



TECNOMAC

our technology, your taste

ABBATTITORI

TECNOMAC

our technology, your taste

ABBATTITORI

TECNOMAC, TECNOLOGIA E PERFORMANCE

L'innovazione
e lo sviluppo
accompagnano, da
sempre, la storia di
Tecnomac.



Dal 1963 costruiamo celle
fermalievitazione, armadi di
conservazione e abbattitori capaci di
semplificare il lavoro di chi sceglie le
nostre macchine.

Dalla progettazione allo sviluppo,
dalla selezione dei materiali costruttivi
all'assemblaggio, tutto il ciclo
produttivo delle macchine Tecnomac
è gestito in Italia, con la scrupolosa
attenzione che contraddistingue la
nostra azienda.

Miriamo ad un continuo rinnovamento
tecnologico per costruire macchine
innovative, ecologiche e performanti,
essendo la piena soddisfazione del
cliente il nostro principale obiettivo.

L'esperienza maturata negli anni
ci permette di realizzare la più
avanzata tecnologia applicata alla
refrigerazione e alla lievitazione,

costruendo macchine affidabili e
facili da usare per i settori della
panificazione, della pasticceria, della
gelateria e della gastronomia.

Il design delle nostre macchine unisce
i preziosi principi dell'ergonomia e
della facilità di utilizzo alla sicurezza
dei componenti, garantendo prodotti
che durano a lungo. Sottoponiamo le
nostre macchine a scrupolosi test e
verifiche, anche in condizioni estreme,
per garantire durabilità, affidabilità e
sicurezza. Dal 1995 la nostra azienda
ha ottenuto la certificazione del
Sistema Qualità ISO 9001.

I nostri prodotti sono preziosi
alleati di ogni cucina e laboratorio,
ottimizzando ogni processo di lavoro
per ottenere un'attività più moderna
ed efficiente.



ABBATTITORI

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 e panificazione, semplificando le fasi di preparazione più complesse e consentendo una maggiore libertà nell'utilizzare ingredienti, anche non stagionali. Inoltre, l'abbattitore è anche uno strumento essenziale per completare il ciclo di produzione del gelato.

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°

I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA

ABBATTITORI

Sicurezza per gli alimenti

Ogni cibo cotto, lasciato raffreddare a temperatura ambiente, perde le sue migliori qualità. L'uso dell'abbattitore Tecnomac permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C o a -18°C. La velocità di questo processo è fondamentale perché permette di ridurre al minimo la proliferazione batterica, che si verifica in massima misura quando la temperatura del cibo si trova nell'intervallo tra +65°C e +10°C. Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi.

Ottimizzazione del lavoro

Gli alimenti abbattuti si conservano per molto più tempo e in condizioni ottimali. Ciò permette di pianificare la produzione, organizzare le preparazioni in anticipo e gestire quantità maggiori di piatti e semilavorati, evitando di dover ripetere la preparazione ogni giorno, garantendo sempre una qualità elevata.



ABBATTITORI

Parola d'ordine risparmio

Allungare la durata di prodotti surgelati, mantenendone inalterate qualità e caratteristiche organolettiche, permette di fare acquisti strategici, comprando le materie prime in piena stagionalità: costano meno e sono di ottima qualità. Inoltre, gestire al meglio i cibi ed evitarne la fase di deperibilità significa eliminare gli sprechi.

La qualità rimane nel tempo

L'abbattimento rapido blocca l'evaporazione dell'acqua contenuta nei cibi. Ciò consente una corretta idratazione e assicura fragranza, gusto e aroma, anche dopo lunghi periodi di conservazione. Inoltre, procurare dei prodotti di altissima qualità, anche fuori stagione, permette di arricchire i propri menù e le proprie proposte culinarie.

CHILLTOUCH



ABBATTITORI MULTIFUNZIONE DI ULTIMA GENERAZIONE

ChillTouch è molto più di un semplice abbattitore: un concentrato di tecnologia e design che unisce la praticità e la semplicità di utilizzo alla potenza e all'ottimale controllo delle temperature. Abbatte, 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. Una macchina personalizzabile, con la possibilità di creare il proprio ricettario e di impostare la lingua di utilizzo.



TUTTE LE
FUNZIONI DI CUI
HAI BISOGNO,
UN'UNICA
MACCHINA

- MISURE COMPATTE
- TOUCH SCREEN 7" PER IL PANNELLO DI CONTROLLO
- ALGORITMO DFC BREVETTATO, PER LIMITARE LA FORMAZIONE DI GHIACCIO NEL CICLO DI ABBATTIMENTO
- SANITIZZAZIONE OPZIONALE AD OZONO
- ENTRATA USB PER MEMORIZZARE PROGRAMMI E AGGIORNARE IL SOFTWARE
- SONDA AD AGO PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA



- SCOCCA CON FINITURE IN ACCIAIO E POLIURETANO ESENTE CFC
- FACILITÀ DI PULIZIA PER FONDO STAMPATO E PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE

UNA GESTIONE OTTIMALE

Le funzioni di ChillTouch sono davvero infinite e sono tutte facilmente impostabili dal pratico pannello di controllo con schermo touch da 7".

Oltre alla completa gestione dei programmi che vanno dall'abbattimento, alla lievitazione, passando per la funzione gelato e la cottura a bassa temperatura, il pannello touch permette il controllo di diverse utilità come la gestione della sanitizzazione ad Ozono, l'asciugatura e lo sbrinamento a gas caldo.

Inoltre, grazie alla visione sinottica, tutte le regolazioni e i parametri di funzionamento della macchina sono sempre sotto controllo ed è possibile consultare la lista degli allarmi, recenti o passati.

IL CONTROLLO NELLE TUE MANI

Grazie alla connessione wi-fi tutte le funzioni di ChillTouch possono essere gestite tramite smartphone, senza bisogno di installare alcuna app.

In questo modo la macchina può essere controllata completamente da remoto, per la massima comodità.

ABBATTIMENTO

Diversi cicli tra cui scegliere, al fine di garantire un abbattimento delicato o maggiormente intenso dei prodotti. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti si possono raggiungere i +3° preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

SURGELAZIONE

Con 5 cicli di surgelazione preimpostati, qualunque esigenza di surgelazione rapida è assicurata. Da temperature di +95° si possono raggiungere i -18° in 4 ore, garantendo l'assoluto rispetto delle norme HACCP.

Al termine di ogni ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.



SCONGELAMENTO

Il controllo delle temperature, della velocità del ricircolo d'aria e della gestione dell'umidità assicurano un rapido processo di scongelamento, mantenendo inalterata la qualità dei cibi.

CONSERVAZIONE

Il mantenimento a temperatura costante degli alimenti permette un'ottimale conservazione e consente di gestire al meglio le fasi produttive di piatti elaborati. Con la sua versatilità, questo ciclo è adatto anche alla rigenerazione dei prodotti, pronti per essere serviti.

FUNZIONE GELATO

Un ciclo con timer che utilizza uno scrupoloso controllo della temperatura e della velocità dell'aria, al fine di ottenere il corretto indurimento superficiale delle vaschette gelato: un processo indispensabile per la loro corretta esposizione o conservazione.

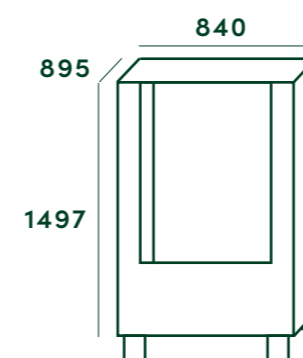
FERMALIEVITAZIONE

Il controllo della lievitazione in tutte le sue fasi è garantito tramite la regolazione di temperatura, umidità e della velocità con cui l'aria è immessa nell'impianto. Le performance delle più avanzate macchine fermalievitazione Tecnomac vengono riportate anche in ChillTouch.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

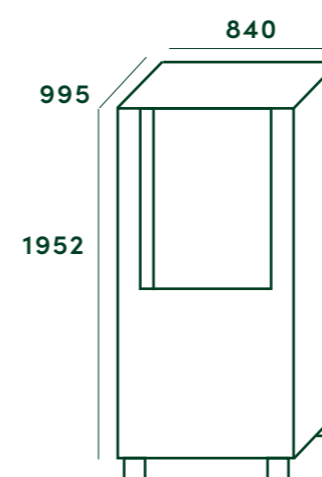
L'obiettivo è una cottura sana e soprattutto sicura. La cottura controllata a bassa temperatura è una tecnica innovativa, che preserva le qualità organolettiche del cibo e tutto il suo sapore.

Questa funzione di ChillTouch può essere attivata manualmente o programmata, per ottenere cicli personalizzati regolando umidità, temperatura e ventilazione.



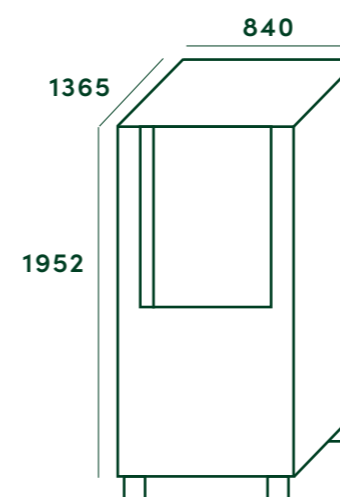
CT 10.35

capacità	10 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	35kg
+90°C > -18°C	25kg
dimensioni	840 x 895 x 1497:1547 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



CT 15.65

capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	65kg
+90°C > -18°C	50kg
dimensioni	840 x 995 x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



CT 15-2.70

capacità	30 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	70kg
+90°C > -18°C	55kg
dimensioni	840 x 1365 x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

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. Un semplice ed intuitivo display permette di programmare diversi cicli e funzioni, memorizzando le impostazioni più utili. eVent è potente e compatto e consente di organizzare al meglio i processi di preparazione delle pietanze e mantenimento degli alimenti.



**SEMPLICITÀ
ED EFFICIENZA IN
UN ABBATTITORE
COMPLETO**



□
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 SPESORE
70 MM CON FINITURE
IN ACCIAIO E
POLIURETANO ESENTE CFC

□
FACILITÀ DI PULIZIA PER
FONDO STAMPATO E
PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE

□
VASCETTA RACCOGLI
CONDENSA PER
INSTALLAZIONE ANCHE
SENZA SCARICO



ABBATTIMENTO

Quattro diversi cicli tra cui scegliere per un abbattimento che può essere delicato o maggiormente intenso, al fine di ottenere il risultato desiderato. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti si possono raggiungere i +3° al cuore del prodotto, preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

SURGELAZIONE

Si possono scegliere quattro cicli di surgelazione, tra i quali anche la surgelazione continua RUN che richiede l'arresto manuale. La modalità selezionata è indicata dal numero di led accesi sopra il tasto di surgelazione. Al termine di ogni ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

SCONGELAMENTO

Diversi cicli tra cui scegliere, al fine di garantire un abbattimento delicato o maggiormente intenso dei prodotti. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti si possono raggiungere i +3° preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

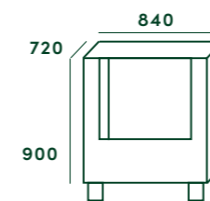
FUNZIONE GELATO

Un ciclo con timer che utilizza uno scrupoloso controllo della temperatura e della velocità dell'aria, al fine di ottenere il corretto indurimento superficiale delle vaschette gelato: un processo indispensabile per la loro corretta esposizione o conservazione.



EVENT

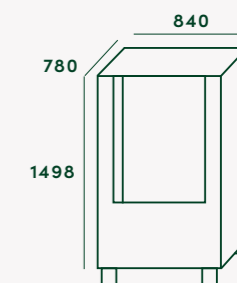
V 5.20



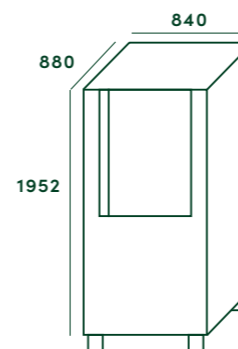
capacità	5 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	20kg
+90°C > -18°C	12kg
dimensioni	840 x 720 (770) x 900:930 mm
voltaggio	220-240 V / 1 N / 50 Hz

V 10.35

capacità	10 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	35kg
+90°C > -18°C	25kg
dimensioni	840 x 780 (831) x 1498:1548 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



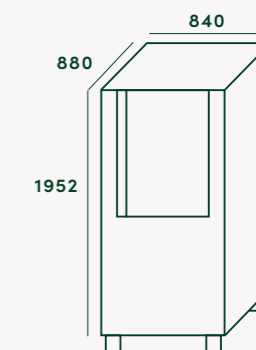
V 15.40



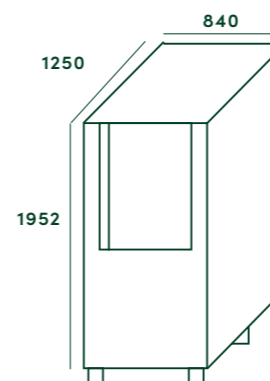
capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	40kg
+90°C > -18°C	30kg
dimensioni	840 x 880 (930) x 1952:20022 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

V 15.65

capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	65kg
+90°C > -18°C	50kg
dimensioni	840 x 880 (930) x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



V 15-2.70



capacità	15 teglie GN 2/1 o 600x800
+90°C > 3°C	70kg
+90°C > -18°C	55kg
dimensioni	840 x 1250 (1250) x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

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.



BLACK KUBE



L'ESSENZIALE
POTENZA DEL
RAFFREDDA-
MENTO



□ MISURE COMPATTE

□ SCHEDA ELETTRONICA CON COMANDI SOFT TOUCH

□ SANITIZZAZIONE OPZIONALE AD OZONO

□ ENTRATA USB OPZIONALE PER SCARICO DATI HACCP

□ SONDA AD AGO CONICA PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

□ STRUTTURA PASTICCERIA PASSO VARIABILE 10 MM OPZIONALE

□ FACILITÀ DI PULIZIA PER FONDO STAMPATO E PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE

□ VENTILATORE IN RESINA ANTICORROSIONE



ABBATTIMENTO

Sono previsti due diversi cicli di abbattimento, entrambi che portano gli alimenti dai +95° ai +3° al cuore del prodotto in 90 minuti. Il ciclo Soft è pensato per preparazioni di cibi delicati o sottili, mentre il ciclo Hard per pietanze più dense o di grossa pezzatura.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

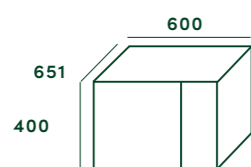
SURGELAZIONE

Ciclo unico per la surgelazione degli alimenti: molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.

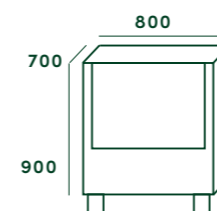
Al termine del ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

FUNZIONE GELATO

Un ciclo dedicato per la produzione di gelato con consistenza e cremosità impeccabili, sia per il servizio, sia per la conservazione.

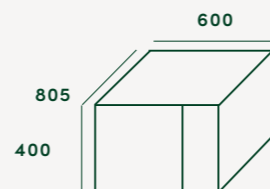


BK3 2/3	
capacità	3 teglie GN 2/3 (354x325)
passo teglie	70mm
resa abbattimento	7kg
resa surgelazione	5kg
dimensioni	600 x 651 x 400 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz

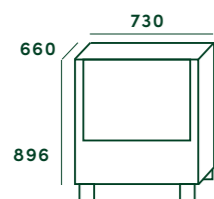
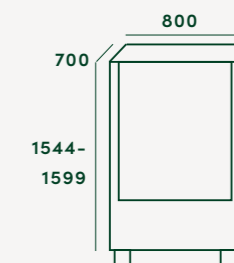


BK+5	
capacità	5 teglie GN 1/1 o 600x400
passo teglie	68mm
resa abbattimento	18kg
resa surgelazione	10kg
dimensioni	800 x 700 x 855:900 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz

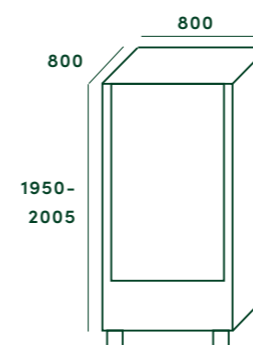
BK3 1/1	
capacità	3 teglie GN 1/1 (530x325)
passo teglie	70mm
resa abbattimento	7kg
resa surgelazione	5kg
dimensioni	600 x 805 x 400 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz



BK+10	
capacità	10 teglie GN 1/1 o 600x400
passo teglie	68mm
resa abbattimento	32kg
resa surgelazione	22kg
dimensioni	800 x 700 x 1544:1599 mm
voltaggio	220-240 V / 1 N / 50 Hz



BK5 1/1	
capacità	5 teglie GN 1/1 (530x325)
passo teglie	68mm
resa abbattimento	14kg
resa surgelazione	10kg
dimensioni	730 x 660 x 896 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz



BK+15	
capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
passo teglie	68mm
resa abbattimento	40kg
resa surgelazione	28kg
dimensioni	800 x 800 x 1950:2005 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

CHILLTOUCH ROLL-IN



SOLIDITÀ E SEMPLICITÀ D'USO

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. Ideali in contesti sia artigianali, sia industriali, ChillTouch roll-in sono disponibili in diverse misure. Il pavimento isolato con rampa esterna assicura la massima tenuta e grande efficienza.



LA MOBILITÀ
INCONTRA
LA POTENZA



□ AMPIE
DIMENSIONI

□ SANITIZZAZIONE
OPZIONALE AD OZONO

□ SONDA AD AGO CONICA
PER IL CONTROLLO
DELLA TEMPERATURA

□ VENTILATORE
IN RESINA
ANTICORROSIONE

□ 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

ABBATTIMENTO

Con diversi cicli tra cui scegliere, l'abbattimento dei cibi può essere delicato o maggiormente intenso a seconda del ciclo selezionato. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti, si raggiungono i +3° al cuore del prodotto, preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

SURGELAZIONE

Con 5 cicli di surgelazione preimpostati, qualunque esigenza di surgelazione è assicurata. Da temperature di +95° si possono raggiungere i -18° in 4 ore, garantendo l'assoluto rispetto delle norme HACCP. Al termine di ogni ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

SCONGELAMENTO

Un'icona dedicata per un ciclo di scongelamento a tempo con ventilazione forzata e temperatura controllata, che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche e il peso dei cibi.

CONSERVAZIONE

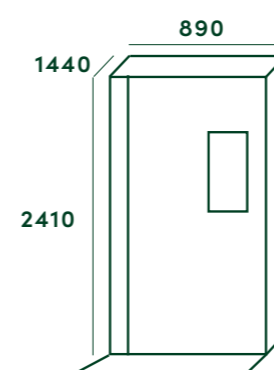
Sono previsti due diversi cicli di abbattimento, entrambi che portano gli alimenti dai +95° ai +3° al cuore del prodotto in 90 minuti. Il ciclo Soft è pensato per preparazioni di cibi delicati o sottili, mentre il ciclo Hard per pietanze più dense o di grossa pezzatura.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.



FUNZIONE GELATO

Un ciclo con timer che utilizza uno scrupoloso controllo della temperatura e della velocità dell'aria, al fine di ottenere il corretto indurimento superficiale delle vaschette gelato: un processo indispensabile per la loro corretta esposizione o conservazione.

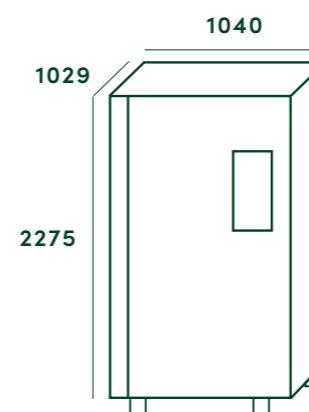
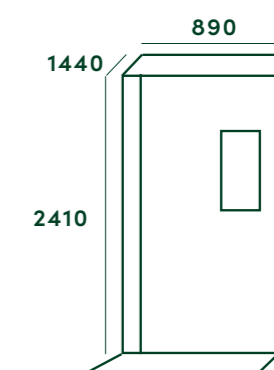


CT 20-80 | CT 20-80 RE

capacità	1 carrello GN 1/1 o 600x400 1 carrello GN 2/1 o 800x600
dimensione max carrello	680x860x1860 mm
resa abbattimento	80kg
resa surgelazione	65kg
dimensioni	890 x 1440 x 2410 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione monoscocca, scocca a pannelli su richiesta

CT 20-110 RE

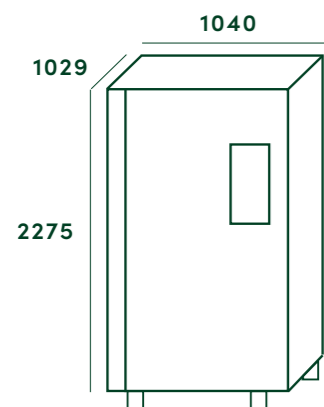
capacità	1 carrello GN 1/1 o 600x400 1 carrello GN 2/1 o 800x600
dimensione max carrello	680x860x1860 mm
resa abbattimento	110kg
resa surgelazione	95kg
dimensioni	890 x 1440 x 2410 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione monoscocca, scocca a pannelli su richiesta



CT 20-C+80 | CT 20-C+110

capacità	1 carrello per forno Convotherm 20.10 (Plus 3)
resa abbattimento	80kg 110kg
resa surgelazione	65kg 95kg
dimensioni	1040 x 1029 x 2275 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione monoscocca

CHILLTOUCH ROLL-IN

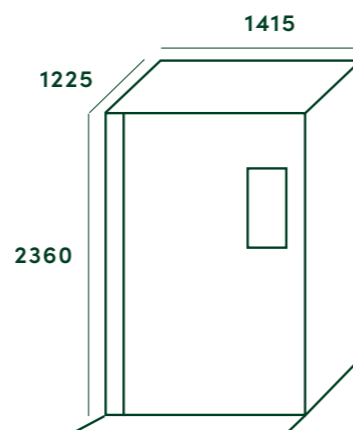


CT 20-R 80 | CT 20-R 110

capacità	1 carrello per forno Rational 201 (SCC)
resa abbattimento	80kg 110kg
resa surgelazione	65kg 95kg
dimensioni	1040 x 1029 x 2275 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione monoscocca

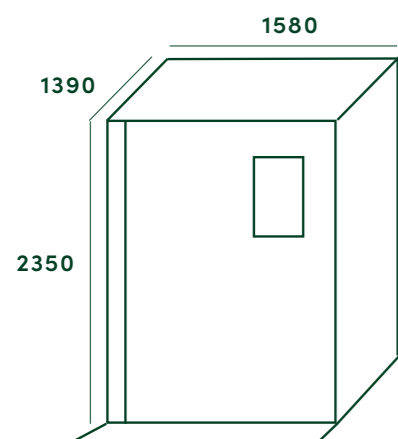
CT 30-110 | CT 30-140

capacità	1 carrello GN 2/1 1 carrello 600 x 800 mm
dimensione max carrello	870x940x1980 mm
resa abbattimento	110kg 140kg
resa surgelazione	95kg 125kg
dimensioni	1415 x 1225 x 2360 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione a pannelli da assemblare

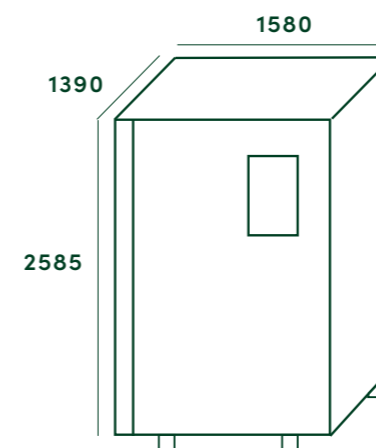


CT 40-150 | CT 40-200

capacità	2 carrelli GN 1/1 o 600x400 1 carrello GN 2/1 o 600x1000
dimensione max carrello	940x1100x1980 mm
resa abbattimento	150kg 200kg
resa surgelazione	135kg 175kg
dimensioni	1580 x 1390 x 2350 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione a pannelli da assemblare



CHILLTOUCH ROLL-IN

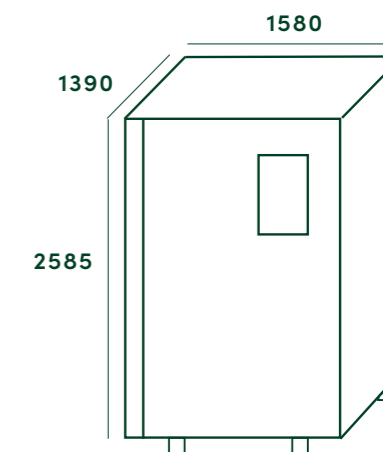


CT 40-C+/150 | CT 40-C+/200

capacità	1 carrello per forno Convotherm 20.20 (Plus 3)
resa abbattimento	150kg 200kg
resa surgelazione	135kg 175kg
dimensioni	1580 x 1390 x 2585 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione a pannelli da assemblare

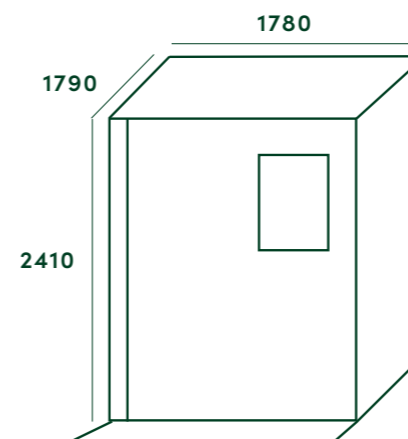
CT 40-R/150 | CT 40-R/200

capacità	1 carrello per forno Rational 202 (SCC)
resa abbattimento	150kg 200kg
resa surgelazione	135kg 175kg
dimensioni	1580 x 1390 x 2585 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione a pannelli da assemblare



CT 50-270 | CT 50-400

capacità	2 carrelli GN 2/1 o 800x600 2 carrelli GN 2/1 o 600x1000
dimensione max carrello	1400x940x1980 mm
resa abbattimento	270kg 390kg
resa surgelazione	250kg 365 kg
dimensioni	1780 x 1790 x 2410 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz
costruzione	versione a pannelli da assemblare



EASYCHILL MT

EASYCHILL MT

UN TUNNEL DI ABBATTIMENTO PER GRANDI PRODUZIONI

La serie Easy Chill MT è la soluzione ideale per la gestione della temperatura 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.



IL GIGANTE DEL FREDDO



□
AMPIE
DIMENSIONI

□
FLUSSO D'ARIA
AD ALTA VELOCITÀ

□
INTERFACCIA
COMANDI INTUITIVA

□
UNITÀ CONDENSATRICE
REMOTA SEMI-ERMETICA

□
OTTIMIZZAZIONE
FLUSSO DI LAVORO
CON ENTRATA E USCITA
OPPOSTI

□
BATTERIE
DI EVAPORATORI
MODULARI

□
SEMPLICITÀ DI
MANUTENZIONE
CON AMPIO SPORTELLA
D'ISPEZIONE

□
ISOLAMENTO
OTTIMALE CON PANNELLI
SPESSORE 100MM

ABBATTIMENTO

Sono previsti due diversi cicli di abbattimento, entrambi per portare gli alimenti dai +95° ai +3° in un'ora e mezza. Il ciclo Soft è pensato per preparazioni e cibi più delicati, mentre il ciclo Hard per pietanze più dense o di grossa pezzatura. Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

SURGELAZIONE

Grazie alla potenza della macchina, qualunque esigenza di congelamento è assicurata. Ciclo unico per la surgelazione degli alimenti, molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura. Al termine del ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

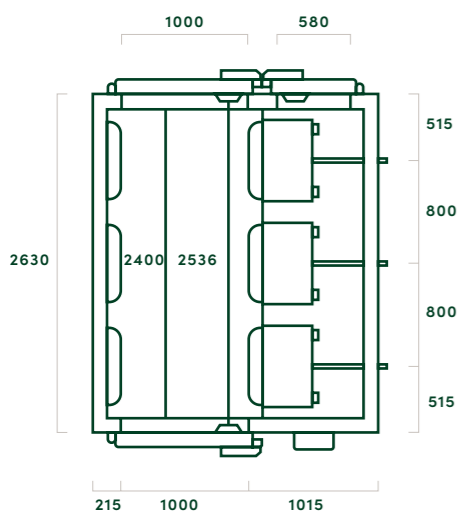
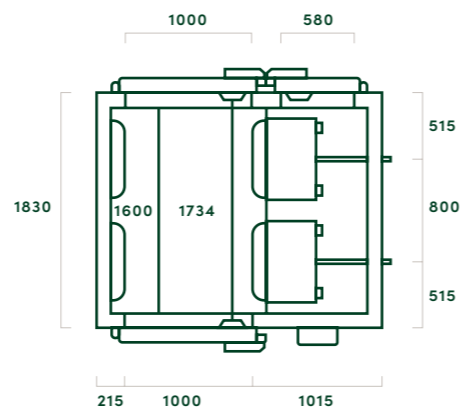
EASYCHILL MT

MT2

capacità	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
resa abbattimento	400kg
resa surgelazione	370kg
dimensioni interne	980 x 1600 x 2100 mm
dimensioni esterne	2230 x 1830 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

MT2 1/2

capacità	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
resa abbattimento	400kg
resa surgelazione	370kg
dimensioni interne	980 x 2030 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 2230 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



MT3

capacità	3 (800x850 mm)
	6 (450x650 mm)
resa abbattimento	610kg
resa surgelazione	560kg
dimensioni interne	980 x 2400 x 2100 mm
dimensioni esterne	2230 x 2630 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

MT3 1/2

capacità	3 (800x850 mm)
	8 (450x650 mm)
resa abbattimento	610kg
resa surgelazione	560kg
dimensioni interne	980 x 2830 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 3030 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

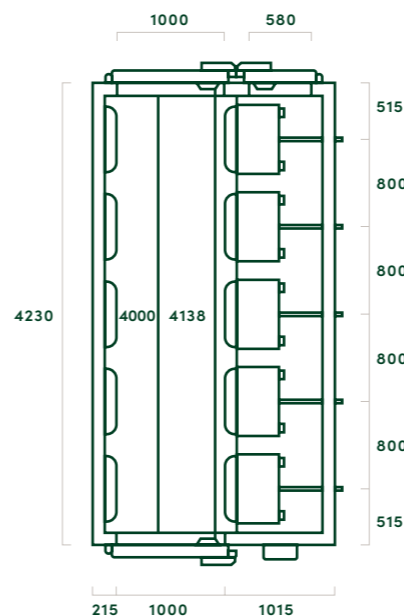
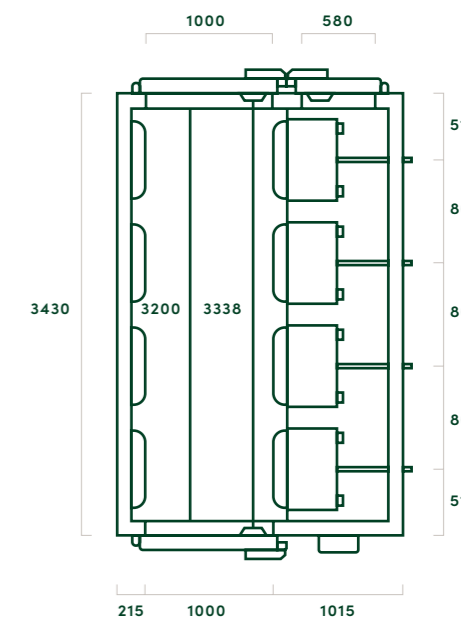
EASYCHILL MT

MT4

capacità	4 (800x850 mm)
	8 (450x650 mm)
resa abbattimento	810kg
resa surgelazione	740kg
dimensioni interne	980 x 3200 x 2100 mm
dimensioni esterne	2230 x 3430 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

MT4 1/2

capacità	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
resa abbattimento	810kg
resa surgelazione	740kg
dimensioni interne	980 x 3630 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 3830 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



MT5

capacità	5 (800x850 mm)
	12 (450x650 mm)
resa abbattimento	1000kg
resa surgelazione	930kg
dimensioni interne	980 x 4000 x 2100 mm
dimensioni esterne	2230 x 4230 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

MT5 1/2

capacità	5 (800x850 mm)
	12 (450x650 mm)
resa abbattimento	1000kg
resa surgelazione	930kg
dimensioni interne	980 x 4430 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 4630 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

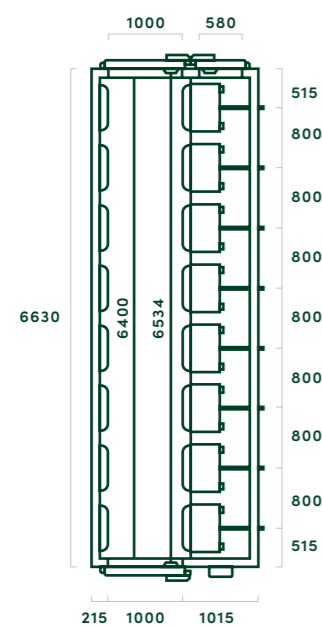
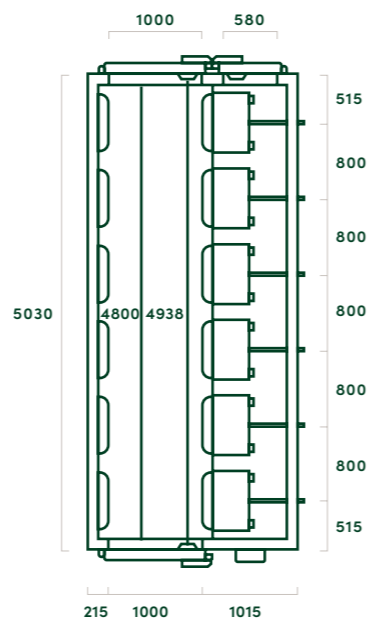
EASYCHILL MT

MT6

capacità	6 (800x850 mm)
	14 (450x650 mm)
resa abbattimento	1230kg
resa surgelazione	1120kg
dimensioni interne	980 x 4800 x 2100 mm
dimensioni esterne	2230 x 5030 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

MT6 1/2

capacità	6 (800x850 mm)
	14 (450x650 mm)
resa abbattimento	1230kg
resa surgelazione	1120kg
dimensioni interne	980 x 5230 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 5430 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



MT8

capacità	8 (800x850 mm)
	18 (450x650 mm)
resa abbattimento	1640kg
resa surgelazione	1490kg
dimensioni interne	980 x 6430 x 2100 mm
dimensioni esterne	2230 x 6630 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

MT8 1/2

capacità	8 (800x850 mm)
	20 (450x650 mm)
resa abbattimento	1640kg
resa surgelazione	1490kg
dimensioni interne	980 x 6830 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 7030 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

EASYCHILL MT



Tecnomac, Castel MAC Srl
Via del lavoro, 9
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0423 738452
E-mail: tecnomac@castelmac.it
tecnomac.eu

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence