

BLAST FREEZERS

SCHOCKFROSTER

ШОКОВАЯ
ЗАМОРОЗКА

**new
runner**

GEWA

Intelligent COLD



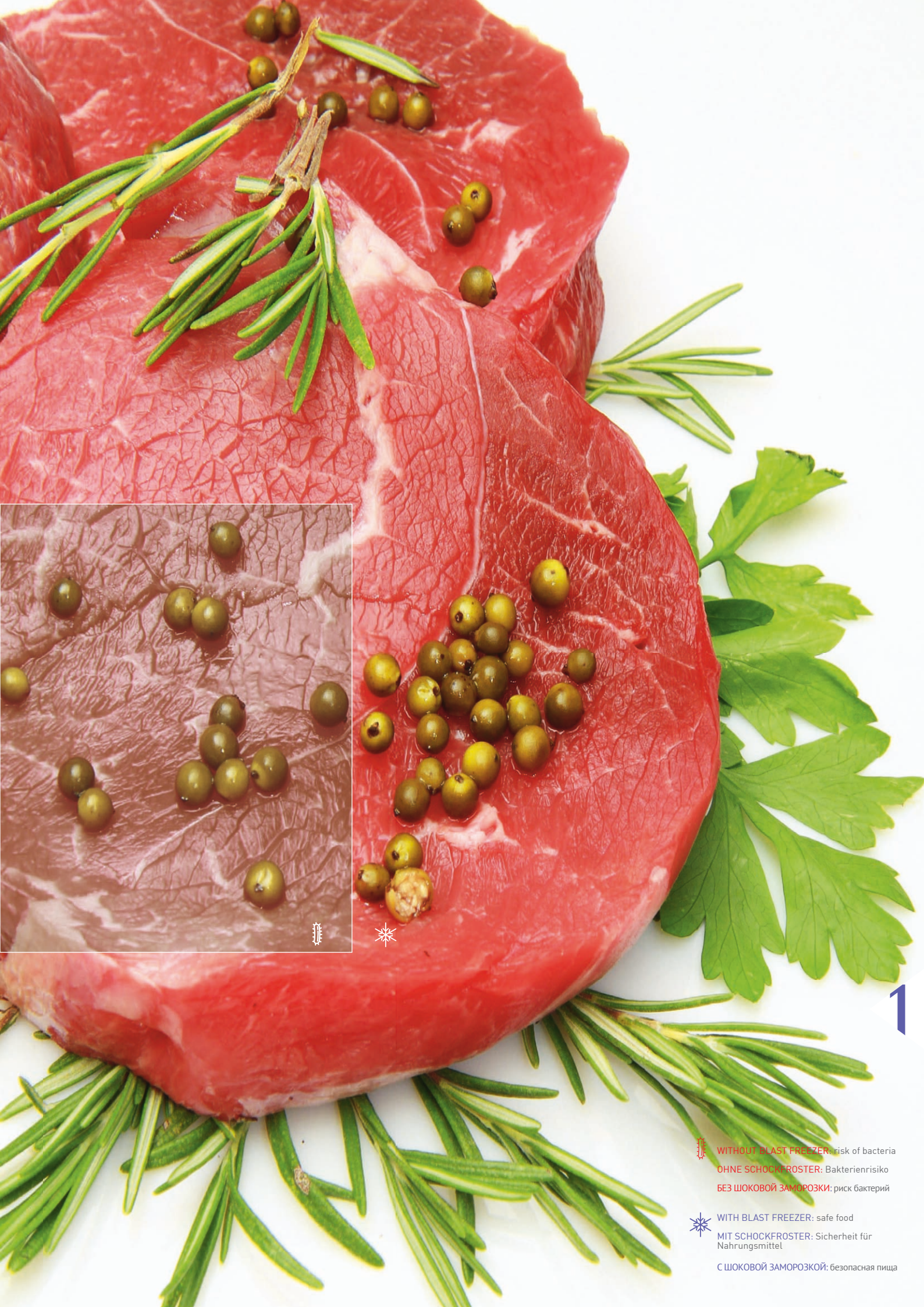
Blast freezing allows foods to be protected from bacterial contamination, lengthening their keeping qualities and preventing loss in weight. The process of blast freezing a raw product is achieved through the formation of micro-crystals which retain the cellular structure of the food intact, guaranteeing 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 Schockfrostern erlaubt es, die Lebensmittel vor dem Bakterienangriff. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert 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 Lebensmittels aufrechterhalten und so dessen Konservierung für einen langen Zeitraum gewährleisten. Der Schockfroster NEW RUNNER ist ein wertvoller Verbündeter, der es gestattet, unter höchsten Hygienebedingungen und mit Flexibilität die Frische von Lebensmitteln zu erhalten, die Produktion zu planen und Verschwendungen 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.



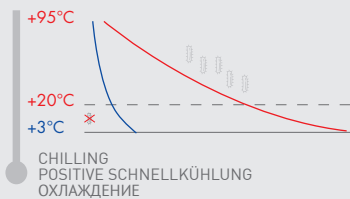
WITHOUT BLAST FREEZER: risk of bacteria
OHNE SCHOCKFRÖSTER: Bakterienrisiko
БЕЗ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ: риск бактерий



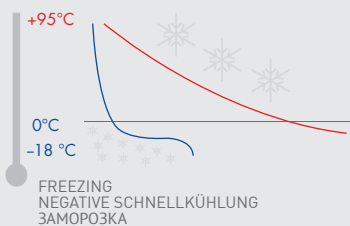
WITH BLAST FREEZER: safe food
MIT SCHOCKFRÖSTER: Sicherheit für
Nahrungsmittel

С ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКОЙ: безопасная пища

+90°C > +3°C



+90°C > -18°C



the FUNCTIONS

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 revolutionäres Werkzeug, das durch eine schnelle Verringerung der Kerntemperatur der Lebensmittel (positives Schockfrostern 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.



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



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

the ADVANTAGES

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 мороженого 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 are 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 Eishersteller, die Zuverlässigkeit und einfache Bedienung wünschen. In der Tat sind sie mit einer vereinfachten elektronischen, bedienerfreundlichen und intuitiven Karte ausgestattet, welche die Einstellung des Schockfrostszyklus 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 мороженого, 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 шупу, 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.





1. Temperature display
Time display
2. On/Off Start/Stop
3. Control buttons
4. Chilling (+90 / +3° C)
5. Freezing (+90 / -18° C)
6. Manual defrost
7. Hard/Soft
8. Auxiliary button

1. Temperaturanzeige
Zeitanzeige
2. Ein/Aus Start/Stop
3. Einstelltasten
4. Positive Schnellkühlung (+90/+3°C)
5. Negative Schnellkühlung (+90/-18°C)
6. Manuelle Abtaauung
7. Hard/Soft
8. Zusatztaste

1. Индикатор температуры и
времени
2. Включение/Выключение
Запуск/Остановка
3. Кнопки управления
4. Охлаждение (+90 / +3° C)
5. Заморозка (+90 / -18° C)
6. Ручная разморозка
7. Быстрое/Мягкое охлаждение
8. Вспомогательные кнопки

SIMPLICITY AND MAXIMUM RELIABILITY

EINFACHHEIT UND HÖCHSTE ZUVERLÄSSIGKEIT
ПРОСТОТА И МАКСИМАЛЬНАЯ



Model/Modell/Модель		BCB/01	BCB/03
External dimensions (WxDxH) / Außenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	60x60x39	65x67x67
Trays capacity (trays pitch 67 mm) / Bleche Kapazität (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*** / Kühlmacht *** / 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		-	○
Input voltage / Nennspannung / Напряжение		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz

* 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 - ○ On request / Auf Anfrage / По запросу

new
runner

BASIC

THE RANGE
DAS ANGEBOT
СЕРИЯ

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 hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

1x230V - 50Hz

1x230V - 50Hz

1x230V - 50Hz

1x230V - 50Hz

3x400V - 50Hz

3x400V - 50Hz



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) touch-screen control panel allows ventilation to be regulated during the chilling/freezing process, memorisation of programs and HACCP alarms to be set.

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" Steuerplatte erlaubt neben den Hauptfunktionen die Regelung der Lüftung während des Arbeitszyklus und die Speicherung von Programmen und HACCP-Alarmen.

Модели шоковой заморозки серии TOP представляют лучшую производительность, технологии и функциональность. Они оснащены лучшими системами, которые могут обрабатывать даже большие объемы продукции, непрерывно обеспечивая высокую надежность. Панель управления с сенсорным экраном позволяет регулировать уровень вентиляции в процессе охлаждения, управлять программами охлаждения, сохраненными в памяти и выводить HACCP предупреждения.





1. On / off key (ON/STAND-BY)

2. Options key (MENÜ)

3. Preselection key (HOME)

4. Cancel key (ESCAPE)

5. Start cycle button / stop cycle button (START/STOP)

6. Interactive buttons

7. Viewer

8. Interactive buttons

1. Ein / Aus-Taste (ON/STAND-BY)

2. Optionen - Taste (MENÜ)

3. Vorauswahl - taste (HOME)

4. Löschtaete (ESCAPE)

5. Zyklusstart / Stopp-Zyklus (START/STOP)

6. Interaktive Schaltflächen

7. Viewer

8. Interaktive Schaltflächen

1. Включение / Выключение

2. Меню

3. Начальный экран

4. Возврат

5. Запуск/Остановка

6. Сенсорные кнопки

7. Просмотр

8. Сенсорные кнопки

HIGH PERFORMANCE AND TOTAL CONTROL

HOHE LEISTUNGEN UND ABSOLUTE KONTROLLE TOTAL
 ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ПОЛНЫЙ

MINI-COMBI OVEN



Model/Modell/Модель

BCT/05R

External dimensions (WxDxH) / Außenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	52x85x88
Trays capacity / Bleche Kapazität / Вместимость поддонов	nr	5 GN 1/1
Trays pitch / Bleche Abstand / поддонов шаг		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*** / Kühlmacht *** / 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 Ker ntemperaturfühler Рабочий цикл: по щупу		●
Input voltage / Nennspannung / Напряжение		1x230V - 50Hz

* 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)



BCT/05

BCT/10

BCT/15

BCT/24

80x70x90

5 GN 1/1
5 EN (60x40)

67

+90/+3°C = 26 Kg
+90/-18°C = 16 Kg

1430

1126

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом



1x230V - 50Hz

80x78x170

10 GN 1/1
10 EN (60x40)

67

+90/+3°C = 43 Kg
+90/-18°C = 32 Kg

3720

2933

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом



3x400V - 50Hz

80x78x200

15 GN 1/1
15 EN (60x40)

67

+90/+3°C = 70 Kg
+90/-18°C = 55 Kg

5320

5310

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом



3x400V - 50Hz

80x118x200

12 GN 2/1
12 60x80

80

+90/+3°C = 80 Kg
+90/-18°C = 65 Kg

5320

5310

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом



3x400V - 50Hz



Fan speed control
Lüftersteuerung
Контроль скорости вентилятора



Fish sanitizing cycle
DesinfektionszyklusFisch
Цикл санитарной обработки рыбы



Cycles Programming
Programmierung der Zyklen
Программируемые циклы



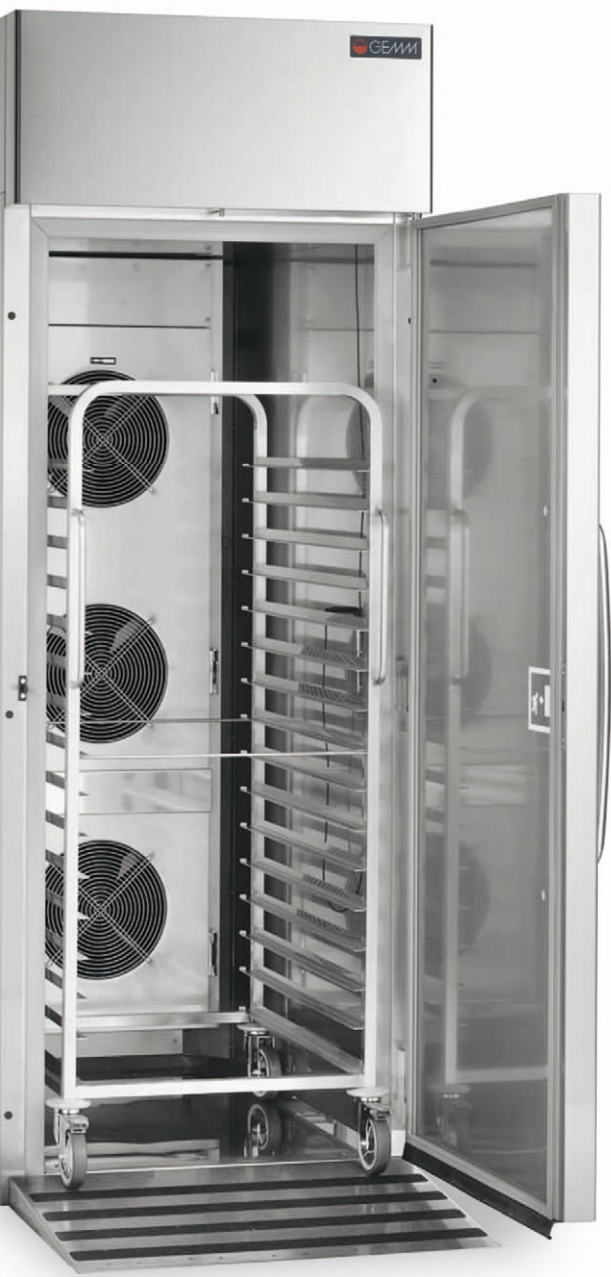
HACCP data download device (optional)
HACCP-Daten herunterladen Gerät (optional)
Устройство загрузки HACCP данных (опционально)



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 ramps for trolleys, high-performance condensing units and simple and functional electronic control panels. The range features five models, with capacities ranging from one trolley for GN 1/1 or 60x40 cm trays, to two trolleys for GN 2/1 or 60x80 trays.

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 und mit Rampen für die Einfahrt von Fahrgestellen, einer Hochleistungs-Kondensierungs-Einheit und einer einfachen und funktionellen elektronischen Steuerkarte ausgestattet. Das Sortiment besteht aus fünf Modellen mit einer Kapazität eines Fahrgestells für Bleche GN 1/1 oder cm 60x40 bis zu zwei Fahrgestellen für Bleche GN 2/1 oder cm 60x80.

Серия шоковой заморозки MAXI для тележек предназначена для быстрого охлаждения в средних и крупных объемах, от ресторанов до производителей кондитерских и хлебобулочных изделий. Выполненные полностью из стали AISI 304 и оснащены ступеньками для въезда тележек. Высокопроизводительный конденсаторный блок совмещается с простой функциональной панелью управления. Серия включает пять моделей различной вместимости от одной тележки GN 1/1 или 60x40см до двух тележек GN 2/1 или 60x80см.





1. Probe - Time cycle control
2. Temperature display
3. On-Off
4. Working cycle display
5. Printer (optional)
HACCP storage
6. UV lamp (optional)
7. Type of blast chilling
8. Start/Stop
9. Time display
10. Control buttons
11. Manual defrost
Forced ventilation
12. Programs (99)

1. Kontrolle Zeitzyklus - Fühler
2. Temperaturanzeige
3. On-Off
4. Arbeitszyklusanzeige
5. Drucker (optional)
HACCP-Speicher
6. UV-Lampe (optional)
7. Art der Schnellkühlung
8. Start/Stop
9. Zeitanzeige
10. Einstelltasten
11. Manuelle Abtauung
Zwangslüftung
12. Programme (99)

1. Контроль цикла по времени
/ по шупу
2. Дисплей температуры
3. Включение/Выключение
4. Дисплей рабочего цикла
5. Принтер HACCP (опция)
6. UV лампы (опция)
7. Тип шокового охлаждения
8. Запуск/Остановка
9. Дисплей времени
10. Кнопки управления
11. Ручная разморозка.
Принудительная вентиляция.
12. Программы (99)

BLAST FREEZERS FOR TROLLEYS

SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN
ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ



Model/Modell/Модель	BCC/4008	
External dimensions (WxDxH) / Außenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	89x133x241
Internal dimensions (WxDxH) / Innenmaße (WxDxH) / Внешние размеры (ШxГxВ)	cm	68x87x185
Trolleys capacity / Wagen Kapazität / Вместимость тележек	nr	1 GN 2/1 1 60x80
Yield* / Leistung* / Производительность *		+90/+3° C =80Kg +90/-18° C =65Kg
Max absorbed power **/ Nennaufnahme ** /Максимальная потребляемая мощность **	W	4780
Refrigerated power*** / Kühlmacht ***/ Мощность охлаждения ***	W	5050
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 Ker ntemperaturfühler / Рабочий цикл: по щупу		●
Compressor power / Kompressorleistung/ Мощность компрессора	Hp	3,0
Incorporated cond. unit / Einbau-Aggregat / Встроенный конденсаторный блок		●
Remote condensing unit / Fernaggregat / Выносной конденсаторный блок		-
Input voltage / Nennspannung / Напряжение		3x400V / 50Hz

* 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

*** Evap. -20°C cond. +45°C / Verd. -20°C Kond. +45°C / испаритель -20°C конденсатор +45°C



BCC/4011

89x133x241

68x87x185

1 GN 2/1
1 60x80

+90/+3° C = 110Kg
+90/-18° C = 95Kg

475+5180

6380

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом

●

●

4,0

-

●

3x400V / 50 Hz

BCC/4014

137x121x227

86x92x200h

1 GN 2/1
1 60x80

+90/+3° C = 140Kg
+90/-18° C = 125Kg

630+6240

10970

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом

●

●

5,5

-

●

3x400V / 50 Hz

BCC/6015

155x137x247

93x108x200h

1 80x100

+90/+3° C = 150Kg
+90/-18° C = 135Kg

540+6240

10970

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом

●

●

5,5

-

●

3x400V / 50 Hz

BCC/8027

178x179x233

93x145x200h

2 GN 2/1
2 60x80

+90/+3° C = 270Kg
+90/-18° C = 250Kg

2010+11900

18880

R404a

Automatic with hot gas
Automatisch mit Heißgas
Автоматически с горячим газом

●

●

10,0

-

●

3x400V / 50 Hz



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[®]

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