

**GICO**  
GRANDI IMPIANTI CUCINE



**GICOLD**  
QUICKCHILL



FRESCHEZZA ESPRESSA ...TUTTO L'ANNO!

EXPRESS CHILLING ...ALL YEAR ROUND!



LA FRAÎCHEUR... TOUTE L'ANNÉE!

FRISCHE SPEISEN ...DAS GANZE JAHR!



**GICOLD**  
QUICKCHILL





## ABBATTITORI RAPIDI DI TEMPERATURA

E CONGELATORI PER LA RISTORAZIONE,  
GASTRONOMIA E PASTICCERIA.



BLAST CHILLERS AND FREEZERS FOR CATERING, GASTRONOMY AND PASTRY MAKING.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATEURS POUR LA RESTAURATION, GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE.

SCHNELLABKÜHLER UND SCHOCKFROSTER FÜR RESTAURANTBETRIEBE, GASTRONOMIE UND KONDITOREIEN.

**GICOLD**  
QUICKCHILL





**PREDISPOSTI PER TEGLIE GN1/1 e TEGLIE EN 400X600.**

Predisposed for GN1/1 trays and EN 400x600 trays

Prédisposées pour plaques GN1/1 et plaques EN 400x600 mm

Geeignet für GN1/1 Bleche und EN 400x600 mm Bleche



**ISOLAMENTO DA 60 mm**

60 mm Insulation  
Isolation de 60 mm  
60 mm Isolierung



**SONDA AL CUORE DI SERIE**

Core probe standard supplied  
Sonde au cœur de série  
Serienmäßiger Kerntemperaturfühler

**GICOLD**  
QUICKCHILL

- > Rivestimento interno ed esterno in acciaio INOX AISI 304.
- > Piedini regolabili in altezza (ruote per 15T).
- > Gruppo incorporato.
- > Gas refrigerante R404A.
- > Alimentazione: 230V/1Ph/50Hz.
- > Vano interno ed accessori facilmente pulibili grazie agli angoli arrotondati ed agli accessori completamente smontabili.
- > Guarnizioni magnetiche facilmente smontabili.
- > Sterilizzatore a ioni a garanzia di un'igiene a 360° (optional).
- > Vasca diamantata con foro di scarico acqua con tappo removibile.
- > Funzioni di: abbattimento positivo (soft/hard) a temperatura o a tempo, abbattimento negativo hard a temperatura o a tempo.



- > Inner and outer S/S coating AISI 304.
- > Height adjustable feet (castors for 15T).
- > Internal cooling unit.
- > Refrigerant gas R404A.
- > Power supply: 230V/1Ph/50Hz.
- > Rounded internal corners and easily removable supports for easy cleaning.
- > Removable magnetic gaskets.
- > Ion sterilizer (as option).
- > Diagonal finish tank with water drain hole with removable plug.
- > Cycles: temperature or time positive chilling (soft/hard) temperature or time deep freezing (hard).

- > Revêtement intérieur et extérieur en acier INOX.
- > Pieds réglables en hauteur (roulettes pour 15T).
- > Groupe logé.
- > Fluide R404A.
- > Alimentation: 230V/1Ph/50Hz.
- > Aménagement interne et accessoires faciles à nettoyer grâce aux angles arrondis et aux éléments entièrement démontables.
- > Joints magnétiques aisément démontables.
- > Stérilisateur à ion garantissant une hygiène totale (sur demande).
- > Cuve diamantée avec évacuation de l'eau par bouchon amovible.
- > Fonctions: refroidissement rapide (soft/hard) à température ou temporisé, congélation hard à température ou temporisée.

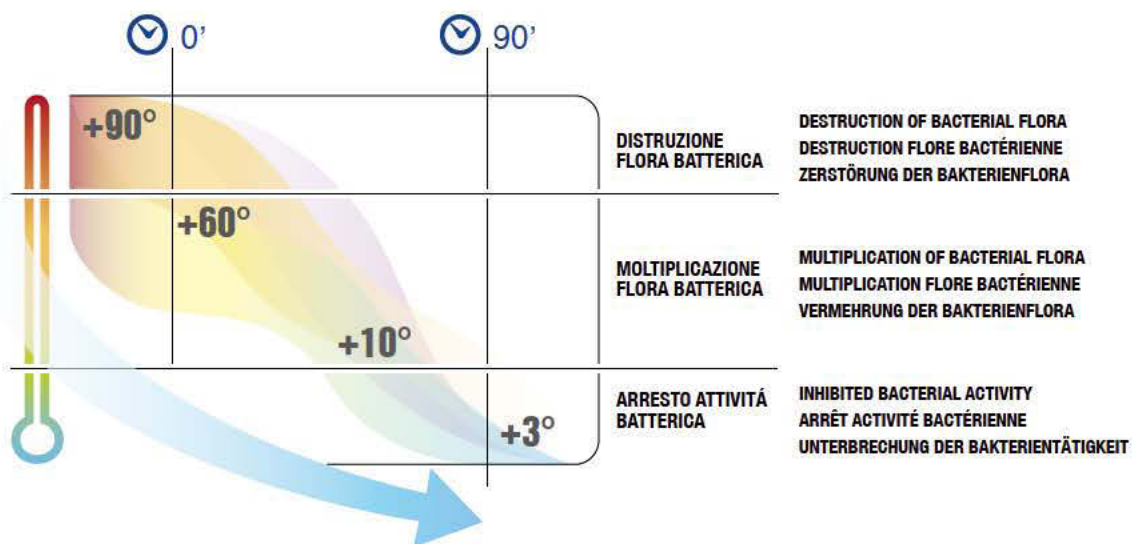
- > Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304.
- > Höhenverstellbare Füße (Rolle für 15T).
- > Steckerfertig.
- > Kühlmittel R404A.
- > Spannung: 230V/1Ph/50Hz.
- > Dank der abgerundeten Ecken und der vollständig ausbaubaren Zubehörteile einfache Reinigung von Innenraum und Zubehör.
- > Leicht auszubauende Magnetdichtungen.
- > Ionen-Sterilisator für eine allumfassende Hygienegarantie (optional).
- > Diamantbelag-Wanne mit Wasserablauf mit abnehmbarem Stopfen.
- > Zeit- oder Temperatur gemäß: Positivabkühlung (soft und hard) und Negativabkühlung (hard).

# PERCHÉ ABBATTERE LA TEMPERATURA?

WHY RAPIDLY LOWER TEMPERATURES?

POURQUOI BAISSER RAPIDEMENT LA TEMPÉRATURE?

WARUM SOLLTE DIE TEMPERATUR SCHNELL ABGESENKT WERDEN?



Se lasciati raffreddare lentamente, i cibi cotti perdono molte delle loro proprietà per la carica batterica che li aggredisce nel passaggio da +60°C a +10°C. Gli abbattitori rapidi QuickChill, abbattano la temperatura nel cuore del prodotto a +3°C in meno di 90 minuti, inibiscono l'attività dei microrganismi preservando qualità, aspetto e fragranza dei cibi.

*If it cools slowly, cooked food loses much of its qualities, due to the bacteria that attack it when it goes from +60°C to +10°C. QuickChill blast chillers lower the core temperature to +3°C in less than 90 minutes, and inhibit the activity of micro-organisms, conserving the quality, appearance and fragrance of the food.*

*Si on les laisse refroidir lentement, les aliments cuits perdent une grande partie de leurs propriétés à cause de la charge bactérienne qui les attaque durant le passage de +60°C à +10°C. Les cellules de refroidissement rapide QuickChill, en abaissant la température au cœur du produit à +3°C en moins de 90 minutes, inhibent l'activité des micro-organismes et préservent ainsi la qualité, l'aspect et la saveur des aliments.*

*Kühlen gekochte Speisen langsam ab, verlieren sie viele ihrer Eigenschaften aufgrund der Belastung durch Bakterien, die sie beim Übergang von + 60°C auf + 10°C angreifen. Die Schnellabkühler QuickChill senken die Temperatur im Kern des Produkts in weniger als 90 Minuten auf + 3°C ab und verhindern so die Aktivität der Mikroorganismen und erhalten die Eigenschaften, das Aussehen und die Frische der Speisen.*

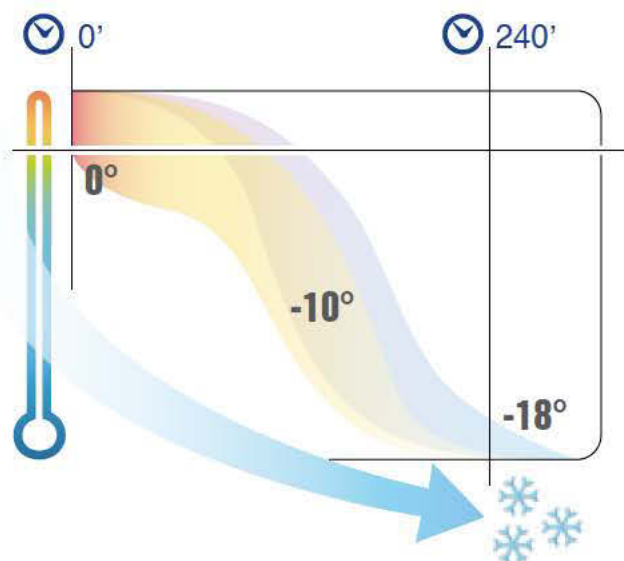


# PERCHÉ CONGELARE RAPIDAMENTE?

WHY SHOCK FREEZE?

POURQUOI CONGELER RAPIDEMENT?

WARUM SOLLTE SCHNELL EINGEFROREN WERDEN?



Il congelamento rapido di **QuickChill** protegge la qualità del prodotto, portando in breve tempo a  $-18^{\circ}\text{C}$  il cuore del prodotto. I liquidi contenuti nei cibi si trasformano in microcristalli che, all'atto dello scongelamento, permettono il ripristino totale e in piena sicurezza delle caratteristiche organolettiche degli alimenti, **senza perdite di peso e di consistenza**.

*Rapid freezing by **QuickChill** protects food's quality, taking its core temperature to  $-18^{\circ}\text{C}$  in a short time. The liquids in the food is transformed into micro-crystals that maintain all the food's organoleptic characteristics **with no loss of weight or consistency once thawed.***

*La congélation rapide de **QuickChill** protège la qualité du produit, en portant en peu de temps à  $-18^{\circ}\text{C}$  la température au cœur du produit. Les liquides contenus dans les aliments se transforment en microcristaux qui, au moment de la décongélation, permettent le rétablissement total et en toute sécurité des caractéristiques organoleptiques des aliments, **sans pertes de poids ni de consistance.***

*Das schnelle Einfrieren von **QuickChill** schützt hingegen die Eigenschaften, indem in kurzer Zeit die Kerntemperatur des Produkts auf  $-18^{\circ}\text{C}$  gebracht wird. Die in den Speisen enthaltenen Flüssigkeiten wandeln sich um in Mikrokrystalle, um die beim Auftauen die vollständige und absolut sichere Wiederherstellung der organoleptischen Eigenschaften ermöglichen, **ohne den Verlust von Gewicht und Konsistenz.***

MODELLO Model Modèle Modell	TEGLIE Trays Plats Behälter	PESO Weight Poids Gewicht	DIMENSIONI Dimensions Dimensions Außenmaße	RESA ABB. POSITIVO Output chilling Rendement refroidissement Ergiebigkeit Schnellkühlung	RESA ABB. NEGATIVO Output freezing Rendement congélation Ergiebigkeit Schockfrostung	TENSIONE Voltage Tension Spannung
<b>8AB05A</b>	5	83	760x700x850	15	10	230V/50 Hz
<b>8AB10A</b>	10	139	790x780x1630	32	22	230V/50 Hz
<b>8AB15A</b>	15	172	790x780x1970	40	28	400V-3N/50 Hz
<b>8AB20A</b>	20	520	1270x1148x2368	110	95	400V-3N/50 Hz
<b>8AB40A</b>	40	650	1550x1338x2368	150	135	400V-3N/50 Hz

## I VANTAGGI

### ADVANTAGES - LES AVANTAGES - DIE VORTEILE

#### RISPARMIO DI TEMPO

TIME SAVING - GAIN DE TEMPS  
ZEITEINSPARUNG

#### CONVENIENZA

ECONOMICAL  
REDUCTION DES COÛTS  
PREISVORTEIL

#### MIGLIORE ORGANIZZAZIONE

BETTER ORGANIZATION  
MEILLEURE ORGANISATION  
BESSERE ORGANISATION

#### AMPLIAMENTO MENÙ

MORE COMPLETE MENUS  
MENU PLUS AMPLE  
ERWEITERUNG DES MENÜS

#### DIMINUIZIONE DELLO SCARTO

LESS WASTE  
MOINS DE DÉCHETS  
WENIGER ABFALL

#### POSSIBILITÀ DI STOCCAGGIO

POSSIBILITY OF STORAGE  
POSSIBILITÉ DE STOCKAGE  
LAGERMÖGLICHKEIT



#### RAMPA IN ACCIAIO INOX

S/S ramp provided  
Rampe en acier inox  
Edelstahlrampe



#### FORO SCARICO ACQUA

Water drain outlet  
Trou d'évacuation de l'eau  
Wasserablass



#### UNITÀ CONDENSATRICE

Condensing unit  
Unités de condensation  
Anbau-Kühlaggregate

**GICOLD**  
QUICKCHILL

- > Funzioni di: abbattimento positivo (soft/hard) a temperatura o a tempo, abbattimento negativo (soft/hard) a temperatura o a tempo.
- > Sonda al cuore di serie.
- > Migliore accessibilità e minor tempo per la manutenzione ordinaria grazie alla copertura evaporatore facilmente apribile ed ispezionabile.
- > Costruzione della scocca in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno con pannelli di spessore 70 mm. iniettati con schiume poliuretatiche prive di CFC.
- > Macchine UNIVERSALI per la loro compatibilità con i carrelli dei maggiori produttori di forni Gastronorm ed Euronorm.
- > Interruttore di sicurezza per taglio alimentazione 380V.
- > Lamiera paracolpi in acciaio inox.
- > Gas refrigerante R 404 a.
- > Sbrinamento a gas caldo.
- > Stampante per report HACCP (optional).
- > Sterilizzatore a ioni a garanzia di un'igiene a 360° (optional).



- > Cycles: temperature of time positive chilling (soft/hard), temperature or time deep freezing (soft/hard).
- > Core probe standard supplied.
- > Easy access to evaporator for routine maintenance thanks to the compass-type evaporator deflector.
- > AISI304 stainless steel inside and outside made of 70 mm. Thick inner and outer S/S AISI 304 coating and insulation panels with CFC-free and zero ODP foam.
- > UNIVERSAL roll-in blast chillers and freezers: they accommodate most of the GN an EN trolleys of the major oven manufacturers in the market.
- > Safety switch.
- > S/S internal protective band for trolley.
- > Refrigerant R 404 a.
- > Hot gas defrost.
- > HACCP report printer (as an option).
- > Ions sterilizer (as option).

- > Fonctions: refroidissement rapide (soft/hard) à température ou temporisé, congélation (soft/hard) à température ou temporisé.
- > Sonde au coeur de série.
- > Plus grande facilité d'accès et entretien courant plus rapide grâce à la couverture évaporateur facile à ouvrir et à inspecter.
- > Carrosserie en acier inox AISI 304 l'intérieure et à l'extérieure avec panneaux de 70 mm d'épaisseur injectés avec mousses polyuréthannes sens CFC.
- > Machines UNIVERSELLES pour leur compatibilité avec les chariots des plus grands producteurs de fours Gastronorm et Euronorm.
- > Interrupteur de sécurité pour coupure alimentation 380V.
- > Tôle pare-chocs en acier inox.
- > Fluide R 404 a.
- > Dégivrage à gaz chaud.
- > Imprimante pour rapport HACCP (sur demande).
- > Stérilisateur à ion garantissant une hygiène totale (sur demande).

- > Zeit- oder Temperatur gemäß: Positivabkühlung (soft und hard) und Negativabkühlung (soft und hard).
- > Serienmäßiger Kerntemperaturfühler.
- > Bessere Zugänglichkeit und geringerer Zeitaufwand für die ordentliche Wartung dank des leicht zu öffnenden und kontrollierenden Verdampfers.
- > Innengehäuse aus Edelstahl AISI 304 und Außengehäuse aus 70 mm dicken mit FCKW-freiem PU-Schaum eingespritzten Isolierplatten.
- > UNIVERSELL einsetzbare Maschinen dank ihrer Kompatibilität mit den Fahrgestellen der meisten Hersteller von Gastronorm und Euronorm Öfen.
- > Leistungsschutzschalter 380V.
- > Stoßblech aus Edelstahl.
- > Kühlgas R 404 a.
- > Abtaufunktion mit Warmgas.
- > Drucker für HACCP-Bericht (optional).
- > Ionen-Sterilisator für eine allumfassende Hygienegarantie (optional).



---

**GICO** spa - Grandi Impianti Cucine  
Via IV Novembre, 81 - 31028 Vazzola (TV) Italy  
Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444540  
info@gico.it - [www.gico.it](http://www.gico.it)

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
=ISO 9001:2008=

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.