

# BLAST CHILLERS & SHOCK FREEZERS

## ABBATTITORI & SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA



Pastry - Pasticceria



Ice cream prod. - Gelateria



Ristorazione e Catering



Restaurant & Catering



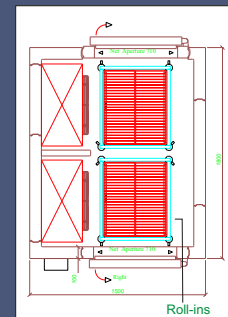
Panetteria - Bakery

# Blast Chillers & Shock Freezers

Abbattitori & Surgelatori Rapidi di Temperatura



**DESMON**  
Professional Refrigeration



## UNA GAMMA PER TUTTE LE ESIGENZE

Tipo di menù, quantità di prodotto da stoccare giorno per giorno, stile di lavoro (se espresso o differito), dimensioni del servizio: questi ed altri ancora sono i requisiti che determinano la scelta di un modello rispetto ad un altro, per dimensione, potenza e versione. La gamma degli abbattitori e surgelatori rapidi DESMON consente di identificare facilmente il modello adeguato alle esigenze reali: dal piccolo G5 GN1/1 alle grandi celle per 2 carrelli da 20 teglie GN 2/1, dal modello per raffreddamento rapido di tipo "positivo" (cioè da +70°C a +3 °C) ai modelli misti in grado sia di raffreddare che di surgelare rapidamente (da +70°C a -18 °C).

## ARANGE OF PRODUCTS FOR ALL YOUR NEEDS

Type of menu, products quantity to stock day by day, way of working, service dimension: these are the requirements that determine the choice of a model in comparison to an other one, for dimension, power and version. The Desmon range of blast-chillers and shock-freezers can satisfy all the different needs: from the small G5 GN1/1 to the big cabinets for 2 carriages with 20 pans GN 2/1, from the model that allows a fast "positive" cooling (from 70 to +3 °C) to the mixed models that allow a fast cooling and a fast freezing too.

## GASTRONORM - PASTRY & BAKERY



5G



7G



12G



15G



20G

Modello Model Modell	Temperatura Temperature Temperatura	Griglie Shelves Non include Option	Passo teglie Distance between racks Distance entre plats	Resa Kg* Output Kg* Rendement Kg* (90 min)	Resa Kg Output Kg Rendement Kg (270 min)	Resa Frigorifera Refrigerating Power Puissance defrigeration Leistung	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen	Dimensioni Imballo Packing Dimensions Emballage Dimensions	Ripani / Carrelli Racks / Roll-ins Grilles / chariot Roste / Rollwagen	Max Temp. Ambiente Max Ambient Temp. Max Temp. Ambiente	Peso con imballo Gross Weight Poids avec emballage Gewicht mit Verpackung
	°C	GN 1/1	mm	+70° / +3°	+70° / -18°	Watt	Volt/Hz	Watt	LxPxH cm	LxPxH cm	N°	°C	kg
Abbattitori rapidi di temperatura - Blast chillers													
											NOT INCLUDED		
GBC-5G	+70° / +3°	5	60	11		1182	220/50/1	639	80x70x85	84x74x100	5	38	100
GBC-7G	+70° / +3°	7	60	18		1836	220/50/1	933	80x83x111	84x87x127	7	38	110
GBC-12G	+70° / +3°	12	85	36		3110	380/50/3	2980	80x83x200	84x87x215	12	38	150
GBC-15G	+70° / +3°	15	79	51		3537	380/50/3	3321	80x83x217	84x87x230	15	38	170
Abbattitori / Surgelatori rapidi di temperatura - Blast chillers & shock freezer													
GBF-5G	+70° / -18°	5	60	11	7,2	1073	220/50/1	721	80x70x85	84x74x100	5	38	100
GBF-7G	+70° / -18°	7	60	18	11	1572	220/50/1	1169	80x83x111	84x87x127	7	38	110
GBF-12G	+70° / -18°	12	85	36	26	3200	380/50/3	2103	80x83x200	84x87x215	12	38	150
GBF-15G	+70° / -18°	15	79	51	33	3500	380/50/3	2987	80x83x217	84x87x230	15	38	170
Abbattitori / Surgelatori rapidi di temperatura per pasticceria e panetteria- Blast chillers & shock freezer for Bakery and Pastry													
	°C	EN 60x40	mm	+70° / +3°	+70° / -18°	Watt	Volt/Hz	Watt	LxPxH cm	LxPxH cm	N°	°C	kg
GBF-5P	+70° / -18°	5	60	11	7,2	1073	220/50/1	721	80x80x85	84x84x100	5	38	100
GBF-7P	+70° / -18°	7	60	18	11	1572	220/50/1	1169	80x83x111	84x87x127	7	38	110
GBF-15P	+70° / -18°	15	68	36	26	3200	380/50/3	2103	80x83x200	84x87x215	15	38	150
GBF-17P	+70° / -18°	17	70	51	33	3500	380/50/3	2987	80x83x217	84x87x230	17	38	170
Abbattitori e Surgelatori rapidi di temperatura per carrelli con motore remoto - Roll-in Blast chiller & shock freezer split system													
	°C	GN	EN 60x40	+70° / +3°	+70° / -18°	Watt	Volt/Hz	Watt	LxPxH cm	LxPxH cm	N°	°C	kg
GBC-20G	+70° / +3°	1GN2/1x20	1PAx40	90		5000	380/50/3	3110	150x134x213	164x147x247 + 96x106x88	1 roll-in	38	300
GBC-40G	+70° / +3°	2GN2/1x20	2PAx40	180		7588	380/50/3	5485	150x194x213	164x207x247 + 96x106x88	2 roll-ins	38	400
GBF-20G	+70° / -18°	1GN2/1x20	1PAx40	90	61	5000	380/50/3	3110	150x134x213	164x147x247 + 96x106x88	1 roll-in	38	300
GBF-40G	+70° / -18°	2GN2/1x20	2PAx40	180	115	9000	380/50/3	6010	150x194x213	164x207x247 + 96x106x88	2 roll-ins	38	400

\* Le rese sono puramente indicative e dipendono dallo spessore dell'alimento - The declared output Kg is merely indicative and depends from the product thickness.