



# TAVOLI FERMALIEVITAZIONE

Retarder-Prover Tables • Gärtische • Tables de fermentation contrôlée



serie *Techno*



GEMM®



# VERSATILE & INTELLIGENTE

Versatile & Intelligent • Vielseitig & Intelligent • Eclectique & Intelligente

I Tavoli fermentazione "TECHNO" sono progettati per programmare il ciclo di lavoro nei laboratori di pasticceria, panifici e pizzerie. Possono contenere teglie o cassette 60x40. Sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, con fondo cella stampato per la raccolta dei liquidi, spigoli arrotondati e caratteristiche tecniche secondo le norme europee in vigore. Disponibili in 6 modelli, a 2, 3, 4 porte, nella versione normale (TAL) o con umidificatore (TALH). Il sistema di refrigerazione è di tipo statico aspira-

to "HSS", che assicura una temperatura uniforme in cella con controllo dell'umidità. Lo sbrinatorio è di tipo a gas caldo con smaltimento automatico dell'acqua di condensa. Il controllo del ciclo di lavoro è affidato ad un pannello elettronico con unità condensatrice incorporata e raffreddamento ad aria. I piani di lavoro sono realizzati in acciaio inox spessore 15/10, con gli angoli arrotondati, tipo normale o con alzata posteriore h.100 mm. La dotazione prevede n.7 coppie di guide per porta.

The retarder-prover tables "TECHNO" are created to plan the working cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratories. They can contain cm 60x40 trays or boxes, and are constructed completely in stainless steel AISI 304, with cell bottom impressed for the liquids collection. Other technical features are in strict respect of the European standards. Available in six models, with 2, 3, 4 doors, in the normal version (TAL) or with humidity control (TALH). The refrigeration

system "HSS" is type static helped, which assures an uniform temperature in the cell with humidity control. Hot gas defrosting with automatic elimination of condensate water. The working cycle control is given by a digital panel, with condensing unit fitted in and air cooling. The stainless steel worktops are made with 15/10 sheet, with rounded edges, normal or with 100 mm rear riser. Each door is equipped with seven pairs of runners for trays.

Die Gärtische "TECHNO" wurden entwickelt um den Arbeitsprozeß in Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien zu programmieren. Der Innenraum ist für Bleche oder Behälter mit einer Größe von cm. 60x40 vorgesehen. Hergestellt aus Edelstahl INOX AISI 304, die Bodenfläche ist gepreßt um Flüssigkeiten aufzusammeln, abgerundete Ecken, alle techn. Daten lt. europäischer Norm. Lieferbar in 6 versch. Modellen mit 2,3,4 Türen in normaler Version (TAL) oder mit Befeuchtung (TALH). Das Kühlsystem arbeitet sta-

tisch saugend "HSS", um eine gleichbleibende Temperatur in dem Tisch mit Kontrolle der Feuchtigkeit zu gewährleisten. Das Abtausystem mit angewärmter Kälteflüssigkeit und Tauwasser - Verdunstung. Die Kontrolle des Arbeitszyklus erfolgt elektronisch, mit eingebauter Kühlmaschine - luftgekühlt. Die Arbeitsflächen sind aus Edelstahl, Stärke 15/10, mit abgerundeten Ecken in normaler Ausführung oder mit hinterer Aufkantung H. 100 mm. Serienmäßig werden 7 Paar Führungsschienen pro Tür mitgeliefert.

Les tables de fermentation contrôlée "TECHNO" sont projetées pour programmer le cycle de travail dans les laboratoires de pâtisserie, boulangerie et pizzeria et peuvent contenir plaques ou caisses cm. 40x60. Construction entièrement en acier inox 18/10 AISI 304, avec le sol à tenue pour les liquides, intérieur à angles arrondis et caractéristiques techniques selon les standards Européennes en vigueur. Disponible en 6 modèles en version 2,3,4 portes série standard (TAL) ou série avec humidificateur (TALH).

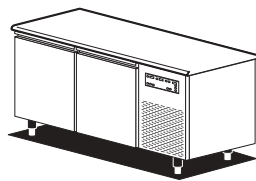
Réfrigération statique avec système "HSS", qui garanti une température homogène à l'intérieur des chambres avec contrôle de l'humidité. Dégivrage automatique par gaz chaude. Contrôle des cycles de travail entièrement par panneau électronique, avec unité de condensation refroidissée à air incorporée. Plan de travail inox 18/10 AISI 304 épaisseur 15/10 angles arrondis avec ou sans dossier h. m/m 100. Capacité 7 paires de glissières par porte, pour grilles ou plaques de 60x40.

# Seelma serie

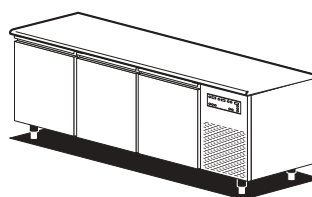
## TAVOLI FERMALIEVITAZIONE

RETARDER-PROVER TABLES ● GÄRTISCHE ● TABLES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

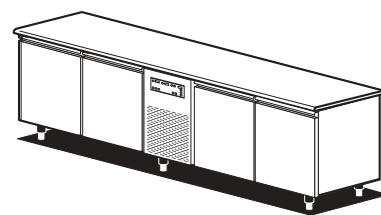
TAL (H)/16...



TAL (H)/21...



TAL (H)/27...



Modello/Model/Modell/Modele	TAL /16 TAL /16S TAL /16A	TAL /21 TAL /21S TAL /21A	TAL /27 TAL /27S TAL /27A	TAL H /16 TAL H /16S TAL H /16A	TAL H /21 TAL H /21S TAL H /21A	TAL H /27 TAL H /27S TAL H /27A	
Dimensioni Esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures	cm	160 x 80 x 90h 155 x 76 x 86h 160 x 80 x 100h	215 x 80 x 90h 210 x 76 x 86h 215 x 80 x 100h	270 x 80 x 90h 268 x 76 x 86h 270 x 80 x 100h	160 x 80 x 90h 155 x 76 x 86h 160 x 80 x 100h	215 x 80 x 90h 210 x 76 x 86h 215 x 80 x 100h	270 x 80 x 90h 268 x 76 x 86h 270 x 80 x 100h
Capacità Cella Refr. Base Capacity Inhalt der gekühlter Unterbau Capacité base réfrigérée	lt.	400	620	800	400	620	800
Guide per teglie Guides for trays Führungen für Backblechen Coulisses pour plateaux	n.	14	21	28	14	21	28
Temperatura interna a Max +32° C. Internal temperature at Max +32° C. Innenperatur auf Max + 32° C. Température intérieure à Max + 32° C.	C°	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35	-2 /+35
Potenza max assorbita Max absorbed power Nennaufnahme Puissance max absorbée	Watt	430	860	860	630	1060	1260
Gas - Gas - Gaz - Gas		R 134a	R 134a	R 134a	R 134a	R 134a	R 134a
Senza umidificatore Without humidity control Ohne Befeuchtung Sans humidificateur		●	●	●			
Con umidificatore With humidity control Mit Befeuchtung Avec humidificateur					●	●	●
Tensione di alimentazione Input voltage Nennspannung Tension d'alimentation		Volt 1x230 50 Hz					

S = Senza piano lavoro - Without work top - Ohne Arbeitsplatte - Sans plan de travail

A = Piano lavoro con alzatina - Work top with rear riser - Arbeitsplatte mit Aufsatz - Plan de travail avec rebord

### ACCESSORI A RICHIESTA

- Griglia inox cm. 60x40
- Coppia guide inox
- Kit ruote

### ACCESSORIES ON REQUEST

- s/s rack cm. 60x40
- s/s pair of guides
- set of wheels

### ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

- Roste aus Edelstahl cm. 60x40
- Führungen
- Rollen-kit

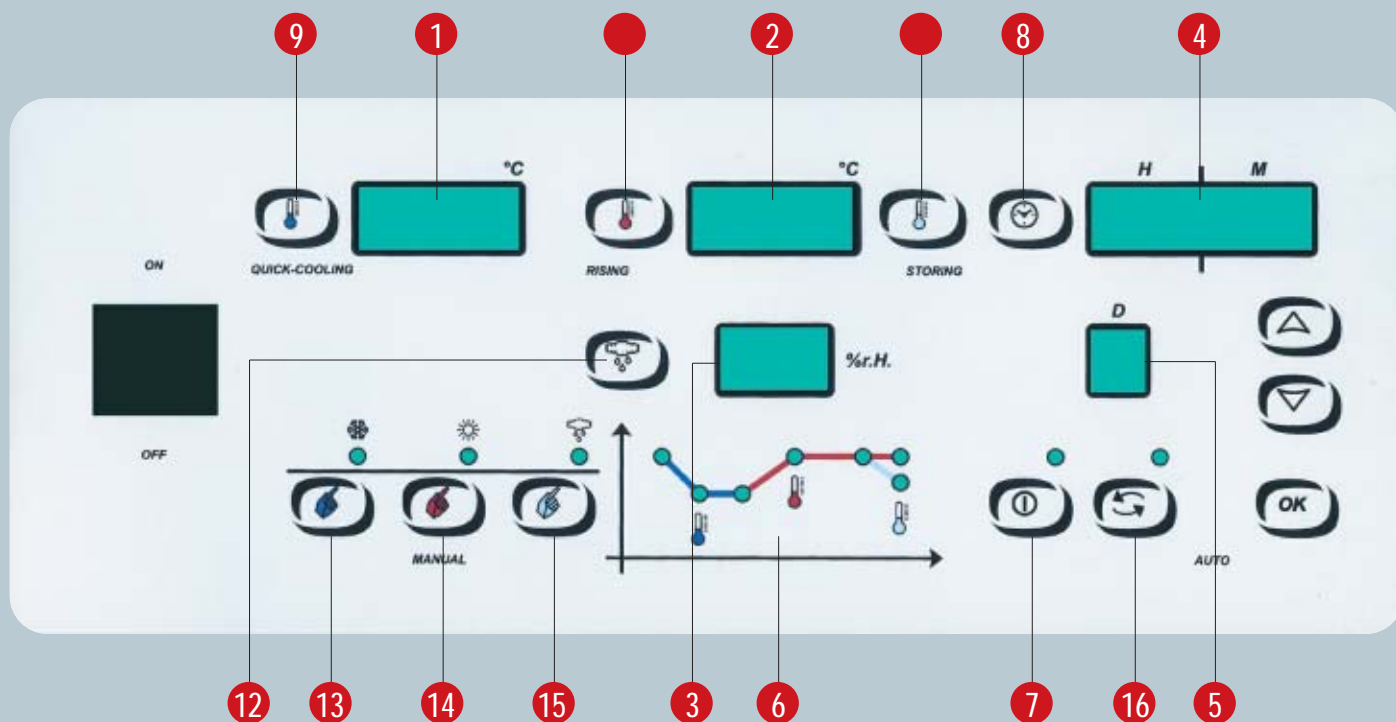
### ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Grille inox cm. 60x40
- Couple glissières inox
- Set de roulettes



# PANNELLO ELETTRONICO

DIGITAL PANEL ● ELEKTRONISCH PANEL ● PANNEAU ELECTRONIQUE



- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| 1 Temperatura fase Raffreddamento                                | 1 Cooling cycle temperature                             | 1 Temperatur Kühlphase   | 1 Indicateur de température de refroidissement            |
| 2 Temperatura fasi Lievitazione - Mantenimento                   | 2 Proving-Maintenance cycles temperature                | 2 Temperatur Gärphase - Aufbewahrung                                 | 2 Indicateur de cycle de fermentation - maintien          |
| 3 Umidità fasi Lievitazione - Mantenimento                       | 3 Proving-Maintenance cycles Humidity                   | 3 Befeuchtung in der Gärphase - Aufbewahrung                         | 3 Indicateur d'humidité cycle de fermentation - maintien  |
| 4 Orologio   | 4 Clock   | 4 Uhr  | 4 Horloge   |
| 5 Calendario giorni  | 5 Calendar  | 5 Tageskalender  | 5 Calendrier, jours                                       |
| 6 Rappresentazione grafica delle fasi                            | 6 Cycles graph  | 6 Graphische Darstellung der Phasen                                  | 6 Schéma graphique des cycles                             |
| 7 Start  | 7 Start   | 7 Start  | 7 Start   |
| 8 Impostazione Orologio - Calendario                             | 8 Clock/calendar set out                                | 8 Einstellung Uhr + Kalender   | 8 Set out horloge - calendrier                            |
| 9 Impostazioni temperature fase Raffreddamento manuale           | 9 Manual set out Cooling cycle temperature              | 9 Einstellung Temperatur-manuelle Kühlphase                          | 9 Set out temperature cycle refroidissement manual        |
| 10 Impostazione temperature fase Lievitazione manuale            | 10 Manual set out Proving cycle temperature             | 10 Einstellung Temperatur - manuelle Gärphase                        | 10 Set out temperature cycle fermentation manual          |
| 11 Impostazione temperature fase Mantenimento manuale            | 11 Manual set out Maintenance cycle temperature         | 11 Einstellung Temperatur - manuelle Aufbewahrungsphase              | 11 Set out temperature cycle maintien manuel              |
| 12 Impostazione umidità fasi Lievitazione - Mantenimento manuale | 12 Manual set out Proving - Maintenance cycles humidity | 12 Einstellung der Befeuchtung i.d. Gärphase - manuelle Aufbewahrung | 12 Set out humidité cycles fermentation - maintien manuel |
| 13 Comando manuale fase Raffreddamento                           | 13 Manual Cooling cycle start                           | 13 Manuelle Steuerung in der Kühlphase                               | 13 Contrôle cycle refroidissement                         |
| 14 Comando manuale fase Lievitazione                             | 14 Manual Proving cycle start                           | 14 Manuelle Steuerung in der Gärphase                                | 14 Contrôle manuel cycle fermentation                     |
| 15 Comando manuale fase Mantenimento                             | 15 Manual Maintenance cycle start                       | 15 Manuelle Steuerung i.d. Aufbewahrungsphase                        | 15 Contrôle manuel cycle maintien                         |
| 16 Impostazione / Avvio ciclo automatico.                        | 16 Automatic cycle start.                               | 16 Einstellung / automatischer Zyklus                                | 16 START cycle automatique.                               |



# GEMM®

GEMM srl  
Via M. Piovesana, 186 31015 Conegliano (TV) Italy  
Telefono +39 0438 418035 r.a. Fax +39 0438 418066  
www.gemm-srl.com E-mail: info@gemm-srl.com