

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.

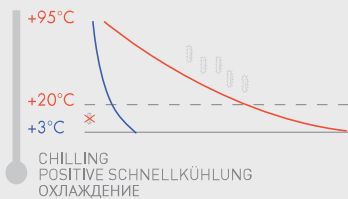


1

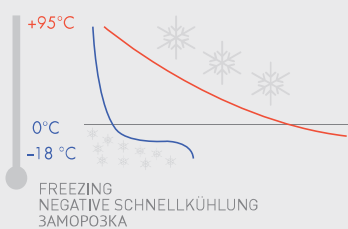
 WITHOUT BLAST FREEZER: risk of bacteria
OHNE SCHOCKFROSTER: Bakterienrisiko
БЕЗ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ: риск бактерий

 WITH BLAST FREEZER: safe food
MIT SCHOCKFROSTER: Sicherheit für
Nahrungsmittel
С ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКОЙ: безопасная пища

+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

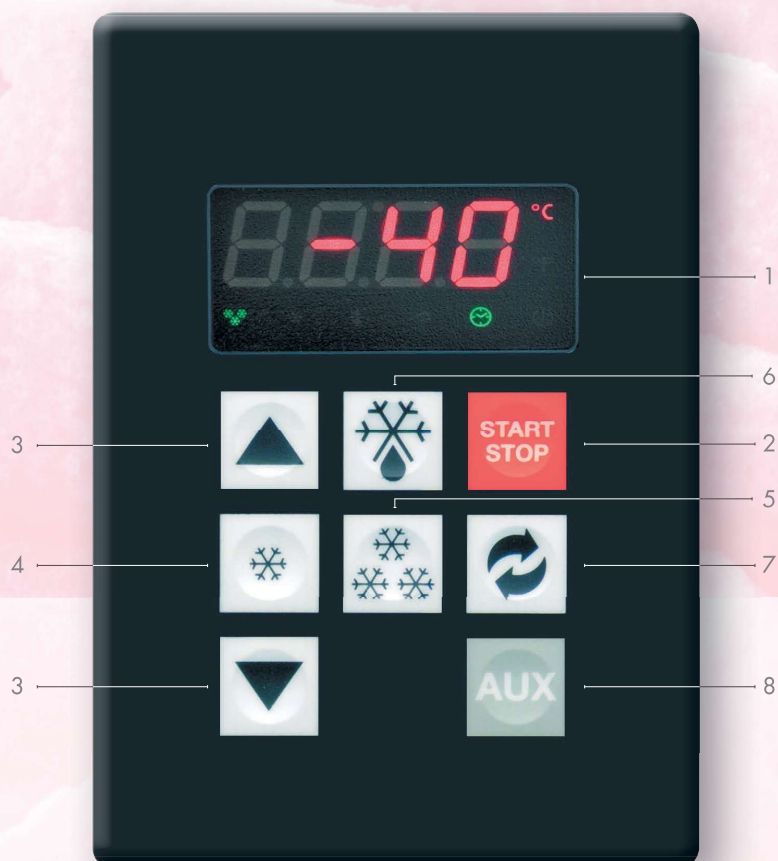


The BASIC range of blast freezers are the ideal appliance for chefs, pastry chefs and ice cream makers who need reliability and simplicity. They are fitted with a simplified electronic control panel, intuitive and user-friendly, which allows chilling cycles to be set extremely rapidly. Chilling can be 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 Schockfrosterzyklus 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 Abtaeung
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

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