NEW RUNNER

SCHNELLE SCHOCKFROSTER

GEMM

NEW RUNNER:
Intelligente Kälte

Durch Schockfrosten wird die Entwicklung von Bakterien in Lebensmitteln gehemmt. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert und Gewichtsverlust der Produkte verhindert. Das Verfahren des negativen Schockfrostens (Tiefkühlung) eines rohen Produkts erfolgt durch die Bildung von Mikrokristallen, welche die Zellstruktur des Lebensmittels aufrecht erhalten und so die Konservierung uber einen langen Zeitraum gewährleisten.

Der Schockfroster NEW RUNNER ist ein wertvoller Verbündeter, um unter besten Hygienebedingungen und mit Flexibilität die Frische von Lebensmitteln zu erhalten, die Produktion zu planen und Verschwendungen zu vermeiden, wodurch erhebliche Vorteile in Bezug auf Kosten- und Zeiteinsparung ermöglicht werden.

BASIC 12/19

TOP 20/27

FLEXI 28/33

MAXI 34/39

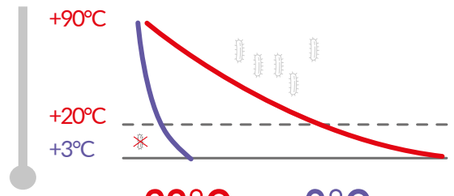
MAXI TUNNEL 40/47

GEMM®

FUNKTIONEN

Der Schockfroster NEW RUNNER ist ein revolutionäres Instrument, das durch schnelles Senken 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 ermöglicht und die Verbreitung 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. Mit den NEW RUNNER Schockfrostern wird jeder Zyklus kontrolliert, sicher und konform mit den Vorschriften.
Mehr Hygiene, mehr Effizienz, weniger Verschwendung.

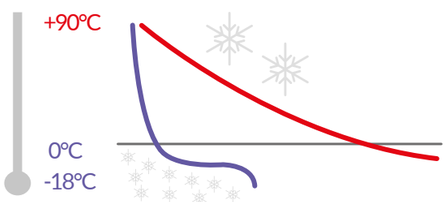
POSITIVE SCHOCKKÜHLUNG



+90°C > +3°C

+ Verhindert die Vermehrung von Bakterien in der „kritischen Zone“ (+65 °C/+10 °C)
+ Hält Frische, Konsistenz und Geschmack
+ Gemäß HACCP-Vorschriften für gekühlte gegarte Lebensmittel obligatorisch

NEGATIVE SCHOCKKÜHLUNG



+90°C > -18°C

- Bildet Mikrokristalle, die die Zellstruktur nicht schädigen
- Ideal für längere Lagerung (bis zu 6 Monate)
- Perfekt für Fleisch, Fisch, Desserts, Hefe und Fertiggerichte
- Lufttemperatur in der Zelle -40 °C

MAXIMALE VIELSEITIGKEIT
in jeder Lebensmittelbranche

Der Schockfroster NEW RUNNER ist der ideale Partner für eine sichere und intelligente Lagerung von Lebensmitteln, wobei Frische, Qualität und Geschmack langfristig erhalten bleiben. Dank seiner Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit ist er darauf ausgelegt, die Anforderungen professioneller Küchen sowie von Konditoreien, Eisdielen, Bäckereien und handwerklichen Betrieben zu erfüllen.

- Brotherstellung
- Gaststättengewerbe
- Konditorei
- Eisdiele

MEHR EFFIZIENZ,
mehr Qualität, mehr Gewinn

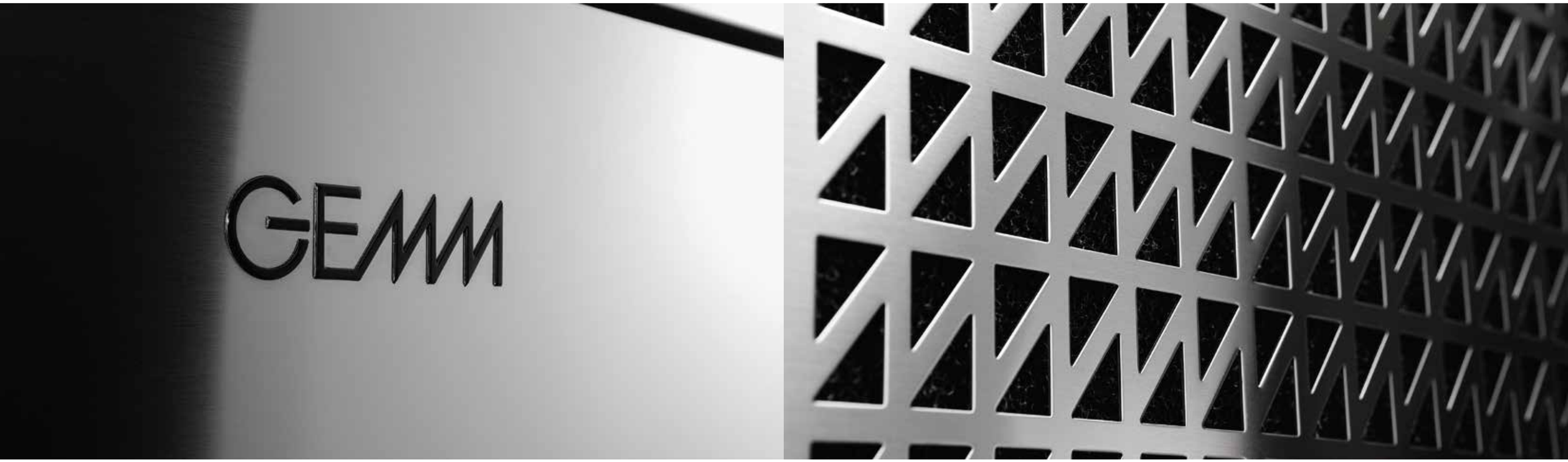
Der Einsatz des Schockfrosters NEW RUNNER ermöglicht es, Einkäufe zu rationalisieren, indem saisonale Angebote und wettbewerbsfähige Preise genutzt werden, wodurch Abfall reduziert und Kosten optimiert werden. Darüber hinaus ermöglicht es eine effiziente Portionierung und Lagerung von Lebensmitteln, verbessert die Arbeitsorganisation und trägt zu einer Steigerung der Gewinne bei.

- Einsparungen beim Einkauf
- Zeitersparnis
- Weniger Verschwendung
- Gewinnsteigerung

ALWAYS CONNECTED
GEMM Cloud

Mit GEMM CLOUD ist Ihre Küche immer vernetzt, effizient und auf dem neuesten Stand der Technik
Diese intelligente intelligente Plattform ermöglicht eine einfache und sofortige Fernsteuerung aller GEMM-Geräte, gewährleistet eine lückenlose Prozessüberwachung und liefert HACCP-Benachrichtigungen sowie Berichte in Echtzeit
– für maximale Effizienz und Sicherheit.

TECHNOLOGIE und INNOVATION
mit dem neuen Restyling



Als Ergebnis von Erfahrung und der typisch italienischen Exzellenz verbinden die Schockfroster NEW RUNNER dank des jüngsten Restylings technologische Innovation, hohe Betriebssicherheit und eine intuitive Benutzeroberfläche. Smarte Bedienelemente und ein fortschrittliches Steuerungssystem gewährleisten dabei höchste Präzision in jeder Phase des Prozesses.

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit runden das Gesamtkonzept ab: Durch den Einsatz des natürlichen Kältemittels R290 in den Plug-in-Versionen sowie leistungsstarker Komponenten garantiert NEW RUNNER einen reduzierten Energieverbrauch und eine minimale Umweltbelastung – ohne Kompromisse bei der Leistung.

BASIC

Die Schockfroster der BASIC-Linie sind das ideale Arbeitsgerät für Köche, Konditoren und Eishersteller, die Zuverlässigkeit und einfache Bedienung suchen. Ausgestattet mit einer 2,8 -LCD-Touchscreen-Steuerplatine bieten das Gerät eine schnelle, intuitive Benutzeroberfläche, mit der sich der Schockfrostzyklus und weitere Funktionen in wenigen Schritten einstellen lassen. Neben den Standardmodalität verfügen sie über voreingestellte Programme sowie Spezialzyklen wie das Härten von Speiseeis mit Countdown und die Fischsanitisierung, die dank des integrierten Rezeptbuchs die tägliche Arbeit vereinfachen und unterstützen. Der Schockfrostprozess kann zeitgesteuert oder über eine Kerntemperatursonde aktiviert werden, um eine noch präzisere Kontrolle zu ermöglichen. Das Sortiment reicht von kompakten Tischmodellen mit einer Kapazität von 3 GN-2/3-Behältern bis hin zu größeren Ausführungen für 24 GN-1/1-Bleche oder Bleche/Roste im Format 40 × 60 cm. Alle Modelle sind mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290 ausgestattet und erfüllen höchste Umweltstandards.

- GAS R290
- HOCHEFFIZIENTE KOMPRESSOREN
- DIGITALE „TOUCH"-STEUERPLATINE
- KONTINUIERLICHER ZYKLUS
- VORKÜHLUNG
- ZYKLUS FISCHSANITISIERUNG
- INTEGRIERTES REZEPTBUCH
- INTUITIVE STEUERPLATINE
- REVERSIBLE UND SELBSTSCHLIEßENDE TÜR
- HÖHENVERSTELLBARE STELLFÜßE
- SELBSTLERNENDE EINSTECHSONDE
- VORRÜSTUNG FÜR FERNAGGREGAT (AUF ANFRAGE)
- VORRÜSTUNG FÜR CO2 - KÄLTEANLAGE (AUF ANFRAGE)
- WI-FI-ÜBERWACHUNGSSYSTEM (AUF ANFRAGE)

Volle Effizienz auf kleinstem Raum

BCB/01

BxTxH (cm)	60x66,4x40
Blechkapazität	3 GN 2/3
Leistung	
+90/+3°C = kg 7	+90/-18°C = kg 5

BCB/03

BxTxH (cm)	67x67x67
Blechkapazität	3 GN 1/1
Leistung	
+90/+3°C = kg 15	+90/-18°C = kg 10

BCB/05R

BxTxH (cm)	52x85x88
Blechkapazität	5 GN 1/1
Leistung	
+90/+3°C = kg 18	+90/-18°C = kg 11

BCB/05E

BxTxH (cm)	80x70x83
Blechkapazität	5 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 18	+90/-18°C = kg 11

BCB/05

BxTxH (cm)	80x75x90
Blechkapazität	5 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15

Gleiche Effizienz,
in größerem Maßstab

BCB/10E

BxTxH (cm)	80x82x170
Blechkapazität	10 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 30	+90/-18°C = kg 20

BCB/10

BxTxH (cm)	80x82x170
Blechkapazität	10 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33

BCB/15

BxTxH (cm)	80x82x200
Blechkapazität	15 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60

BCB/24

BxTxH (cm)	80x120x200
Blechkapazität	12 GN 2/1 / 60x80
Leistung	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60

Dank der Einführung des neuen Touch-Thermostats mit 2,8"-Display werden die Schockfroster der BASIC-Linie noch smarter. Neben den traditionellen Zyklen für Schockkühlung und Tiefgefrieren stehen nun auch praktische „Spezialzyklen" zur Verfügung, darunter: Vorkühlung, manuelle Abtauung, Fischsanitisierung und Eiscreme-Härtung.

Darüber hinaus ist der Zugriff auf ein integriertes Rezeptbuch mit 7 Standardrezepten (nicht veränderbar) sowie die Möglichkeit zur Erstellung von bis zu 20 individuellen Rezepten vorgesehen, um sich an jede betriebliche Anforderung anzupassen.

TOP

Die Schockfroster der TOP-Linie stehen für das Maximum an Kältetechnologie in Bezug auf Leistung und Funktionalität. Ausgestattet mit Hochleistungsanlagen sind sie für die Bewältigung auch hoher Arbeitslasten ausgelegt und gewährleisten dabei stets Zuverlässigkeit und kontinuierlichen Betrieb. Das Herzstück des Systems ist eine 7”-Touchscreen-Steuerplatine, multifunktional und mehrsprachig, vollständig nach den Anforderungen von GEMM kundenspezifisch angepasst und durch ein elegantes, widerstandsfähiges, getöntes Sicherheitsglas geschützt. Das Sortiment ist vollständig: vom Modell für 5 GN-1/1-Bleche bis zur Ausführung für 12 GN-2/1-Bleche oder Bleche im Format 60 × 80 cm. Alle Modelle sind mit einem Heißgas-Abtausystem sowie dem umweltfreundlichen Kältemittel R290 ausgestattet und erfüllen höchste Umweltstandards. Dank der Wi-Fi-Anbindung und des GEMM-Cloud-Systems ist zudem eine Fernüberwachung und -verwaltung des ordnungsgemäßen Maschinenbetriebs möglich – für eine jederzeit präzise und effiziente Kontrolle.

- GAS R290
- HOCHEFFIZIENTE KOMPRESSOREN
- TOUCH SCREEN MULTIFUNKTIONAL-STEUERPLATINE
- PROGRAMMIERUNG DER ARBEITSZYKLEN
- KONTINUIERLICHER ZYKLUS
- VORKÜHLUNG
- ZYKLUS FISCHSANITISIERUNG
- EISHÄRTUNGS-ZYKLUS
- TROCKNUNGSZYKLUS DER ZELLE
- KÜHLUNG VON FLASCHEN
- INTEGRIERTES REZEPTBUCH
- KONTROLLE DER VENTILATORDREHZAHL
- USB-ANSCHLUSS
- HÖHENVERSTELLBARE STELLFÜßE
- REVERSIBLE UND SELBSTSCHLIEßENDE TÜRN (AUF ANFRAGE)
- VORRÜSTUNG FÜR FERNAGGREGAT (AUF ANFRAGE)
- VORRÜSTUNG FÜR CO2 - KÄLTEANLAGE (AUF ANFRAGE)
- WI-FI-ÜBERWACHUNGSSYSTEM (AUF ANFRAGE)
- BEHEIZTE SONDE (AUF ANFRAGE)
- MEHRPUNKTSONDE (AUF ANFRAGE)
- OZON-STERILISIERUNGS-KIT (AUF ANFRAGE)

Erweiterte Leistung, maximale Vielseitigkeit

BCT/05

BxTxH (cm)	80x75x90
Blechkapazität	5 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15

BCT/10

BxTxH (cm)	80x82x170
Blechkapazität	10 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33

BCT/15

BxTxH (cm)	80x82x200
Blechkapazität	15 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60

BCT/24

BxTxH (cm)	80x120x200
Blechkapazität	12 GN 2/1 / 60x80
Leistung	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60

Bei den TOP-Schockfrostern verbinden sich Eleganz und Design mit exzellenten Leistungsmerkmalen – auch dank der neuen 7"-Touchscreen-Steuerplatine, die mit einer intuitiven, mehrsprachigen Benutzeroberfläche eine einfache und präzise Steuerung sämtlicher Funktionen ermöglicht. Neben den klassischen Zyklen für Schockkühlung und Tiefgefrieren lassen sich über die Steuerung auch spezielle Zyklen starten, wie Vorkühlung, Fischsanitisierung, Eiscreme-Härtung, Trocknung sowie Flaschenkühlung.

Darüber hinaus steht ein integriertes Rezeptbuch mit voreingestellten Standardrezepten zur Verfügung, ebenso wie die Möglichkeit, eine unbegrenzte Anzahl von Programmen zu erstellen, zu personalisieren und zu speichern, um den Betrieb mit höchster Flexibilität an jede operative Anforderung anzupassen.

Die Schockfroster von GEMM sind die ideale Lösung für alle, die die Qualität von handwerklich hergestelltem Eis optimal bewahren möchten. Dank schneller und kontrollierter Zyklen erreicht das Produkt rasch die Lagerungstemperatur, wodurch die Bildung von Makrokristallen verhindert und eine weiche und cremige Textur erhalten bleibt.

Von der kompakten Linie für kleine Labors bis hin zu den Modellen mit hoher Kapazität für Wagen sind alle Schockfroster von GEMM so konzipiert, dass sie auch beim Abkühlen von Eiscreme maximale Effizienz gewährleisten und sich an unterschiedliche Produktionsanforderungen anpassen. Technologie, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit: Alles, was Sie brauchen, um immer ein perfektes Eis anzubieten.

FLEXI
MULTIFUNKTION

Aus der Erfahrung von GEMM entsteht der multifunktionale Schockfroster FLEXI – das ideale Arbeitsgerät für Profis, die Zuverlässigkeit und einfache Bedienung schätzen und zugleich den Komfort eines einzigen Geräts für unzählige Funktionen nutzen möchten: von der Schockkühlung über das Tiefgefrieren, von der Gärung bis zum Niedrigtemperaturgaren, bis hin zur Trocknung von Lebensmitteln und zur Schokoladenverarbeitung. Das Sortiment umfasst 3 Modelle für 5, 10 und 15 GN-1/1- oder 60 × 40-Bleche sowie zusätzlich 2 Modelle für Wagen GN 2/1 / 60 × 80. Wie bei der TOP-Linie bildet eine 7"- Touchscreen-Steuerplatine das Herzstück des Systems: multifunktional und mehrsprachig, vollständig nach den GEMM-Standards kundenspezifisch angepasst und durch ein elegantes, widerstandsfähiges, getöntes Sicherheitsglas geschützt. Alle FLEXI-Modelle sind mit einem integrierten Wi-Fi-Überwachungssystem ausgestattet und bieten Zugang zur GEMM-Cloud-Plattform. Diese ermöglicht die Echtzeitüberwachung des Gerätebetriebs sowie den Fernzugriff und Eingriff über PC, Tablet oder Smartphone.

- WI-FI-ÜBERWACHUNGSSYSTEM
- GAS R290
- HOCHEFFIZIENTE KOMPRESSOREN
- TOUCH SCREEN MULTIFUNKTIONAL-STEUERPLATINE
- PROGRAMMIERUNG DER ARBEITSZYKLEN
- KONTINUIERLICHER ZYKLUS
- VORKÜHLUNG
- AUFTAUEN
- ZYKLUS FISCHSANITISIERUNG
- EISHÄRTUNGS-ZYKLUS
- SCHOKOLADENFUNKTION
- TROCKNUNGSFUNKTION
- TROCKNUNGSZYKLUS DER ZELLE
- KÜHLUNG VON FLASCHEN
- INTEGRIERTES REZEPTBUCH
- KONTROLLE DER VENTILATORDREHZAHL
- USB-ANSCHLUSS
- HÖHENVERSTELLBARE STELLFÜßE
- REVERSIBLE UND SELBSTSCHLIEßENDE TÜRN (AUF ANFRAGE)
- VORRÜSTUNG FÜR FERNAGGRE-GAT (AUF ANFRAGE)
- VORRÜSTUNG FÜR CO2 - KÄLTEANLAGE (AUF ANFRAGE)
- BEHEIZTE SONDE (AUF ANFRAGE)
- MEHRPUNKTSONDE (AUF ANFRAGE)
- OZON-STERILISIERUNGS-KIT (AUF ANFRAGE)

Ein Werkzeug, unendliche Möglichkeiten

BCM/05

BxTxH (cm)	80x75x90
Blechkapazität	5 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15

BCM/10

BxTxH (cm)	80x82x170
Blechkapazität	10 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33

BCM/15

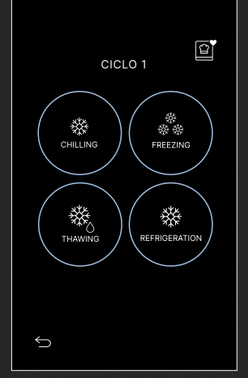
BxTxH (cm)	80x82x200
Blechkapazität	15 GN 1/1 / 60x40
Leistung	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60

BCM/4008

BxTxH (cm)	89x148x242
Fassungsvermögen der Wagen	1 GN 2/1 / 60x80
Leistung	
+90/+3°C = kg 95	
+90/-18°C = kg 75	

BCM/4011

Leistung	
+90/+3°C = kg 110	
+90/-18°C = kg 95	



Ein Werkzeug, unendliche Möglichkeiten

SCHOCKFROSTEN Kühlt den Kern des Lebensmittels schnell auf +3 °C ab und hemmt so die bakterielle Vermehrung. Erhält Frische, Farbe und Qualität und verlängert die Haltbarkeit des Produkts.

TIEFKÜHLEN Bringt den Kern in kürzester Zeit auf −18 °C und verhindert die Bildung von Makrokristallen, die die Fasern schädigen könnten. Die −40 °C kalte Luft bewahrt Struktur, Geschmack und Konsistenz.

AUFTAUEN Sicheres und gleichmäßiges Auftauen unter Erhalt von Geschmack und Qualität – dank des optimalen Zusammenspiels von Temperatur und Feuchtigkeit. Gleichgewicht zwischen Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

KÜHLHALTUNG Lagert Lebensmittel und Zubereitungen bei kontrollierter Temperatur – vor oder nach der Nutzung anderer Funktionen – und gewährleistet dabei stets höchste Qualität.

AUTOMATISCHE GÄRUNG Diese Funktion ermöglicht es, den Teig zum gewünschten Zeitpunkt verarbeitungsbereit vorzufinden. Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung werden präzise geregelt.

SOFORTGÄRUNG Schnelle, unterbrechungsfreie Gärung durch exakte Steuerung von Feuchtigkeit und Luftführung.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN Garen bei niedrigen Temperaturen über lange Zeiträume: mehr Geschmack, geringerer Gewichtsverlust, zartere Texturen und Erhalt der Nährstoffe – ohne Beeinträchtigung der Optik.

MAXI

Die Schockfroster für Wagen der MAXI-Linie sind ideal für mittelgroße bis große Produktionsstätten – von professionellen Küchen bis hin zu Konditorei- und Bäckereizentren. Das Sortiment umfasst 8 Modelle zur Aufnahme von GN-2/1- oder 60 × 80 cm-Wagen, erhältlich sowohl als Plug-in-Ausführung als auch für den Anschluss an eine externe Verflüssigungseinheit. Die Konstruktion mit isolierten Paneelen, rutschfestem Boden, Auffahrrampe und verstärkter Struktur gewährleistet hohe Robustheit und Leistungsfähigkeit. Das 7"-Touch-Bedienfeld, multifunktional und mehrsprachig, ist durch getöntes Sicherheitsglas geschützt und vollständig nach den GEMM-Standards individualisiert. Dank Wi-Fi-System und GEMM-Cloud-Plattform lassen sich die Maschinen zudem aus der Ferne überwachen und steuern – für maximale Kontrolle, Effizienz und Sicherheit in jeder Phase des Prozesses.

- WI-FI-ÜBERWACHUNGSSYSTEM
- HOCHEFFIZIENTE KOMPRESSOREN
- TOUCH SCREEN MULTIFUNKTIONAL-STEUERPLATINE
- PROGRAMMIERUNG DER ARBEITSZYKLEN
- KONTINUIERLICHER ZYKLUS
- VORKÜHLUNG
- ZYKLUS FISCHSANITISIERUNG
- EISHÄRTUNGS-ZYKLUS
- TROCKNUNGSZYKLUS DER ZELLE
- INTEGRIERTES REZEPTBUCH
- KONTROLLE DER VENTILATORDREHZAHL
- USB-ANSCHLUSS
- KERNTEMPERATURSONDE
- VORRÜSTUNG FÜR CO2 - KALTEANLAGE (AUF ANFRAGE)
- WINTER-TEMPERATURKIT <0°C (AUF ANFRAGE)
- AUFTAUEN (AUF ANFRAGE)
- OZON-STERILISIERUNGS-KIT (AUF ANFRAGE)

Maximale Leistung
für große Volumen

BCC/4008	BCC/4011
BxTxH (cm)	89x148x242
Fassungsvermögen der Wagen	1 GN 2/1 / 60x80
Leistung +90/+3°C = kg 95 +90/-18°C = kg 75	Leistung +90/+3°C = kg 110 +90/-18°C = kg 95

BCC/4014	BCC/4014P
BxTxH (cm)	136x134x242
Fassungsvermögen der Wagen	1 GN 2/1 / 60x80
Leistung +90/+3°C = kg 150 +90/-18°C = kg 130	Leistung +90/+3°C = kg 200 +90/-18°C = kg 180

BCC/6015	BCC/6015P
(BxTxH (cm)	160x154x242
Fassungsvermögen der Wagen	1 80x100 cm
Leistung +90/+3°C = kg 150 +90/-18°C = kg 130	Leistung +90/+3°C = kg 200 +90/-18°C = kg 180

BCC/8027	BCC/8027P
BxTxH (cm)	160x224x242
Fassungsvermögen der Wagen	2 GN 2/1 / 60x80
Leistung +90/+3°C = kg 270 +90/-18°C = kg 250	Leistung +90/+3°C = kg 410 +90/-18°C = kg 380

Die MAXI-Schockfroster wurden entwickelt, um auch in anspruchsvollsten Einsatzbereichen maximale Robustheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Eine Konstruktion aus Edelstahl AISI 304, Isolierpaneele mit hoher Stärke, ein verstärkter rutschfester Boden sowie hochwertige Komponenten sorgen für Stabilität, Widerstandsfähigkeit und eine lange Lebensdauer.

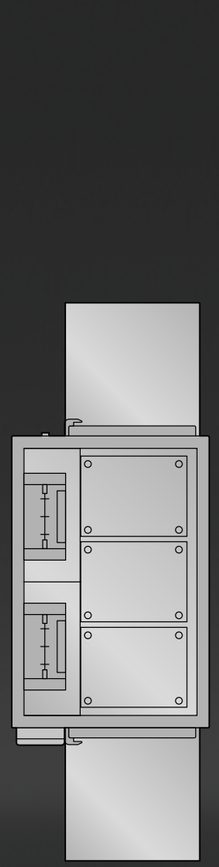
Jedes Detail ist darauf ausgelegt, dauerhaft konstante Leistungen ohne Kompromisse zu bieten.

MAXI TUNNEL

Die Schockfroster der MAXI TUNNEL-Linie sind für große industrielle Anlagen konzipiert und bieten Kapazitäten für 3 bis 6 Wagen GN 2/1 oder 60 × 80 cm. Die modulare Bauweise ermöglicht kundenspezifische Anpassungen, um gezielt auf besondere Produktionsanforderungen einzugehen. Gefertigt mit 100 mm starken Isolierpaneelen aus hochdichtem Polyurethan und einem verstärkten, rutschfesten Boden gewährleisten sie eine hervorragende Wärmedämmung und hohe Benutzerfreundlichkeit – auch dank der doppelten Auffahrrampen für die Wagen.
Das System wird über eine 7"-Touchscreen-Steuerplatine gesteuert, mehrsprachig und individuell konfigurierbar, geschützt durch getöntes Sicherheitsglas. Das System wird über eine 7"-Touchscreen-Steuerplatine gesteuert, mehrsprachig und individuell konfigurierbar, geschützt durch getöntes Sicherheitsglas. Mit integriertem Wi-Fi und Anbindung an die GEMM-Cloud-Plattform lässt sich der Prozess in jeder Phase aus der Ferne überwachen – für konstante Kontrolle, operative Effizienz und Echtzeit-Rückverfolgbarkeit.

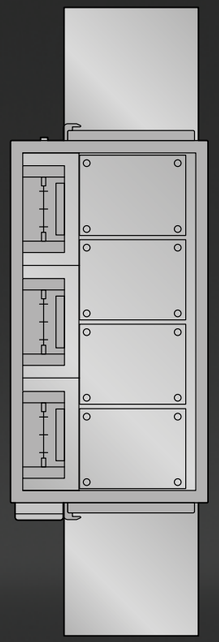
- WI-FI-ÜBERWACHUNGSSYSTEM
- HOCHEFFIZIENTE KOMPRESSOREN
- TOUCH SCREEN MULTIFUNKTIONAL-STEUERPLATINE
- PROGRAMMIERUNG DER ARBEITSZYKLEN
- KONTINUIERLICHER ZYKLUS
- VORKÜHLUNG
- ZYKLUS FISCHSANITISIERUNG
- EISHÄRTUNGS-ZYKLUS
- TROCKNUNGSZYKLUS DER ZELLE
- INTEGRIERTES REZEPTBUCH
- KONTROLLE DER VENTILATORDREHZAHL
- USB-ANSCHLUSS
- KERNTEMPERATURSONDE
- VORRÜSTUNG FÜR CO2 - KALTEANLAGE (AUF ANFRAGE)
- WINTER-TEMPERATURKIT <0°C (AUF ANFRAGE)
- AUFTAUEN (AUF ANFRAGE)
- OZON-STERILISIERUNGS-KIT (AUF ANFRAGE)

Industrielle Leistung für außergewöhnliche Volumina



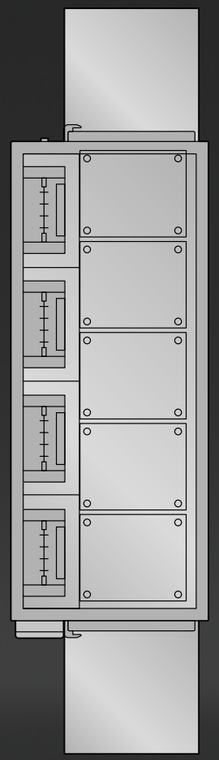
GT2/0340

BxTxH (cm)	160x280x242
Fassungsvermögen der Wagen	3 GN 2/1 o 60x80
Leistung	
+90/+3°C = Kg 410	+90/-18°C = Kg 380



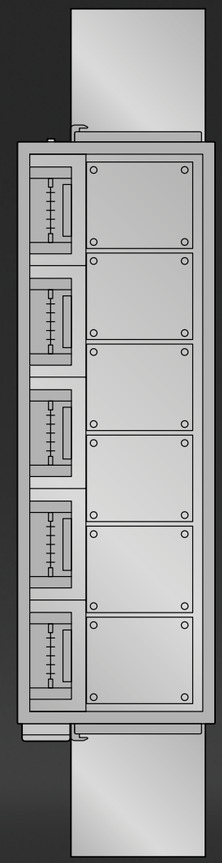
GT3/0460

BxTxH (cm)	160x327x242
Fassungsvermögen der Wagen	4 GN 2/1 o 60x80
Leistung	
+90/+3°C = Kg 595	+90/-18°C = Kg 550



GT4/0580

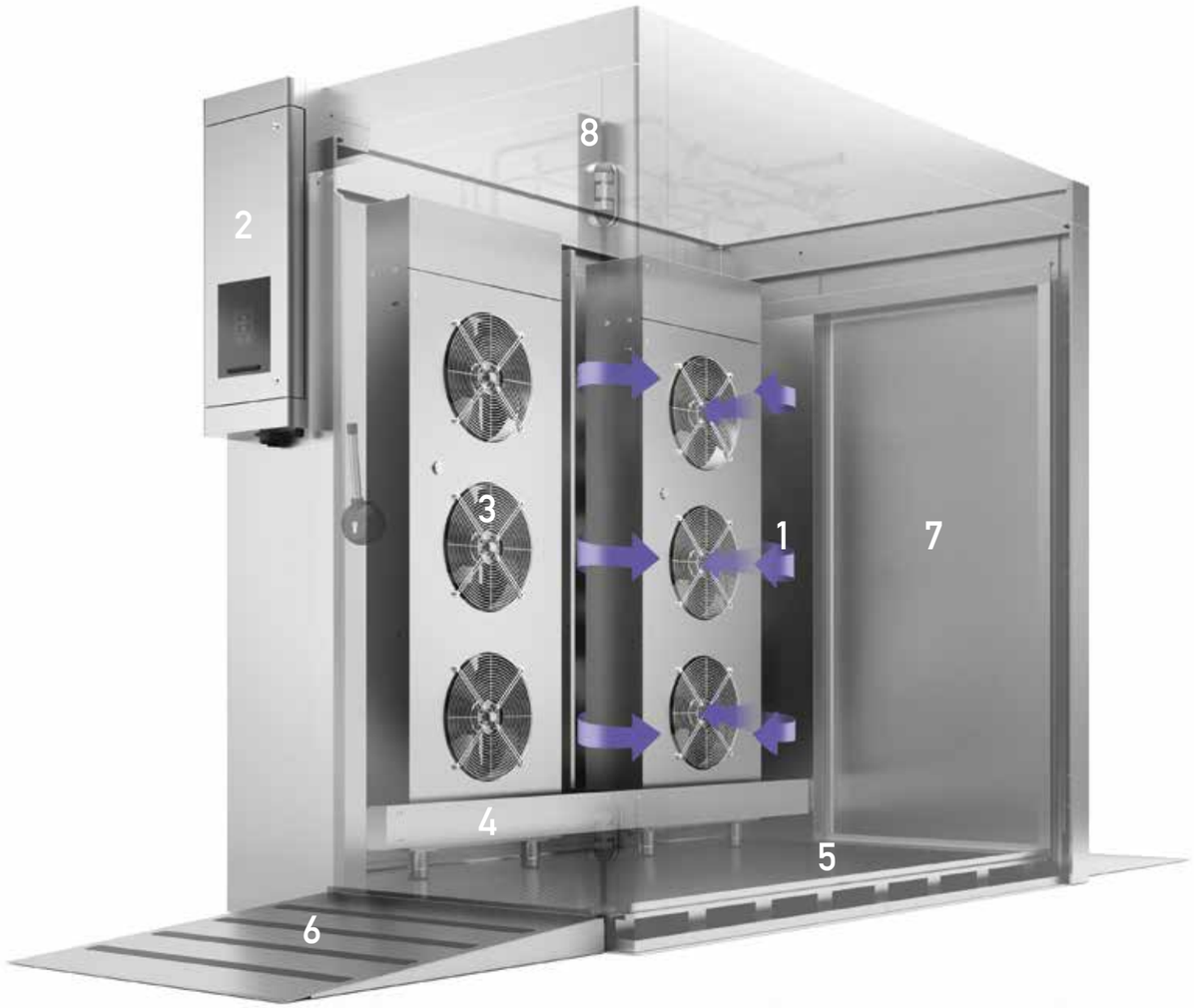
BxTxH (cm)	160x421x242
Fassungsvermögen der Wagen	5 GN 2/1 o 60x80
Leistung	
+90/+3°C = Kg 820	+90/-18°C = Kg 750



GT5/0698

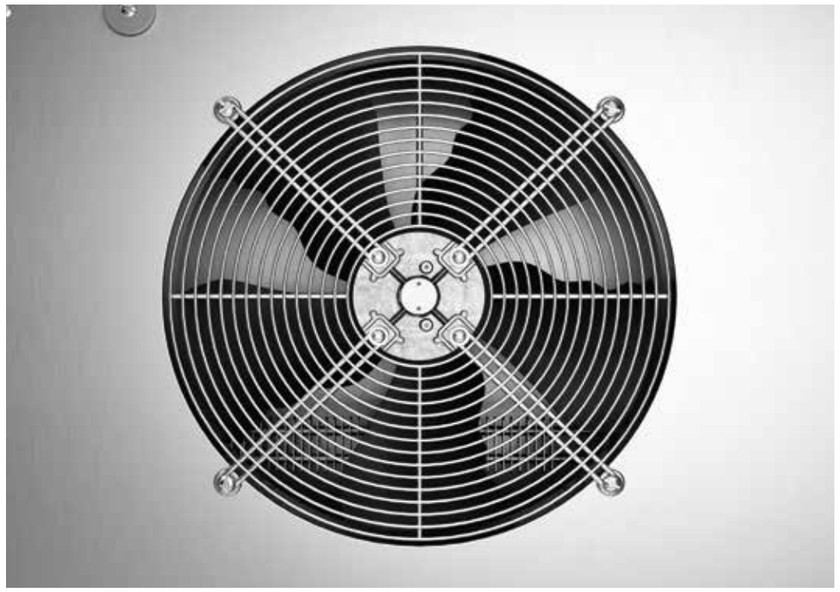
BxTxH (cm)	160x515x242
Fassungsvermögen der Wagen	6 GN2/1 o 60x80
Leistung	
+90/+3°C = Kg 980	+90/-18°C = Kg 920

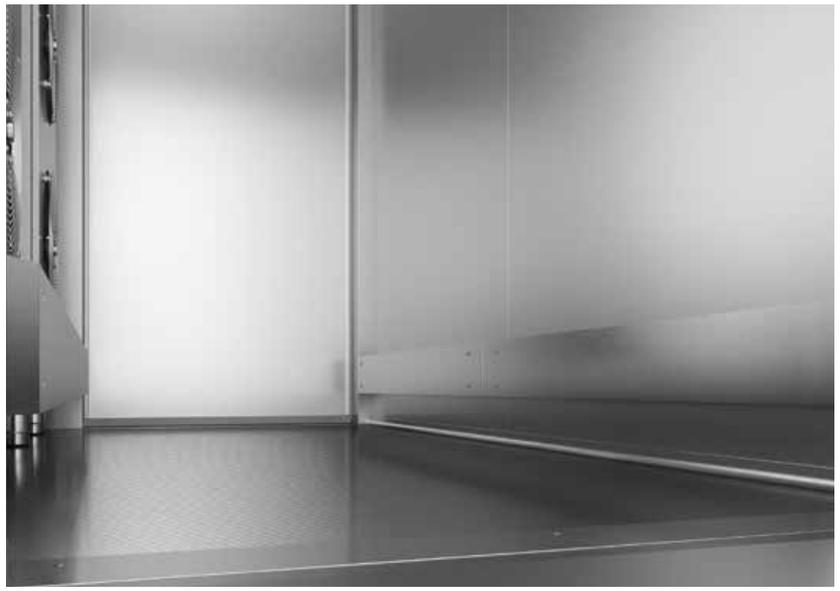
Technologie mit hoher Kapazität, konstante Ergebnisse



1 INTERNE LUFTFÜHRUNG
2 INSPEKTIONSPANEL FÜR WARTUNGSZWECKE
3 MEHRKREIS-VERDAMPFER MIT KATAFORETISCHER KORROSIONSSCHUTZBESCHICHTUNG
4 INNENSTOßSCHUTZ AUS EDELSTAHL
5 ISOLIERTER ZELLENBODEN MIT RUTSCHFESTER „REISKORN"-STRUKTUR R12, VERSTÄRKT AUS EDELSTAHL AISI 304, STÄRKE 15/10
6 VERSTÄRKTE AUFFAHRRAMPEN AUS EDELSTAHL AISI 304
7 TÜREN 95 × 201 HH MIT DREIKAMMER-MAGNETDICHTUNG UND DRUCKAUSGLEICHSVENTIL
8 LED-INNENBELEUCHTUNG

Die MAXI TUNNEL sind mit innovativen vertikalen Verdampfern ausgestattet, die mit einer speziellen Korrosionsschutzbeschichtung behandelt sind, um eine hohe Lebensdauer und dauerhafte Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

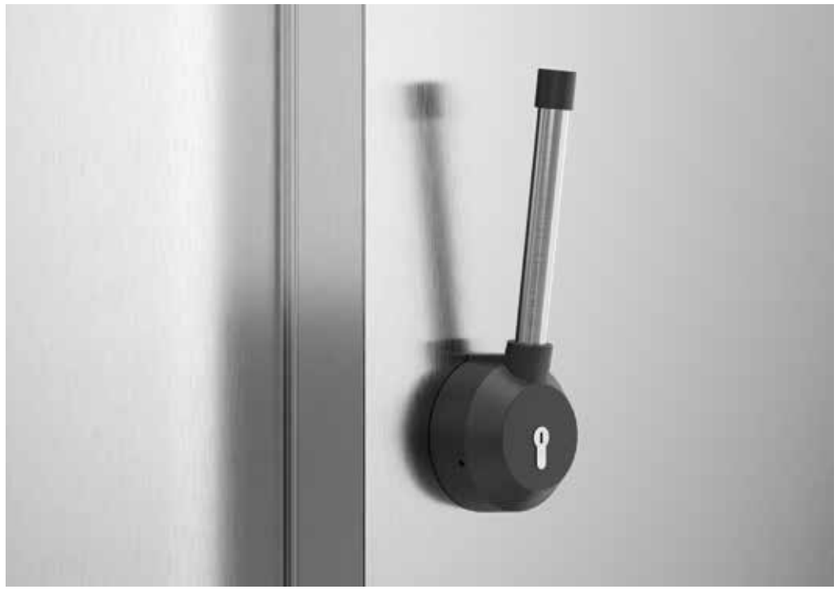




Dank einer optimal geführten Luftströmung sorgen sie für eine schnelle und gleichmäßige Kühlung, ohne die Lebensmittel auszutrocknen. Ebenso tragen die regelbaren Ventilatoren dazu bei, die Kälte gleichmäßig auf alle Wagen zu verteilen und konstante Ergebnisse in hoher Qualität zu erzielen.

Konzipiert für Exzellenz im großen Maßstab

Zuverlässigkeit, Leistung und hochwertige Verarbeitung – alles, was für effizientes Arbeiten im täglichen Einsatz erforderlich ist. Unsere Wagen-Schockfroster werden mit größter Sorgfalt bis ins Detail entwickelt:



Hochwertige Materialien, robuste Komponenten und durchdachte Technologien gewährleisten hohe und dauerhaft konstante Leistungsfähigkeit, selbst in besonders anspruchsvollen Arbeitsumgebungen.

CE

2026/05

Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Voran.

GEMM®

GEMM S.r.l. Unipersonale
Via del Lavoro, 37 - 31013 Codognè (TV) - Italy
T. +39 0438 778504 - **info@gemm-srl.com**
C.F/P.IVA 03441880261