



- TASTIERA CAPACITIVA AD ALTA LUMINOSITÀ
- PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" PER IL
- UNITÀ CONDENSATRICE SULLA PARTE SUPERIORE PER LA MASSIMA SICUREZZA
- FACILITÀ DI PULIZIA GRAZIE AL CRUSCOTTO APRIBILE
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- CHIUSURA ERMETICA E GUARNIZIONE MAGNETICA

JuniorLev7 è un armadio fermalievitazione pratico, flessibile, funzionale. Può essere utilizzato anche come cella di lievitazione o di scongelamento o come armadio frigorifero.

**MINIMO INGOMBRO  
PER GRANDI  
RISULTATI**



# JUNIORLEV7



- INGOMBRO MINIMO
- FACILITÀ DI PULIZIA GRAZIE AL CRUSCOTTO APRIBILE
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- DIFFUSORI D'ARIA REGOLABILI
- CHIUSURA ERMETICA E GUARNIZIONE MAGNETICA
- TOUCH SCREEN 7" PER IL PANNELLO DI CONTROLLO

MiniLev7 è la soluzione ideale per i piccoli e medi laboratori artigianali. Le dimensioni contenute della macchina permettono il facile inserimento in spazi ridotti, le perfor-mance produttive ed energetiche consentono di facilitare e ottimizzare il lavoro di pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti.

**FLESSIBILITÀ DI  
UTILIZZO, NEI  
GIUSTI SPAZI**



# MINILEV7

## I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA

# LA QUALITÀ NASCE DALLA TECNICA

I prodotti alimentari, che siano pane, pizza, dolci e lievitati, devono assicurare qualità e fragranza. Le celle fermalievitazione sono uno strumento indispensabile nei laboratori artigianali ed industriali (pasticcerie, panetterie, pizzerie), perché permettono di ottenere impasti eccellenti, riducono il lavoro notturno e riorganizzano i processi produttivi della struttura.

Le celle fermalievitazione Tecnomac consentono una gestione ottimale della temperatura, dell'umidità e del tempo di lievitazione. Inoltre, possono essere utilizzate anche come celle di lievitazione, di scongelamento o frigorifere.

**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



# TECNOMAC

our technology, your taste

**FERMALIEVITAZIONE**

# MAXILEV7



## IL MAXI ARMADIO PER LA LIEVITAZIONE PERFETTA

MaxiLev7 è il modello con la maggiore capacità della gamma di armadi fermalievitazione. Accoglie teglie 60x80cm per assicurare la massima flessibilità di utilizzo, qualunque sia il prodotto da lavorare in pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti.

- PANNELLO DI CONTROLLO INTUITIVO E FACILE DA USARE
- GUIDE FACILMENTE AGGANCIABILI
- CHIUSURA ERMETICA E GUARNIZIONE MAGNETICA
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- UNITÀ CONDENSATRICE SULLA PARTE SUPERIORE PER LA MASSIMA SICUREZZA
- FACILITÀ DI PULIZIA GRAZIE AL CRUSCOTTO APRIBILE



# BANCOLEV+2

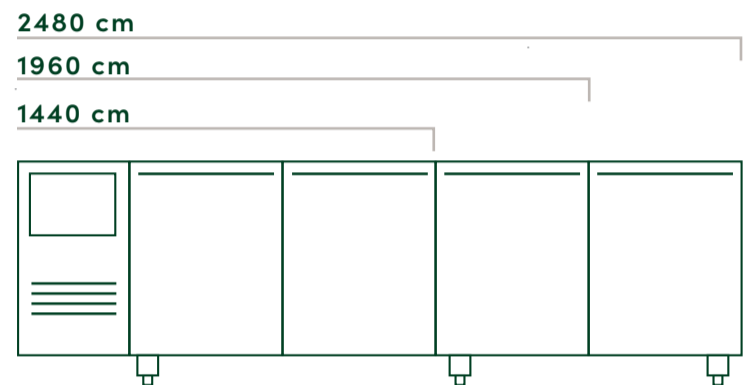
## LIEVITAZIONE OTTIMALE IN SPAZI RIDOTTI

BancoLev+2 è la soluzione ideale per i laboratori di pasticceria e panificazione che necessitano di ottimizzare gli spazi. Un sistema di fermalievitazione ad alte performance unito alla comodità di un banco da lavoro, racchiusi in spazi modulabili e personalizzabili secondo le proprie necessità.

# BANCOBIGA+2

## MINIMO INGOMBRO PER GRANDI RISULTATI

BancoBiga+2 è la soluzione ideale per organizzare gli spazi di laboratori di pasticceria e panificazione con dimensioni contenute. Le diverse possibilità di configurazione, infatti, creano le condizioni ottimali per avere un macchinario per la lievitazione efficiente, dalle alte performance tecniche e un comodo piano di lavoro in acciaio inox.



- PANNELLO DI CONTROLLO PER LA PROGRAMMAZIONE INTUITIVO
- PRATICHE GUIDE PORTA TEGLIE
- FINITURE ESTERNE E INTERNE IN ACCIAIO INOX
- GUARNIZIONE DI CHIUSURA MAGNETICA
- MANIGLIE DAL DESIGN ERGONOMICO

# LC TOUCH



## CELLE FERMALIEVITAZIONE DI ULTIMA GENERAZIONE

LC Touch unisce l'esperienza Tecnomac nella progettazione di macchine fermalievitazione ai più avanzati sistemi di controllo digitale, che permettono di utilizzare questa macchina in modo flessibile e funzionale. LC Touch può essere usata come fermalievitazione, come cella di lievitazione, di scongelamento o frigorifera.

- PROGRAMMI PERSONALIZZABILI E MEMORIZZABILI
- DIAGRAMMA DI FUNZIONAMENTO
- ALGORITMO ANTI-STRATIFICAZIONE TEMPERATURA CELLA
- BATTERIA TAMPONE PER L'ILLUMINAZIONE
- PIANIFICAZIONI SETTIMANALI
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- TECNOLOGIA LED PER L'ILLUMINAZIONE



# LC GREEN+2



## CELLE FERMALIEVITAZIONE PERSONALIZZATE

LC Green+2 è funzionalità, efficienza e flessibilità. Svolge diverse azioni fondamentali in qualunque laboratorio di pasticceria, panetteria e gastronomia: fermalievitazione, cella di lievitazione, di scongelamento e frigorifera. Il suo sistema costruttivo a pannelli modulari è personalizzabile, rispettando particolarmente tutti gli spazi che presentano difficoltà di accesso, come piani interrati, secondi piani o laboratori con aperture ridotte.

- PROGRAMMI PERSONALIZZABILI IN 5 FASI
- MANIGLIA ERGONOMICA E ROBUSTA
- RAMPA DI ACCESSO ANTISCIVOLO
- SISTEMA DI MEMORIZZAZIONE DEI PROGRAMMI
- MANIGLIA INTERNA DI SICUREZZA
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC

