

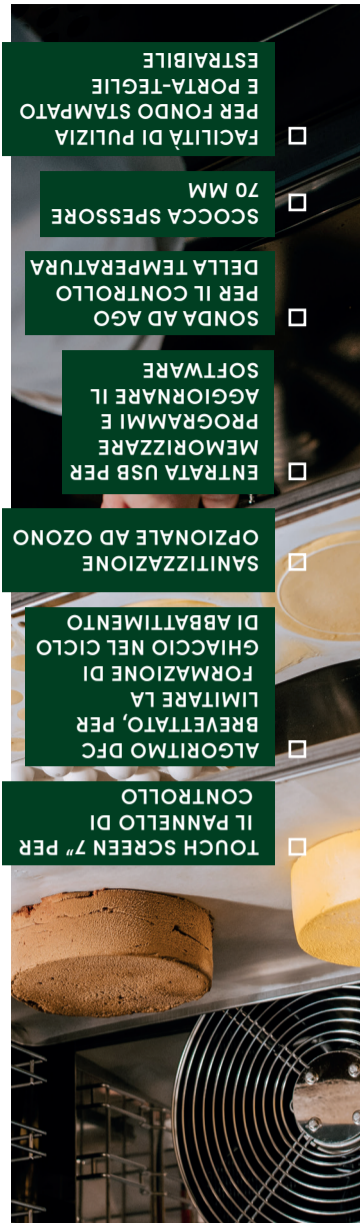


- ABBATTIMENTO
- SURGELAZIONE
- SCONGELAMENTO
- CONSERVAZIONE
- FUNZIONE GELATO
- FERMALIEVITAZIONE
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA

TUTTE LE FUNZIONI DI UN'UNICA MACCHINA

Abbate, congela, scongela, conserva, ha la funzione gelato e include cicli di cottura a bassa temperatura e di fermalievitazione. Il preciso controllo attivo dell'umidità, della ventilazione e della temperatura garantisce delle eccellenti performances, permettendo di preservare tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

ABBATTITORI DI ULTIMA GENERAZIONE



CHILL TOUCH

I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA

LA FORZA DEL RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Il raffreddamento rapido ottenuto con l'utilizzo di abbattitori tecnologicamente avanzati e dalle alte performance è il modo migliore per prolungare la durabilità degli alimenti e degli impasti, assicurandone freschezza e fragranza. L'uso di un abbattitore di ultima generazione rende più produttiva ed efficace l'attività di laboratori di gastronomia, pasticceria, panificazione e anche gelateria. Gli abbattitori Tecnomac consentono la gestione delle fasi di raffreddamento in piena autonomia, grazie alla possibilità di programmazione delle diverse tempistiche e temperature.

Tecnomac propone abbattitori per l'abbattimento rapido positivo e per la surgelazione da +90° a +3° e da +90° a -18°

Tecnomac, Castel MAC Srl
Via del lavoro, 9
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0423 738414
E-mail: tecnomac@castelmac.it

Follow us!

tecnomac.eu



□ OTTIMIZZAZIONE DEL LAVORO

□ LA QUALITÀ RIMANE NEL TEMPO

□ PAROLA D'ORDINE RISPARMIO

□ SICUREZZA PER GLI ALIMENTI



TECNOMAC

our technology, your taste

ABBATTITORI

EVENT



ABBATTITORI POTENTI E VERSATILI

Abbattimento, surgelazione, scongelamento e funzione gelateria. eVent è un macchinario completo ed efficiente che permette la corretta e funzionale gestione del freddo in ogni cucina o laboratorio.

- ELEVATE PERFORMANCE
- DISPLAY ALFANUMERICO INTUITIVO
- SANITIZZAZIONE OPZIONALE AD OZONO
- ENTRATA USB PER MEMORIZZARE PROGRAMMI E AGGIORNARE IL SOFTWARE
- SONDA AD AGO PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA
- SCOCCA SPESSORE 70 MM
- FACILITÀ DI PULIZIA PER FONDO STAMPATO E PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE



EASYCHILL MT



UN TUNNEL DI ABBATTIMENTO PER GRANDI PRODUZIONI

La serie Easy Chill MT è la soluzione ideale per la gestione del freddo in centri di produzione surgelati, panifici industriali, aziende di produzione del gelato, nei centri di cottura e nell'industria alimentare in genere. Il tunnel che accoglie i carrelli con gli alimenti da abbattere o surgelare, infatti, può essere costruito sulle singole esigenze di ogni impianto di produzione, assicurando in ogni contesto la massima efficienza e funzionalità, oltre che il massimo rispetto degli alimenti trattati.

- AMPIE DIMENSIONI
- INTERFACCIA COMANDI INTUITIVA
- OTTIMIZZAZIONE FLUSSO DI LAVORO CON ENTRATA E USCITA OPPOSTI
- SEMPLICITÀ DI MANUTENZIONE CON AMPIO SPORTELLO D'ISPEZIONE
- FLUSSO D'ARIA AD ALTA VELOCITÀ
- BATTERIE DI EVAPORATORI MODULARI
- ISOLAMENTO OTTIMALE CON PANNELLI SPESSORE 100MM



BLACK KUBE



SOLIDITÀ E SEMPLICITÀ D'USO

Black Kube è la soluzione più pratica per gestire e organizzare al meglio il lavoro in laboratorio o nelle cucine di ogni ristorante o pasticceria. Potenti, solidi e affidabili, gli abbattitori della linea Black Kube assicurano una ottimale gestione del freddo, dall'abbattimento alla surgelazione, fino all'indurimento delle vaschette gelato.

- MISURE COMPATTE
- CON COMANDI SOFT TOUCH
- SANITIZZAZIONE OPZIONALE AD OZONO
- ENTRATA USB OPZIONALE PER SCARICO DATI HACCP
- SONDA AD AGO CONICA COMPATTE PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA
- VENTILATORE IN RESINA ANTICORROSIONE



CHILLTOUCH ROLL-IN



LA MOBILITÀ INCONTRA LA POTENZA

Gli abbattitori a carrello della linea ChillTouch roll-in uniscono tutta la potenza e la tecnologia costruttiva Tecnomac, alla semplicità di utilizzo di una cella accogliente, accessibile con carrello. Il pavimento isolato con rampa esterna assicura la massima tenuta e grande efficienza.

- SANITIZZAZIONE OPZIONALE AD OZONO
- SONDA AD AGO CONICA PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA
- TOUCH SCREEN 7" PER IL PANNELLO DI CONTROLLO
- ENTRATA USB PER PROGRAMMAZIONE E AGGIORNAMENTO
- UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA CON KIT DI INSTALLAZIONE 10M (ECCETTO CT 20.80)
- PAVIMENTO ISOLATO CON RAMPA INCLUSA

