



TECNOMAC

our technology, your taste

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

TECNOMAC

our technology, your taste

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

TECNOMAC, TECNOLOGIE ET PERFORMANCE

L'innovation et le développement accompagnent depuis toujours l'histoire de Tecnomac



Depuis 1963, nous fabriquons des chambres de pousse, armoires réfrigérées et cellules de refroidissement rapide, destinés à simplifier le travail de nos clients. De l'ingénierie au développement, du choix des matières premières au processus d'assemblage, toute le cycle de production des machines Tecnomac est fait en Italie, avec toute la méticulosité qui caractérise notre usine.

Nous visons à un renouvellement technologique continu, pour construire des machines innovantes, très performantes et respectueuses de l'environnement, étant la satisfaction complète des clients notre objectif principal.

L'expérience acquise au cours des années nous permet de réaliser la technologie la plus avancée et de l'appliquer au refroidissement

et à la fermentation contrôlée, en fabriquant des machines fiables et faciles à utiliser pour les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie, de la crème glacée et de la gastronomie.

La conception de nos machines combine les principes précieux de l'ergonomie et de la facilité d'utilisation à la sécurité des composants, pour des appareils qui durent longtemps.

Nous testons nos machines scrupuleusement, aussi dans des conditions les plus difficiles, pour assurer une durabilité supérieure, fiabilité et sécurité. Depuis 1995, nous sommes parmi les autres certifiés ISO 9001.

Nos produits sont des alliés précieux pour chaque cuisine et laboratoire, en optimisant chaque processus de production pour obtenir une activité plus efficace et moderne.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT

La puissance du froid

Le processus de refroidissement rapide réalisé en utilisant des cellules technologiquement avancées à hautes performances est la meilleure méthode pour prolonger la durée de vie des aliments et des ingrédients, tout en assurant leur fraîcheur et parfum.

L'utilisation des cellules de refroidissement de dernière génération augmente la productivité et l'efficacité des activités de gastronomie, pâtisserie et boulangerie, en simplifiant les phases de préparations les plus complexes et en offrant une plus ample sélection d'ingrédients à utiliser.

De plus, cet appareil est un instrument essentiel pour compléter le cycle de

production de la crème glacée. Les cellules de refroidissement rapide Tecnomac gèrent les phases de refroidissement et de surgélation en complète autonomie, avec la possibilité de programmer différentes températures et durées.

Tecnomac propose **Cellules de refroidissement rapide et surgélation** de +90° à +3° et de +90° à -18°

LES SECTEURS D'APPLICATION



BOULANGERIE



PÂTISSERIE



RESTAURATION



CRÈME GLACÉE

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Sécurité alimentaire

Les aliments cuits laissés à refroidir à température ambiante perdent leurs qualités. L'utilisation de la cellule de refroidissement rapide Tecnomac permet d'abaisser la température au coeur des produits fraîchement cuits jusqu'à +3°C ou -18°C. La vitesse de ce processus est essentielle, car elle permet de minimiser la prolifération bactérienne qui se vérifie quand la température des aliments est comprise entre +65°C et +10°C. Le résultat final est la conservation optimale de la qualité, la couleur et du parfum et la complète sécurité alimentaire.

Optimisation du travail

Tous les aliments refroidis ou surgelés en conditions optimales durent beaucoup plus longtemps. C'est un avantage intéressant pour l'utilisateur, qui peut programmer la production, organiser les préparations à l'avance et gérer une plus grande quantité de repas et de produits semi-finis. La qualité des aliments est toujours garantie, en évitant de répéter les mêmes préparations tous les jours.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Économie: c'est le mot clé

La prolongation de la durée de conservation des aliments surgelés, en préservant toutes leurs qualités et caractéristiques organoleptiques, permet des achats stratégiques et saisonniers des ingrédients: prix réduit, meilleur goût et qualité. Une optimale gestion des produits permet d'éviter leur caractère périssable, en réduisant au minimum les gaspillages.

Qualité garantie

Les processus de refroidissement rapide et de surgélation bloquent l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments. Cela assure le parfum, le goût et la saveur et une hydratation correcte des aliments, également pendant de longues périodes de conservation. De plus, cet appareil permet d'enrichir le menu et le choix des repas, en offrant des produits de haute qualité mais aussi des ingrédients qui ne sont pas de saison.

CHILLTOUCH



LA CELLULE MULTIFONCTION DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

ChillTouch est beaucoup plus qu'une simple cellule : un mix de technologie et de conception, qui unit fonctionnalité et facilité d'utilisation à la puissance et au contrôle optimal de la température. Refroidissement, surgélation, décongélation, conservation, crème glacée, cuisson à basse température et fermentation contrôlée. Le contrôle de l'humidité précis et actif, la puissante ventilation et la gestion de la température garantissent des performances excellentes, en préservant toutes les qualités organoleptiques des aliments. Une machine personnalisable qui permet de créer des recettes et de sélectionner la langue d'utilisation.



TOUTES LES
FONCTIONS
QUE VOUS
RECHERCHEZ,
UNE SEULE
MACHINE

LES CARACTÉRISTIQUES DE CHILLTOUCH

□ DIMENSIONS COMPACTES

□ PANNEAU DE CONTRÔLE TOUCH DE 7"

□ DFC ALGORITHME BREVETÉ, POUR MINIMISER LA FORMATION DE LA GLACE SUR LA SURFACE DES PRODUITS, PENDANT LE REFROIDISSEMENT RAPIDE

□ DÉSINFECTION À L'OZONE OPTIONNELLE

□ CLÉ USB POUR TÉLÉCHARGER LES DONNÉES HACCP ET LA MISE À JOUR LOGICIELLE

□ SONDÉ AIGUILLE ET CONIQUE POUR LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE



□ CONSTRUCTION EN ACIER INOX ET 70 MM D'ISOLATION EN POLYURÉTHANE, SANS CFC

□ FACILE À NETTOYER AVEC FOND INTÉRIEUR EMBOUTI ET CRÉMAILLÈRES EXTRACTIBLES

UNE GESTION OPTIMALE

Fonctions infinies, faciles à configurer, à créer et à personnaliser dans le panneau de contrôle touch 7".

Une gestion complète de tous les programmes, refroidissement et surgélation, fermentation contrôlée, cuisson à basse température et durcissement de la surface de la crème glacée, l'écran touch permet de contrôler également le cycle de désinfection à l'Ozone, la fonction de séchage et le dégivrage à gaz chaud.

En plus, la visualisation synoptique affiche tous les paramètres de la machine et offre la possibilité de contrôler la liste des alarmes récentes ou plus anciennes.

LE CONTRÔLE EST ENTRE VOS MAINS

Toutes les fonctions que vous imaginez, directement gérées sur votre smartphone, sans besoin d'installer des app.

Le système Wi-Fi permet le contrôle complet à distance, pour le plus grand confort.

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Cinq cycles différents à sélectionner, pour garantir un refroidissement rapide des produits délicat ou plus intense. De +95°C, le produit peut atteindre en 90 minutes la température de +3°C à coeur, en préservant toutes ses caractéristiques organoleptiques. Chaque cycle de refroidissement termine avec la phase de conservation automatique à +2°C à l'intérieur de la chambre.

SURGÉLATION

Cinq cycles de surgélation préprogrammés, pour satisfaire chaque exigence. De +95°C, le produit peut atteindre en 4 heures la température de -18°C à coeur, en respectant complètement les normes HACCP. Le cycle Run est la surgélation continue, qui doit être arrêté manuellement. A' la fin de chaque cycle, la conservation automatique est prédéfinie à -25°C à l'intérieur de la chambre.



DÉCONGÉLATION

Le contrôle de la température, le réglage de la vitesse de l'air et la gestion active de l'humidité assurent un processus de décongélation rapide, en préservant toute la qualité des produits.

CONSERVATION

La préservation des aliments à une température constante permet une conservation optimale, afin de gérer au mieux toutes les phases de production des repas les plus élaborés. Ce cycle très versatile peut être également adapté pour la régénération des produits qui seront prêts pour être servis.



CRÈME GLACÉE

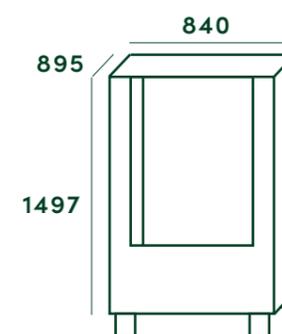
Un cycle temporisé unit le méticuleux contrôle de la température et la puissante vitesse de l'air, pour obtenir le durcissement correct de la surface des bacs à glace: un processus essentiel pour leur exposition ou conservation appropriées.

FERMENTATION CONTRÔLÉE

L'expérience Tecnomac dans les chambres de pousse avancées a également été introduite dans ChillTouch. Le contrôle de la fermentation à chaque phase est garanti par le réglage de la température, le contrôle actif de l'humidité et la vitesse de la ventilation.

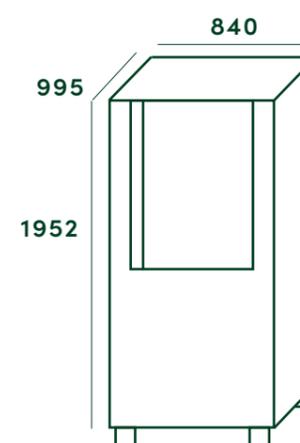
CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Une cuisson sûre et saine est l'objectif principal. La cuisson à basse température est une technique innovante qui préserve la qualité organoleptique des aliments et toute leur saveur. Cette fonction peut être lancée manuellement ou programmée en plusieurs étapes, pour obtenir des cycles et des recettes personnalisées en réglant humidité, température et ventilation.



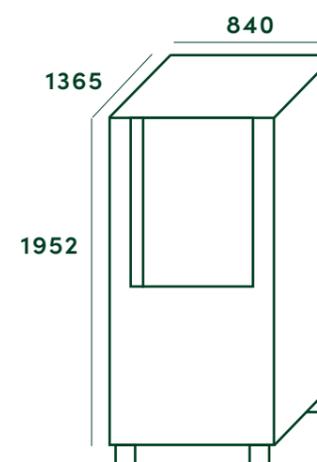
CT 10.35

capacité	10 plaques GN 1/1 ou 600x400
+90°C > 3°C	35kg
+90°C > -18°C	25kg
dimensions	840 x 895 x 1497:1547 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



CT 15.65

capacité	15 plaques GN 1/1 ou 600x400
+90°C > 3°C	65kg
+90°C > -18°C	50kg
dimensions	840 x 995 x 1952:2002 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



CT 15-2.70

capacité	30 plaques GN 1/1 ou 600x400
+90°C > 3°C	70kg
+90°C > -18°C	55kg
dimensions	840 x 1365 x 1952:2002 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

eVENT



CELLULES PUISSANTES ET VERSATILES

Refroidissement rapide, surgélation, décongélation et fonction crème glacée. eVent est une machine efficace et complète, qui permet une gestion correcte du froid dans chaque cuisine ou laboratoire. Un écran simple et intuitif pour programmer différents cycles de refroidissement et surgélation, en enregistrant les cycles les plus utilisés. eVent est puissante et compacte, élaborée pour permettre d'organiser à la perfection les processus de préparation des repas et de conserver les produits au mieux.



**SIMPLICITÉ ET
EFFICACITÉ:
LA CELLULE DE
REFROIDISSEMENT
AVANCÉE**



□ HAUTES PERFORMANCES

□ ÉCRAN INTUITIF ALPHANUMÉRIQUE

□ DÉSINFECTION À L'OZONE OPTIONNELLE

□ CLÉ USB POUR TÉLÉCHARGER LES DONNÉES HACCP ET LA MISE À JOUR LOGICIELLE

□ SONDE AIGUILLE ET CONIQUE POUR LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

□ CONSTRUCTION EN ACIER INOX ET 70 MM D'ISOLATION EN POLYURÉTHANE, SANS CFC

□ FACILE À NETTOYER AVEC FOND INTÉRIEUR EMBOUTI ET CRÉMAILLÈRES EXTRACTIBLES

□ BAC DE RÉCUPÉRATION DE LA CONDENSATION



REFROIDISSEMENT RAPIDE

Quatre cycles différents à sélectionner, pour garantir un refroidissement rapide délicat ou plus intense des produits. De +95°C, le produit peut atteindre en 90 minutes la température de +3°C au coeur, en préservant toutes ses caractéristiques organoleptiques. Chaque cycle de refroidissement termine avec la phase de conservation automatique à +2°C à l'intérieur de la chambre.

SURGÉLATION

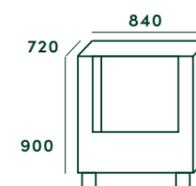
Quatre cycles de surgélation préprogrammés, pour satisfaire chaque exigence. De +95°C, le produit peut atteindre en 4 heures la température de -18°C à coeur, en respectant complètement les normes HACCP. Le cycle Run est la surgélation continue, qui doit être arrêté manuellement. A la fin de chaque cycle, la conservation automatique est prédéfinie à -25°C à l'intérieur de la chambre.

DÉCONGÉLATION

Une icône dédiée sur l'écran tactile pour un cycle de décongélation temporisé par ventilation forcée, qui préserve les caractéristiques organoleptiques des produits et leur poids.

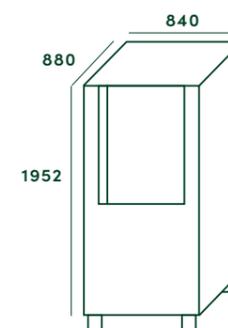
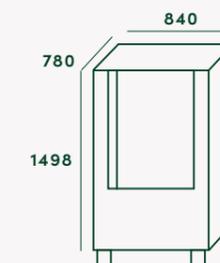
FONCTION CRÈME GLACÉE

Un cycle temporisé qui unit le contrôle méticuleux de la température et la vitesse de l'air, pour obtenir le correct durcissement des bacs à glace: un processus essentiel pour leurs appropriée exposition ou conservation.



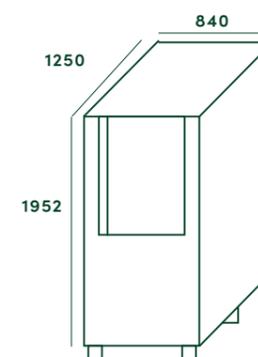
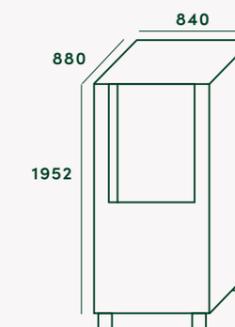
V 5.20	
capacité	5 plaques GN 1/1 ou 600x400
+90°C > 3°C	20kg
+90°C > -18°C	12kg
dimensions	840 x 720 (770) x 900:930 mm
voltage	220-240 V / 1 N / 50 Hz

V 10.35	
capacité	10 plaques GN 1/1 ou 600x400
+90°C > 3°C	35kg
+90°C > -18°C	25kg
dimensions	840 x 780 (831) x 1498:1548 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



V 15.40	
capacité	15 plaques GN 1/1 ou 600x400
+90°C > 3°C	40kg
+90°C > -18°C	30kg
dimensions	840 x 880 (930) x 1952:20022 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

V 15.65	
capacité	15 plaques GN 1/1 ou 600x400
+90°C > 3°C	65kg
+90°C > -18°C	50kg
dimensions	840 x 880 (930) x 1952:2002 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



V 15-2.70	
capacité	15 plaques GN 2/1 ou 600x800
+90°C > 3°C	70kg
+90°C > -18°C	55kg
dimensions	840 x 1250 (1250) x 1952:2002 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

BLACK KUBE



SOLIDITÉ ET PRATICITÉ

Black Kube est la solution la plus simple pour gérer et organiser les activités dans les laboratoires ou dans les cuisines de tous les restaurants ou pâtisseries. Puissante, solide et fiable, la série de cellules Black Kube assure une gestion du froid optimale, du cycle de refroidissement rapide à la surgélation, en incluant également le durcissement parfait des bacs à glace.



BLACK KUBE



LA PUISSANCE ESSENTIELLE DU FROID



DIMENSIONS
COMPACTES



PANNEAU DE
CONTRÔLE
SOFTTOUCH



DÉSINFECTION À
L'OZONE OPTIONNELLE



CLÉ USB POUR LE
TÉLÉCHARGEMENT
DE DONNÉES HACCP
OPTIONNELLE



SONDE AIGUILLE ET
CONIQUE POUR LE
CONTRÔLE DE LA
TEMPÉRATURE



STRUCTURE INTERNE
POUR PÂTISSERIE AVEC
PAS VARIABLE 10 MM
OPTIONNELLE



FOND INTERNE EMBOUTI
POUR UN NETTOYAGE
FACILE ET STRUCTURE
PORTE-PLAQUES
EXTRACTIBLE



PALES DU VENTILATEUR
EN RÉSINE
ANTICORROSION



REFROIDISSEMENT RAPIDE

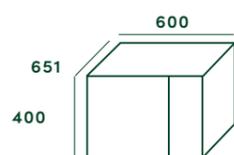
Deux différents cycles de refroidissement rapide, pour abaisser rapidement la température des produits de +95°C à +3°C au coeur, en une heure et demie. Le cycle soft est défini pour les produits les plus délicats, et le cycle Hard doit être utilisé pour les produits le plus denses et avec grosses charges. Chaque cycle de refroidissement termine avec la phase de conservation automatique à +2°C à l'intérieur de la chambre.

SURGÉLATION

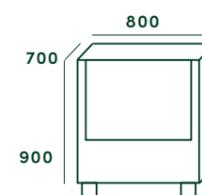
Une haute efficacité et puissance garantissent la satisfaction de chaque besoin de surgélation. Un seul cycle pour surgeler les produits jusqu'à -18°C à coeur, efficace pour les produits denses, gras et de grande taille. A la fin de chaque cycle, la conservation automatique est prédéfinie à -25°C à l'intérieur de la chambre.

FONCTION CRÈME GLACÉE

Un cycle utile pour compléter la production de la crème glacée, en assurant sa consistance impeccable et crémeuse, pour son exposition ou sa conservation.



BK3 2/3	
capacité	3 plaques GN 2/3 (354x325)
pas de plaques	70mm
rendement refroidissement rapide	7kg
rendement surgélation	5kg
dimensions	600 x 651 x 400 mm
voltage	230V / 1N / 50 Hz

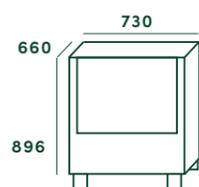
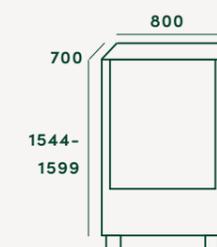


BK+5	
capacité	5 plaques GN 1/1 ou 600x400
pas de plaques	68mm
rendement refroidissement rapide	18kg
rendement surgélation	10kg
dimensions	800 x 700 x 855:900 mm
voltage	230V / 1N / 50 Hz

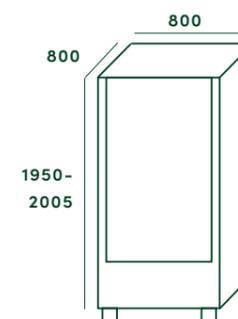
BK3 1/1	
capacité	3 plaques GN 1/1 (530x325)
pas de plaques	70mm
rendement refroidissement rapide	7kg
rendement surgélation	5kg
dimensions	600 x 805 x 400 mm
voltage	230V / 1N / 50 Hz



BK+10	
capacité	10 plaques GN 1/1 ou 600x400
pas de plaques	68mm
rendement refroidissement rapide	32kg
rendement surgélation	22kg
dimensions	800 x 700 x 1544:1599 mm
voltage	220-240 V / 1 N / 50 Hz



BK5 1/1	
capacité	5 plaques GN 1/1 (530x325)
pas de plaques	68mm
rendement refroidissement rapide	14kg
rendement surgélation	10kg
dimensions	730 x 660 x 896 mm
voltage	230V / 1N / 50 Hz



BK+15	
capacité	15 plaques GN 1/1 ou 600x400
pas de plaques	68mm
rendement refroidissement rapide	40kg
rendement surgélation	28kg
dimensions	800 x 800 x 1950:2005 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

CHILLTOUCH ROLL-IN



PUISSANCE ET FIABILITÉ

Les cellules de refroidissement ChillTouch roll-in blast combinent la puissance, la construction et la technologie de Tecnomac et la simplicité d'utilisation d'une chambre de refroidissement accueillant pour l'accès des chariots. Idéal pour les laboratoires artisanaux ou industriels, les machines ChillTouch roll-in sont disponibles en plusieurs dimensions et configurations. Le sol isolé avec rampe externe assure une étanchéité maximale et la meilleure efficacité.



LIBERTÉ DE MOUVEMENT



□ GRANDES DIMENSIONS

□ PANNEAU DE CONTRÔLE TOUCH DE 7"

□ DÉSINFECTION À L'OZONE OPTIONNELLE

□ CLÉ USB POUR TÉLÉCHARGER LES DONNÉES HACCP ET LA MISE À JOUR LOGICIELLE

□ SONDÉ AIGUILLE ET CONIQUE POUR LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

□ UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE AVEC KIT D'INSTALLATION JUSQU'À 10 MÈTRES (SAUF CT 20.80)

□ PALES DU VENTILATEUR EN RÉSINE ANTICORROSION

□ SOL ISOLÉ ET RAMPE EXTERNE

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Cinq cycles différents à sélectionner, pour garantir un refroidissement rapide délicat ou plus intense des produits. De +95°C, le produit peut atteindre en 90 minutes la température de +3°C à coeur, en préservant toutes ses caractéristiques organoleptiques. Chaque cycle de refroidissement termine avec la phase de conservation automatique à +2°C à l'intérieur de la chambre.

SURGÉLATION

Cinq cycles de surgélation préprogrammés, pour satisfaire chaque exigence. De +95°C, le produit peut atteindre en 4 heures la température de -18°C à coeur, en respectant complètement les normes HACCP. Le cycle Run est la surgélation continue, qui doit être arrêté manuellement. A' la fin de chaque cycle, la conservation automatique est prédéfinie à -25°C à l'intérieur de la chambre.

DÉCONGÉLATION

Une icône dédiée sur l'écran tactile pour un cycle de décongélation temporisé par ventilation forcée, qui préserve les caractéristiques organoleptiques des produits et leur poids.

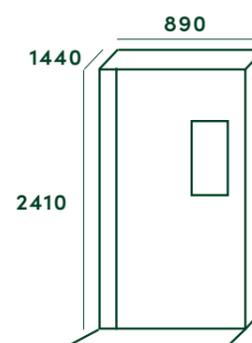
CONSERVATION

La préservation des produits à température constante permet leur meilleure conservation, qui permet une gestion optimale des phases de préparation des repas élaborés.



FONCTION CRÈME GLACÉE

Un cycle temporisé unit le méticuleux contrôle de la température et la puissante vitesse de l'air, pour obtenir le correct durcissement de la surface des bacs à glace: un processus essentiel pour leur exposition ou conservation appropriées.

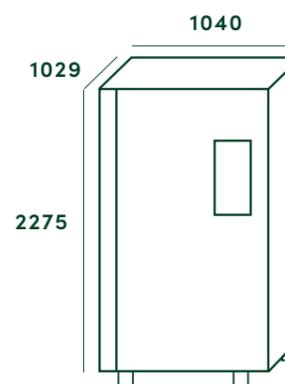
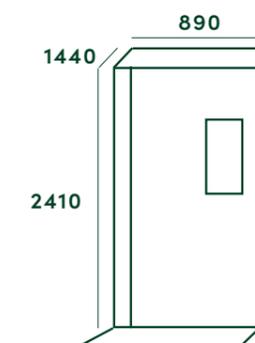


CT 20-80 | CT 20-80 RE

capacité	1 chariot GN 1/1 ou 600x400 1 chariot GN 2/1 ou 800x600
capacité max chariot	680x860x1860 mm
rendement refroidissement rapide	80kg
rendement surgélation	65kg
dimensions	890 x 1440 x 2410 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version monocoque, version en panneaux démontés sur demande

CT 20-110 RE

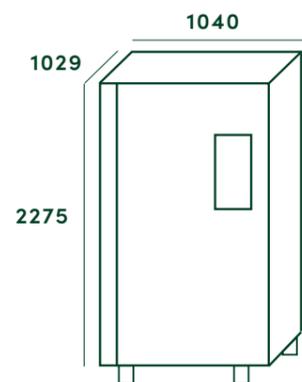
capacité	1 chariot GN 1/1 ou 600x400 1 chariot GN 2/1 ou 800x600
capacité max chariot	680x860x1860 mm
rendement refroidissement rapide	110kg
rendement surgélation	95kg
dimensions	890 x 1440 x 2410 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version monocoque, version en panneaux démontés sur demande



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

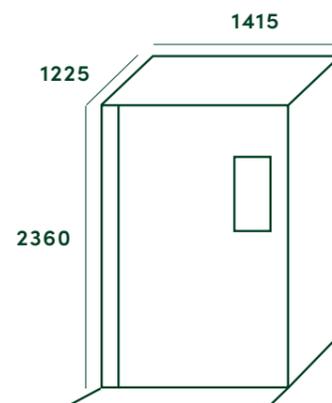
capacité	1 chariot de four Convotherm 20.10 (Plus 3)
rendement refroidissement rapide	80kg 110kg
rendement surgélation	65kg 95kg
dimensions	1040 x 1029 x 2275 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version monocoque

CHILLTOUCH ROLL-IN

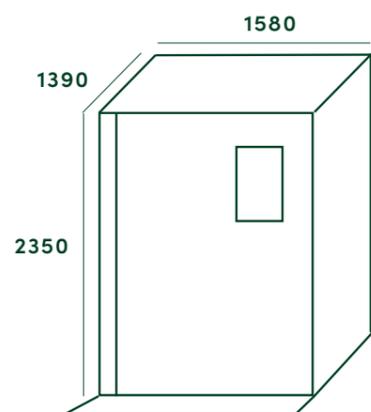


CT 20-R 80 CT 20-R 110	
capacité	1 chariot de four Rational 201 (SCC)
rendement refroidissement rapide	80kg 110kg
rendement surgélation	65kg 95kg
dimensions	1040 x 1029 x 2275 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version monocoque

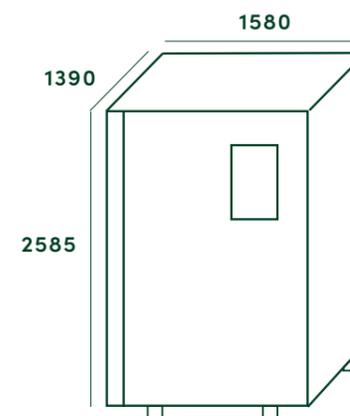
CT 30-110 CT 30-140	
capacité	1 chariot GN 2/1 1 carrellou 600 x 800 mm
capacité max chariot	870x940x1980 mm
rendement refroidissement rapide	110kg 140kg
rendement surgélation	95kg 125kg
dimensions	1415 x 1225 x 2360 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version en panneaux démontés



CT 40-150 CT 40-200	
capacité	2 chariots GN 1/1 ou 600x400 1 chariot GN 2/1 ou 600x1000
capacité max chariot	940x1100x1980 mm
rendement refroidissement rapide	150kg 200kg
rendement surgélation	135kg 175kg
dimensions	1580 x 1390 x 2350 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version en panneaux démontés

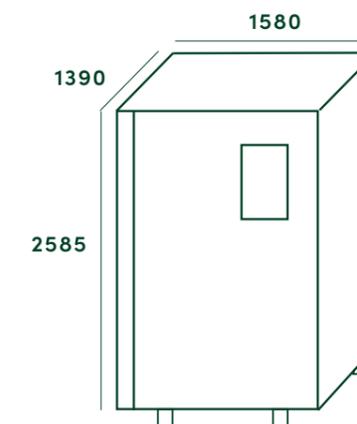


CHILLTOUCH ROLL-IN

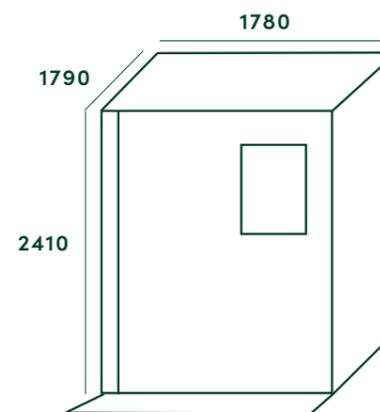


CT 40-C+/150 CT 40-C+/200	
capacité	1 chariot de four Convotherm 20.20 (Plus 3)
rendement refroidissement rapide	150kg 200kg
rendement surgélation	135kg 175kg
dimensions	1580 x 1390 x 2585 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version en panneaux démontés

CT 40-R/150 CT 40-R/200	
capacité	1 chariot de four Rational 202 (SCC)
rendement refroidissement rapide	150kg 200kg
rendement surgélation	135kg 175kg
dimensions	1580 x 1390 x 2585 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version en panneaux démontés



CT 50-270 CT 50-400	
capacité	2 chariots GN 2/1 ou 800x600 2 chariots GN 2/1 ou 600x1000
capacité max chariot	1400x940x1980 mm
rendement refroidissement rapide	270kg 390kg
rendement surgélation	250kg 365 kg
dimensions	1780 x 1790 x 2410 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz
construction	version en panneaux démontés



EASYCHILL MT



LES CELLULES À TUNNEL POUR LES GRANDES PRODUCTIONS

La série Easy Chill MT est la solution la plus appropriée pour la gestion de la température dans les plus grandes activités de production des aliments surgelés, de boulangeries industrielles, de l'industrie de la crème glacée, de cuisines centrales et généralement de l'industrie alimentaire. La cellule à tunnel MT peut être personnalisée et conçue en suivant tous les besoins de disposition et configuration, en garantissant en chaque contexte l'efficacité et la fonctionnalité maximales, toujours respectant les produits.



LES GÉANTS DU FROID



□ GRANDES DIMENSIONS

□ SYSTÈME DE CIRCULATION DE L'AIR À HAUTE VITESSE

□ INTERFACE INTUITIVE

□ UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE SEMI-HERMÉTIQUE

□ OPTIMISATION DU CYCLE DE TRAVAIL, AVEC ENTRÉE ET SORTIE SUR LES CÔTÉS OPPOSÉS

□ ÉVAPORATEURS VERTICAUX MODULAIRES

□ ENTRETIEN FACILE, AVEC PORTE D'INSPECTION

□ ISOLATION OPTIMALE DES PAROIS DE 100 MM

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Deux cycles de refroidissement rapide différents, pour abaisser rapidement la température des produits de +95°C à +3°C à coeur, en une heure et demie. Le cycle soft est défini pour les produits les plus délicats, et le cycle Hard doit être utilisé pour les produits le plus denses et avec grosses charges. Chaque cycle de refroidissement termine avec la phase de conservation automatique à +2°C à l'intérieur de la chambre.

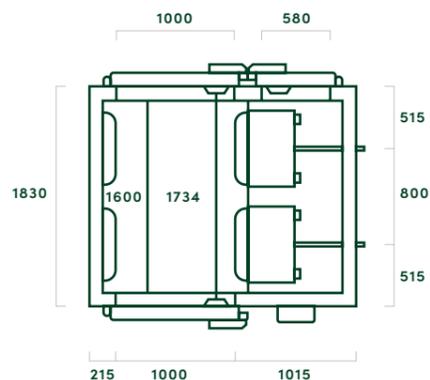
SURGÉLATION

Une haute efficacité et puissance garantissent la satisfaction de chaque besoin de surgélation. Un seul cycle pour surgeler les produits jusqu'à -18°C à coeur, efficace pour les produits denses, gras et de grande taille. A la fin de chaque cycle, la conservation automatique est prédéfinie à -25°C à l'intérieur de la chambre.

EASYCHILL MT

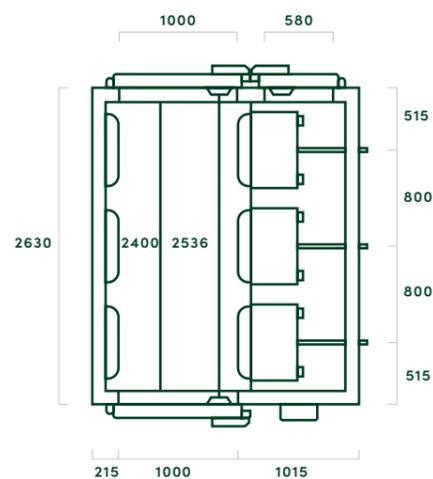
MT2

capacité	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	400kg
rendement surgélation	370kg
dimensions intérieures	980 x 1600 x 2100 mm
dimensions extérieures	2230 x 1830 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



MT2 1/2

capacité	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	400kg
rendement surgélation	370kg
dimensions intérieures	980 x 2030 x 2080 mm
dimensions extérieures	2230 x 2230 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



MT3

capacité	3 (800x850 mm)
	6 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	610kg
rendement surgélation	560kg
dimensions intérieures	980 x 2400 x 2100 mm
dimensions extérieures	2230 x 2630 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

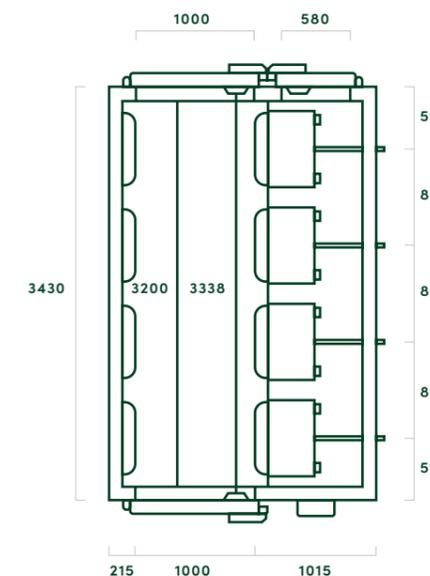
MT3 1/2

capacité	3 (800x850 mm)
	8 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	610kg
rendement surgélation	560kg
dimensions intérieures	980 x 2830 x 2080 mm
dimensions extérieures	2230 x 3030 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

EASYCHILL MT

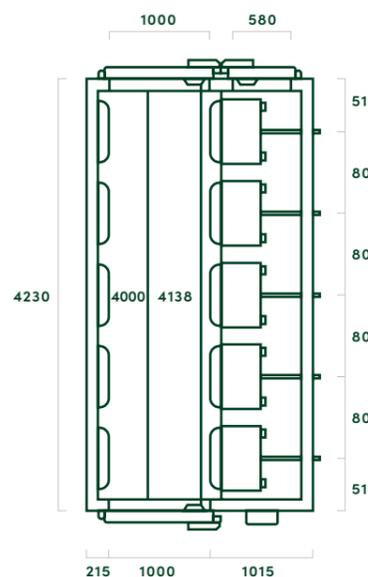
MT4

capacité	4 (800x850 mm)
	8 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	810kg
rendement surgélation	740kg
dimensions intérieures	980 x 3200 x 2100 mm
dimensions extérieures	2230 x 3430 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



MT4 1/2

capacité	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	810kg
rendement surgélation	740kg
dimensions intérieures	980 x 3630 x 2080 mm
dimensions extérieures	2230 x 3830 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz



MT5

capacité	5 (800x850 mm)
	12 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	1000kg
rendement surgélation	930kg
dimensions intérieures	980 x 4000 x 2100 mm
dimensions extérieures	2230 x 4230 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

MT5 1/2

capacité	5 (800x850 mm)
	12 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	1000kg
rendement surgélation	930kg
dimensions intérieures	980 x 4430 x 2080 mm
dimensions extérieures	2230 x 4630 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

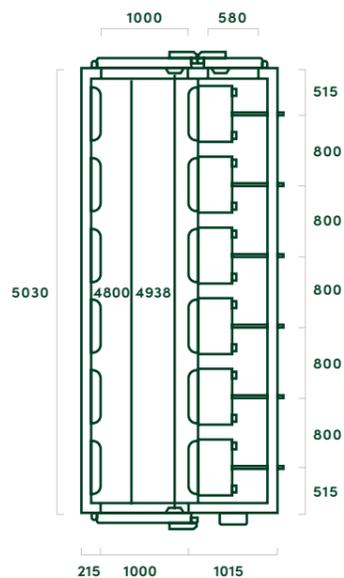
EASYCHILL MT

MT6

capacité	6 (800x850 mm)
	14 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	1230kg
rendement surgélation	1120kg
dimensions intérieures	980 x 4800 x 2100 mm
dimensions extérieures	2230 x 5030 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

MT6 1/2

capacité	6 (800x850 mm)
	14 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	1230kg
rendement surgélation	1120kg
dimensions intérieures	980 x 5230 x 2080 mm
dimensions extérieures	2230 x 5430 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

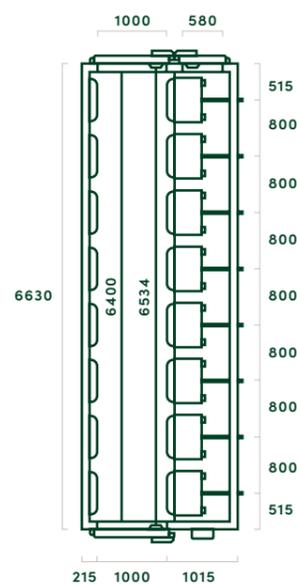


MT8

capacité	8 (800x850 mm)
	18 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	1640kg
rendement surgélation	1490kg
dimensions intérieures	980 x 6430 x 2100 mm
dimensions extérieures	2230 x 6630 x 2630 mm
voltage	400V / 3N / 50 Hz

MT8 1/2

capacité	8 (800x850 mm)
	20 (450x650 mm)
rendement refroidissement rapide	1640kg
rendement surgélation	1490kg
dimensions intérieures	980 x 6830 x 2080 mm
dimensions extérieures	2230 x 7030 x 2630 mm
voltage	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