

R

# ABBATTITORI

Blast chillers • Schnellkühler • Systèmes de refroidissement rapide

serie *New Runner*



GEMM®

R

# Migliora il tuo servizio, otti



## I VANTAGGI DEL FREDDO INTELLIGENTE

Freschi, fragranti o come appena cotti.

### L'abbattitore New Runner

è il rivoluzionario strumento che riducendo velocemente la temperatura al cuore degli alimenti (abbattimento positivo, da +90°C a +3°C in 90 minuti, negativo da 90°C a -18°C in 240 minuti), blocca i microrganismi **mantenendo intatti nel tempo freschezza e gusto di ogni cibo.**

Ottima igiene, sapori esaltati, qualità sicura, e l'esclusiva possibilità di pianificare ogni produzione, rigenerando di volta in volta le quantità di prodotto che ritieni opportune, senza alcuno spreco.

**Più flessibilità al tuo lavoro, meno costi, e più tempo** da dedicare ai tuoi clienti.

## THE ADVANTAGES OF INTELLIGENT COLD

Fresh, fragrant or as if freshly cooked.

### The New Runner blast chiller

is the revolutionary appliance that reduces the food core temperature fast (chilling, from +90°C to +3°C in 90 minutes, freezing from 90°C to -18°C in 240 minutes) and inhibits micro-organisms **while keeping the freshness and flavour of every food intact.**

Outstanding hygiene, enhanced flavours, sure quality and the exclusive possibility of planning production, regenerating the most suitable quantities of product as needed without waste.

**More working flexibility, lower costs and more time to dedicate** to your customers.

## DIE VORTEILE DER INTELLIGENTEN KÄLTE

Frisch, duftend oder wie gerade

### erst gebacken. Der Schnellkühler

**New Runner** ist ein revolutionäres Instrument, das die Kerntemperatur der Nahrungsmittel schnell absenkt (positive Schnellkühlung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten, negative Schnellkühlung von 90°C auf -18°C in 240 Minuten) und Mikroorganismen blockiert, **wodurch dauerhaft die Frische und der Geschmack aller Speisen erhalten wird.** Optimale Hygiene, starker Geschmack, sichere Qualität und die exklusive Möglichkeit jede Produktion zu planen, indem ohne jede Verschwendung von Mal zu Mal die gewünschten Produktmengen regeneriert werden. **Mehr Flexibilität bei Ihrer Arbeit, weniger Kosten, mehr Zeit für Ihre Kunden.**

## LES AVANTAGES DU FROID INTELLIGENT

Frais, fragants ou comme à peine cuits.

### Le système de refroidissement rapide

**New Runner** est l'instrument révolutionnaire qui, en réduisant rapidement la température au cœur des aliments (refroidissement positif, de +90°C à +3°C en 90 minutes, négatif de 90°C à -18°C en 240 minutes), bloque les micro-organismes **en maintenant intacts dans le temps fraîcheur et goût de tous les aliments.** Hygiène optimale, saveurs exaltées, qualité sûre, et l'exclusive possibilité de planifier chaque production, en régénérant tour à tour les quantités de produit que vous estimez opportunes, sans aucun gaspillage. **Une plus grande flexibilité pour votre travail, moins de coûts, et plus temps** à accorder à vos clients.

serie **New Runner**

# mizza il tuo tempo



- RISPARMIO DI TEMPO
- RISPARMIO NEGLI ACQUISTI
- RIDUZIONE DEGLI SPRECHI
- INCREMENTO DEI PROFITTI
- TIME SAVING
- PURCHASE SAVING
- REDUCTION IN WASTE
- INCREASE IN PROFITS
- ZEITERSPARNIS
- ERSARNIS BEIM EINKAUF
- WENIGER VERSCHWENDUNG
- STEIGERUNG DER GEWINNE
- GAIN DE TEMPS
- ÉPARGNE AU NIVEAU DES ACHATS
- RÉDUCTION DES GASPILLAGES
- AUGMENTATION DES PROFITS



*Improve your service, optimize your time*

*Verbessern Sie Ihren Service, optimieren Sie Ihre Zeit*

*Pour améliorer votre service et optimiser votre temps*

R

# Per il professionista, la sce



## GASTRONOMIA E RISTORAZIONE: DISTINGUERSI CON L'ECCELLENZA.

Con **New Runner** ogni chef può programmare il lavoro creando una **riserva** di cibo, porzionato e **disponibile in ogni momento**, con la massima garanzia di fragranza e freschezza. Più **efficienza** nella gestione, **alta redditività** grazie al controllo oculato di energie e materie prime e la proposta di un menù sempre vario e qualitativamente **eccellente**.

## DELICATESSEN AND CATERING SECTOR: BEING NOTED FOR EXCELLENCE.

With **New Runner** all chefs can plan their work by creating a **store of food already divided into portions and available at any time** with every guarantee of fragrance and freshness. More **efficient management** and **higher profitability** thanks to the careful control of energy and raw materials plus a **top quality** and constantly varied menu.

## GASTRONOMIE UND GASTSTÄTTENGEWERBE: ZEICHNEN SIE SICH AUS DURCH HERVORRAGENDE QUALITÄT.

Mit **New Runner** kann jeder Küchenchef die Arbeit planen und einen **Vorrat** an portionierten Speisen anlegen, der **jederzeit** mit der **maximalen Garantie** hinsichtlich Geschmack und Frische zur Verfügung steht. Mehr **Effizienz** im Management, **hohe Rentabilität** dank der umsichtigen Kontrolle von Energie und Rohstoffen sowie das Angebot einer stets **abwechslungsreichen und qualitativ hochwertigen** Speisekarte.

## GASTRONOMIE ET RESTAURATION: SE DISTINGUER AVEC EXCELLENCE.

Avec **New Runner**, chaque chef peut programmer le travail en créant une **réserve** de nourriture, avec la **garantie maximale** de fragrance et fraîcheur. Plus grande **efficacité** dans la gestion, **haut rendement** grâce au contrôle pondéré d'énergies et matières premières, et la proposition d'un menu toujours différent et qualitativement **excellent**.



## PANETERIA E DOLCIARIO: LIBERI DALL'OSSESSIONE DEL TEMPO.

**New Runner** permette di organizzare al meglio il lavoro di laboratorio: la conservazione di diverse tipologie di pane, pasta o semilavorati, rigenerando successivamente solo le quantità necessarie. Grazie alle eccezionali qualità di **New Runner**, il pasticciere può realizzare dolci con decorazioni uniche ed elaborate, irrealizzabili con i sistemi tradizionali, e libero da condizionamenti stagionali nell'utilizzo di frutta e primizie. Anche il **gelato**, con l'utilizzo di **New Runner**, sarà sempre morbido e spatolabile, mantenendo le qualità del prodotto appena fatto.

## BAKERY AND CONFECTIONERY SECTOR: NO MORE WORRIES ABOUT TIME OR WEATHER.

**New Runner** allows work in the laboratory to be fully organized: storage of different types of bread, pasta or semi-prepared product, only regenerating the necessary quantities. Thanks to the exceptional qualities of **New Runner**, the pastry-cook can make cakes with unique, intricate decorations that are impossible with conventional systems, and forget about the seasons in the use of fruit and early produce. Using **New Runner** ice-creams will always be soft and spoonable, maintaining the qualities of a freshly made product.

## BÄCKEREI UND SÜSSWAREN: FREI VOM ZWANG DER ZEIT.

**New Runner** erlaubt die optimale Organisation der Backstubenarbeit: die Konservierung verschiedener Brotsorten, Teig oder Halbfertigprodukte, wobei anschließend nur die benötigten Mengen regeneriert werden. Dank der hervorragenden Qualität von **New Runner** kann der Konditor einzigartige und aufwendige Dekorationen schaffen, die mit traditionellen Systemen nicht zu machen gewesen wären, und ist bei der Verwendung von Früchten und Frühobst frei von saisonalen Gegebenheiten. Auch Eis bleibt mit der Benutzung von **New Runner** stets weich und streichbar, wobei es die Qualität des gerade erst zubereiteten Produkts behält.

## BOULANGERIE ET PÂTISSERIE: LIBRES DE L'OBSESSION DU TEMPS.

**New Runner** permet d'organiser de la meilleure façon possible le travail de laboratoire: la conservation de différentes typologies de pain, pâte ou semi-finis, en régénérant successivement seulement les quantités nécessaires. Grâce aux qualités exceptionnelles de **New Runner**, le pâtissier peut réaliser des gâteaux avec des décorations uniques et élaborées, irréalisables avec les systèmes traditionnels, et libre de tous conditionnements saisonniers dans l'utilisation de fruits et primeurs. Même la **glace**, avec l'utilisation de **New Runner**, sera toujours onctueuse et tendre, en maintenant les qualités du produit à peine fait.



### Panificazione

Bakery  
Bäckerei  
Boulangerie

Abbattitore  
Blast chiller  
Schnellkühler  
Systèmes de refroidissement rapide



Conservatore  
Freezer unit  
Lagerschrank  
Conservateur



Fermalievita  
Retarder prover  
Gürunterbrecher  
Fermentation contrôlée



Forno  
Oven  
Ofen  
Four



### Pasticceria

Confectionery  
Konditorei  
Pâtisserie

Forno  
Oven  
Ofen  
Four



Abbattitore  
Blast chiller  
Schnellkühler  
Systèmes de refroidissement rapide



Conservatore  
Freezer unit  
Lagerschrank  
Conservateur



### Gastronomia

Delicatessen  
Gastronomie  
Gastronomie

Forno  
Oven  
Ofen  
Four



Abbattitore  
Blast chiller  
Schnellkühler  
Systèmes de refroidissement rapide



Conservatore  
Freezer unit  
Lagerschrank  
Conservateur



Forno  
Oven  
Ofen  
Four



### Gelateria

Ice-cream shop  
Eiscafé  
Glaces

Mantecatore  
Batch freezer  
Eisbereiter  
Emulsionneur



Abbattitore  
Blast chiller  
Schnellkühler  
Systèmes de refroidissement rapide



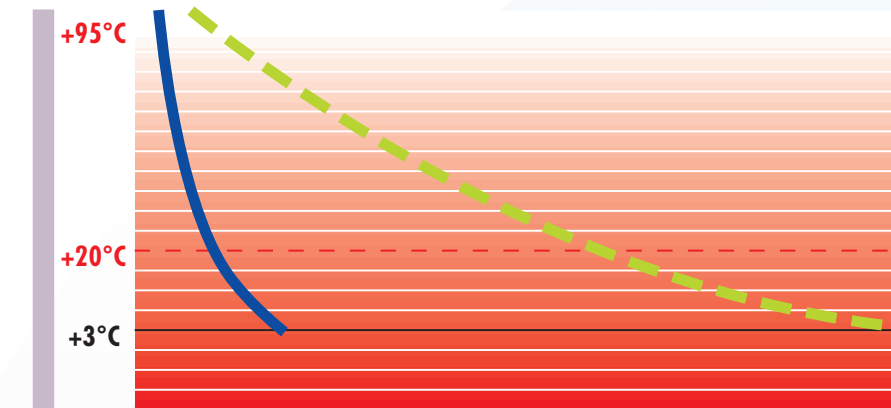
Conservatore  
Freezer unit  
Lagerschrank  
Conservateur



serie **New Runner**

## Abbattimento Positivo $+90^{\circ}\text{C} \rightarrow +3^{\circ}\text{C}$

Chilling, Positive Schnellkühlung, Refroidissement Positif.

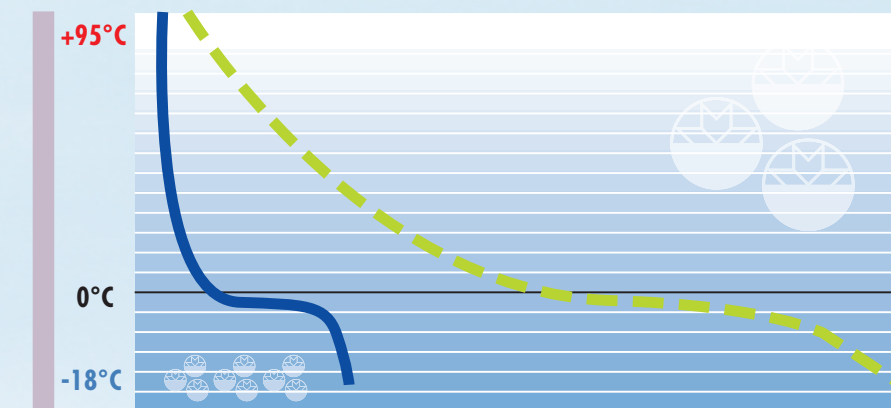


Senza Abbattitore: rischio batterico / Without blast chiller: risk of bacteria / Ohne Schnellkühler: Bakterienrisiko / Sans Système de refroidissement rapide: risque de bactéries.

Con Abbattitore: sicurezza alimentare / With blast chiller: safe food / Mit Schnellkühler: Sicherheit für Nahrungsmittel / Avec Système de refroidissement rapide: sécurité alimentaire.

## Abbattimento Negativo $+90^{\circ}\text{C} \rightarrow -18^{\circ}\text{C}$

Freezing, Negative Schnellkühlung, Refroidissement Négatif.



Senza Abbattitore: macrocristalli / Without blast chiller: macro-crystals / Ohne Schnellkühler: Makrokristalle / Sans Système de refroidissement rapide: macrocristaux.

Con Abbattitore: microcristalli / With blast chiller: micro-crystals / Mit Schnellkühler: Mikrokristalle / Avec Système de refroidissement rapide: microcristaux.

*The ideal choice for professionals*

Für den Profi die ideale Wahl

*Pour le professionnel, le choix idéal*



# Basic: semplicità e massim



Modello / Model / Modell / Modelle	BCG/0323	BCB/03	BCB/05	BCB/10	BCB/15
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures	cm 60x60x39h	65x67x67h	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h
Capacità teglie (passo teglie mm 67) / Trays capacity (trays pitch 67 mm) / Bleche Kapazität (Abstand 67 mm) / Capacité niveaux (pas entre niveaux mm 67)	nr. 3 x GN 2/3	3 x GN 1/1	5 x GN 1/1 5 x EN (60x40)	10 x GN 1/1 10 x EN (60x40)	15 x GN 1/1 15 x EN (60x40)
Resa* / Yield* / Leistung* / Rendement*	+70/+3° C = 7 Kg +70/-18° C = 5 Kg	+90/+3° C = 10 Kg +90/-18° C = 7 Kg	+90/+3° C = 15 Kg +90/-18° C = 9 Kg	+90/+3° C = 26 Kg +90/-18° C = 16 Kg	+90/+3° C = 43 Kg +90/-18° C = 32 Kg
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Nennaufnahme / Puissance max absorbée	W 650	600	1050	1650	3000
Gas / Gas / Gas / Gaz	R404a				
Sistema sbrinamento / Defrosting system / Abtauart / Type de dégivrage	-	Automatico a sosta / Automatic with pause / Automatisch mit Pause Automatique avec arrêt entre deux cycles			
Controllo ciclo: a tempo / Working cycle: by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps	●	●	●	●	●
Controllo ciclo: a spillone / Working cycle: by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille	-	○	●	●	●
Tensione alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz

\* Temperatura Ambiente +32° C - campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 / 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 / Avec température ambiante de +32° C - charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes DIN 8953/8954

● standard ○ a richiesta / on request / auf Anfrage / sur demande



1. Tasti regolazione / Control buttons / Einstelltasten / Touches de réglage
2. (Chilling) Controllo ciclo: a tempo / Working cycle: by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps
3. (Chilling) Controllo ciclo: a spillone / Working cycle: by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille
4. Visualizzazione temperatura / Temperature display / Temperaturanzeige / Visualisation température  
Visualizzazione tempo / Time display / Zeitanzeige / Visualisation temps
5. On/Off - Start/Stop
6. Tasti regolazione / Control buttons / Einstelltasten / Touches de réglage
7. Sbrinamento manuale / Manual defrost / Manuelle Abtauung / Dégivrage manuel
8. (Freezing) Controllo ciclo: a tempo / Working cycle: by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps
9. (Freezing) Controllo ciclo: a spillone / Working cycle: by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille

serie *New Runner*

a affidabilità



serie *New Runner*  
*Basic*



*Basic: simplicity and maximum reliability*

*Basic: Einfachheit und höchste Zuverlässigkeit*

*Basic: simplicité et fiabilité maximum*



# Top: elevate prestazioni e



Modello / Model / Modell / Modelle	BCT/05	BCT/10	BCT/15	BCT/24
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures	80x70x90h	80x78x170h	80x78x200h	80x118x200h
Capacità teglie / Trays capacity / Bleche Kapazität / Capacité niveaux	5 x GN 1/1 5 x EN (60x40)	10 x GN 1/1 10 x EN (60x40)	15 x GN 1/1 15 x EN (60x40)	12 x GN 2/1 12 x 60x80
Passo teglie / Trays pitch / Abstand / Pas entre niveaux	67	67	67	80
Resa* / Yield* / Leistung* / Rendement*	+90/+3° C = 20 Kg +90/-18° C = 12 Kg	+90/+3° C = 35 Kg +90/-18° C = 25 Kg	+90/+3° C = 70 Kg +90/-18° C = 55 Kg	+90/+3° C = 80 Kg +90/-18° C = 65 Kg
Potenza max assorbita / Max absorbed power / Nennaufnahme / Puissance max absorbée	1200	2900	4550	4550
Gas / Gas / Gas / Gaz	R404a			
Sistema sbrinamento / Defrosting system / Abtauart / Type de dégivrage	Automatico a gas caldo / Automatic with hot gas / Automatisch mit Heißgas / Automatique à gaz chaud			
Controllo ciclo: a tempo / Working cycle by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps	●	●	●	●
Controllo ciclo: a spillone / Working cycle by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille	●	●	●	●
Tensione alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation	1x230V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz

\* Temperatura Ambiente +32° C - campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 / 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 / Avec température ambiante de +32° C - charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes DIN 8953/8954

● standard



1. On/Off - Start/Stop
2. Visualizzazione temperatura / Temperature display / Temperaturanzeige / Visualisation température
3. Programmazione - Programmi / Programming - Programmes /  
Programmierung - Programme / Programmation - Programmes
4. Chilling
5. Hard Chilling
6. Freezing
7. Sbrinamento manuale - Ventilazione forzata / Manual defrost - Forced ventilation  
Manuelle Abtauung - Zwangslüftung / Dégivrage manuel - Ventilation forcée
8. Tasti regolazione / Control buttons / Einstelltasten / Touches de réglage
9. Scelta ciclo: Tempo - A spillone / Cycle selection: Time - By probe /  
Zykluswahl: Zeit - über Kerntemperaturfühler / Choix du cycle: Temps - Par sonde à aiguille
10. Tasti regolazione / Control buttons / Einstelltasten / Touches de réglage
11. Visualizzazione tempo / Time display / Zeitanzeige / Visualisation temps
12. Lampada UV (optional) / UV lamp (optional) /  
UV-Lampe (optional) / Lampe UV (en option)

serie **New Runner**



# controllo totale



serie *New Runner*  
*Top*



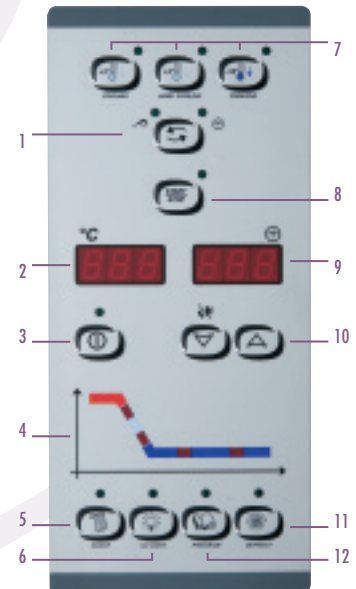
*Top: high performance and total control*

*Top: hohe Leistungen und absolute Kontrolle*

*Top: prestations élevées et contrôle total*

R

# Abbattitori per carrelli



Modello / Model / Modell / Modèle	BCC/2011	BCC/4014	BCC/8027
Dimensioni Esterne / External dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures	cm 90x119x218h	137x121x227h	178x179x233h
Capacità carrelli / Trolleys capacity / Wagen Kapazität / Capacité chariots	nr. 1 carrello/trolley/Wagen/chariot GN 1/1 / 60x40	1 carrello/trolley/Wagen/chariot GN 2/1 / 60x80	2 carrelli/trolleys/Wagen/chariots GN 2/1 / 60x80
Resa* / Yield* / Leistung* / Rendement*	+90/+3° C = 110 Kg +90/-18° C = 95 Kg	+90/+3° C = 140 Kg +90/-18° C = 125 Kg	+90/+3° C = 270 Kg +90/-18° C = 250 Kg
Potenza max assorbita / Max absorbed power / W Nennaufnahme / Puissance max absorbée	5600	6000	11740
Gas / Gas / Gas / Gaz	R404a		
Sistema sbrinamento / Defrosting system / Abtaurt / Type de dégivrage	Automatico a gas caldo / Automatic with hot gas / Automatisch mit Heißgas / Automatique à gaz chaud		
Controllo ciclo: a tempo / Working cycle by time / Zykluskontrolle: über Zeit / Contrôle cycle: par contrôle temps	●	●	●
Controllo ciclo: a spillone / Working cycle by probe / Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler / Contrôle cycle: par sonde à aiguille	●	●	●
Tensione alimentazione / Input voltage / Nennspannung / Tension d'alimentation	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz	3x400V - 50Hz

1. Controllo ciclo tempo - Sonda / Sensor - Time cycle control / Kontrolle Zeitzyklus - Fühler / Contrôle cycle temps - Sonde
2. Visualizzazione temperatura / Temperature display / Temperaturanzeige / Visualisation température
3. On-Off
4. Visualizzazione ciclo lavoro / Work cycle display / Arbeitszyklusanzeige / Visualisation cycle travail
5. Stampante (optional) - Memoria HACCP / Printer (optional) - HACCP storage Drucker (optional) - HACCP-Speicher / Imprimante (en option) - Mémoire HACCP
6. Lampada UV (optional) / UV lamp (optional) / UV-Lampe (optional) / Lampe UV (en option)
7. Tipo Abbattimento / Type of blast chilling / Art der Schnellkühlung / Type de Refroidissement
8. Start/Stop
9. Visualizzazione tempo / Time display / Zeitanzeige / Visualisation temps
10. Tasti regolazione / Control buttons / Einstellasten / Touches de réglage
11. Sbrinamento manuale - Ventilazione forzata / Manual defrost - Forced ventilation / Manuelle Abtaung - Zwangslüftung / Dégivrage manuel - Ventilation forcée
12. Programmi (99) / Programmes (99) / Programme (99) / Programmes (99)

\* Temperatura Ambiente +32° C - campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 /  
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 /  
Avec température ambiante de +32° C - charge d'échantillos standards de 125 gr. selon normes DIN 8953/8954

● standard

Trolley-loading blast chillers  
Schnellkühler für Wagen

Cellules de refroidissement rapide pour chariots

serie **New Runner**

#### DATI TECNICI

Gli abbattitori New Runner sono dotati di sbrinatorio automatico e di una scheda di controllo e programmazione di semplice e intuitivo utilizzo.

Costruiti secondo gli standard qualitativi più elevati, con fondi ergonomici ad angoli arrotondati che ne facilitano la pulizia, assicurano un sistema di refrigerazione potente e affidabile, nel pieno rispetto della normativa HACCP.

#### TECHNICAL DATA

*The New Runner blast chillers have automatic defrosting system and a user friendly control board that makes programming simple. Made to the highest quality standards, with ergonomic bottoms with rounded edges and corners for easier cleaning, they ensure a powerful and reliable refrigerating system in full compliance with HACCP standards.*

#### TECHNISCHE DATEN

*Die Schnellkühler New Runner sind ausgerüstet mit automatischer Abtaugung sowie einer Kontroll- und Programmierkarte, die eine einfache und intuitive Benutzung erlaubt. Gefertigt nach höchsten Qualitätsstandards mit ergonomischen Böden mit abgerundeten Ecken, die die Reinigung erleichtern, gewährleisten sie ein starkes und zuverlässiges Kühlsystem unter Einhaltung aller HACCP-Vorschriften.*

#### DONNÉES TECHNIQUES

*Les systèmes de refroidissement rapide New Runner sont équipés de dégivrage automatique et d'une carte de contrôle et programmation d'utilisation simple et intuitive. Construits conformément aux standards qualitatifs les plus élevés, avec fonds ergonomiques à angles arrondis qui en facilitent le nettoyage, assurent un système de réfrigération puissant et fiable, dans le plein respect de la réglementation HACCP.*



Interno cella con fondo arrotondato  
Cabinet interior with rounded edges at bottom  
Zelleninneres mit abgerundetem Boden  
Intérieur cellule avec fond arrondi



Sonda conica di temperatura di facile estrazione  
Easily removable tapered temperature probe  
Leicht herausziehbarer konischer Temperaturfühler  
Sonde conique de température à extraction aisée



Gruppo evaporatore facilmente accessibile  
Easily accessible evaporating unit  
Leicht erreichbare Verdampfeinheit  
Groupe évaporateur facilement accessible





Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. - The product specifications may be changed without prior warning. - Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden. - Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.



**GEMM**<sup>®</sup>

GEMM srl  
Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla 31013 CODOGNE' (TV) Italy  
Telefono +39 0438 778504 r.a. Fax +39 0438 470249  
www.gemm-srl.com E-mail: info@gemm-srl.com

