

RETARDÉRY- KISIARENE

I

planet



GEMM

PREČO

retardéry-kynárne cesta

od GEMM



Gemm ponúka kompletný rad pultov, skriň a boxov pre odložené kysnutie a kysnutie cesta, čo sú základné nástroje pre pekárskoho profesionála, ktorý musí plánovať dobu kysnutia cesta v cukrárni, pekárni alebo pizzerii. Vďaka týmto zariadeniam je možné nastavenie teploty a relatívna vlhkosť pre každú fázu tak, že produkt postupne a plánovane prechádza jednotlivými riadenými fázami výroby, od „studenej“ skladovacej fázy až po „teplú“ fázu kysnutia. To všetko jednoducho a presne vďaka použitej elektronike kontrolného panelu.

WHYa GEMM retarder- prover Gemm proposes a full range of counters, cabinets and retarder-prover rooms which are essential tools for the bakery professional who has to plan the proving cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratoires. Thanks to these tools, it is possible to set temperature and relative humidity, in this way the product goes from a “cold” conservation phase to a “warm” stage to facilitate the product’s proving. All this with the maximum ease and precision thanks to the use of an electronic control board.

Warum ein GEMM-Gärunterbrecher? GEMM bietet eine umfassende Palette an Arbeitstischen, Schränken und Gärunterbrecherzellen. Dies sind für Bäcker notwendige Instrumente, um den Gärzyklus in den Laboren von Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien zu programmieren und zu steuern. Durch ihre Verwendung ist es möglich, die gewünschte Temperatur und relative Feuchtigkeit einzustellen und somit von einer „kalten“ Phase der Produktkonservierung zu einer „heißen“ Phase überzugehen, welche die Gärung ermöglicht. All dies mit Leichtigkeit und Genauigkeit durch die Verwendung einer elektronischen Steuerung.



Šetríte aditíva na
kysnutie cesta



Redukcia nočných
smien



Vynikajúca kvalita
kysnutého pečiva



Zvýšenie zisku

Výhody

S retardérom-kynárňou GEMM získate perfektný kysnutý produkt pripravený na pečenie v požadovanú dobu, eliminujete týmto spôsobom nočnej práce a zaistíte väčšiu flexibilitu vo výrobe. Moderná technológia umožňuje mať neustálu kontrolu teploty, relatívnu vlhkosť a vetranie vo vnútri zariadenia, nastavenie individuálneho cyklu pre každý druh výrobku, ktorý zaistí dokonalé kysnutie!

The advantages

With the GEMM retarder provers you obtain a perfect leavened product ready to be cooked at the desired time, eliminating in this way the night work and ensuring a greater flexibility in the production. The modern technology allows to have a constant control of the temperature, relative humidity and ventilation inside the room, setting for each type of product the working cycle that ensures its perfect leavening!

Vorteile

Mit dem GEMM-Gäruntererhält man ein perfekt gegärtes Produkt, bereit zum Kochen zum gewünschten Zeitpunkt, womit die nächtliche Arbeit aufgehoben und eine bessere Flexibilität bei der Produktion garantiert wird. Die angewendete moderne Technologie ermöglicht eine ständige Kontrolle von Temperatur, relativer Luftfeuchtigkeit und Belüftung im Inneren der Kammer, indem für jede Produktart der Arbeitszyklus eingestellt wird und somit eine perfekte Gärung garantiert!



HNETÁČ CESTA
Čerstvé produkty



MRAZIÁK
Mrazené produkty



Retarder-Kysiareň



Pec



Vzdialená kontrola cez Wi-Fi

Na požiadanie je možné nainštalovať Wi-Fi modul pre vzdialený dohľad cez Cloud platformu; to umožní monitorovať a upravovať operácie zariadenia a diagnostikovať akékoľvek problémy na diaľku (pre PC, tablet alebo smartfón).

Remote Wi-Fi supervision

On request, it is possible to in-stall the Wi-Fi module for remote supervision via Cloud platform; this will allow to monitor and modify the operations of the equipment and diagnose any problems remotely (for PC, tablet or smartphone).

Wi-Fi-Fernüberwachung
Auf Anfrage ist es möglich, das WiFi-Modul für die Fernüberwachung über die Cloud-Plattform zu installieren. Auf diese Weise können Sie den Betrieb des Geräts überwachen und ändern sowie Probleme aus der Ferne diagnostizieren (für PC, Tablet oder Smartphone).

Absolútna KONTROLA

Organizácia a riadenie cyklu
kysnutia cesta sa vykonáva s maximálnou ľahkosťou a presnosťou vďaka použitiu 5" dotykovej elektronickej ovládacej dosky. Jednoduché a intuitívne použitie umožňuje nastaviť stupne chladenia, konzervácie, regenerácie, kysnutia a udržiavania s možnosťou uložiť až 100 pracovných programov (z toho 10 obľúbených) a výber zo 7 jazykov. Elektronické riadenie teploty a vlhkosti zaručuje ideálnu klimatickú situáciu pre všetky typy produktov. Toto zariadenie taktiež umožňuje okamžitú diagnostiku vďaka neustálemu monitorovaniu a sledovaniu prevádzkových parametrov.

Tota Control
The organisation and management of the proving cycle is done with the maximum ease and precision, thanks to the use of a 5" touch electronic control board. Simple and intuitive to use, it allows to set the cooling, conservation, recovery, proving and holding stages with the possibility to memorize up to 100 working programs and the selection of 7 languages. The electronic control board, thanks to the temperature and humidity management, guarantees the ideal climatic situation for all type of products. This device also allows an instant diagnostic thanks to the constant reading and monitoring of the operating parameters.

Totale Kontrolle
Die Programmierung und Steuerung des Gärzyklus erfolgt mit Leichtigkeit und Präzision durch Einstellen am 5" Touchdisplay der elektronischen Multifunktions-Steuerung. Einfach und intuitiv zu bedienen, ermöglicht sie die Einstellung der Phasen der Kühlung, Konservierung, feuchte Vorgärung, Gärung und der Ruhephase mit der Möglichkeit bis zu 100 Arbeitsprogramme zu speichern sowie die Wahl von 7 Sprachen. Die Steuerung ermöglicht, zusätzlich zur Einstellung der Temperatur und relativer Feuchtigkeit, auch die Belüftung während allen Phasen, und garantiert ein ideales Klima für jede Art von Produkt. Außerdem verfügt sie über eine sofortige Diagnose durch das Ablesen und die ständige Überwachung der Betriebsparameter.



"Jemné chladenie" s nepriamou ventiláciou
"Gentle" refrigeration with indirect/soft ventilation



Výkonný systém s výkonným kompresorom
Powerful system with high performance compressors



Systém s chladivom R290
System with R290 gas with high energy efficiency



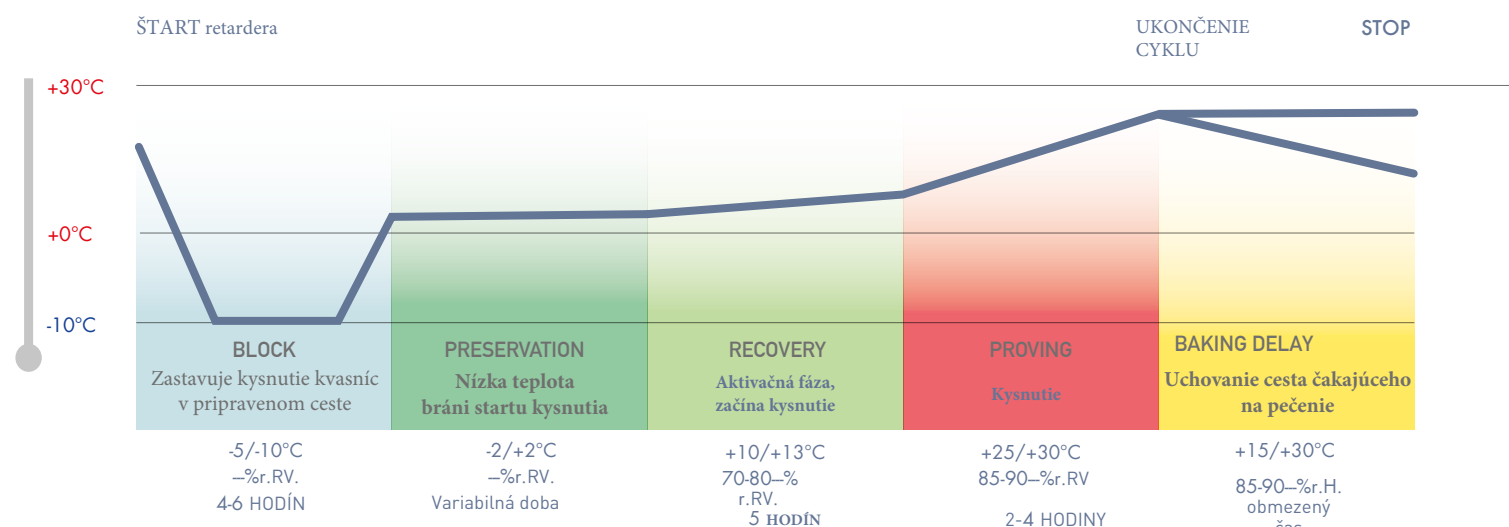
Kontrola vlhkosti elektronickou sondou
Humidity control with electronic probe



Funkcia odloženého pečenia
Baking Delay function



Účinná cirkulácia vzduchu s konštantnou teplotou aj na intenzívne a dlhodobé použitie
Effective air circulation with constant temperature also for intense and prolonged user



GEMM®



PULTY

PLANET retardéry-kynárne sú určené na plánovanie pracovného cyklu v pekárňach a pizzériách. Sú vhodné pre veľkosť 60x40cm plechov alebo kontajnerov a sú vyrobené z nerezovej ocele AISI 304 s formovaným dnom a zaoblenými rohmi. Technické vlastnosti sú v súlade s európskymi normami. Existujú 3 modely s 2, 3 a 4 dverami, vybavené parným generátorom. Chladiaci systém je statický/posilnený systém chladenia "HSS", ktorý zaisťuje rovnomernú teplotu s reguláciou vlhkosti. Automatické elektrické odmrázovanie s vykurovacími prvkami a automatické odstraňovanie kondenzátu. Pracovné stoly z nerezovej ocele sú vyrobené z 15/10 plechu so zaoblenými hranami. Každé oddelenie/dvere je vybavené 7 párami zásuvov pre plechy.

Counters
The PLANET retarder prover counters are created to plan the working cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratories. Suited to contain 60x40cm trays or containers, they are completely made of AISI 304 stainless steel, with moulded bottom and round-ed corners. Other technical features are in strict respect of the European standards. There are nr. 3 models, with 2, 3 and 4 doors, all equipped with steam generator. The refrigeration system is static/helped cooling system "HSS", which assures an uniform temperature in the cell with humidity control. Automatic electric defrosting with heating elements and automatic elimination of condensate water. The stainless steel worktops are made with 15/10 sheet with rounded edges. Each door is equipped with no.7 pairs of runners for trays.

Gärtische
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 60x40 cm, komplett hergestellt aus Edelstahl AISI 304, mit gepresstem Kammerboden und abgerundeten Kanten unter Beachtung der technischen Merkmale der geltenden europäischen Vorschriften. Erhältlich in 3 Ausführungen, mit 2, 3, 4 Türen, alle mit Dampferzeuger ausgestattet. Das Kühlsystem ist vom statisch ansaugende 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 hergestellt aus rostfreiem Edelstahl hergestellt mit einer 15/10er Dicke und abgerundeten Ecken. Die Lieferung enthält 7 Paar Führungsschienen für Bleche pro Tür.

H710



GEMM®



Úspech je v **DETAILE**

Starostlivý vývoj, technologická inovácia, pozornosť k dizajnu a voľba materiálov sú charakteristiky, ktoré robia radu PLANET lídrom medzi vybavením pre proces kysnutia v cukrárskych a pekárenských výrobniach.

Success in DETAILS
Careful planning, technological innovation, attention to design and selection of materials, are the characteristics that make the PLANET range a leader among the equipment for the proving cycle in pastry, bakery and pizzeria laboratories.

Entscheidende DETAILS
Sorgfältige Planung, technologische Innovation, Aufmerksamkeit für Design und Auswahl der Materialien sind die Merkmale, die die PLANET Linie ausmachen. Ein Spitzenreiter unter den Geräten für den Gärzyklus in Konditoreien, Bäckereien und Pizzerien.



Systém chladenia "HSS" STATIC/ ASSISTED zaručuje:
- dokonalú rovnomernosť teploty
- vhodnú úroveň relatívnej vlhkosti
- úsory energie

"HSS" STATIC/ASSISTED REFRIGERATION SYSTEM GUARANTEES:
- perfect uniformity of temperature in the cell
- a good level of relative humidity
- energy savings

"HSS" DAS "STILLBELÜFTETE" KÜHLSYSTEM GEWÄHRLEISTET:
- gleichmäßige Innenraumtemperatur
- hohe Feuchtigkeit
- geringerer Verbrauch

Klietky na plechy s ľahko odnímateľnými zásuvkami so 7 pozíciami (rozteč 65 mm).
Racks with easily removable runners with 7 positions (65 mm pitch).
7 Einschubpositionen (65 mm Abstand) Rasterleisten mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen.



Konštrukcia je vyrobená z nerezovej ocele AISI 304 18/10, zadná a vonkajšia spodná časť.
The structure is completely made in AISI 304 18/10 stainless steel, back and external bottom.
Die Struktur inklusive Rückwand und Bodenunterseite ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt.

I Súprava na detekciu a reguláciu relatívnej vlhkosti.
Internal room humidity control kit with electronic probe for detecting relative humidity included.
Feuchtigkeitskontrollset mit elektronischem Luftfeuchtefühler zur Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit.

Pracovné dosky z nerezovej ocele výšky 40 mm sú spevnené a vyrobené z plechu s hrúbkou 15/10 mm.
The stainless steel h 40 mm worktops are reinforced and made with 15/10 sheet metal.
Verstärkte Arbeitsplatten aus Chromnickelstahl 15/10, Höhe 40 mm.



Kryté výparníky umiestnené medzi oddeleniami a kondenzačná jednotka je ľahko odnímateľná pre jednoduchú údržbu.
Shielded evaporators placed between the compartments and the condensing unit is removable on rails for easy maintenance.
Die Lüftung erfolgt über abgeschirmte Verdampfer, die sich zwischen den Türfächern befinden. Das Kälteaggregat ist zur einfachen Wartung auf Schienen herausziehbar.



Vnútrotný snímač pre stálu kontrolu teploty.
Internal probe for constant temperature control
Fühler zur ständigen Temperaturüberwachung.

Variabilita & Inteligencia



Model		TALH/16	TALH/21	TALH/27
Vonkajší rozmer (š x h x v)	cm	155x80x90	210x80x90	265x80x90
Kapacita	lt	350	525	700
Počet plechov	ks	14 60x40	21 60x40	28 60x40
Dvere	ks	2	3	4
Počet párov vodiacich lišt		14	21	28
Max absorb.výkon	W	550	1100	1100
Chladiaci výkon	W	370	650	650
Teplota	°C	-2/+35	-2/+35	-2/+35
Vlhkosť	rH%	60 - 90	60 - 90	60 - 90
Chladiivo		R290	R290	R290
Napätie		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Klimatická trieda		5	5	5

Varianty	Prac.plocha s lemom - Bez pracovnej dosky Worktop with backslash (A) - Without worktop (S) Arbeitsplatte mit Aufkantung (A) - ohne Arbeitsplatte (S)
----------	--



Hlavné menu
Main menu
Navigationsmenü

Manualny cyclus
Manual cycle
Manueller Zyklus



Automatický cyclus
Automatic cycle
Automatischer Zyklus

Výber z receptov

Recipes menu
Rezeptbuch-Navigation



Digitálny ovládací panel umožňuje plne ovládať kysnutie cesta vďaka možnosti neustále zasahovať počas cyklu.

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / испаритель -10°C конденсатор +45°C
The power is calculated during the heating phase.



Back panel control board



Radial bottom



Tropicalized system



Humidity control
with electronic probe



Na vyžiadanie:

Wi-Fi supervision system

KABINETY



Retardéry-kynárne v sérii "PLANET" sú navrhnuté pre dokonalé riadenie procesu kysnutia cesta, kontrolu teploty, uchovávanie, doby kysnutia, relatívnej vlhkosti s maximálnou bezpečnosťou a presnosťou. Vyrobené podľa najvyšších štandardov kvality sú kabinety -skrine "PLANET" kompletne vyrobené z nerezovej ocele AISI 304 18/10 s izoláciou z polyuretánu s hrúbkou 75 mm s vysokou hustotou. Majú lisované dno so zaoblenými rohmi pre ľahké čistenie a sú vybavené otvormi, špeciálne navrhnutými pre vnútorný jednotný obeh vzduchu. Vnútorná vlhkosť je produkovaná parným generátorom a je kontrolovaná a regulovaná elektronickou riadiacou doskou "touch". Skrine sú pre plechy s rozmermi 40x60 cm a 60x80 cm.

Cabimets

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 entirely made in AISI 304 18/10 stainless steel and constructed in one-piece structure with 75 mm thick high density polyurethane insulation. They have pressed bottom with rounded corners for an easycleaning and are equipped with air grants specially designed to give internal uniform air circulation. The inside humidity is produced by a steam generator and is controlled and regulated by the "touch" electronic control board. The cabinets can accomodate 40x60cm and 60x80 cm trays.

Gärschränke

Die Gärunterbrecher-Schränke der PLANET Serie sind konzipiert für das beste Management des Gärzyklus, die Steuerung der Temperatur, die Einhaltung der Gärzeiten und der relativen Luftfeuchtigkeit mit maximaler Sicherheit und Präzision. Hergestellt in höchster Qualität Standards. PLANET Schränke sind komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt in einteiliger Struktur mit 75 mm Dicke, hoher Dichte Der Polyurethan-Isolierung. Die gepresste Kühlkammer mit abgerundeten Ecken ermöglicht eine einfache Reinigung und ist mit Luftkanälen ausgestattet, konzipiert für eine gleichmäßige Luftzirkulation. Die Luftfeuchtigkeit im Inneren wird durch einen Dampfgenerator erzeugt, kontrolliert und reguliert durch die elektronische „Touch“-Steuerung. Die Schränke haben Platz für 40x60cm und 60x80 cm große Bleche.



Úspech je v **DETAILOCH**

Retardéry-kysiarne z radu PLANET sú vysoko výkonné, zaručujú vždy dokonalé kváskové výrobky

Succes in DETAILS

The retarder provers from the PLANET line, among the best seller in GEMM, are powerful and highly performing, guaranteeing always perfectly leavened products.

Entscheidende DETAILS

Die Gärunterbrecherschränke der PLANET-Linie gehören zu den Bestsellern von GEMM. Es sind zuverlässige Geräte mit starker Leistung, die es ermöglichen auch Sauerteigprodukte perfekt hinzubekommen!

Vynikajúce výsledky sú dané najmä veľkými výparníkmi s katodórovým ošetrovaním, systémom s kompresorom vysokého výkonu, perforovaným zadným panelom, ktorý zaisťuje rovnomerné vpúšťanie studeného vzduchu do komory, a vykurovacími prvkami umiestnenými na zadnej strane, ktoré udržiavajú správnu úroveň vlhkosti.

The excellent results are owed to the large evaporators with cathode treatment, to the powerful system with high performance com-pressor, to the perforated back that uniforms the emission of cold air into the chamber and to the heating elements positioned on the back, that maintain the right humidity level.

Die hervorragenden Leistungen sind den großen KTL-beschichteten Verdampfern und dem starken Kühlsystem mit Hochleistungskompressor zu verdanken. Der Feuchtigkeitsebeneausgleich ist auf die gelochte Innenwand auf der Rückseite zurückzuführen. Sie ermöglicht es, dass dort kalte Luft auf die eingebauten Heizelemente strömen kann

Klietky na plechy s ľahko odnímateľnými zásuvkami so 74 pozíciami (rozteč 16,5 mm).

Racks with easily removable runners with 74 positions (16.5 mm pitch). 74 Einschubpositionen (16,5 mm Abstand) Rasterleiste mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen.



"Jemné a šetrné" chladenie: Perforovaný zadný panel pre nepriamy prúd vzduchu.

"Gentle" refrigeration: Perforated back for indirect airflow. "Schonende" Kälte: Indirekter Kaltluftstrom dank der gelochten Innenrückwand.



Plná kontrola" elektronických ventilátorov: Vďaka regulácii ventilačného systému vo všetkých fázach zaisťujú ventilátor intenzitu ventilácie vhodnú pre každú potrebu (rozpätie 10-100 %).

"Full control" electronic fans: thanks to the regulation of the aeration in all phases, guarantee a ventilation intensity suitable for every need (range 10-100%).

Elektrische Lüfter mit voller Kontrolle: dank der Geschwindigkeitseinstellung in allen Stufen, kann die Belüftungstärke für jeden Bedarf angepasst werden (Bereich 10-100%).



USB port na nahrávanie a sťahovanie dát - receptov, parametre a údaje HACCP.

USB port for data uploads and downloads useful for recipes, parameters and HACCP data. USB-Anschluss zum Hoch- und Herunterladen von Daten, nützlich für Rezepte, Parameter und HACCP-Daten.

Prvky na reguláciu vlhkosti s elektronickým snímačom na detekciu relatívnej vlhkosti s maximálnou presnosťou.

Humidity control kit inside the room with electronic probe for detecting relative humidity with maximum precision. Feuchtigkeitssatze mit elektronischem Luftfeuchtefühler zur Erfassung der relativen Luftfeuchtigkeit mit höchster Präzision.



Dvere vybavené ľahko vymeniteľnými magnetickými tesneniami.

Doors equipped with easy-to-replace interlocking magnetic gaskets.

Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen.

LAHKOSŤ & PRECÍZNOSŤ



Model		AFLV/20	AFLV/40
Vonkajší rozmer (š x h x v)	cm	79x69x214	79x108x214
Kapacita	lt	500	900
Počet plechov**	ks	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)
Počet párov vodiacich lišt		20	20
Max.absorb.prikon	W	1250	1785
Chladiaci výkon	W	675	1063
Teplota	°C	-10/+35	-10/+35
Vlhkosť	rH%	60 - 90	60 - 90
Chladici plyn		R290	R290
Napätie		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Klimatická trieda		5	5



Hlavné menu
Main menu
Navigationsmenü

Manuálny cyklus
Manual cycle
Manueller Zyklus



Automatický cyklus
Automatic cycle
Automatischer Zyklus

Výber z receptov
Recipes menu
Rezeptbuch-Navigation



Digitálny ovládací panel umožňuje plne ovládať kysnutie cesta vďaka možnosti neustále zasahovať počas cyklu.
The digital control panel allows you to fully control the proofing thanks to the ability to constantly intervene during the cycle.
Dank der Möglichkeit, während des Zyklus am Bedienfeld ständig eingreifen zu können, gibt Ihnen die digitale Steuerung die volle Kontrolle über den Gärvorgang.

* Evap. -10°C cond. +45°C / Verd. -10°C Kond. +45°C / Испаритель -10°C конденсатор +45°C

* * Racks with easily removable runners with 74 positions (16.5 mm pitch)
74 Einschubpositionen (16,5 mm Abstand) Rasterleiste mit leicht herausnehmbaren Auflageschienen
Стойки с направляющими, которые легко перемещаются. Расстояние между лотками 16,5 мм и 74 возможные позиции



Digital electronic board
with touch screen



"Gentle" refrigeration "
with indirect/soft ventilation



Tropicalized system



Humidity control
with electronic probe



Radial bottom

Na vyžadanie



Wi-Fi supervision system



Predisposition for remote
condensing unit



Glass door
with led illumination

The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.
Der Hersteller behält sich das Recht für beliebige Produktänderungen ohne Vorankündigung vor.



2024/02



GastroRex s.r.o. - oficiálny dovozca GEMM
Mlynské Luhy 80, 821 05 Bratislava
+421 907715704

obchod@gastrorex.sk