



**NORDIC MARINE HOLDING AS** – Olavs Vei 4, P. O. Box 323, N-8439 MYRE, NORWAY

E-mail: [mail@nordicmarine.net](mailto:mail@nordicmarine.net)

Phone: +47 761 19440 – Fax: +47 761 19449

**FRIGOSCANDIA GCP42 – GYRO FREEZER:**

Machine width 2400mm

Height 3125mm

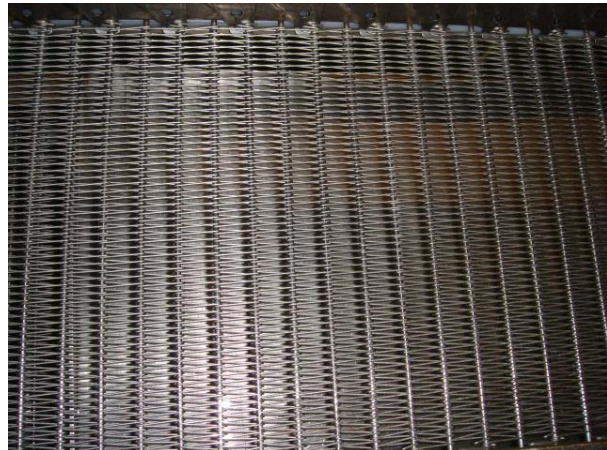
Length 5400mm + infeed section

33 effective tiers

60mm link height

45mm max product clearance

North / South belt configuration



## EINSATZDATEN

### KAPAZITÄTSRICHTLINIEN GYRoCOMPACT P 42

Kapazitätsrichtlinien zum Erreichen einer Ausgabetemperatur von  $-18\text{ °C}$  (ausgehend von einer Temperatur von  $-40\text{ °C NH}_3$  oder  $-43\text{ °C R 22}$ ).

PRODUKTTYPE	Maße mm	Gewicht g	Eingabe- temp. °C	HÖHE SEITENVERBINDUNG		
				60/45 mm		90/75 mm
				23 Lagen kg/h	33 Lagen kg/h	22 Lagen kg/h
Hamburger, roh	Ø 110 x 10	90	± 0	700 <sup>06</sup>	1000 <sup>09</sup>	
Hamburger, gebraten	Ø 105 x 10	85	+ 60	470 <sup>06</sup>	670 <sup>09</sup>	
Frikadellen, roh	Ø 30	15	+ 5	1300 <sup>09</sup>	1500 <sup>09</sup>	
Frikadellen, gebraten	Ø 30	14	+ 45	1000 <sup>09</sup>	1070 <sup>09</sup>	
Hackfleisch, roh	Ø 65 x 200	450	± 0			980 <sup>06</sup>
Hähnchenteile, 8 Stück			+ 10	520 <sup>05</sup>	740 <sup>06</sup>	
Hähnchen-Nuggets, vorgegart		18	+ 40	600 <sup>06</sup>	860 <sup>09</sup>	
Fischfrikadellen, gebraten	Ø 65 x 19	55	+ 40	640 <sup>09</sup>	830 <sup>09</sup>	
Fischstäbchen, gebraten	90 x 25 x 15	30	+ 30	840 <sup>09</sup>	900 <sup>09</sup>	
Kroketten	Ø 23 x 60	28	+ 50	825 <sup>09</sup>	825 <sup>09</sup>	
Kartoffelburger	Ø 70 x 22	80	+ 60	750 <sup>09</sup>	800 <sup>09</sup>	
Baguette, roh	450 x 35 x 25	280	+ 20	800 <sup>06</sup>	1150 <sup>09</sup>	
Croissant, roh	Ø 30 x 150	60	+ 20	890 <sup>06</sup>	1380 <sup>09</sup>	
Eistüten	Ø 60 x 160	55	- 4	530 <sup>05</sup>	760 <sup>05</sup>	
Eisbecher	Ø 70/60 x 60	80	- 4			670 <sup>05</sup>
Fertigmahlzeit (Alutablett ohne Deckel)	155 x 105 x 30	250	+ 10	460 <sup>05</sup>	650 <sup>05</sup>	

05 = Verdampfergröße 05 (Standard)  
 06 = Verdampfergröße 06  
 07 = Verdampfergröße 07  
 09 = Verdampfergröße 09



0047 - 01 - 02 - 02	2/3
09 - 90	*

# MANUAL

## BESCHREIBUNG

### Technische Daten (SI-System)

Modell

#### BAND

Seitenlaschenhöhe (mm)

Max. Produkthöhe (mm)

Anzahl der Bandetagen \*\*

Type

Breite gesamt (mm)

Breite netto (mm)

Länge pro Lage (mm)

Effektive Bandfläche pro Lage (m<sup>2</sup>)

Bandgeschwindigkeit (m/min)

GCP 42			GCP 42 H			GCP 42 SH	
Stand	Option		Stand	Option		Stand	Option
60	40	90	60	40	90	60	90
45	25	75	45	25	75	45	75
23	34	16	33	49	22	38	25
FRIGoBELT, rostfrei mit Maschen							
Breite gesamt (mm) 420							
Breite netto (mm) 375							
Länge pro Lage (mm) 6.8							
Effektive Bandfläche pro Lage (m <sup>2</sup> ) 2.1							
Bandgeschwindigkeit (m/min) 2 - 18 (normaler Geschwindigkeitsbereich. Andere Geschwindigkeiten auf Anfrage).							

#### ELEKTRIK

Netzspannung

Verdampferfläche

Normale Leistungsaufnahme (kW)

Maximaler Leistungsbedarf (kVA)

Motoren mit mehr als 1 kW Nennleistung

380 V, 415 V 50 Hz oder 440 V 60 Hz, 3 Phasen			
500 m <sup>2</sup>	600 m <sup>2</sup> ***	700 m <sup>2</sup> *	900 m <sup>2</sup> * **
14		19	
19.2		26.4	
1 Stck. x 3 +2 Stck. x 4.8		1 Stck. x 3 +3 Stck. x 4.8	

#### FROSTERSYSTEM

Standardausführung

Verdampfungstemperatur

Verdampferfläche

Verdampferkapazität in Liter

Grundlast (kW)

Grundlast (kcal/h)

R 717 (Ammoniak). (Pumpumlaufzeit = 4-6 mal Verdampfung) R22, R502 (Pumpumlaufzeit = 3 mal Verdampfung)			
Ansaugen bei -40°C R 717, -43°C R22, R502			
500 m <sup>2</sup>	600 m <sup>2</sup>	700 m <sup>2</sup> *	900 m <sup>2</sup> *
305	375	380	465
22	22	26	26
19 000	19 000	22 000	22 000

Änderungen ohne Vorankündigung vorbehalten