



TECNOMAC

our technology, your taste

FERMALIEVITAZIONE

TECNOMAC

our technology, your taste

FERMALIEVITAZIONE

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.



FERMALIEVITAZIONE

La qualità nasce dalla tecnica

I prodotti alimentari, che siano pane, pizza, dolci e lievitati, devono assicurare qualità e fragranza. La scelta degli ingredienti e l'arte di chi li lavora sono solo due degli aspetti fondamentali della loro genesi. 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.

I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA

PLANNER LEV C



FLESSIBILITÀ DI UTILIZZO, NEI GIUSTI SPAZI

Planner Lev C è la soluzione ideale per i piccoli e medi laboratori artigianali. Le dimensioni contenute della macchina permettono il facile inserimento in spazi ridotti, le performance produttive ed energetiche consentono di facilitare e ottimizzare il lavoro di pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti. La cella fermalievitazione Planner Lev C assicura una ottimale gestione della fermentazione controllata, grazie al controllo di temperatura, umidità e tempo.



MISURE

H 245cm L 93cm P 107cm

CAPACITÀ

2 carrelli 60x40cm / 1 carrello 60x80cm

TEMPERATURE

da -10°C a +40°C



PLANNER LEV C

LA POTENZA
DEL CONTROLLO
IN PICCOLI SPAZI



- 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

PLANNER LEV S



MINIMO INGOMBRO PER GRANDI RISULTATI

Planner Lev S è un armadio fermalievitazione pratico, flessibile, funzionale. Può essere utilizzato anche come cella di lievitazione o di scongelamento o come armadio frigorifero. Grazie alla semplicità di utilizzo e ai sistemi di programmazione e controllo, semplificherà qualunque attività nei laboratori artigianali di pasticcerie, panetterie e pizzerie, alleggerendo il lavoro notturno.



MISURE

H 215cm L 73cm P 82cm

CAPACITÀ

26 teglie 60x40cm

TEMPERATURE

da -10°C a +35°C



PLANNER LEV S

FLESSIBILITÀ E PRATICITÀ IN LABORATORIO



□ TASTIERA CAPACITIVA
AD ALTA LUMINOSITÀ

□ FACILITÀ DI PULIZIA
GRAZIE AL CRUSCOTTO
APRIBILE

□ TOUCH SCREEN 7"
PER IL PANNELLO
DI CONTROLLO

□ SISTEMA
DISTRIBUZIONE
ARIA TECNOMAC

□ UNITÀ
CONDENSATRICE
SULLA PARTE
SUPERIORE
PER AL MASSIMA
SICUREZZA

□ CHIUSURA ERMETICA
E GUARNIZIONE
MAGNETICA

CONTROLLO DELL'ARIA

Il sistema di distribuzione dell'aria ne assicura una distribuzione uniforme e permette una lievitazione omogenea. Grazie alla ventilazione canalizzata sul fianco sinistro, tutte le teglie sono perfettamente arieggiate.

CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

L'ampia gamma di temperature tra cui scegliere permette di regolare sempre in maniera ottimale Planner Lev S. Da -10°C a + 35°C, il prodotto sarà sempre alla temperatura desiderata, per il miglior risultato nella lavorazione.

CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

I modelli della gamma Planner Lev S sono dotati di un accurato sistema di controllo dell'umidità, con umidificatore elettronico. Impostando la percentuale di umidità all'interno della macchina tra il 65% e il 95%, si potrà raggiungere il grado di pre-lievitazione e lievitazione perfetto, per qualunque tipo di prodotto.

PLANNER LEV L



IL MAXI ARMADIO PER LA LIEVITAZIONE PERFETTA

Planner Lev L 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. La tecnologia di Planner Lev L assicura la gestione ottimale dei programmi di lievitazione, grazie al controllo di temperatura, umidità e delle tempistiche, facilmente regolabili dal pannello di controllo.



MISURE

H 207cm L 81cm P 104cm

CAPACITÀ

25 teglie 60x80cm

TEMPERATURE

da -10°C a +35°C

PLANNER LEV L

FLESSIBILITÀ E
PRATICITÀ
IN LABORATORIO

PLANNER LEV L



I PLUS DELLA SERIE **PLANNER LEV L**

□ PANNELLO
DI CONTROLLO
INTUITIVO E
FACILE DA USARE

□ SISTEMA
DISTRIBUZIONE
ARIA TECNOMAC

□ GUIDE FACILMENTE
AGGANCIABILI

□ UNITÀ CONDENSATRICE
SULLA PARTE
SUPERIORE PER LA
MASSIMA SICUREZZA

□ CHIUSURA ERMETICA
E GUARNIZIONE
MAGNETICA

□ FACILITÀ DI PULIZIA
GRAZIE AL CRUSCOTTO
APRIBILE



BANCOLEV+2



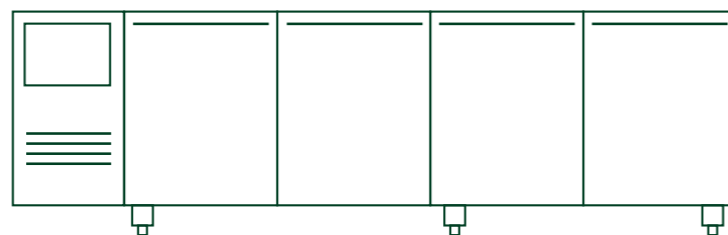
LIEVITAZIONE OTTIMALE IN SPAZI RIDOTTI

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. Tecnologia ed esperienza nel settore sono i due punti di forza di BancoLev+2.

248 cm

196 cm

144 cm



MISURE

2 moduli	144 x 80 x 850cm
3 moduli	196 x 80 x 850cm
4 moduli	248 x 80 x 850cm

MISURE RIPIANO INTERNO

60 x 40cm

NUMERO DI TEGLIE

2 moduli	16 teglie 75kg
3 moduli	24 teglie 115kg
4 moduli	32 teglie 155kg

TEMPERATURE

da -2°C a +35°C



BANCOLEV+2

**FUNZIONALITÀ
ED EFFICIENZA
IN OGNI SPAZIO**

BANCOLEV+2

I PLUS DELLA SERIE BANCOLEV+2

□ PANNELLO
DI CONTROLLO PER
LA PROGRAMMAZIONE
INTUITIVO

□ PRATICHE GUIDE
PORTA TEGLIE

□ GUARNIZIONE
DI CHIUSURA
MAGNETICA

□ FINITURE ESTERNE
E INTERNE
IN ACCIAIO INOX

□ MANIGLIE
DAL DESIGN
ERGONOMICO

BANCOBIGA+2



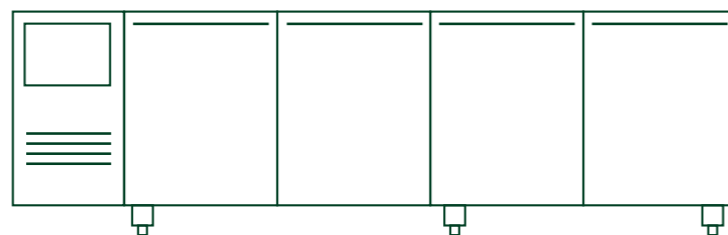
POSTAZIONE DI LAVORO E LIEVITAZIONE OTTIMALE

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. Libertà di movimento anche in spazi ridotti e prodotti perfettamente lievitati sono il risultato della gamma BancoBiga+2.

248 cm

196 cm

144 cm



MISURE

2 moduli	144 x 80 x 850cm
3 moduli	196 x 80 x 850cm
4 moduli	248 x 80 x 850cm

MISURE RIPIANO INTERNO

60 x 40cm

NUMERO DI TEGLIE

2 moduli	16 teglie 75kg
3 moduli	24 teglie 115kg
4 moduli	32 teglie 155kg

TEMPERATURE

da +4°C a +35°C



FUNZIONALITÀ
ED EFFICIENZA
IN OGNI SPAZIO



□ PANNELLO
DI CONTROLLO PER
LA PROGRAMMAZIONE
INTUITIVO

□ PRATICHE GUIDE
PORTA TEGLIE

□ GUARNIZIONE
DI CHIUSURA
MAGNETICA

□ FINITURE ESTERNE
E INTERNE
IN ACCIAIO INOX

□ MANIGLIE
DAL DESIGN
ERGONOMICO



LCTOUCH



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. Il sistema di programmazione consente un notevole risparmio di tempo e le nuove tecnologie costruttive assicurano un grande risparmio energetico.



LA VERSATILITÀ IN UN TOCCO



□ 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

COMANDI A PORTATA DI MANO



Praticità di utilizzo, intuitività ed ergonomia sono le parole chiave dello schermo Touch della linea LC Touch. Le informazioni sempre a disposizione e le possibilità di pianificazione personalizzate renderanno semplicissimo attuare qualunque programma di fermalievitazione dei lievitati, per un uso semplice che fa risparmiare molto tempo ed energie.

CONTROLLO PROCESSO A RISPARMIO ENERGETICO



TECNOMAC TECHNOLOGY
SCHEDA CONTROLLO
DI NUOVA GENERAZIONE
SPESSORE ISOLAMENTO
60 O 80MM
POTENZA COMPRESSORE
MODULABILE
RIDUZIONE ACCENSIONI
COMPRESSORE
(MAGGIORE DURATA)

RISCALDAMENTO CON
RESISTENZE MODULABILE
DIMINUIZIONE UTILIZZO
DEL COMPRESSORE
PER RAFFREDDAMENTO
UMIDITÀ CONTROLLATA:
RISPARMIO ENERGETICO
E DI ACQUA

ALTE PERFORMANCE E CONSUMI RIDOTTI

La scheda di controllo di nuova generazione permette il massimo controllo in tutte le fasi del processo, assicurando un notevole risparmio energetico. La potenza del compressore si riduce in base agli effettivi bisogni del singolo programma, il riscaldamento tramite resistenze è sempre modulato e la regolazione della quantità di umidità utilizzata evita gli sprechi, con il risultato di un abbattimento dei consumi anche del 40%. Anche gli spessori dei pannelli di isolamento contribuiscono ad aumentare il risparmio energetico.

LA QUALITÀ COMINCIA DAI DETTAGLI

La durabilità e le performance delle celle fermalievitazione LC Touch sono frutto di un uso sapiente dei materiali con cui vengono costruite. Le versioni con pannelli in acciaio garantiscono estrema solidità, le maniglie dal design ergonomico rendono facili tutte le operazioni di apertura e chiusura, i paracolpi esterni in acciaio donano robustezza e assicurano una lunga durata della macchina. Inoltre, le soluzioni versatili per posizionare le canalizzazioni facilitano l'installazione, e la porta USB permette l'aggiornamento costante dei software.



MODULARITÀ E PERSONALIZZAZIONE

Porte ad anta scorrevole, battente o a doppio battente, LC Touch risponde a qualunque necessità logistica di laboratori e locali di produzione. La qualità delle finiture, e la presenza del pavimento ad alta resistenza permettono il facile inserimento in ogni contesto. La grande modularità della serie LC Touch risponde a tutte le esigenze: da una profondità minima esterna di 179 cm ad un massimo di 480 cm, dalla larghezza minima di 99 cm ad un massimo di 480 cm di ingombro.

Un progetto sartoriale e customizzato, che rispetta il layout di ogni laboratorio.



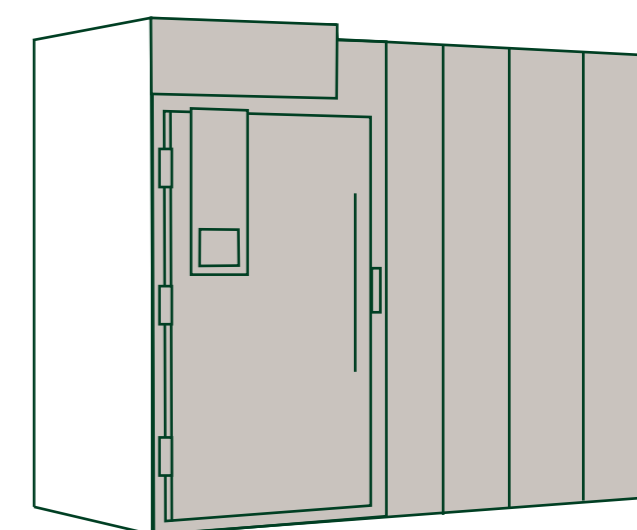
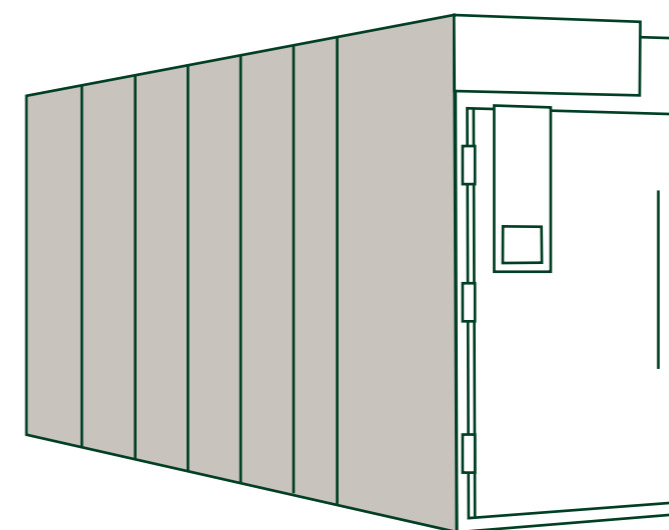
ANTA BATTENTE



ANTA SCORREVOLE



DOPPIA ANTA BATTENTE



LCGREEN+2

LCGREEN+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.



SEMPLICE
NELL'UTILIZZO,
POTENTE NEI
RISULTATI



□ 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

PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO PER RISULTATI ECCELLENTI

Grazie all'intuitivo quadro comandi posto sul fronte della macchina, è possibile programmare nel dettaglio il proprio ciclo di lavoro, riuscendo a ridurre al minimo l'intervento dell'operatore durante gli orari notturni. Il ciclo fermalievitazione può durare 24, 48 o 72 e può essere diviso in 5 fasi, personalizzabili sia per la temperatura, sia per l'umidità, sia per il tempo.

COSTRUITA PER LE ESIGENZE DI OGNI CLIENTE

La qualità costruttiva e il pavimento ad alta resistenza sono elementi chiave dell'efficienza della serie LC Green. Ma la vera svolta è la tecnologia con cui sono realizzati i pannelli che consentono una estrema flessibilità e modularità, per soddisfare qualunque esigenza di ingombro.

LA QUALITÀ NASCE DALLA TECNOLOGIA COSTRUTTIVA

PANNELLI DA 60MM DI SPESSORE
IN LAMIERA PLASTIFICATA CON
POLIURETANO ESENTE DA CFC

CANALETTE VERTICALI PER
CONVOGLIARE L'ARIA CON 21
BOCCHETTE REGOLABILI

UMIDIFICATORE ELETTRONICO
CON RICAMBIO AUTOMATICO
DELL'ACQUA

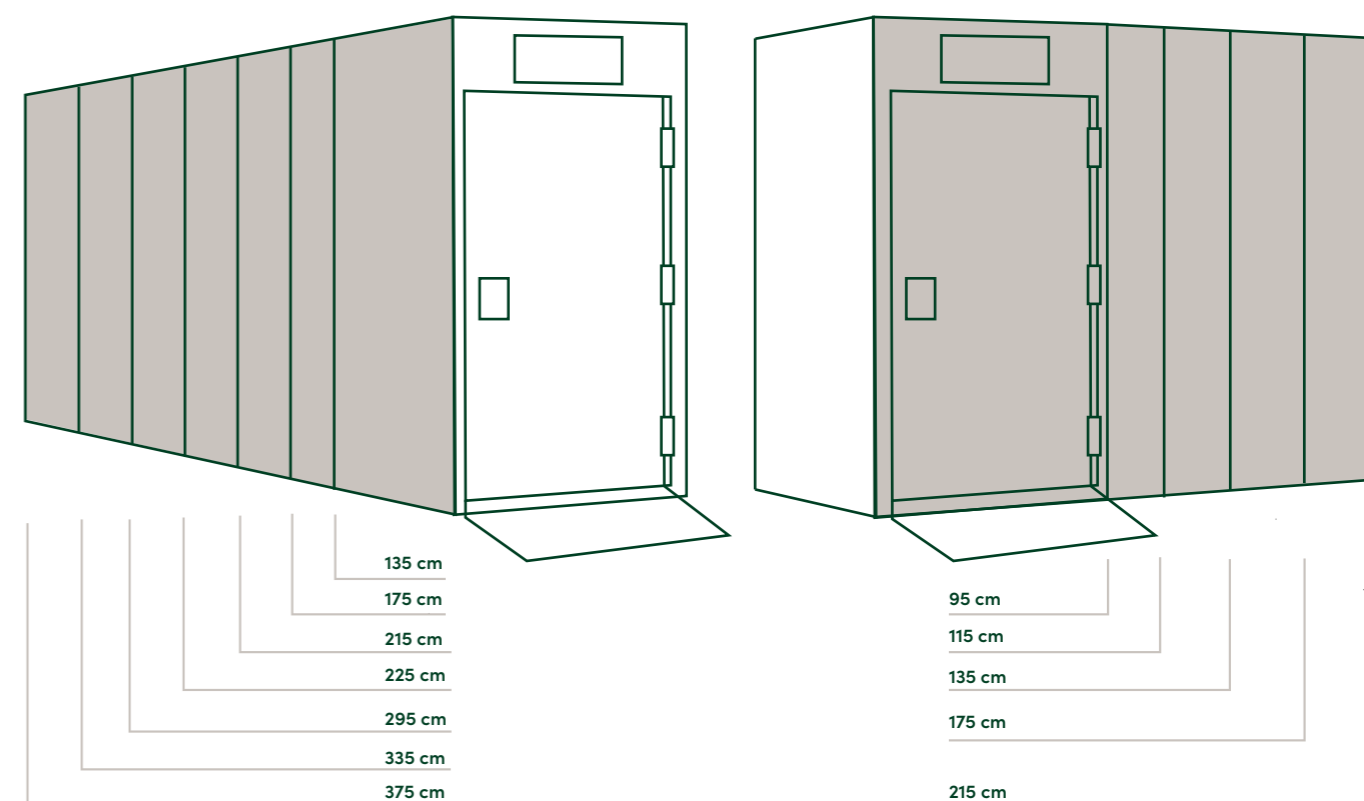
VENTOLE DI ASPIRAZIONE
IN ALLUMINIO

PORTA A 3 CERNIERE

PARACOLPI ESTERNI IN PVC

PROFILI IN ALLUMINIO
PER RIDURRE LA CONDENSA

PAVIMENTO ISOLATO DA 60MM,
CON RESINA FENOLICA AD ALTA
RESISTENZA



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