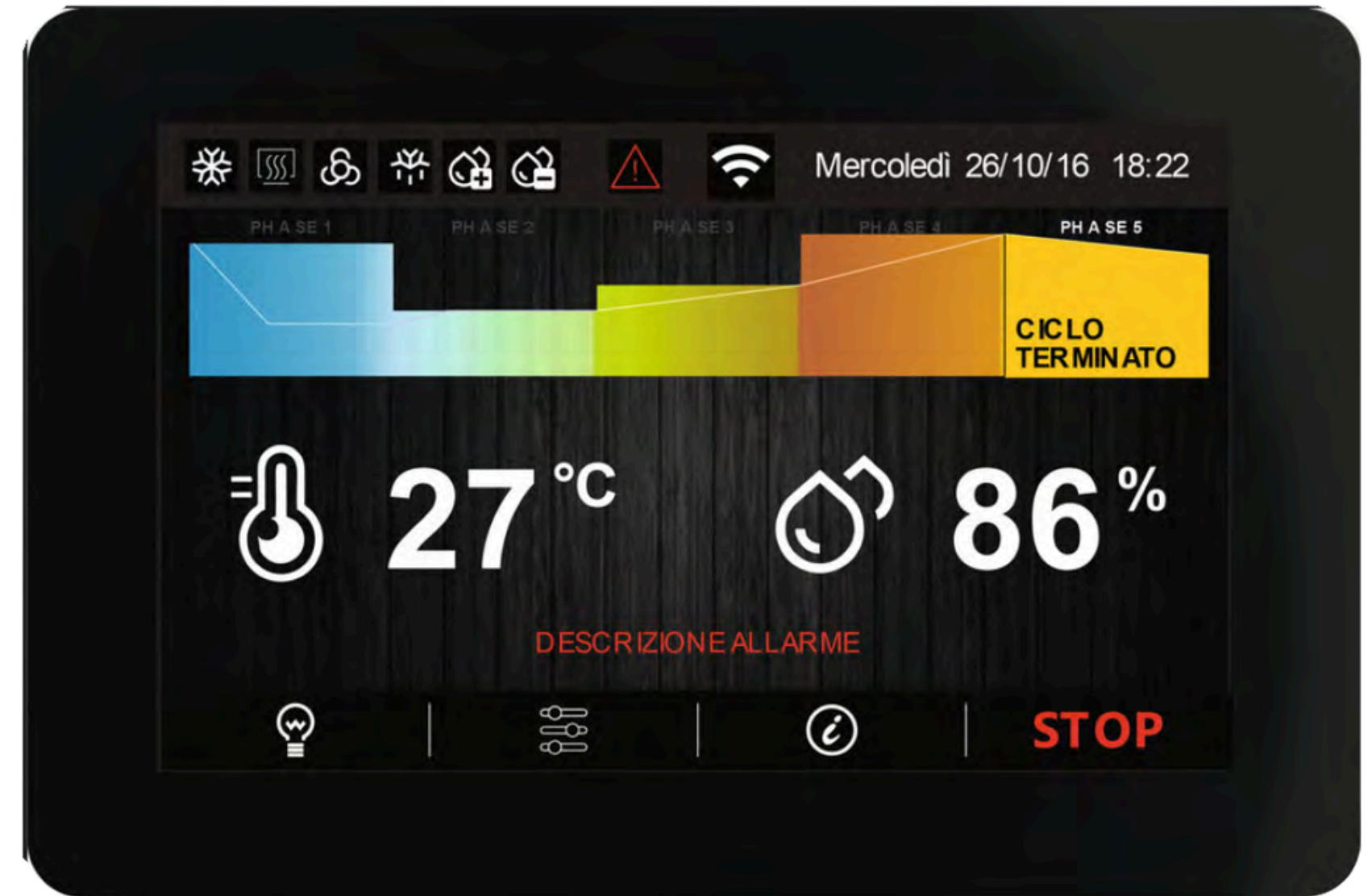


- Produttore di vapore per una lievitazione perfetta gestita in tutte le fasi dalla scheda elettronica
- Umidità relativa regolabile (60-90 UR%)
- Classe climatica 5
- Controllo della ventilazione in tutte le fasi





- **Interfaccia utente:** scheda elettronica TOUCH da 7" dall'uso facile ed intuitivo, permette di impostare le fasi di raffreddamento, conservazione, rinvenimento, lievitazione e mantenimento
- **Connettività:** Modulo Wi-Fi e porta USB



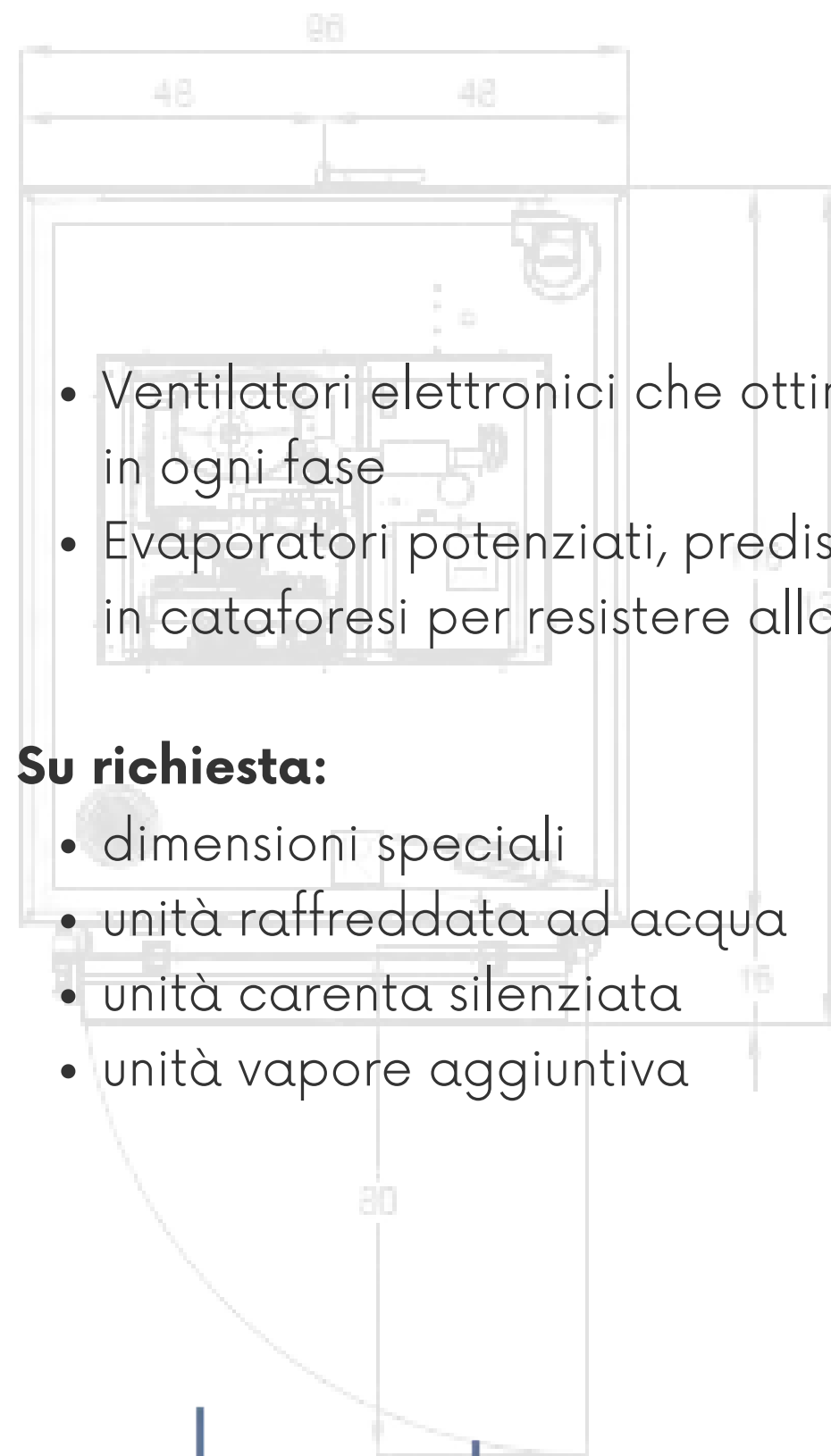


NUOVA SCHEDA TOUCH

Più intuitiva, funzionale e sofisticata, progettata per offrire una user experience marchiata GEMM fluida e guidata. Con nuove funzionalità e nuovi sistemi di supervisione dei cicli per soddisfare ogni esigenza e un hardware completamente rinnovato, capace di garantire la massima flessibilità e prestazioni di un altro livello.

Presto disponibile!





- Ventilatori elettronici che ottimizzano la ventilazione in ogni fase
- Evaporatori potenziati, predisposti per CO2 e trattati in cataforesi per resistere alla corrosione

Su richiesta:

- dimensioni speciali
- unità raffreddata ad acqua
- unità carenta silenziata
- unità vapore aggiuntiva



CELLE FERMALIEVITAZIONE

**QUALITÀ
PERFORMANCE
DESIGN**

