

# ARMADI FERMALIEVITAZIONE



Retarder-Prover Cabinets • Gärschränke • Armoires de fermentation contrôlée

serie *Planet*



GEMM®



# Perchè un Ferma

Why use a GEMM Retarder-Prover Cabinet? • Warum ein GEMM Gärschrank

GEMM propone una gamma completa di tavoli, armadi e celle fermalievitazione. Mediante il loro utilizzo, è possibile programmare e controllare il ciclo di lievitazione, impostando temperatura e umidità relativa desiderate. Si passa 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. I vantaggi di tale tecnica sono principalmente la riduzione del lavoro notturno e una maggiore flessibilità del programma di produzione, che si traduce anche in un significativo risparmio di denaro.

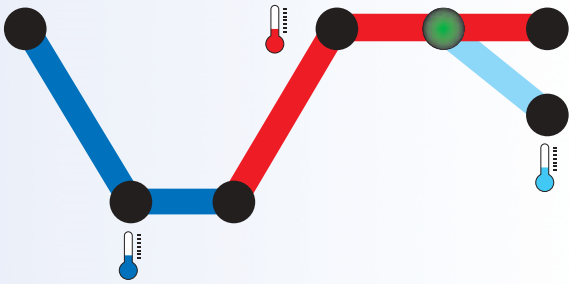
GEMM proposes a full range of tables, cabinets and retarder-prover rooms. These can be used to programme and control the proving cycle, setting the required temperature and relative humidity. In this way the product goes from a "cold" stage for conservation to a "warm" stage to facilitate proving. All this with maximum ease and precision, due to the use of an electronic control circuit board. The main advantages of this system are a reduction in night work and greater flexibility for the production program, which mean significant savings.

GEMM schlägt eine komplette Serie, bestehend aus Tischen, Schränken und Gärzellen mit gesteuerter Temperatur vor. Mit diesen Geräten kann der Gärzyklus durch Einstellung der gewünschten Temperatur und Feuchtigkeit programmiert und gesteuert werden. Man geht also von einer "kalten" Konservierungsphase des Produkts zu einer "warmen" Phase über, während der die Gärung stattfindet. Dank der Verwendung einer elektronischen Steuerkarte läuft der Prozess problemlos und mit höchster Präzision ab. Die Vorteile dieser Technik bestehen hauptsächlich in der Reduzierung der nächtlichen Arbeitszeit und der höheren Flexibilität des Produktionsprogramms, was auch eine beachtliche Kosteneinsparung zur Folge hat.

GEMM propose une gamme complète de tables, armoires et chambres de fermentation contrôlée grâce auxquelles il est possible de programmer et de contrôler le levage en configurant la température et l'humidité correspondantes désirées. On passera ainsi d'une phase de conservation du produit "froide" à une phase "chaude" qui permettra de faire lever très facilement et de façon très précise grâce à la carte de contrôle électronique. Les principaux avantages de cette technique sont surtout de réduire le travail de nuit et une flexibilité de la production plus grande, le tout se concrétisant en une épargne financière significative.

# lievitazione Gemm?

mit gesteuerter Temperatur? • Pourquoi un appareil de fermentation contrôlée GEMM?



**Tavoli fermalievitazione per teglie cm 40x60 a 2-3-4 porte**  
Retarder-prover tables with 2-3-4 doors for cm 40x60 trays  
Gärtische mit 2-3-4 Türen für Backblechen cm 40x60  
Tables de fermentation contrôlée pour plateaux cm 40x60 avec 2-3-4 portes



**Armadi fermalievitazione e fermabiga per teglie cm 40x60 / 60x80**  
Retarder-prover and dough control cabinets for cm 40x60 / 60x80 trays  
Gärschränke und Gärschränke ohne Befeuchtung für Backblechen cm 40x60 / 60x80  
Armoire de fermentation contrôlée et Fermebiga pour plateaux cm 40x60 / 60x80



### 1 Particolare fondo cella arrotondato

- Detail of cell with rounded corners
- Detail abgerundeter Zelleboden
- Détail intérieur arrondi



1



2

### 2 Particolare interno armadio AFLV/40

- Detail of inside AFLV/40 room
- Detail Innen Schrank AFLV/40
- Détail interne armoire AFLV/40



AFLV/40



AFLV/20

# Tutto sotto controllo!

Everything under control! • Alles unter Kontrolle! • Tout sous contrôle!

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. 50 mm e sono realizzati completamente in acciaio inox AISI 304 18/10. Il fondo è stampato con angoli arrotondati per una facile pulizia, la porta è dotata di guarnizione magnetica ad incastro e sono presenti convogliatori d'aria appositamente studiati per ottenere un'uniforme circolazione dei flussi d'aria. La scheda elettronica, di facile ed intuitivo utilizzo, permette di impostare le fasi di conservazione, lievitazione e mantenimento, con una programmazione massima di 6 giorni. L'umidità in cella è generata da un produttore di vapore ed è controllata e regolata dalla scheda elettronica stessa.

Gli armadi sono disponibili per l'alloggiamento di teglie cm 40x60, nella doppia versione T.N. e B.T., e per teglie cm 60x80.

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 monobloc constructions with 50 mm thick high density polyurethane insulation and are made entirely in AISI 304 18/10 stainless steel.

The bottom is pressed with rounded corners to aid cleaning, the door has a snap-in magnetic gasket and there are air ducts specially designed to give uniform air circulation. The electronic control board is intuitive and easy to use and allows setting of the conservation, proving and holding stages, for a maximum of 6 days. Humidity in the compartment is produced by a steam generator and is controlled and regulated by the electronic control board. Cabinets are available to take 40x60 cm trays in the normal and low temperature version, and 60x80 cm trays.

P

Die Gärshränke mit gesteuerter Temperatur der Serie "Planet" gewährleisten auf Grund der sicheren und präzisen Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit, sowie Konservierungs- und Gärzeiten eine optimale Steuerung des Gärzyklus. Die mit fortschrittlichstem Qualitätsstandard hergestellten Schränke "Planet" bestehen aus einer einzigen Zelle mit Polyurethanisolierung in der Stärke von 50 mm und wurden vollständig aus Edelstahl AISI 304/18/10 hergestellt. Der Boden mit den abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung, die Tür ist mit einer Magnetdichtung ausgestattet; spezifisch entwickelte Luftkanäle gewährleisten gleichförmige Luftzirkulation. Die einfach zu bedienende elektronische Steuerkarte ermöglicht die Einstellung der Konservierungs- und Gärungsphase mit einer maximalen Programmierung von 6 Tagen. Die Feuchtigkeit in der Zelle wird durch einen Dampfgenerator erzeugt und wird durch die elektronische Steuerkarte reguliert. Die Gärshränke sind für die Aufnahme von Backblechen mit den Abmessungen 40x60, in der doppelten Version Normale Temperatur und Tiefkühlung und für Backblechen mit den Abmessungen 60x80 vorgesehen.

Les armoires de fermentation contrôlée de la série "Planet" ont été conçues dans le but d'optimiser le levage tout en contrôlant au mieux la sécurité, la précision de la température, les temps de conservation et de fermentation, l'humidité relative. Réalisées selon les standards qualitatifs les plus hauts, les armoires "Planet" sont monobloc, isolées avec du polyuréthane haute densité ép. 50 mm et sont entièrement en acier AISI 304 18/10.

Entretien facile grâce au fond estampé et aux angles arrondis. La porte est équipée de joint magnétique encastrable et les conduites d'air ont été expressément conçues pour garantir une aération uniforme. Une carte électronique facile et "intuitive" à l'emploi permet de configurer les phases de conservation, levage et maintien jusqu'à 6 jours à l'avance.

C'est cette même carte électronique qui contrôle et règle l'humidité de la cellule fournie par un générateur à vapeur.

Dans ces armoires, on peut ranger des plateaux 40x60 cm (température positive et négative) et des plateaux 60x80 cm.



- 1 Temperatura fase Raffreddamento
- 2 Temperatura fasi Lievitazione -  
Mantenimento
- 3 Umidità fasi Lievitazione -  
Mantenimento
- 4 Orologio
- 5 Calendario giorni
- 6 Rappresentazione grafica delle fasi
- 7 Start
- 8 Impostazione Orologio - Calendario
- 9 Impostazioni temperature fase  
Raffreddamento manuale
- 10 Impostazione temperature fase  
Lievitazione manuale
- 11 Impostazione temperature fase  
Mantenimento manuale
- 12 Impostazione umidità fasi Lievitazione -  
Mantenimento manuale
- 13 Comando manuale fase Raffreddamento
- 14 Comando manuale fase Lievitazione
- 15 Comando manuale fase Mantenimento
- 16 Impostazione / Avvio ciclo automatico

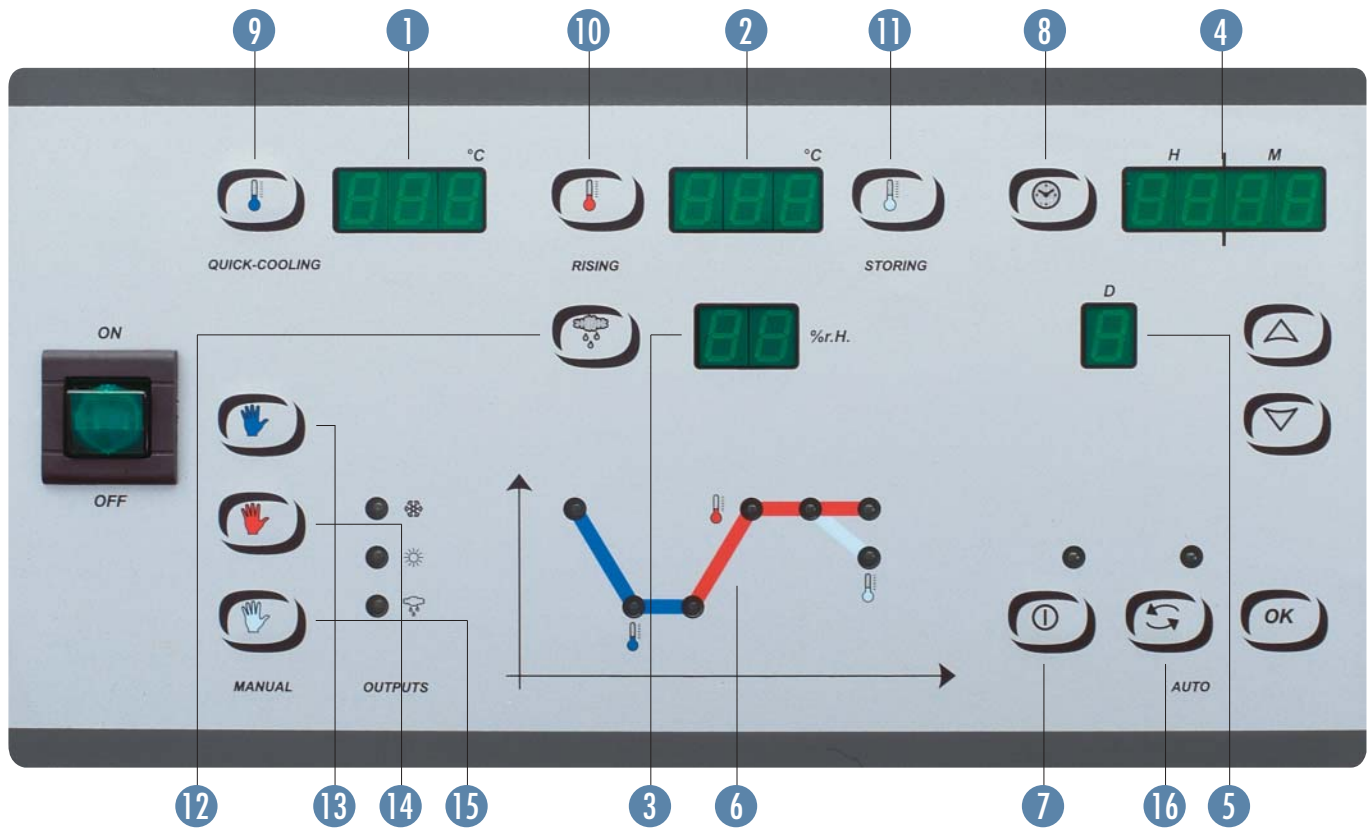
- 1 Cooling cycle temperature
- 2 Proving-Maintenance cycles temperature
- 3 Proving-Maintenance cycles Humidity
- 4 Clock
- 5 Calendar
- 6 Cycles graph
- 7 Start
- 8 Clock/calendar set out
- 9 Manual set out Cooling cycle temperature
- 10 Manual set out Proving cycle temperature
- 11 Manual set out Maintenance cycle temperature
- 12 Manual set out Proving - Maintenance  
cycles humidity
- 13 Manual Cooling cycle start
- 14 Manual Proving cycle start
- 15 Manual Maintenance cycle start
- 16 Automatic cycle start

- 1 Temperatur Kühlphase
- 2 Temperatur Gärphase - Aufbewahrung
- 3 Befeuchtung in der Gärphase -  
Aufbewahrung
- 4 Uhr
- 5 Tageskalender
- 6 Graphische Darstellung der Phasen
- 7 Start
- 8 Einstellung Uhr + Kalender
- 9 Einstellung Temperatur-manuelle Kühlphase
- 10 Einstellung Temperatur - manuelle Gärphase
- 11 Einstellung Temperatur - manuelle  
Aufbewahrungsphase
- 12 Einstellung der Befeuchtung i.d. Gärphase -  
manuelle Aufbewahrung
- 13 Manuelle Steuerung in der Kühlphase
- 14 Manuelle Steuerung in der Gärphase
- 15 Manuelle Steuerung i.d.  
Aufbewahrungsphase
- 16 Einstellung / automatischer Zyklus

- 1 Indicateur de température de refroidissement
- 2 Indicateur de cycle de fermentation - maintien
- 3 Indicateur d'humidité cycle de fermentation -  
maintien
- 4 Horloge
- 5 Calendrier, jours
- 6 Schéma graphique des cycles
- 7 Start
- 8 Set out hovloge - calendrier
- 9 Set out temperature cycle  
refroidissement manual
- 10 Set out temperature cycle fermentation  
manuel
- 11 Set out temperature cycle maintien manuel
- 12 Set out humidité cycles fermentation -  
maintien manuel
- 13 Contrôle cycle refroidissement
- 14 Contrôle manuel cycle fermentation
- 15 Contrôle manuel cycle maintien
- 16 Start cycle automatique

## SCHEMA ELETTRONICA DI CONTROLLO E PROGRAMMAZIONE

DIGITAL PANEL • ELEKTRONISCH PANEL • PANNEAU ELECTRONIQUE



# Olmet

## serie

### DATI TECNICI



### TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modello/Model/Modell/Modele	ARMADI FERMALIEVITAZIONE RETARDER-PROVER CABINETS GÄRSCHRÄNKE ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE			ARMADI FERMABIGA DOUGH CONTROL CABINETS GÄRSCHRÄNKE OHNE BEFEUCHTUNG ARMOIRES FERMEBIGA	
	AFLV/20	AFLV/20B	AFLV/40	AFEB/20	AFEB/40
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm 71x80x208h	71x80x208h	81x104x212h	71x80x208h	81x104x212h
Capacità teglie Trays capacity Behälter inhalt Capacité des plateaux	nr 20 60x40	20 60x40	20 60x80	4* 60x40	4* 60x80
Temperatura interna cella Chamber inner temperature Innere Zelltemperatur Température intérieure chambre	°C -2/+35	-18/+35	-2/+35	+2/+35	+2/+35
Umidità Humidity Befeuchtung Humidificateur	Yes	Yes	Yes	No	No
Gas Gas Gas Gaz	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Potenza compressore Compressor power Kühlmaschineleistung Puissance compresseur	Hp 1/4	1/3	1	1/4	1
Potenza max assorbita Max absorbed power Leistungsaufnahme Puissance max absorbée	Watt 1900	1900	1900	790	1470
Tensione di alimentazione Input voltage Anschlusswert Tension d'alimentation	Volt 1x230 ~ 50 Hz			Volt 1x230 ~ 50 Hz	

\* marne h cm 26 - plastic containers cm 26 height  
Plastik Behälter cm 26 höhe - bacs h cm 26



**GEMM**<sup>®</sup>

GEMM srl  
Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla 31013 CODOGNE' (TV) Italy  
Telefono +39 0438 778504 r.a. Fax +39 0438 470249  
www.gemm-srl.com E-mail: info@gemm-srl.com