BLAST FREEZERS

SCHOCKFROSTER | ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

new runner

GEMM

Intelligent COLD

Blast freezing allows foods to be protected from bacterial contamination, lengthening their keeping qualities and preventing loss in weight. The process of blast freezing a raw product is achieved through the formation of micro-crystals which retain the cellular structure of the food intact, guaranteeing its long-term preservation. The NEW RUNNER blast freezer is a valuable ally which allows fresh foods to be stored intact with maximum hygiene and flexibility, better planning and avoidance of waste, giving considerable advantages in terms of time and cost reduction.

Intelligente Kälte
Das Schockfrosten erlaubt es, die Lebensmittel vor dem Bakterienangriff. Dadurch wird die Haltbarkeit verläng-ert und der Gewichtsverlust der Produkte verhindert. Das Verfahren des negativen Schockfrostens (Tiefkühlen) eines rohen Produkts erfolgt durch die Bildung von Mikrokristallen, welche die Zellstruktur des Leben-smittels aufrechterhalten und so dessen Konser-vierung für einen langen Zeitraum gewährleisten. Der Schockfroster NEW RUNNER ist ein wertvoller Verbünd-eter, der es gestattet, unter höchsten Hygienebedingun-gen und mit Flexibilität die Frische von Lebensmitteln zu erhalten, die Produktion zu planen und Verschwendun-gen zu vermeiden, wodurch erhebliche Vorteile in Bezug auf die Reduktion von Kosten und Zeit ermöglicht werden.

Интеллектуальное охлаждение
Шоковая заморозка позволяет защитить продукты от воздействия бактерий, продлить срок хранения и предотвратить потерю веса. Процесс шоковой заморозки сырого продукта достигается за счет формирования микро-кристаллов, которые сохраняют клеточную структуру продуктов нетронутой и гарантируют их долгую сохранность. Шоковые заморозки NEW RUNNER ценный помощник в сохранности продуктов и гигиены и обеспечения гибкости хранения. Вы получаете преимущество с точки зрения сохранения времени и снижения затрат.

GEMM®

1

WITHOUT BLAST FREEZER: risk of bacteria

OHNE SCHOCKFROSTER: Bakterienrisiko

БЕЗ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ: риск бактерий

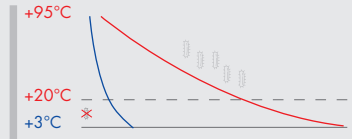
WITH BLAST FREEZER: safe food

MIT SCHOCKFROSTER: Sicherheit für Nahrungsmittel

С ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКОЙ: безопасная пища

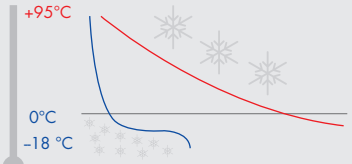
the FUNCTIONS

+90°C > +3°C



CHILLING
POSITIVE SCHNELLKÜHLUNG
ОХЛАЖДЕНИЕ

+90°C > -18°C



FREEZING
NEGATIVE SCHNELLKÜHLUNG
ЗАМОРОЗКА

The NEW RUNNER blast freezer is the revolutionary appliance which gets rapidly lower the core temperature of foods (chilling from +90°C to +3°C in 90 minutes, freezing from +90°C to -18°C in 240 minutes), thus allowing perfect preservation and eliminating bacterial growth. Enhanced flavours, assured quality and the exclusive possibility of planning food production, by defrosting only the quantity required each time without waste.

Funktionen
Der Schockfroster NEW RUNNER ist ein revolu-tionäres Werkzeug, das durch eine schnelle Verrin-gerung der Kerntemperatur der Lebensmittel (positives Schockfrosten von +90°C bis +3°C in 90 Minuten, negativ von +90°C bis -18°C in 240 Minuten) eine perfekte Konservierung über die Zeit gestattet und das Wachstum von Bakterien blockiert. Verfeinerte Aromen, sichere Qualität und die exklusive Möglichkeit der Planung jeder Produktion, indem von Mal zu Mal ohne jegliche Verschwendung nur die notwendige Produktmenge regeneriert wird.

Функции
Шоковая заморозка NEW RUNNER это революционные устройства, позволяющие быстро снижать температуру внутри еды (охлаждение с +90°C до +3°C за 90 минут, заморозка с +90°C до -18°C за 240 минут), что позволяет прекрасно сохранять продукты и предотвращать рост бактерий. Сохраняются все ароматы, гарантируется качество и получаете возможность планирования производства продуктов, размораживая только необходимое количество и исключая появление лишних отходов.

GEMM®

WITHOUT BLAST FREEZER: risk of bacteria

OHNE SCHOCKFROSTER: Bakterienrisiko

БЕЗ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ: риск бактерий

WITH BLAST FREEZER: safe food

MIT SCHOCKFROSTER: Sicherheit für Nahrungsmittel

С ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКОЙ: безопасная пища

the ADVANTAGES

Purchase saving
Ersparnis beim einkauf
Экономия при покупке

Time saving
Zeitersparnis
Сохранение времени

Reduction in waste
Weniger Verschwendung
Уменьшение отходов

Increase in profits
Steigerung der Gewinne
Увеличение прибыли

By using the NEW RUNNER blast freezer, chefs can rationalise their purchase of ingredients, making the most of seasonality and benefiting from lower prices, and divide food into portions, reducing waste and optimising production time; all this leads to profit increasing. In the production of artisan ice creams too, the blast freezer facilitates higher levels of quality and productivity, always guaranteeing ice creams which are smooth and full of flavour.

Vorteile
Die Verwendung des Schockfrosters NEW RUNNER ermöglicht es somit, unter Ausnutzung der Saison die Produkte zu rationalisieren und von den wettbewerbsfähigsten Preisen zu profitieren, die Lebensmittel zu portionieren und dadurch Verschwendungen zu vermeiden. Schließlich kann auch die Produktionszeit optimiert werden, was wiederum durch einen Anstieg des Gewinns zum Ausdruck kommt. Auch beim Verarbeitungsprozess des hausgemachten Eises erlaubt die Verwendung des Schockfrosters die Erhöhung der Qualitäts- und Produktionsstandards und garantiert immer ein cremiges und geschmackvolles Eis.

Преимущества
При использовании шоковой заморозки NEW RUNNER повара могут рационализировать покупку ингредиентов, закупая сезонные продукты по низким ценам и замораживая их по порциям, что оптимизирует также время производства. В производстве мороженного шоковая заморозка позволяет достичь высокого качества продукта, всегда гарантируя однородную структуру и полный аромат.

Use of blast chillers in the production process of various sectors.

Die Verwendung des Temperatur-Schockfrosters in den verschiedenen Bereiche während der Herstellungsprozesse.

Использование шоковых охладителей в процессе производства в различных секторах

Bakery
Bäckerei
Пекарня

Blast freezer
Schockfroster
Шоковая заморозка

Freezer unit
Lagerschrank
Шоковое охлаждение

Retarder prover
Gärunterbrecher
Расстойка теста

Oven
Ofen
Печь

Confectionery
Konditorei
Кондитерская

Oven
Ofen
Печь

Blast freezer
Schockfroster
Шоковая заморозка

Freezer unit
Lagerschrank
Шоковое охлаждение

Delicatessen
Gastronomie
Гастрономия

Oven
Ofen
Печь

Blast freezer
Schockfroster
Шоковая заморозка

Freezer unit
Lagerschrank
Шоковое охлаждение

Oven
Ofen
Печь

Ice-cream shop
Eiscafé
Кафе-мороженное

Batch freezer
Eisbereiter
Пакетный морозильник

Blast freezer
Schockfroster
Шоковая заморозка

Freezer unit
Lagerschrank
Шоковое охлаждение

new runner BASIC

The BASIC range of blast freezers is the ideal appliance for chefs, pastry chefs and ice cream makers who need reliability and simplicity. They are fitted with a simplified electronic control panel, intuitive and user-friendly, which allows chilling cycles to be set extremely rapidly. Chilling can be selected by time or according to a probe inserted in the core of the product. A wide range of products, from small countertop freezers with capacity for three GN 2/3 trays to the spacious freezer with capacity for fifteen GN 1/1 or 40x60 cm trays.

Die Schockfroster der Linie BASIC ist das ideale Werkzeug für den Chef-Koch, Konditor und Eisher-steller, die Zuverlässigkeit und einfache Bedienung wünschen. In der Tat sind sie mit einer vereinfachten elektronischen, bedienerfreundlichen und intuitiven Karte ausgestattet, welche die Einstellung des Schockfrostzyklus in äußerst kurzer Zeit ermöglicht. Das Schockfrosten kann zeitgeschaltet oder durch eine in den Produktkern einzuführende Sonde erfolgen. Eine breite Palette von Modellen, vom kleinen Schockfroster für den Tisch mit dem Fassungsvermögen von drei Blechen GN 2/3 zum großen Schockfroster mit 15 Blechen GN 1/1 oder für Bleche 40x60 cm.

Модели шоковой заморозки серии BASIC идеально подойдут шеф-поварам, кондитерам и производителям мороженного, которые ценят надежность и простоту. Панель управления простая и интуитивно понятная, позволяющая очень быстро запустить цикл охлаждения. Охлаждение может быть выбрано по времени или по щупу, вставленному в сердцевину продукта. Широкий ассортимент устройств от небольших настольных на три поддона GN 2/3 до просторных и больших на пятнадцать поддонов GN 1/1 или 40x60см.

GEMM®

-40°

SIMPLICITY AND MAXIMUM RELIABILITY

EINFACHHEIT UND HÖCHSTE ZUVERLÄSSIGKEIT
ПРОСТОТА И МАКСИМАЛЬНАЯ НАДЕЖНОСТЬ

Model/Modell/Модель		BCB/01	BCB/03
External dimensions (WxDxH) / Außenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	60x60x39	65x67x67
Trays capacity (trays pitch 67 mm) / Bleche Kapacität (Abstand 67 mm) Вместимость поддонов (шаг 67 мм)	nr	3 GN 2/3	3 GN 1/1
Yield* / Leistung* / Производительность*		+70/+3° C = 7 Kg +70/-18° C = 5 Kg	+90/+3° C = 10 Kg +90/-18° C = 7 Kg
Max absorbed power **/ Nennaufnahme ** / Максимальная потребляемая мощность **	W	730	975
Refrigerated power*** / Kühlunsmacht ***/ Мощность охлаждения ***	W	467	613
Gas / Gas / Газ		R404a	R404a
Defrosting system / Abtauart / Система разморозки		Automatic with pause Automatisch mit Pause Автоматически с паузой	Automatic with pause Automatisch mit Pause Автоматически с паузой
Working cycle: by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Рабочий цикл: по времени		•	•
Working cycle: by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Рабочий цикл: по щупу		–	o
Input voltage / Nennspannung / Напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Climatic class / Klimaklasse / Климатический класс		5	5

* With ambient temperature of +32° C - load of standard sample of 125 gr. according to DIN 8953/8954
Daten mit Umgebungstemperatur +32° C - 125 gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954 DIN 8953/8954
При окружающей температуре +32° C - стандартная порция 125 г. в соответствии с DIN 8953/8954

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

*** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / ASHRAE (испаритель -23,3°C конденсатор +54,4°C)

• Standard / Стандарт - o On request / Auf Anfrage / По запросу

MINI-COMBI OVEN

BCB/05R	BCB/05	BCB/05P	BCB/10	BCB/10P	BCB/15
52x85x88	80x70x90	80x70x90	80x78x170	80x78x170	80x78x200
5 GN 1/1	5 GN 1/1 5 EN (60x40)	5 GN 1/1 5 EN (60x40)	10 GN 1/1 10 EN (60x40)	10 GN 1/1 10 EN (60x40)	15 GN 1/1 15 EN (60x40)
+90/+3° C = 15 Kg +90/-18° C = 10 Kg	+90/+3° C = 18 Kg +90/-18° C = 11 Kg	+90/+3° C = 26 Kg +90/-18° C = 16 Kg	+90/+3° C = 34 Kg +90/-18° C = 22 Kg	+90/+3° C = 43 Kg +90/-18° C = 32 Kg	+90/+3° C = 50 Kg +90/-18° C = 38 Kg
1185	1185	1430	2010	3720	3820
807	807	1126	1547	2933	2933
R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Automatic with pause Automatisch mit Pause Автоматически с паузой	Automatic with pause Automatisch mit Pause Автоматически с паузой	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with pause Automatisch mit Pause Автоматически с паузой	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with pause Automatisch mit Pause Автоматически с паузой
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz
5	5	5	5	5	5

Standard core probe
(on request for BCB/03)

Standard-Kerntemperaturfühler
(BCB/03 auf Anfrage)

Щуп является стандартным
(для BCB/03 по запросу)

Detail of internal

Interne Zellendetail

Деталь внутри камеры

new runner TOP

The TOP range of blast freezers are the best that cooling technology can offer in terms of performance and functionality. They are fitted with powered systems which can handle even large quantities, ensuring maximum reliability at all times. Besides controlling the main functions, the multifunction and multilingual (five languages) touchscreen control panel allows ventilation to be regulated during the chilling/freezing process with the possibility to memorized up to 100 working programs (10 favorites), and HACCP alarms to be set. There are also available special programs like: continuous cycle for ice cream, fish sanitizing cycle and a self-diagnostic system.

Der Schockfroster der Linie TOP ist das Beste, was die Kälte-Technologie in Bezug auf Leistung und Funktionalität bieten kann. Sie sind mit ausgebauten Anlagen ausgestattet, damit auch ein hoher Arbeitsanfall kein Problem darstellt und stets höchste Zuverlässigkeit gewährleistet ist. Die multifunktionelle und mehrsprachige (5-Sprachen) "touch" Steuerplatine erlaubt nebst den Hauptfunktionen die Regelung der Lüftung während des Arbeitszyklus, die Einstellung zu 100 Arbeitsprogramme (10 Favoriten) zu speichern und die Speicherung von Programmen und HACCP-Alarmen. Spezielle Programme sind verfügbar wie: stetige Zyklus für Eis, Desinfektionszyklus Fisch und System zur Selbstdiagnose.

Модели шоковой заморозки серии TOP представляют лучшую производительность технологии и функциональности. Они оснащены лучшими системами, которые могут обрабатывать даже большые обьемы продукции, непрерывно обеспечивая высокую надежность. Многофункциональная и многоязычная (5 языков) «сенсорная» панель управления в дополнение к основным функциям позволяет регулировать уровень вентиляции в процессе охлаждения, запоминать до 100 рабочих программ (10 избранных) и выводить HACCP предупреждения. Также доступны специальные программы, такие как непрерывный цикл для мороженого, программа для санитарной обработки рыбы и система самодиагностики.

GEMM®

HIGH PERFORMANCE AND TOTAL CONTROL

HOHE LEISTUNGEN UND ABSOLUTE KONTROLLE TOTAL

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ

MINI-COMBI OVEN

Model/Modell/Модель		BCT/05R
External dimensions (WxDxH) / Außenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	52x85x88
Trays capacity / Bleche Kapacität / Вместимость поддонов	nr	5 GN 1/1
Trays pitch / Bleche Abstand / шаг поддонов	mm	67
Yield* / Leistung* / Производительность*		+90/+3°C = 15 Kg +90/-18°C = 10 Kg
Max absorbed power **/ Nennaufnahme ** / Максимальная потребляемая мощность**	W	1185
Refrigerated power*** / Kühlunsmacht ***/ Мощность охлаждения ***	W	807
Gas / Gas / Газ		R404a
Defrosting system / Abtauart / Система разморозки		Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом
Working cycle: by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Рабочий цикл: по времени		•
Working cycle: by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Рабочий цикл: по щупу		•
Input voltage / Nennspannung / Напряжение		1x230V - 50Hz
Climatic class / Klimaklasse / Климатический класс		5

* With ambient temperature of +32° C - load of standard sample of 125 gr. according to DIN 8953/8954
Daten mit Umgebungstemperatur +32° C - 125 gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954 DIN 8953/8954
При окружающей температуре +32° C - стандартная порция 125 г. в соответствии с DIN 8953/8954

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

*** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / ASHRAE (испаритель -23,3°C конденсатор +54,4°C)

Detail of internal

Interne Zellendetail

Деталь внутри камеры

new runner **TOP**
THE RANGE
DAS ANGEBOT
СЕРИЯ

BCT/05	BCT/10	BCT/15	BCT/24
80x70x90	80x78x170	80x78x200	80x118x200
5 GN 1/1 5 EN (60x40)	10 GN 1/1 10 EN (60x40)	15 GN 1/1 15 EN (60x40)	12 GN 2/1 12 60x80
67	67	67	80
+90/+3°C = 26 Kg +90/-18°C = 16 Kg	+90/+3°C = 43 Kg +90/-18°C = 32 Kg	+90/+3°C = 70 Kg +90/-18°C = 55 Kg	+90/+3°C = 80 Kg +90/-18°C = 65 Kg
1430	3720	5320	5320
1126	2933	5310	5310
R404a	R404a	R404a	R404a
Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом
•	•	•	•
•	•	•	•
1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz
5	5	5	5

Standard core probe

Standard-Kerntemperaturfühler

Щуп является стандартным

Fan speed control
Lüftersteuerung
Контроль скорости вентилятора

Fish sanitizing cycle
DesinfektionszyklusFisch
Цикл санитарной обработки рыбы

Cycles Programming
Programmierung der Zyklen
Программируемые циклы

Continuous cycle
Dauerzyklus
Непрерывный цикл

Pre-chilling
Vorkühlung
Предварительное охлаждение

HACCP data download device (optional)
HACCP-Daten herunterladen Gerät (optional)
Устройство загрузки HACCP данных (опционально)

Heated probe (optional)
Beheizte Sonde (optional)
Контрольный щуп (опционально)

UV lamp (optional)
UV-Lampe (optional)
UV лампа (опционально)

new runner MAXI

The MAXI range of blast freezers for trolleys are designed to meet the need for rapid chilling in medium to large-scale food preparation areas, from restaurant kitchens to semi-industrial bread and pastry manufacturers. Built entirely in AISI 304 stainless steel, MAXI blast freezers are fitted with insulated floor with ramps for trolleys, high-performance condensing units that grants always the same yield. The 7'' touch-screen control board multifunctional and multilingual (8 languages), allows the personalization and the modification at any time, also during the functioning of the working cycle. There are also available special programs like: continuous cycle for ice cream, fish sanitizing cycle and a self-diagnostic system. USB device and core probe are standard.

Die Schockfroster für Fahrgestelle der Linie MAXI sind dazu konzipiert worden, den Bedürfnissen schneller Schockfrostvorgänge in mittelgroßen und großen Labors, Anlagen im Gastgewerbe bis zum halbindustriellen Labor von Konditoreien und Bäckereien, gerecht zu werden. Die Schockfroster MAXI sind komplett aus Edelstahl AISI 304 hergestellt worden mit verstärkter isolierter Boden und Rampen für die Einfahrt von Fahrgestellen, einer Hochleistungs-Kondensierungs-Einheit um große Wirkung zu gewährleisten.
Die multifunktionelle und mehrsprachige (8-Sprachen) 7 '' "touch" ermöglicht jederzeit Anpassung und Modifikation sogar während des Arbeitszyklus. Spezielle Programme sind verfügbar wie: stetige Zyklus für Eis, Desinfektionszyklus Fisch und System zur Selbstdiagnose. USB-Anschluss und Beheizte Sonde sind Standard.

Серия шоковой заморозки MAXI для тележек предназначена для быстрого охлаждения в средних и крупных обьемах, от ресторанов до производителей кондитерских и хлебобулочных изделий. Выполненные полностью из стали AISI 304, шоковые заморозки оснащены ступеньками для вьезда тележек, усиленным изолированным полом и высокопроизводительного конденсационного блока который гарантирует максимальную производительность. 7-дюймовая многофункциональная и многоязычная (8 языков) электронная панель управления с сенсорным экраном позволяет персонализировать и модифицировать в любое время рабочий цикл. Также доступны специальные программы, такие как непрерывный цикл для мороженого, программа для санитарной обработки рыбы и система самодиагностики. Устройство USB и сердечный щуп являются стандартными.

GEMM®

BLAST FREEZERS FOR TROLLEYS

SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN
ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК

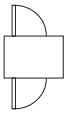
Model/Modell/Модель		BCC/4008
External dimensions (WxDxH) / Außenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	89x132x242
Internal dimensions (WxDxH) / Innenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШхГхВ)	cm	71x86x187
Trolleys capacity / Wagen Kapacität / Вместимость тележек	nr	1 GN 2/1 1 60x80
Yield* / Leistung* / Производительность *		+90/+3° C = 95Kg +90/-18° C = 75Kg
Max absorbed power **/ Nennaufnahme ** /Максимальная потребляемая мощность **	W	5173
Refrigerated power*** / Kühlunsmacht ***/ Мощность охлаждения ***	W	5890
Gas / Gas / Газ		R404a
Defrosting system / Abtauart / Система разморозки		Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом
Working cycle: by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Рабочий цикл: по времени		•
Working cycle: by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Рабочий цикл: по щупу		•
Compressor power / Kompressorleistungr/ Мощность компрессора	Hp	3,5
Incorporated cond. unit / Einbau-Aggregat / Встроенный конденсаторный блок		•
Remote condensing unit (10 mt max.) / Fernaggregat (max. 10 mt) / Выносной конденсаторный блок (макс. 10 мт)		–
Input voltage / Nennspannung / Напряжение		3x400V / 50Hz
Climatic class/ Klimaklasse / Климатический класс		5

* With ambient temperature of +32° C - load of standard sample of 125 gr. according to DIN 8953/8954
Daten mit Umgebungstemperatur +32° C - 125 gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954 DIN 8953/8954
При окружающей температуре +32° C - стандартная порция 125 г. в соответствии с DIN 8953/8954

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

*** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C) / ASHRAE (Verd. -23,3°C Kond. +54,4°C) / ASHRAE (испаритель -23,3°C конденсатор +54,4°C)

Accessories on request
Zubehör auf Anfrage
Аксессуары под заказ



Additional pass-through door
Zusätzliche beidseitiger Tür
Дополнительная сквозная дверь

new runner **MAXI**

THE RANGE
DAS ANGEBOT
СЕРИЯ

BCC/4011	BCC/4014	BCC/4014P	BCC/6015	BCC/6015P	BCC/8027	BCC/8027P
89x132x242	134x135x239	134x135x239	160x155x245	160x155x245	160x225x245	160x225x245
71x86x187	74x96x200	74x96x200	96x110x200	96x110x200	96x180x200	96x180x200
1 GN 2/1 1 60x80	1 GN 2/1 1 60x80	1 GN 2/1 1 60x80	1 80x100	1 80x100	2 GN 2/1 2 60x80	2 GN 2/1 2 60x80
+90/+3° C =110Kg +90/-18° C =95Kg	+90/+3° C =150Kg +90/-18° C =130Kg	+90/+3° C =200Kg +90/-18° C =180Kg	+90/+3° C =150Kg +90/-18° C =130Kg	+90/+3° C =200Kg +90/-18° C =180Kg	+90/+3° C =270Kg +90/-18° C =250Kg	+90/+3° C =410Kg +90/-18° C =380Kg
1935/6033	3235/8532	3235/10412	3235/8532	3235/10412	6320/14150	6320/22612
7490	10730	13280	10730	13280	18040	29560
R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом	Automatic with hot gas Automatisch mit Heißgas Автоматически с горячим газом
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
4,0	6,0	9,5	6,0	9,5	12,0	20,0
–	–	–	–	–		–
•	•	•	•	•	•	•
3x400V / 50 Hz	3x400V / 50 Hz	3x400V / 50 Hz	3x400V / 50 Hz	3x400V / 50 Hz	3x400V / 50 Hz	3x400V / 50 Hz
5	5	5	5	5	5	5

Standard core probe

Standard-Kerntemperaturfühler

Щуп является стандартным

High efficiency compressor
Hochleistungskompressor
Высокоэффективный компрессор

USB-Door
USB-Anschluss
Устройство USB

Thawing function
Auftaufunktion
Размораживание

Fish sanitizing cycle
DesinfektionszyklusFisch
Цикл санитарной обработки рыбы

Gelato hardening cycle
Eishärtungs-Zyklus
Цикл замораживания мороженого

Drying cycle
Trocknungszyklus
Цикл сушки

The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.
Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Voran.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделия без предварительного уведомления.

GEMM srl • Via Del Lavoro n° 37 • Loc. Cimavilla • 31013 Codognè (TV) • **Italy**
Tel. +39 0438 778504 • Fax +39 0438 470249 • e-mail info@gemm-srl.com
www.gemm-srl.com