

NEW RUNNER

ABBATTITORI RAPIDI DI TEMPERATURA

GEMM

A black plate with cooked shrimp, lemon slices, and red berries.

NEW RUNNER: 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.

BASIC 12/19

TOP 20/27

FLEXI 28/33

MAXI 34/39

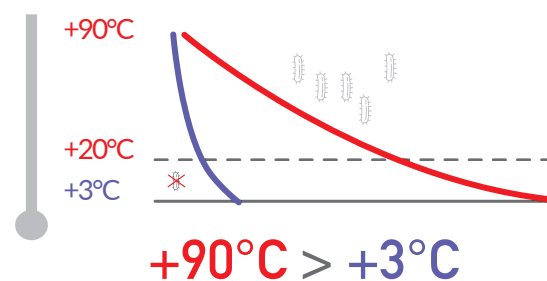
MAXI TUNNEL 40/47

GEWM®

LE FUNZIONI

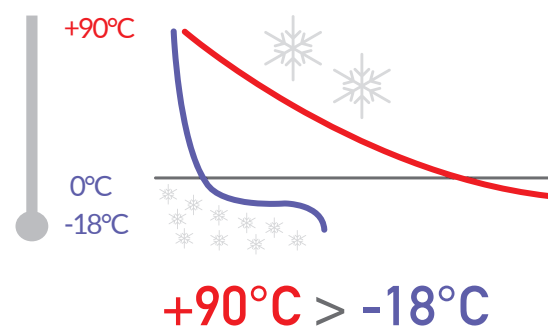
L'abbattitore NEW RUNNER è il rivoluzionario strumento che, riducendo velocemente la temperatura al cuore degli alimenti (abbattimento positivo da $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ in 90 minuti, negativo da $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C in 240 minuti), ne consente una perfetta conservazione 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. Con gli abbattitori NEW RUNNER, ogni ciclo è controllato, sicuro e conforme alle normative. Più igiene, più efficienza, meno sprechi.

ABBATTIMENTO POSITIVO



- + Evita la proliferazione batterica nella "zona critica" ($+65^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$)
- + Mantiene freschezza, consistenza e sapore
- + Obbligatorio secondo normativa HACCP per alimenti cotti da refrigerare

ABBATTIMENTO NEGATIVO



- Forma microcristalli che non danneggiano la struttura cellulare
- Ideale per conservazione prolungata (fino a 6 mesi)
- Perfetto per carne, pesce, dolci, lievitati e piatti pronti
- Temperatura dell'aria in cella -40°C

GEMM®



MASSIMA VERSATILITÀ in ogni settore del food

L'abbattitore rapido di temperatura NEW RUNNER è il partner ideale per una conservazione sicura e intelligente degli alimenti, preservandone freschezza, qualità e sapore nel tempo. Grazie alla sua versatilità e affidabilità, è pensato per soddisfare le esigenze delle cucine professionali, così come per pasticcerie, gelaterie, panifici e laboratori artigianali.



Panificazione



Gastronomia



Pasticceria



Gelateria

PIÙ EFFICIENZA, più qualità, più profitto

L'utilizzo dell'abbattitore NEW RUNNER consente di razionalizzare gli acquisti, approfittando dei periodi di stagionalità e dei prezzi più competitivi, riducendo sprechi e ottimizzando i costi. Permette inoltre di porzionare e conservare i cibi in modo efficiente, migliorando l'organizzazione del lavoro e contribuendo a un incremento dei profitti.



Risparmio
negli acquisti



Risparmio
di tempo



Riduzione
degli sprechi



Incremento
dei profitti

GEMM

GEMM®



TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

con il nuovo restyling



Frutto dell'esperienza e dell'eccellenza tipicamente Made in Italy, grazie all'ultimo restyling, gli abbattitori NEW RUNNER combinano innovazione tecnologica, affidabilità operativa e un'interfaccia intuitiva, con comandi smart e un sistema di controllo avanzato che garantisce massima precisione in ogni fase del processo.

Efficienza energetica e sostenibilità completano la visione: grazie all'utilizzo del gas naturale R290 nelle versioni plug-in e di componenti ad alta prestazione, NEW RUNNER assicura consumi ridotti e un impatto ambientale minimo, senza compromessi sulle performance.



BASIC



Gli abbattitori della linea BASIC sono lo strumento ideale per chef, pasticceri e gelatieri che cercano affidabilità e semplicità d'uso. Dotati di scheda elettronica touch screen da 2,8" LCD, offrono un'interfaccia intuitiva e veloce che permette di impostare il ciclo di abbattimento e le altre funzioni in pochi passaggi. Oltre alle modalità standard, includono programmi preimpostati e cicli speciali come l'indurimento del gelato con countdown e la sanificazione del pesce, pensati per semplificare e supportare il lavoro quotidiano grazie anche al ricettario integrato. L'abbattimento può essere attivato a tempo oppure tramite sonda al cuore del prodotto, per un controllo ancora più preciso. La gamma spazia dai modelli compatti da banco con capacità 3 teglie GN 2/3 fino alle versioni più capienti per 24 teglie GN 1/1 o teglie/griglie 40x60 cm, tutti dotati di gas ecologico R290 nel pieno rispetto dell'ambiente.



GAS
R290



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



CICLO
CONTINUO



PRE-
RAFFREDDAMENTO



CICLO
SANIFICAZIONE PESCE



RICETTARIO
INTEGRATO



SCHEDA
INTUITIVA



PORTA REVERSIBILE
E AUTOCHIUDENTE



PIEDINI REGOLABILI
IN ALTEZZA



AUTOAPPRENDIMENTO
SONDA A SPILLONE



SISTEMA
SUPERVISIONE
WI-FI (A RICHIESTA)

Tutta l'efficienza, nel minimo spazio



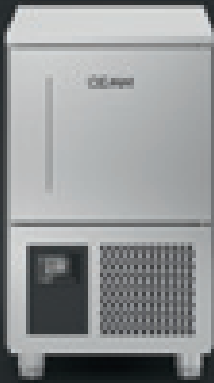
BCB/01

WxDxH (cm) 60x66,4x40
Capacità teglie 3 GN 2/3
Resa +90/+3°C = kg 7 +90/-18°C = kg 5



BCB/03

WxDxH (cm) 67x67x67
Capacità teglie 3 GN 1/1
Resa +90/+3°C = kg 15 +90/-18°C = kg 10



BCB/05R

WxDxH (cm) 52x85x88
Capacità teglie 5 GN 1/1
Resa +90/+3°C = kg 18 +90/-18°C = kg 11



BCB/05E

WxDxH (cm) 80x70x83
Capacità teglie 5 GN 1/1 / 60x40
Resa +90/+3°C = kg 18 +90/-18°C = kg 11



BCB/05

WxDxH (cm) 80x75x90
Capacità teglie 5 GN 1/1 / 60x40
Resa +90/+3°C = kg 22 +90/-18°C = kg 15



Stessa efficienza, su scala più ampia



BCB/10E

WxDxH (cm)	80x82x170
Capacità teglie	10 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 30	+90/-18°C = kg 20



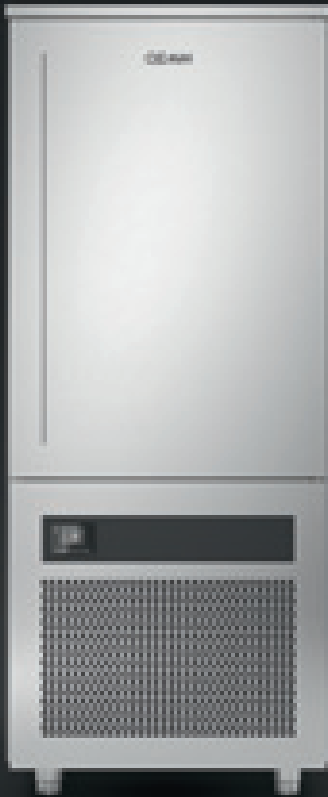
BCB/10

WxDxH (cm)	80x82x170
Capacità teglie	10 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33



BCB/15

WxDxH (cm)	80x82x200
Capacità teglie	15 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60



BCB/24

WxDxH (cm)	80x120x200
Capacità teglie	12 GN 2/1 / 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60





Grazie all'introduzione del nuovo termostato touch con display da 2,8", gli abbattitori della linea BASIC diventano ancora più smart. Oltre ai tradizionali cicli di abbattimento e surgelazione, sono ora disponibili anche pratici "cicli speciali", tra cui: preraffreddamento, sbrinamento manuale, sanificazione pesce, indurimento gelato.



Inoltre, è possibile accedere a un ricettario integrato con 7 ricette standard (non modificabili) e la possibilità di creare fino a 20 ricette personalizzate, per adattarsi a ogni esigenza operativa.



TOP



Gli abbattitori della linea TOP rappresentano il massimo della tecnologia del freddo in termini di prestazioni e funzionalità. Dotati di impianti ad alte prestazioni, sono progettati per gestire anche carichi di lavoro elevati, garantendo sempre affidabilità e continuità operativa. Il cuore del sistema è una scheda elettronica touch-screen da 7", multifunzione e multilingua, completamente customizzata secondo le esigenze GEMM, protetta da un elegante e resistente vetro temprato effetto fumé. La gamma è completa: dal modello 5 teglie GN 1/1 fino alla versione 12 teglie GN 2/1 o 60x80 cm tutti dotati di sistema di sbrinamento a gas caldo e con gas ecologico R290, nel pieno rispetto dell'ambiente. Grazie alla connessione Wi-Fi e al sistema GEMM-Cloud, è inoltre possibile monitorare e gestire da remoto il corretto funzionamento delle macchine, per un controllo sempre puntuale ed efficiente.



GAS R290



COMPRESSORI AD ALTA EFFICIENZA



PROGRAMMAZIONE CICLI DI LAVORO



CICLO CONTINUO



PRE-RAFFREDDAMENTO



CICLO SANIFICAZIONE PESCE



CICLO INDURIMENTO GELATO



CICLO ASCIUGATURA CELLA



RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE



RICETTARIO INTEGRATO



CONTROLLO VELOCITÀ VENTOLE



PORTA USB



PIEDINI REGOLABILI IN ALTEZZA



PORTA REVERSIBILE E AUTOCHIUDENTE (A RICHIESTA)



SISTEMA SUPERVISIONE WI-FI (A RICHIESTA)



SONDA RISCALDATA (A RICHIESTA)



SONDA MULTIPUNTO (A RICHIESTA)



KIT STERILIZZAZIONE AD OZONO (A RICHIESTA)

Prestazioni evolute, massima versatilità



BCT/05

WxDxH (cm)	80x75x90
Capacità teglie	5 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15



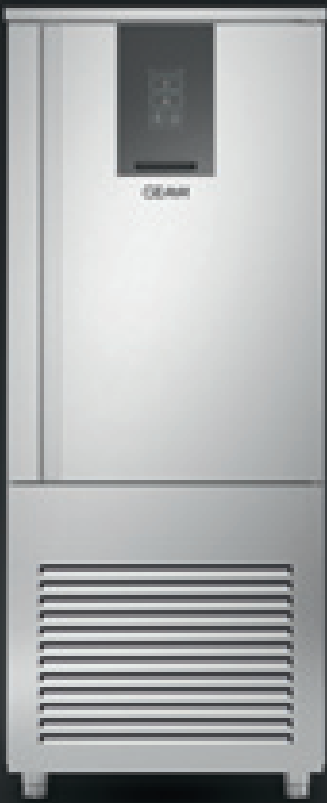
BCT/10

WxDxH (cm)	80x82x170
Capacità teglie	10 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33



BCT/15

WxDxH (cm)	80x82x200
Capacità teglie	15 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60



BCT/24

WxDxH (cm)	80x120x200
Capacità teglie	12 GN 2/1 / 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60





Negli abbattitori TOP, eleganza e design si uniscono a prestazioni d'eccellenza, anche grazie alla nuova scheda elettronica touch da 7" che, con un'interfaccia intuitiva e multilingua, consente una gestione semplice e precisa di ogni funzione. Oltre ai tradizionali cicli di abbattimento e surgelazione, la scheda permette di avviare cicli speciali come: preraffreddamento, sanificazione del pesce, indurimento del gelato, asciugatura e raffreddamento bottiglie.



È inoltre disponibile un ricettario integrato con ricette standard preimpostate, e la possibilità di creare, personalizzare e salvare un numero illimitato di programmi, adattando il funzionamento a ogni esigenza operativa con massima flessibilità.

Gli abbattitori GEMM sono la soluzione ideale per chi desidera preservare al meglio la qualità del gelato artigianale. Grazie a cicli rapidi e controllati, il prodotto raggiunge rapidamente la temperatura di conservazione, evitando la formazione di macrocristalli e mantenendo una texture morbida e cremosa.



Dalla linea compatta per piccoli laboratori fino ai modelli carrellati ad alta capacità, tutti gli abbattitori GEMM sono progettati per garantire massima efficienza anche per l'abbattimento del gelato, adattandosi alle diverse esigenze produttive. Tecnologia, affidabilità e versatilità: tutto ciò che serve per offrire un gelato sempre perfetto.





FLEXI

MULTIFUNZIONE



Dall'esperienza GEMM nasce l'abbattitore multifunzione FLEXI, lo strumento ideale per i professionisti che richiedono affidabilità e semplicità di utilizzo con la comodità di un'unica apparecchiatura per infinite funzionalità: dall'abbattimento alla surgelazione, dalla lievitazione alla cottura lenta, fino all'essiccazione degli alimenti e alla cura del cioccolato. La gamma è composta da 3 modelli da 5, 10 e 15 teglie GN 1/1 o 60x40, oltre a 2 modelli per carrello GN 2/1 / 60x80. Come per la linea TOP, il cuore del sistema è una scheda elettronica touch-screen da 7", multifunzione e multilingua, completamente customizzata secondo gli standard GEMM e protetta da un elegante e resistente vetro temprato effetto fumé. Tutti i modelli FLEXI sono forniti di sistema di supervisione Wi-Fi integrato, con accesso alla piattaforma GEMM-Cloud, che consente di monitorare in tempo reale il funzionamento dell'apparecchiatura o intervenire da remoto tramite PC, tablet o smartphone.



SISTEMA SUPERVISIONE
WI-FI



GAS
R290



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



PROGRAMMAZIONE
CICLI DI LAVORO



CICLO
CONTINUO



PRE-
RAFFREDDAMENTO



SCONGELAMENTO



CICLO
SANIFICAZIONE PESCE



CICLO
INDURIMENTO GELATO



FUNZIONE
CIOCCOLATO



FUNZIONE
ESSICCAZIONE



RAFFREDDAMENTO
BOTTIGLIE



RICETTARIO
INTEGRATO



PORTA
USB



CONTROLLO
VELOCITÀ VENTOLE



PIEDINI REGOLABILI
IN ALTEZZA



PORTA REVERSIBILE
E AUTOCHIUDENTE
(A RICHIESTA)



SONDA
RISCALDATA
(A RICHIESTA)



SONDA
MULTIPUNTO
(A RICHIESTA)



KIT STERILIZZAZIONE
AD OZONO
(A RICHIESTA)

Un solo strumento, infinite possibilità



BCM/05

WxDxH (cm)	80x75x90
Capacità teglie	5 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 22	+90/-18°C = kg 15



BCM/10

WxDxH (cm)	80x82x170
Capacità teglie	10 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 43	+90/-18°C = kg 33



BCM/15

WxDxH (cm)	80x82x200
Capacità teglie	15 GN 1/1 / 60x40
Resa	
+90/+3°C = kg 70	+90/-18°C = kg 60



BCM/4008

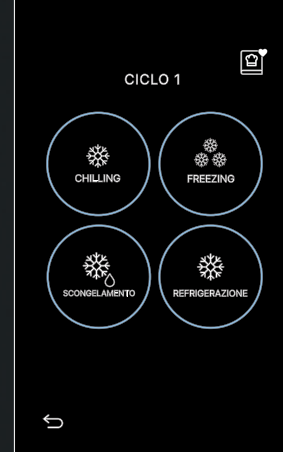
WxDxH (cm)	89x132x242
Capacità carrelli	1 GN 2/1 / 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 95	+90/-18°C = kg 75



BCM/4011

WxDxH (cm)	89x132x242
Capacità carrelli	1 GN 2/1 / 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 110	+90/-18°C = kg 95





Un solo strumento, infinite possibilità

FLEXI



ABBATTIMENTO Raffredda rapidamente il cuore dell'alimento a +3°C, bloccando la proliferazione batterica. Mantiene intatti freschezza, colore e qualità, prolungando la durata del prodotto.

SURGELAZIONE Porta il cuore a -18°C in tempi brevissimi, evitando la formazione di macrocristalli che danneggiano le fibre. L'aria a -40°C conserva struttura, gusto e consistenza.

SCONGELAMENTO Scongela in modo sicuro e uniforme, preservando sapore e qualità grazie al perfetto equilibrio tra temperatura e umidità.

REFRIGERAZIONE Conserva alimenti e preparazioni a temperatura controllata, prima o dopo l'uso di altre funzioni, mantenendo sempre la massima qualità.



LIEVITAZIONE AUTOMATICA Grazie a questa funzione è possibile trovare l'impasto pronto all'orario desiderato. Temperatura, umidità e ventilazione sono gestite con precisione.

LIEVITAZIONE ISTANTANEA Lievita perfettamente in tempi rapidi, senza interruzioni, grazie al controllo preciso di umidità e ventilazione.

LENTA COTTURA Cuoce a bassa temperatura e per lunghi tempi: più gusto, meno perdita di peso, tessuti più teneri e nutrienti preservati, senza alterare l'aspetto.



MAXI



Gli abbattitori per carrelli della linea MAXI sono ideali per laboratori medio-grandi, dalle cucine professionali ai centri di pasticceria e panificazione. La gamma include 8 modelli per l'alloggiamento di carrelli GN 2/1 o 60×80cm, disponibili sia plug-in che per unità condensatrice remota. Si tratta di costruzioni con pannelli isolanti, con pavimento antiscivolo, rampa di accesso e struttura rinforzata, per garantire robustezza e prestazioni elevate. Il pannello comandi touch da 7", multifunzione e multilingua, è protetto da vetro temperato effetto fumé ed è totalmente personalizzato secondo gli standard GEMM. Grazie al sistema Wi-Fi e alla piattaforma GEMM-Cloud, è possibile monitorare e gestire da remoto le macchine, con massimo controllo, efficienza e sicurezza in ogni fase del processo.



SISTEMA SUPERVISIONE
WI-FI



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



PROGRAMMAZIONE
CICLI DI LAVORO



CICLO
CONTINUO



PRE-
RAFFREDDAMENTO



CICLO
SANIFICAZIONE PESCE



CICLO
INDURIMENTO GELATO



CICLO
ASCIUGATURA CELLA



RICETTARIO
INTEGRATO



CONTROLLO
VELOCITÀ VENTOLE



PORTA
USB



SONDA
AL CUORE



SCONGELAMENTO
(A RICHIESTA)



KIT STERILIZZAZIONE
AD OZONO
(A RICHIESTA)

Massime prestazioni per grandi volumi



BCC/4008	BCC/4011
WxDxH (cm)	89x132x242
Capacità carrelli	1 GN 2/1 / 60x80
Resa	Resa
+90/+3°C = kg 95	+90/+3°C = kg 110
+90/-18°C = kg 75	+90/-18°C = kg 95



BCC/4014	BCC/4014P
WxDxH (cm)	134x135x239
Capacità carrelli	1 GN 2/1 / 60x80
Resa	Resa
+90/+3°C = kg 150	+90/+3°C = kg 200
+90/-18°C = kg 130	+90/-18°C = kg 180



BCC/6015	BCC/6015P
WxDxH (cm)	160x155x243
Capacità carrelli	1 80x100
Resa	Resa
+90/+3°C = kg 150	+90/+3°C = kg 200
+90/-18°C = kg 130	+90/-18°C = kg 180



BCC/8027	BCC/8027P
WxDxH (cm)	160x225x243
Capacità carrelli	2 GN 2/1 / 60x80
Resa	Resa
+90/+3°C = kg 270	+90/+3°C = kg 410
+90/-18°C = kg 250	+90/-18°C = kg 380





Gli abbattitori MAXI nascono per garantire massima resistenza e affidabilità anche nei contesti più impegnativi. Struttura in acciaio inox AISI 304, pannelli isolanti da spessore elevato, pavimento rinforzato antiscivolo e componenti di alta qualità assicurano robustezza, stabilità e lunga durata.



Ogni dettaglio è progettato per offrire prestazioni costanti nel tempo, senza compromessi.



MAXI TUNNEL



Gli abbattitori della linea MAXI TUNNEL sono pensati per grandi impianti industriali, con capacità da 3 a 6 carrelli GN 2/1 o 60x80. La struttura modulare consente personalizzazioni su richiesta, per adattarsi a specifiche esigenze produttive. Costruiti con pannelli isolanti da 100 mm in poliuretano ad alta densità e pavimento rinforzato antiscivolo, offrono ottimo isolamento termico e massima praticità, anche grazie alle doppie rampe di accesso per i carrelli. Gli evaporatori verticali ad alto scambio termico garantiscono uniformità di raffreddamento e alte prestazioni, supportate da convogliatori d'aria dedicati. Il sistema è gestito da una scheda elettronica touch da 7", multilingua e personalizzabile, protetta da un vetro temperato effetto fumé. Con il Wi-Fi integrato e il collegamento alla piattaforma GEMM-Cloud, è possibile monitorare da remoto il processo in ogni fase, con controllo costante, efficienza operativa e tracciabilità in tempo reale.



SISTEMA SUPERVISIONE
WI-FI



COMPRESSORI
AD ALTA EFFICIENZA



PROGRAMMAZIONE
CICLI DI LAVORO



CICLO
CONTINUO



PRE-
RAFFREDDAMENTO



CICLO
SANIFICAZIONE PESCE



CICLO INDURIMENTO
GELATO



CICLO
ASCIUGATURA CELLA



RICETTARIO
INTEGRATO



CONTROLLO
VELOCITÀ VENTOLE



PORTA
USB



SONDA
AL CUORE

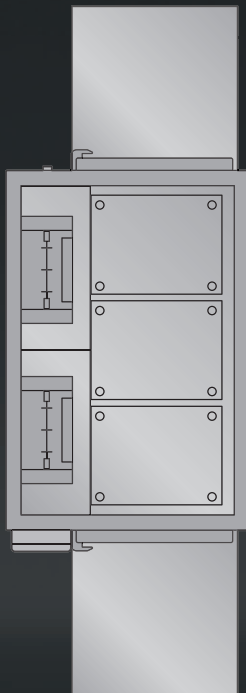


SCONGELAMENTO
(A RICHIESTA)



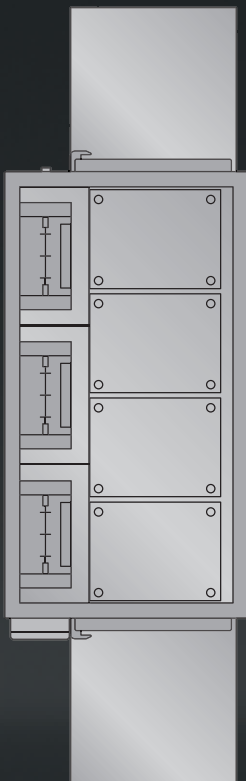
KIT STERILIZZAZIONE
AD OZONO
(A RICHIESTA)

Prestazioni industriali
per volumi straordinari



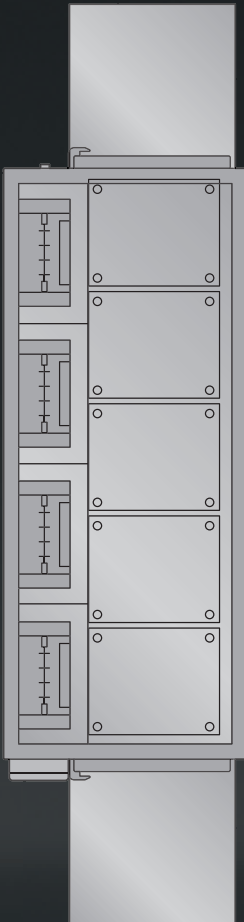
GT2/0340

WxDxH (cm)	160x285x243
Capacità carrelli	3 GN 2/1 o 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 410	+90/-18°C = kg 380



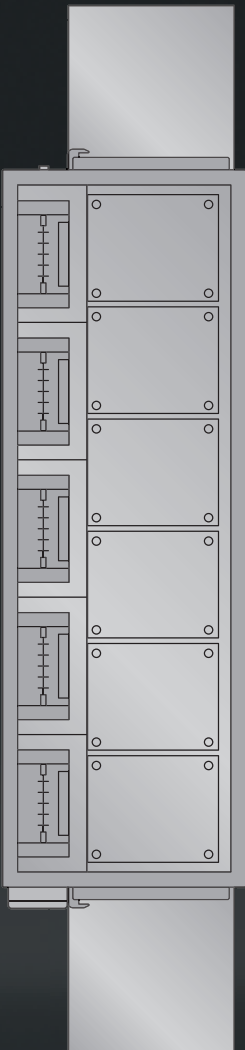
GT3/0460

WxDxH (cm)	160x333x243
Capacità carrelli	4 GN 2/1 o 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 595	+90/-18°C = kg 550



GT4/0580

WxDxH (cm)	160x425x243
Capacità carrelli	5 GN 2/1 o 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 820	+90/-18°C = kg 750



GT5/0698

WxDxH (cm)	160x517x243
Capacità carrelli	6 GN2/1 o 60x80
Resa	
+90/+3°C = kg 980	+90/-18°C = kg 920

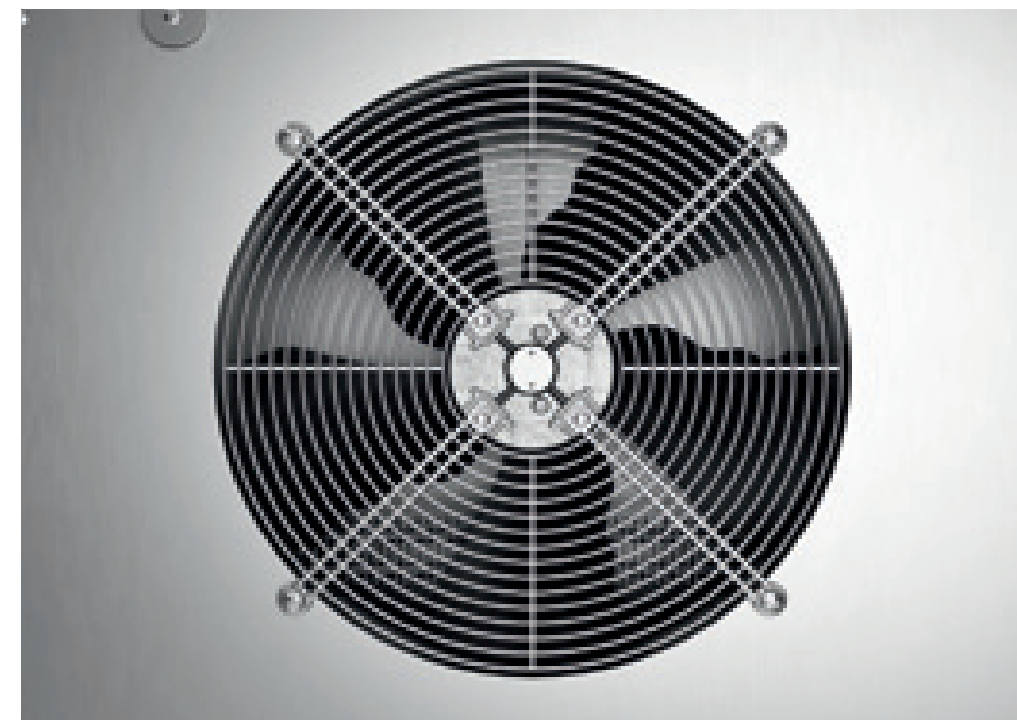


Tecnologia ad alta capacità, risultati costanti



- 1 FLUSSO INTERNO DELL'ARIA
- 2 PANNELLO ISPEZIONABILE PER MANUTENZIONE
- 3 EVAPORATORI MULTICIRCUITO IN CATAFORESI ANTICORROSIONE
- 4 PARACOLPI INTERNI IN ACCIAIO INOX
- 5 PAVIMENTO CELLA ISOLATO IN FINITURA "RISO" R12 E RINFORZATO IN ACCIAIO INOX AISI 304 SP. 15/10
- 6 RAMPE RINFORZATE INOX AISI 304
- 7 PORTE CM 95x201H CON GUARNIZIONE MAGNETICA A TRIPLA CAMERA E VALVOLA DI COMPENSAZIONE
- 8 ILLUMINAZIONE A LED INTERNA

I MAXI TUNNEL sono dotati di evaporatori verticali innovativi, trattati con uno speciale rivestimento anticorrosione per garantire durata e affidabilità nel tempo. Grazie al flusso d'aria convogliato in modo ottimale, assicurano un raffreddamento rapido e uniforme, senza disidratare gli alimenti,



così come i ventilatori regolabili che distribuiscono il freddo in modo omogeneo su tutti i carrelli, offrendo risultati costanti e di alta qualità.

Affidabilità, performance e cura costruttiva: tutto ciò che serve per lavorare con efficienza ogni giorno. I nostri abbattitori carrellati sono progettati con grande attenzione ai dettagli:



materiali di alta qualità, componenti robusti e tecnologie pensate per offrire prestazioni elevate e durature nel tempo, anche negli ambienti di lavoro più esigenti.

Progettati per l'eccellenza su grande scala





GEMM®

GEMM Srl - Via del Lavoro, 37
Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' - Italy
T. +39 0438 778504 - F. +39 0438 470249
C.F. e P.IVA 03441880261 - info@gemm-srl.com

