

ABBATTITORI
DI TEMPERATURA
SYSTÈMES DE
REFROIDISSEMENT
RAPIDE | ABATIDORES
DE TEMPERATURA

new
runner

GEWM



IL FREDDO intelligente

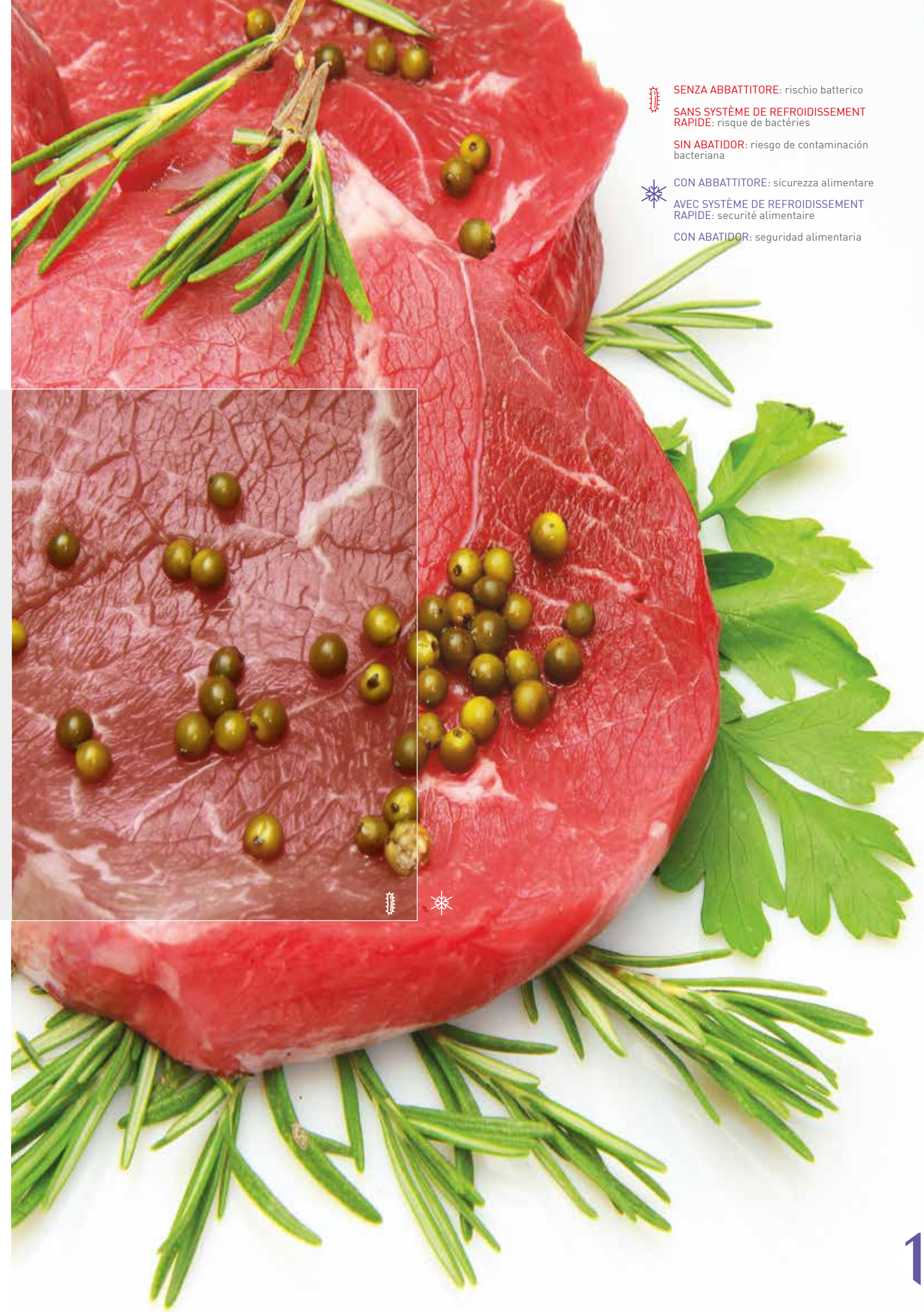


L'abbattimento rapido consente di preservare gli alimenti dall'aggressione batterica, allungandone il periodo di conservazione ed evitando perdite di peso dei prodotti. Il processo di abbattimento negativo (surgelazione) di un prodotto crudo avviene tramite la formazione di microcristalli che ne mantengono intatta la struttura cellulare, garantendone così la conservazione per un lungo periodo di tempo. L'abbattitore NEW RUNNER è un prezioso alleato che permette di mantenere intatta la freschezza dei cibi, con la massima igiene e flessibilità, di pianificare la produzione e di evitare sprechi, consentendo notevoli benefici in termini di tempo e riduzione dei costi.

Le froid intelligent
Le refroidissement rapide permet de préserver les aliments de l'agression bactérienne, en prolongeant la période de conservation et en évitant des pertes de poids des produits. Le processus de refroidissement négatif (surgélation) d'un produit cru a lieu à travers la formation de microcristaux qui maintiennent la structure cellulaire des aliments intacte et en garantissant ainsi leur conservation pendant une longue période. La cellule de refroidissement NEW RUNNER est un allié précieux qui permet de maintenir la fraîcheur des aliments intacte, avec un maximum d'hygiène et de flexibilité, de planifier la production, d'éviter les gaspillages et ainsi permettre des bénéfices considérables soit en termes de temps que de réduction des coûts.

El frío inteligente
El abatimiento rápido permite proteger los alimentos contra la agresión bacteriana, prolongando su periodo de conservación y evitando pérdidas de peso de los productos. El proceso de abatimiento negativo (congelación) de un producto crudo se realiza mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento, garantizando así su conservación durante un largo periodo de tiempo. El abatidor NEW RUNNER es un valioso aliado que permite mantener intacta la frescura de los alimentos, con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar desperdicios, permitiendo considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.

-  **SENZA ABBATTITORE:** rischio batterico
-  **SANS SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT RAPIDE:** risque de bactéries
-  **SIN ABATIDOR:** riesgo de contaminación bacteriana
-  **CON ABBATTITORE:** sicurezza alimentare
-  **AVEC SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT RAPIDE:** sécurité alimentaire
-  **CON ABATIDOR:** seguridad alimentaria



SINERGIA perfetta



Panificazione

Boulangerie
Panadería



+3°C / -18°C

Abbattimento
Cellule de
refroidissement rapide
Abatidor



-2°C / +8°C

Conservazione
Conservateur
Conservador



-2°C / +35°C

Fermentazione
Fermentation contrôlée
Fementación



Forno
Four
Horno

Pasticceria

Pâtisserie
Pastelería



Forno
Four
Horno



+3°C / -18°C

Abbattimento
Cellule de
refroidissement rapide
Abatidor



-2°C / +8°C

Conservazione
Conservateur
Conservador

Gastronomia

Gastronomie
Gastronomía



Forno
Four
Horno



+3°C / -18°C

Abbattimento
Cellule de
refroidissement rapide
Abatidor



-2°C / +8°C

Conservazione
Conservateur
Conservador



Forno
Four
Horno

Gelateria

Glaces
Heladería



Mantecatore
Emulsionneur
Mantecadora



+3°C / -18°C

Abbattimento
Cellule de
refroidissement rapide
Abatidor



-25°C / -10°C

Conservazione
Conservateur
Conservador

L'utilizzo dell'abbattitore di temperatura nei vari settori durante i processi produttivi.

L'utilisation des cellules de refroidissement rapide dans les différents secteurs durant les processus productifs.
El uso del abatidor en los distintos sectores durante los procesos productivos.

L'abbattitore rapido di temperatura è lo strumento di lavoro indispensabile per una corretta conservazione degli alimenti, garantendone sempre qualità, freschezza e sapore. Grazie alla sua versatilità, la tecnologia di abbattimento trova utilizzo nella cucina professionale ma anche in altri ambiti, quali gelateria, pasticceria, etc...

Synergie parfaite

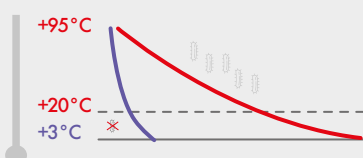
La cellule de refroidissement est l'outil de travail indispensable pour la conservation correcte des aliments, en garantissant toujours la qualité, la fraîcheur et la saveur. Grâce à sa polyvalence, la technologie du refroidissement est utilisée dans les cuisines professionnelles mais aussi dans d'autres domaines, tels que les glaciers, les pâtisseries, etc...

La sinergia perfecta

El abatidor es el instrumento de trabajo indispensable para la correcta conservación de los alimentos, garantizando siempre su calidad, frescura y sabor. Gracias a su versatilidad, la tecnología de abatimiento se utiliza en cocinas profesionales pero también en otros ámbitos, como heladerías, pastelerías, etc...

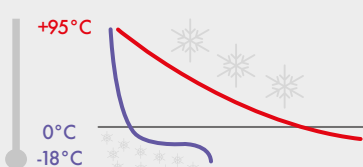
le FUNZIONI

+90°C > +3°C



Abbattimento positivo
Refroidissement positif
Abatimiento positivo

+90°C > -18°C



Abbattimento negativo
Refroidissement négatif
Abatimiento negativo

L'abbattitore NEW RUNNER è il rivoluzionario strumento che riducendo velocemente la temperatura al cuore degli alimenti (abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti, negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti) ne consente una perfetta conservazione nel tempo, bloccando la proliferazione batterica. Saperi esaltati, qualità sicura e l'esclusiva possibilità di pianificare ogni produzione, rigenerando di volta in volta solo le quantità di prodotto necessarie, senza alcuno spreco.

Les fonctions

La cellule de refroidissement NEW RUNNER constitue un instrument révolutionnaire qui en réduisant rapidement la température au cœur des aliments (refroidissement positif de +90°C à +3°C en 90 minutes, négatif de +90°C à -18°C en 240 minutes) permet de les conserver parfaitement dans le temps, en bloquant la prolifération bactérienne. Saveurs exaltées, qualité certaine avec la possibilité exclusive de planifier chaque production, en ne régénérant que les quantités de produit nécessaires à la fois et sans plus de gaspillage.

Las funciones

El abatidor NEW RUNNER es el revolucionario instrumento que reduciendo rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (abatimiento positivo de +90°C a +3°C en 90 minutos, negativo de +90°C a -18°C en 240 minutos) permite una perfecta conservación en el tiempo, bloqueando la proliferación bacteriana. Sabores resaltados, calidad segura y la exclusiva posibilidad de planificar cualquier producción, regenerando según el caso solo las cantidades de producto necesarias, sin ningún desperdicio.



Risparmio negli acquisti

Epargne au niveau des achats
Ahorro en las compras



Risparmio di tempo

Gain de temps
Ahorro de tiempo



Riduzione degli sprechi

Réduction des gaspillages
Minimización de los residuos



Incremento dei profitti

Augmentation des profits
Aumento de beneficios

i VANTAGGI

L'utilizzo dell'abbattitore NEW RUNNER consente quindi di razionalizzare gli acquisti, sfruttando i periodi di stagionalità dei prodotti e di beneficiare di prezzi più competitivi, di porzionare i cibi riducendo il tutto in un incremento dei profitti. Anche nel processo di lavorazione del gelato artigianale, l'utilizzo dell'abbattitore consente di elevare gli standard qualitativi e di produzione, garantendo sempre un gelato cremoso e ricco di gusto.

Les avantages

L'utilisation de la cellule de refroidissement NEW RUNNER permet donc de rationaliser les achats, en exploitant les périodes de saisonnalité des produits pour bénéficier de prix plus compétitifs, de mettre en portion les aliments et réduire ainsi les gaspillages et d'optimiser les délais de production, le tout se traduisant par une augmentation des profits. Dans le processus de traitement de la glace artisanale également, l'utilisation de cellules de refroidissement permet d'élever les standards qualitatifs et de production avec toujours la garantie d'une glace crémeuse et riche en goût.

Las ventajas

La utilización del abatidor NEW RUNNER permite racionalizar las compras, aprovechando los períodos de temporada de los productos y comprando con los precios más competitivos, crear porciones de alimentos reduciendo los desperdicios y optimizar los tiempos de producción, lo cual se convierte en un aumento de los beneficios. También en el proceso de elaboración del helado artesanal, la utilización del abatidor permite aumentar los estándares cualitativos y de producción, garantizando siempre un helado cremoso y con gran sabor.



BASIC

Gli abbattitori della linea BASIC sono lo strumento ideale per chef, pasticceri e gelatieri che richiedono affidabilità e semplicità di utilizzo. Sono infatti dotati di scheda elettronica semplificata, dall'utilizzo semplice ed intuitivo che consente di impostare il ciclo di abbattimento e le altre funzioni in tempi rapidissimi. L'abbattimento può essere selezionato a tempo oppure tramite sonda da inserire nel cuore del prodotto. Ampia gamma di modelli, dal piccolo abbattitore da banco con capacità di tre teglie GN 2/3 al capiente abbattitore da quindici teglie GN 1/1 o per teglie cm 40x60.

Les cellules de refroidissement de la ligne BASIC représentent un instrument idéal pour les chefs, les pâtisseries et les glaciers qui demandent fiabilité et simplicité d'emploi. Elles sont, en effet, équipées de fiche électronique simplifiée, leur utilisation est simple et intuitive et permet de configurer le cycle de refroidissement dans des temps très rapides. Le refroidissement peut être sélectionné en durée ou bien à l'aide d'une sonde à introduire dans le cœur du produit. Vaste gamme de modèles allant de la petite cellule de refroidissement de comptoir avec capacité de trois plats GN 2/3 à la plus grande qui peut accueillir quinze plats GN 1/1 ou cm 40x60.

Los abatidores de la línea Basic son el instrumento ideal para chefs, pasteleros y heladeros que requieren fiabilidad y sencillez de uso. Están dotados de tarjeta electrónica simplificada, de uso simple e intuitivo, que permite configurar el ciclo de abatimiento rápidamente. El abatimiento se puede seleccionar configurando el tiempo o a través de una sonda que se introduce en el corazón del producto. Amplia gama de modelos, desde el pequeño abatidor de apoyo con una capacidad de tres bandejas GN 2/3 hasta el espacioso abatidor para quince bandejas GN 1/1 o bandejas cm 40x60.



SEMPLICITA' E MASSIMA AFFIDABILITA'

SIMPLICITÉ ET FIABILITÉ MAXIMALE
SIMPLICIDAD Y MÁXIMA FIABILIDAD

new runner
BASIC
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



		Under h 83			for "MINI" oven		powered		powered	
Modello/Modele/Modelo		BCE/05	BCB/01	BCB/03	BCB/05R	BCB/05	BCB/05P	BCB/10	BCB/10P	BCB/15
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	80x70x83	60x60x39	65x67x67	52x85x88	80x70x90	80x70x90	80x78x170	80x78x170	80x78x200
Capacità teglie Capacité niveaux Capacidad bandejas	nr	5 GN 1/1 5 EN (60x40)	3 GN 2/3	3 GN 1/1	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)
Passo teglie Pas entre niveaux Paso bandejas	mm	60	67	67	67	67	67	67	67	67
Resa * Rendement * Rendimiento *		+90/+3°C = 16 Kg +90/-18°C = 10 kg	+90/+3° C = 7 Kg +90/-18° C = 5 Kg	+90/+3° C = 10 Kg +90/-18° C = 7 Kg	+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
Potenza max assorbita ** Puissance max absorbée ** Potencia máxima absorbida **	W	1015	700	800	1000	1280	1255	2245	3475	3615
Potenza refrigerante *** Puissance de réfrigération *** Potencia refrigerante ***	W	890	467	615	780	935	1095	1885	2710	2710
Gas Gaz Gas		R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Sistema sbrinamento Type de dégivrage Sistema de desescharche		Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática	Automatico a sosta Automatique avec arrêt entre deux cycles Por parada automática
Controllo ciclo: a tempo Contrôle cycle: par contrôle temps Control de ciclo: a tiempo		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Controllo ciclo: a spillone Contrôle cycle: par sonde à aiguille Control de ciclo: a sonda		•	-	◦	•	•	•	•	•	•
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climatica		5	5	5	5	5	5	5	5	5

* Temperatura ambiente +30°C, utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018
Avec température ambiante de +30°C - charge d'échantillos selon normes EN 17032:2018
Temperatura ambiente +30°C - Prueba de producto a normas EN 17032:2018

** Evap. -10°C cond. +45°C

*** ASHRAE [Evap. -23,3°C cond. +54,4°C]

• Standard - ◦ A richiesta / Sur demande / A petición



Sonda spillone di serie
(su BCB/03 a richiesta)

Sonde à aiguille de série
(sur demande pour BCB/03)

De serie, sonda al corazón
(en BCB/03 a petición)



Dettaglio interno cella

Détail de l'intérieur de la chambre

Detalle interno celda

TECNOLOGIA, INNOVAZIONE e semplicità di utilizzo

La scheda elettronica multifunzione e multilingua in dotazione con gli abbattitori della linee TOP e MAXI consente, grazie al display grafico touch-screen a colori da 5" o da 7", di organizzare facilmente i cicli di lavoro, di impostare molteplici funzionalità e di avere un controllo totale sull'abbattimento.

TECHNOLOGIE, INNOVATION et facilité d'utilisation

La fiche électronique multifonctionnelle et multilingue fournie avec les refroidisseurs des lignes TOP et MAXI permet, grâce à l'écran graphique tactile en couleur de 5" ou 7", d'organiser facilement les cycles de travail, de programmer de multiples fonctions et d'avoir un contrôle total sur le refroidissement.

TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN y facilidad de uso

La tarjeta electrónica multifuncional y multiidioma suministrada con los abatidores de las líneas TOP y MAXI permite, gracias a la pantalla gráfica táctil en color de 5" o 7", organizar fácilmente los ciclos de trabajo, configurar múltiples funciones y tener un control total sobre el abatimiento.



Intuitività di un tocco

L'intuitivité en une seule touche
Intuición en un solo toque



Organizzazione e personalizzazione

Organisation et personnalisation
Organización y personalización



Supervisione Wi-Fi da remoto

Supervision à distance par Wi-Fi
Supervisión remota por Wi-Fi

FUNZIONI PRINCIPALI:

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES :
FUNCIONES PRINCIPALES:

TEMPO O SPILLONE

TEMPS OU SONDE
TIEMPO O AGUJA

MODALITÀ RICETTARIO

MODE LIVRE DES RECETTES
MODALIDAD LIBRO DE RECETAS

CICLO INFINITO

CYCLE INFINIE
CICLO INFINITO

CICLI SPECIALI

CYCLES SPÉCIAUX
CICLOS ESPECIALES

PRERAFFREDDAMENTO CELLA

PRÉ-REFROIDISSEMENT DE LA CELLULE
PREENFRIAMIENTO DE LA CÉLULA

CICLO PERSONALIZZATO

CYCLE PERSONNALISÉ
CICLO PERSONALIZADO

Inoltre, negli abbattitori della serie MAXI, la scheda interagisce con il dispositivo Wi-Fi (su piattaforma Cloud) per monitorare e modificare il funzionamento dell'apparecchiatura o diagnosticarne eventuali problemi da remoto (PC, tablet o smartphone). Modulo Wi-Fi a richiesta per la linea TOP.

En outre, dans les cellules de refroidissement de la série MAXI, la fiche interagit avec le dispositif Wi-Fi, sur une plateforme Cloud, pour surveiller et modifier le fonctionnement de l'équipement ou diagnostiquer tout problème à distance (PC, tablette ou smartphone). Module Wi-Fi sur demande pour la gamme TOP.

Además, en los abatidores de la serie MAXI, la placa interacciona con el dispositivo Wi-Fi, en la plataforma Cloud, para supervisar y modificar el funcionamiento del equipo o diagnosticar cualquier problema a distancia (PC, tablet o smartphone). Módulo Wi-Fi a petición para la gama TOP.

+3° -18°

TOP

Gli abbattitori della linea TOP sono quanto di meglio la tecnologia del freddo può offrire in termini di prestazioni e funzionalità. Sono dotati di impianti potenziati per poter gestire anche carichi di lavoro elevati garantendo sempre la massima affidabilità e di scheda elettronica touch-screen da 5" multifunzione e multilingua. Una gamma completa dal 5 teglie GN 1/1 fino al modello con capacità 12 teglie GN 2/1 / 60x80, tutti dispongono di un sistema di sbrinamento a gas caldo. Su richiesta è possibile installare il dispositivo Wi-Fi per la supervisione su Cloud.

Les cellules de refroidissement de la ligne TOP sont ce que la technologie du froid peut offrir de mieux en termes de prestations et de fonctionnalité. Elles sont équipées de groupes frigorifiques renforcés permettant également de gérer des charges de travail élevées, avec, toujours, la même fiabilité et de fiche électronique à écran tactile 5», multifonctionnelle et multilingue. Une gamme complète allant du modèle à 5 plateaux GN 1/1 jusqu'au modèle à 12 plateaux GN 2/1 / 60x80, tous équipés d'un système de dégivrage par gaz chaud. Sur demande, il est possible d'installer le dispositif Wi-Fi pour la supervision sur le Cloud.

Los abatidores de la línea TOP son lo mejor que la tecnología de frío puede ofrecer en términos de rendimiento y funcionalidad. Están equipadas con sistemas mejorados para poder manejar también grandes cargas de trabajo, garantizando siempre la máxima fiabilidad, y con una placa electrónica multifuncional y multiidioma de 5" con pantalla táctil. Una gama completa que va desde el modelo de 5 bandejas GN 1/1 hasta el de 12 bandejas GN 2/1 / 60x80 de capacidad, todos ellos equipados con un sistema de desescarche por gas caliente. A petición, es posible instalar el dispositivo Wi-Fi para la supervisión en Cloud.



ELEVATE PRESTAZIONI E CONTROLLO TOTALE

PRESTATIONS ÉLEVÉES ET CONTRÔLE TOTAL
ALTO RENDIMIENTO Y CONTROL

new
runner
TOP
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



		for MINI oven				
Modello/Modele/Modelo		BCT/05R	BCT/05	BCT/10	BCT/15	BCT/24
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm	52x85x88	80x70x90	80x78x170	80x78x200	80x118x200
Capacità teglie / Capacité niveaux / Capacidad bandejas	nr	5 GN 1/1	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
Passo teglie / Pas entre niveaux / Paso bandejas	mm	67	67	67	67	80
Resa * / Rendement * / Rendimiento *		+90/+3°C = 15 Kg +90/-18°C = 10 Kg	+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
Potenza max assorbita ** / Puissance max absorbée ** / Potencia máxima absorbida **	W	1025	1260	3480	4715	5040
Potenza refrigerante *** / Puissance de réfrigération *** / Potencia refrigerante ***	W	780	1095	2710	3360	3980
Gas / Gaz / Gas		R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Sistema sbrinamento / Type de dégivrage / Sistema de desescharche		Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente
Controllo ciclo: a tempo / Contrôle cycle: par contrôle temps / Control de ciclo: a tiempo		•	•	•	•	•
Controllo ciclo: a spillone / Contrôle cycle: par sonde à aiguille / Control de ciclo: a sonda		•	•	•	•	•
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz
Classe climatica / Classe climatique / Clase climatica		5	5	5	5	5

* Temperatura ambiente +30°C, utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018
Avec température ambiante de +30°C - charge d'échantillos selon normes EN 17032:2018
Temperatura ambiente +30°C - Prueba de producto a normas EN 17032:2018

* * Evap. -10°C cond. +45°C

* * * ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

• Standard



Compressori ad alta efficienza
Compressor à haut rendement
Compresores de alta eficiencia



Programmazione cicli di lavoro
Programmation des cycles de travail
Programación de ciclos



Controllo velocità ventole
Contrôle de la vitesse de ventilation
Control velocidad ventiladores



Ciclo continuo
Cycle continu
Ciclo continuo



Pre-raffreddamento
Pre-refroidissement
Pre-enfriamiento



Ciclo sanificazione pesce
Cycle d'assainissement du poisson
Ciclo de desinfección para pescado



Sonda riscaldata (a richiesta)
Sonde chauffée (sur demande)
Sonda calefactada (a petición)



Sonda Multipunto (a richiesta)
Sonde multipoint (sur demande)
Sonda multipunto (a petición)



Kit sterilizzatore ad ozono (a richiesta)
Kit stérilisateur à l'ozone (sur demande)
Kit de esterilización por ozono (a petición)



Sistema supervisione Wi-Fi (a richiesta)
Système de supervision Wi-Fi (sur demande)
Sistema de supervisión Wi-Fi (a petición)

MAXI

Gli abbattitori per carrelli della linea MAXI sono stati progettati per soddisfare le esigenze di abbattimento rapido in laboratori medio-grandi, dall'impianto di ristorazione fino al laboratorio semi industriale di pasticceria e panetteria. La linea si compone di 8 modelli, due dei quali sono monoscocca con capacità 1 carrello GN 2/1 o 60x80 sia nella versione plug-in che predisposta per unità condensatrice remota. Gli altri modelli invece sono realizzati con costruzione a pannelli e sono equipaggiati con unità condensatrice per l'installazione a distanza. Tutti i modelli sono realizzati completamente in acciaio inox AISI 304, dotati di pavimento isolato rinforzato e rampa da cm 55 per ingresso carrelli. L'unità condensatrice, dalle elevate prestazioni, è studiata per garantire sempre la massima resa. La scheda elettronica touch screen è da 7" e il dispositivo Wi-Fi per la supervisione su Cloud viene fornito di serie.

Les cellules de refroidissement pour chariots de la ligne MAXI, ont été conçues pour satisfaire les exigences de refroidissement rapide dans des laboratoires de moyennes et grandes dimensions, de grande installation pour la restauration jusqu'au laboratoire semi-industriel de pâtisserie et de boulangerie. La ligne se compose de 8 modèles, dont deux monocoques avec une capacité de 1 chariot GN 2/1 ou 60x80, tous deux dans la version groupe incorporé et prédisposés pour une unité de condensation à distance. Les autres modèles sont fabriqués en panneaux et sont équipés d'une unité de condensation pour installation à distance. Tous les modèles sont entièrement réalisés en acier inoxydable AISI 304, équipés d'un sol isolé renforcé et d'une rampe de 55 cm pour l'entrée des chariots. L'unité de condensation à haute performance est étudiée pour garantir toujours un rendement maximal. Le panneau électronique à écran tactile 7" et le dispositif Wi-Fi pour la supervision sur le Cloud sont fournis de série.

Los abatidores de temperatura para carros de la línea MAXI han sido diseñados para satisfacer las necesidades de abatimiento rápido en laboratorios de tamaño medio-grande, desde la planta de restauración hasta el laboratorio de panadería y pastelería semi-industrial. La línea se compone de 8 modelos, dos de los cuales son monocascos con una capacidad de 1 carro GN 2/1 o 60x80, ambos en versión plug-in y preparados para unidad de condensación remota. Los otros modelos se fabrican con construcción de panel y están equipados con una unidad de condensación para su instalación a distancia. Todos los modelos están completamente fabricados en acero inoxidable AISI 304, equipados con suelo aislado reforzado y rampa de 55 cm para la entrada de los carros. La unidad de condensación de alto rendimiento está diseñada para garantizar el máximo rendimiento en todo momento. El tablero electrónico de la pantalla táctil es de 7" y el dispositivo Wi-Fi para la supervisión en Cloud se suministra de serie.



ABBATTITORI PER CARRELLI

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR CHARIOTS
ABATIDOR PARA CARROS

new
runner
MAXI
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Modello/Modele/Modelo		BCC/4008	BCC/4011	BCC/4014	BCC/4014P	BCC/6015	BCC/6015P	BCC/8027	BCC/8027P
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm	89x132x242	89x132x242	134x135x239	134x135x239	160x155x243	160x155x243	160x225x243	160x225x243
Dimensioni interne / Dimensions internes / Dimensiones internas (WxDxH)	cm	71x86x187	71x86x187	70x96x200	70x96x200	90x110x200	90x110x200	90x180x200	90x180x200
Capacità carrelli / Capacité chariots / Capacidad carros	nr	1 GN 2/1 1 60x80	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
Potenza max assorbita ** / Puissance max absorbée ** / Potencia máxima absorbida **	W	4990	460/5945	805/8400	805/10260	805/8400	805/10260	1465/15415	1465/18660
Resa * / Rendement * / Rendimiento *		+90/+3° C = 95Kg +90/-18° C = 75Kg	+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
Potenza refrigerante *** / Puissance de réfrigération *** / Potencia refrigerante ***	W	3980	5080	7300	8800	7300	8800	11820	17260
Sistema sbrinamento / Type de dégivrage / Sistema de desescharche		Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente
Gas / Gaz / Gas		R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Controllo ciclo: a tempo / Contrôle cycle: par contrôle temps / Control de ciclo: a tiempo		•	•	•	•	•	•	•	•
Controllo ciclo: a sfillone / Contrôle cycle: par sonde à aiguille / Control de ciclo: a sonda		•	•	•	•	•	•	•	•
Potenza compressore / Puissance du compresseur / Potencia compresor	Hp	3,5	4,0	6,0	9,5	6,0	9,5	12,0	18,0
Unità condensatrice remota (max 10 mt) / Unité à distance (max 10 mt) / Motor a distancia (máx 10 mt)		-	•	•	•	•	•	•	•
Unità condensatrice incorporata / Unité incorporé / Motor incorporado		•	-	-	-	-	-	-	-
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación		3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz
Classe climatica / Classe climatique / Clase climatica		5	5	5	5	5	5	5	5

* Temperatura ambiente +30°C, utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018
Avec température ambiante de +30°C - charge d'échantillos selon normes EN 17032:2018
Temperatura ambiente +30°C - Prueba de producto a normas EN 17032:2018

* * Evap. -10°C cond. +45°C

* * * ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

• Standard



Compressori ad alta efficienza
Compresseur à haut rendement
Compresores de alta eficiencia



Programmazione cicli di lavoro
Programmation des cycles de travail
Programación de ciclos



Controllo velocità ventole
Contrôle de la vitesse de ventilation
Control velocidad ventiladores



Ciclo indurimento gelato
Cycle durcissement glace
Ciclo de endurecimiento del helado



Ciclo asciugatura cella
Cycle séchage cellule
Ciclo de secado de la celda



Ciclo sanificazione pesce
Cycle d'assainissement du poisson
Ciclo de esterilización del pescado



Porta USB
Porte USB
Puerto USB



Sistema supervisione Wi-Fi
Système de supervision Wi-Fi
Sistema de supervisión Wi-Fi



Scongelamento (a richiesta)
Fonction décongélation (sur demande)
Función deshielo (a petición)



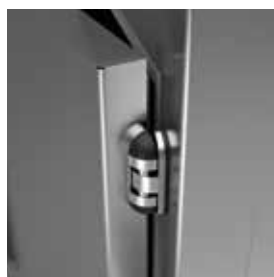
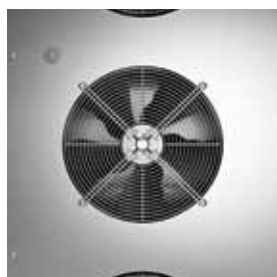
Kit sterilizzatore ad ozono (a richiesta)
Kit stérilisateur à l'ozone (sur demande)
Kit de esterilización por ozono (a petición)

MAXI TUNNEL

Gli abbattitori della linea MAXI TUNNEL sono destinati agli impianti di tipo industriale con alti volumi di abbattimento, con capacità da 3 fino a 6 carrelli GN 2/1 o 60x80. La costruzione modulare consente la realizzazione, su richiesta, di versioni con capacità superiori. Struttura a pannelli isolanti da 100 mm di spessore con poliuretano espanso ad alta densità, pavimento isolato rinforzato sp. 15/10 e 2 rampe da cm 110 di entrata/uscita. Gli evaporatori verticali ad alto coefficiente di scambio termico, multiciruito e con trattamento in cataforesi anticorrosione, garantiscono performance elevate anche grazie a specifici convogliatori d'aria. Scheda elettronica touch screen da 7" e dispositivo Wi-Fi per la supervisione su Cloud.

Les cellules de refroidissement de la ligne MAXI TUNNEL sont destinées aux installations industrielles ayant des volumes de refroidissement élevés, avec une capacité de 3 à 6 chariots GN 2/1 ou 60x80. La construction modulaire permet de réaliser, sur demande, des versions avec des capacités supérieures. Structure avec panneaux isolants de 100 mm d'épaisseur avec mousse de polyuréthane à haute densité, sol isolé renforcé de 15/10 d'épaisseur et 2 rampes d'entrée/sortie de 110 cm. Les évaporateurs verticaux multicircuits, à haut coefficient d'échange thermique et avec traitement de cathodisation anticorrosion, garantissent des performances élevées aussi grâce à des convoyeurs d'air spécifiques. Panneau électronique à écran tactile de 7" et dispositif Wi-Fi pour la supervision sur le Cloud.

Los abatidores de la línea MAXI TUNNEL están destinados a instalaciones industriales con grandes volúmenes de enfriamiento, con capacidad de 3 a 6 carros GN 2/1 o 60x80. La construcción modular permite la realización, bajo pedido, de versiones con mayores capacidades. Estructura con paneles aislantes de 100 mm de espesor con espuma de poliuretano de alta densidad, suelo aislado reforzado de 15/10 de espesor y 2 rampas de entrada/salida de 110 cm. Los evaporadores verticales con alto coeficiente de intercambio térmico, multiciruito y con tratamiento de cataforesis anticorrosiva, garantizan altos rendimientos también gracias a los transportadores de aire específicos. Panel electrónico con pantalla táctil de 7" y dispositivo Wi-Fi para la supervisión en Cloud.



UNITÀ CONDENSATRICE CON CARENATURA INSONORIZZATA

GRUPE FRIGORIFIQUE CARÉNÉE ET SILENCIEUSE
UNIDAD CONDENSADORA CON CARROZADO INSONORIZADO

Unità condensatrici carenate e silenziate ad alta affidabilità dotate di compressore BITZER. Il quadro comandi sull'unità condensatrice ne permette il monitoraggio costante. Condensatore dimensionato per un perfetto funzionamento a temperatura ambiente fino a 40°C, dotato di ventilatori a velocità variabile.

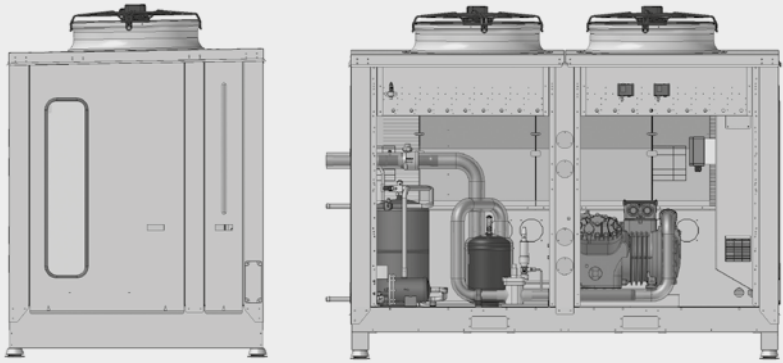
Groupes frigorifiques carénés et silencieux très fiables, équipés de compresseurs BITZER. Le panneau de contrôle de l'unité de condensation permet une surveillance constante. Condenseur dimensionné pour un fonctionnement parfait à une température ambiante allant jusqu'à 40°C, équipé de ventilateurs à vitesse variable.

Unidades condensadoras silenciosas y carenadas de gran fiabilidad, equipadas con compresor BITZER. El panel de control de la unidad de condensación permite una supervisión constante. Condensador dimensionado para un perfecto funcionamiento a temperatura ambiente de hasta 40°C, equipado con ventiladores de velocidad variable.

Compressore semiermetico bitzer

Compresseur bitzer semi-hermétique

Compresor semihermético bitzer

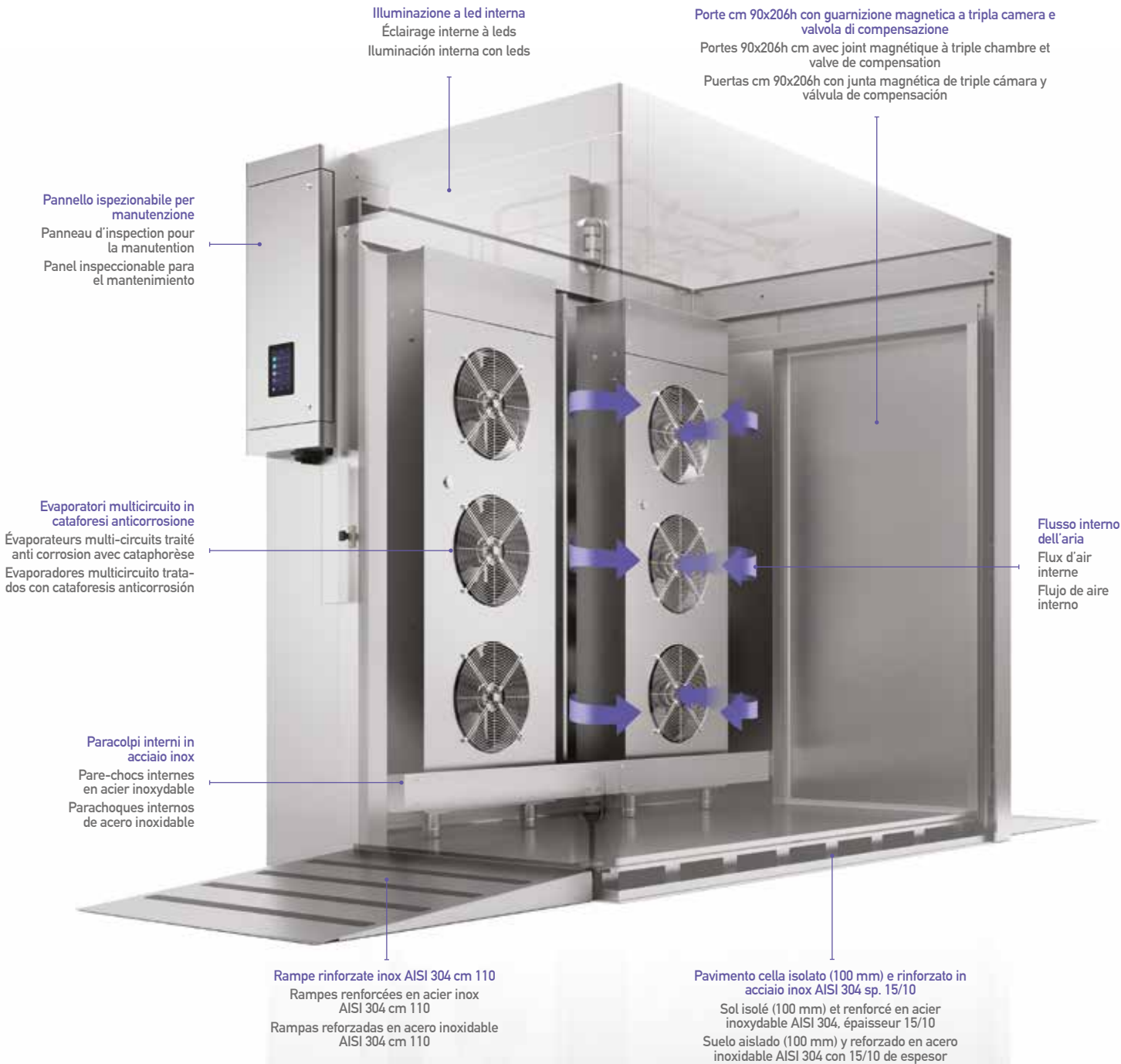


Installazione remota

Installation à distance
Instalación remota

Monitoraggio costante

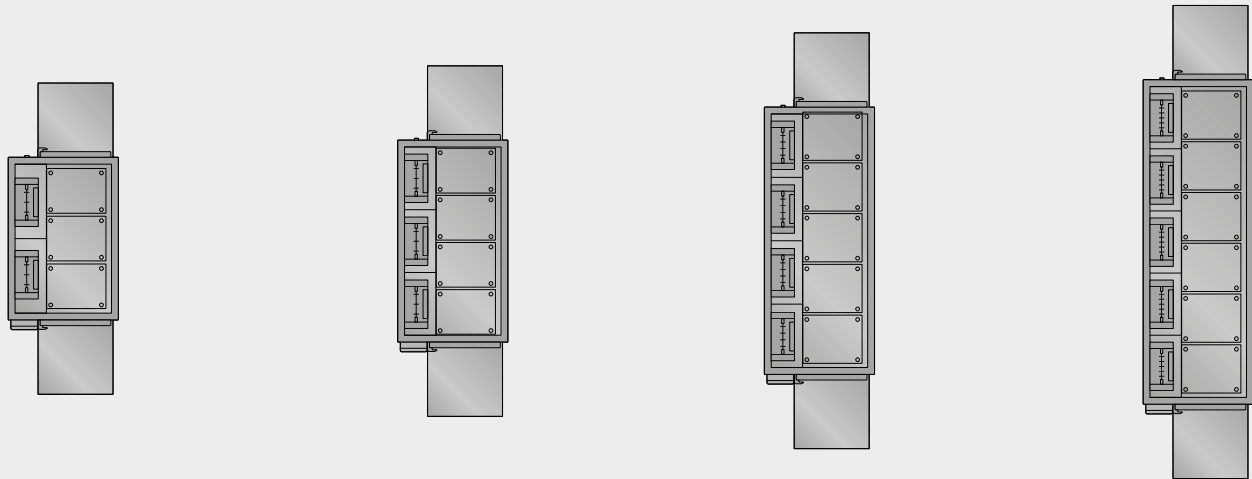
Surveillance continue
Supervisión continua



ABBATTITORI PER CARRELLI

CELLULES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE POUR CHARIOTS
ABATIDOR PARA CARROS

new
runner
MAXI TUNNEL
LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Modello/Modele/Modelo		GT2/0340	GT3/0460	GT4/0580	GT5/0698
Dimensioni esterne / Dimensions extérieures / Dimensiones externas (WxDxH)	cm	160x285x243	160x333x243	160x425x243	160x517x243
Dimensioni interne / Dimensions internes / Dimensiones internas (WxDxH)	cm	90x230x200	90x282x200	90x374x200	90x466x200
Capacità carrelli / Capacité chariots / Capacidad carros	nr	3 GN 2/1 3 60x80	4 GN 2/1 4 60x80	5 GN 2/1 5 60x80	6 GN 2/1 6 60x80
Resa * / Rendement * / Rendimiento *		+90/+3° C = 410Kg +90/-18° C =380Kg	+90/+3° C = 595Kg +90/-18° C =550Kg	+90/+3° C = 820Kg +90/-18° C =750Kg	+90/+3° C = 980Kg +90/-18° C =920Kg
Potenza max assorbita ** / Puissance max absorbée ** / Potencia máxima absorbida **	W	1560/18660	2250/26495	2910/37320	3595/45140
Potenza refrigerante *** / Puissance de réfrigération *** / Potencia refrigerante ***	W	17260	24500	34520	41760
Gas / Gaz / Gas		R452A	R452A	R452A	R452A
Sistema sbrinamento / Type de dégivrage / Sistema de desescharche		Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente	Automatico a gas caldo Automatique à gaz chaud Por gas caliente
Controllo ciclo: a tempo / Contrôle cycle: par contrôle temps / Control de ciclo: a tiempo		•	•	•	•
Controllo ciclo: a spillone / Contrôle cycle: par sonde à aiguille / Control de ciclo: a sonda		•	•	•	•
Potenza compressore / Puissance du compresseur / Potencia compresor	Hp	18,0	27,0	18,0+18,0	18,0+27,0
Unità condensatrice remota (max 10 mt) / Unité à distance (max 10 mt) / Motor a distancia (máx 10 mt)		•	•	•	•
Tensione alimentazione / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación		3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz
Classe climatica / Classe climatique / Clase climatica		5	5	5	5

* Temperatura ambiente +30°C, utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018
Avec température ambiante de +30°C - charge d'échantillos selon normes EN 17032:2018
Temperatura ambiente +30°C - Prueba de producto a normas EN 17032:2018

* * Evap. -10°C cond. +45°C

* * * ***ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

● Standard

- 

Compressori ad alta efficienza
Compressor à haut rendement
Compresores de alta eficiencia
- 

Programmazione cicli di lavoro
Programmation des cycles de travail
Programación de ciclos
- 

Controllo velocità ventole
Contrôle de la vitesse de ventilation
Control velocidad ventiladores
- 

Ciclo indurimento gelato
Cycle durcissement glace
Ciclo de endurecimiento del helado

- 

Ciclo asciugatura cella
Cycle séchage cellule
Ciclo de secado de la celda
- 

Ciclo sanificazione pesce
Cycle d'assainissement du poisson
Ciclo de esterilización del pescado
- 

Porta USB
Porte USB
Puerto USB
- 

Sistema supervisione Wi-Fi
Système de supervision Wi-Fi
Sistema de supervisión Wi-Fi



Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.

El constructor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación al producto sin aviso alguno.



GEMM[®]
Refresh your mind!

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