



TECNOMAC

our technology, your taste

FERMENTATION CONTRÔLÉE

TECNOMAC

our technology, your taste

FERMENTATION CONTRÔLÉE

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.



FERMENTATION CONTRÔLÉE

La qualité émerge de la technique

Tous les produits de boulangerie levés ou non comme pain, pizza, croissants, viennoiseries, doivent assurer et préserver une haute qualité et fragrance. La sélection des ingrédients et l'art de ce métier sont seulement deux aspects à la base du succès. Nos chambres de pousses sont des instruments essentiels dans les laboratoires artisanaux ou industriels (pâtisseries, boulangeries, pizzerias), puisqu'ils sont une aide précieuse pour obtenir des pâtes et des mélanges excellentes, en réduisant drastiquement le travail de nuit et en réorganisant les processus de production.

Tecnomac chambres de pousses permettent une gestion optimale de la température, ainsi que de l'humidité et du temps de levure. Donc ces chambres peuvent être utilisées comme chambres de fermentation, de décongélation et de réfrigération.

LES SECTEURS D'APPLICATION



BOULANGERIE



PÂTISSERIE



RESTAURATION



CRÈME GLACÉE

PLANNER LEV C



FLEXIBILITÉ D'UTILISATION DANS LES JUSTES ESPACES

Planner Lev C est la solution idéale pour les petits et moyens laboratoires. Les dimensions réduites de la machine permettent un placement facile de l'unité, également dans les espaces limités. L'efficacité de production et énergétique simplifie et optimise le travail dans les pâtisseries, les boulangeries, les pizzerias et les restaurants. La compacte chambre de pousse Planner Lev C garantit une gestion parfaite de la fermentation contrôlée, en contrôlant température, humidité et temps.



DIMENSIONS

H 245cm L 93cm P 107cm

CAPACITÉ

2 chariots 60x40cm / 1 chariot 60x80cm

TEMPÉRATURE

de -10°C à +40°C



PLANNER LEV C

LA PUISSANCE
DU CONTRÔLE
DANS DE PETITES
ESPACES



□ ENCOMBREMENT MINIMAL

□ TABLEAU DE BORD
OUVRABLE ET FACILE
À NETTOYER

□ SYSTÈME DE DISTRIBUTION
DE L'AIR TECNOMAC

□ DIFFUSEURS DE L'AIR
RÉGLABLES

□ JOINT HERMÉTIQUE
ET JOINT
MAGNÉTIQUE

□ PANNEAU DE
CONTRÔLE
TOUCH 7"



PLANNER LEV S



ESPACE MINIMAL POUR RÉSULTATS MAXIMALES

Planner Lev S est une pratique, flexible et fonctionnelle armoire de fermentation contrôlée. Cette armoire très versatile peut être utilisée pour la fermentation, la décongélation et la réfrigération. Simplicité pour l'utilisateur et système de contrôle et de programmation facile sont les points forts de Planner Lev S, qui simplifie toutes les activités des laboratoires artisanaux de pâtisserie, boulangerie et pizzerias, en réduisant le travail de nuit.



DIMENSIONS

H 215cm L 73cm P 82cm

CAPACITÉ

26 plaques 60x40cm

TEMPÉRATURE

de -10°C à +35°C

PLANNER LEV S



**FLEXIBILITÉ ET
FONCTIONNALITÉ
DANS LE
LABORATOIRE**



□ CLAVIER CAPACITIF
À HAUTE LUMINOSITÉ

□ TABLEAU DE BORD
OUVRABLE ET FACILE
À NETTOYER

□ PANNEAU DE
CONTRÔLE
TOUCH 7"

□ SYSTÈME DE
DISTRIBUTION DE L'AIR
TECNOMAC

□ GROUPE DE
CONDENSATION
MONTÉ SUR LE
DESSUS, POUR LA
SÉCURITÉ
MAXIMALE

□ JOINT HERMÉTIQUE
ET JOINT MAGNÉTIQUE

CONTRÔLE DE L'AIR

Le système de distribution de l'air assure une distribution uniforme et permet une fermentation homogène. La ventilation est canalisée sur le côté gauche pour l'aérer correctement tous les plaques à l'intérieur de l'armoire.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Une vaste gamme de températures à sélectionner permet le réglage optimal de Planner Lev S. De -10°C à +35°C, tous les produits sont toujours à la température souhaitée, pour le meilleur résultat du processus.

CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ

Les modèles Planner Lev S sont équipés d'un précis système de contrôle de l'humidité. En réglant le pourcentage de l'humidité à l'intérieur de la machine, entre 65% et 95%, la possibilité d'obtenir une parfaite pre-fermentation et fermentation est assurée, pour chaque type de produit.

PLANNER LEV L



L'ARMOIRE MAXI, POUR LA FERMENTATION PARFAITE

Planner Lev L est le modèle avec la plus grande capacité dans la gamme des armoires de fermentation contrôlée. Il peut accueillir les plaques 60x80 cm, pour assurer la flexibilité maximale pour toutes les applications comme boulangerie, pâtisserie, pizzeria et restauration. La technologie de Planner Lev L assure la gestion optimale des programmes de fermentation contrôlée, en réglant températures, humidité et temps, faciles à sélectionner sur l'écran tactile.



DIMENSIONS

H 207cm L 81cm P 104cm

CAPACITÉ

25 plaques 60x80cm

TEMPÉRATURE

de -10°C à +35°C

PLANNER LEV L

FLEXIBILITÉ ET
FONCTIONNALITÉ
DANS LE
LABORATOIRE

PLANNER LEV L



LES AVANTAGES DE PLANNER LEV L



PANNEAU DE
CONTRÔLE
SIMPLE ET
INTUITIF



SYSTÈME DE
DISTRIBUTION DE
L'AIR TECNOMAC



GUIDES FACILEMENT
POSITIONNABLES



GROUPE DE
CONDENSATION MONTÉ
SUR LE DESSUS, POUR
LA SÉCURITÉ
MAXIMALE



JOINT HERMÉTIQUE
ET JOINT
MAGNÉTIQUE



TABLEAU DE BORD
OUVRABLE ET FACILE
À NETTOYER



BANCOLEV+2



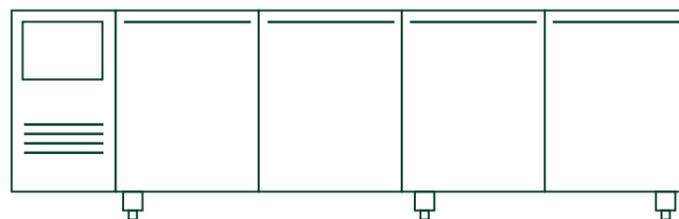
LA FERMENTATION OPTIMALE EN ESPACES RÉDUITS

BancoLev+2 est la solution idéale pour les laboratoires de pâtisserie et boulangerie, où l'optimisation des espaces est indispensable. Un système de fermentation contrôlée à haute performance combiné avec le confort d'une table de travail, dans un espace modulable qui peut être personnalisé selon les exigences du client. La technologie et l'expérience dans ce secteur sont deux points forts de BancoLev+2.

248 cm

196 cm

144 cm



DIMENSIONS

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

DIMENSIONS PLAQUES

60 x 40cm

N° DE PLAQUES

2 modules	16 plaques 75kg
3 modules	24 plaques 115kg
4 modules	32 plaques 155kg

TEMPÉRATURE

de -2°C à +35°C

BANCOLEV+2



FONCTIONNALITÉ
ET EFFICACITÉ
DANS TOUS LES
ESPACES

BANCOLEV+2



LES AVANTAGES DE BANCOLEV+2

□
PANNEAU DE
CONTRÔLE
INTUITIF

□
GUIDES POUR
PLAQUES PRATIQUES

□
JOINT DE LA
FERMETURE
MAGNÉTIQUE

□
FINITIONS
EXTERNES ET
INTERNES EN ACIER
INOX

□
POIGNÉS
ERGONOMIQUES



BANCOBIGA+2



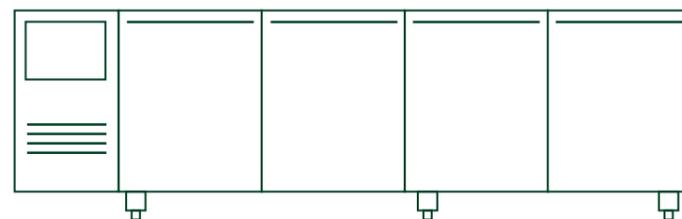
POSITION DE TRAVAIL ERGONOMIQUE POUR UNE FERMENTATION PARFAITE

BancoBiga+2 est la solution idéale pour organiser au mieux les espaces réduits des petits laboratoires de pâtisserie, boulangerie et pizzerias. Plusieurs et différentes configurations créent les conditions optimales pour avoir une machine de fermentation contrôlée performante, efficace et avec un banc de travail confortable en acier inox. Liberté de mouvement, également dans les espaces limités, et produits levés parfaitement sont le résultat de BancoBiga+2.

248 cm

196 cm

144 cm



DIMENSIONS

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

DIMENSIONS DES PLAQUES

60 x 40cm

N° DE PLAQUES

2 modules	16 plaques 75kg
3 modules	24 plaques 115kg
4 modules	32 plaques 155kg

TEMPÉRATURE

de +4°C à +35°C



FONCTIONNALITÉ
ET EFFICACITÉ
DANS CHAQUE
ESPACE



- PANNEAU DE CONTRÔLE INTUITIF
- GUIDES POUR PLAQUES PRATIQUES
- JOINT DE LA FERMETURE MAGNÉTIQUE
- FINITIONS EXTERNES ET INTERNES EN ACIER INOX
- POIGNÉS ERGONOMIQUES



LCTOUCH



LES CHAMBRES DE POUSSE DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

LC Touch unit l'expérience de Tecnomac dans la conception de chambre de pousse et le système de contrôle digital le plus avancé, pour bénéficier de toute la fonctionnalité et flexibilité de cette machine. LC Touch peut être utilisé pour la fermentation, la décongélation et la réfrigération. Le système de programmation avancé permet une importante économie de temps, et les nouvelles technologies de construction assurent une grande économie d'énergie.



LA VERSATILITÉ
DANS UNE
TOUCHE



□ PROGRAMMES PERSONNALISABLES ET PROGRAMMABLES

□ DIAGRAMME DE FONCTIONNEMENT

□ SYSTÈME D'ANTI-STRATIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE

□ BATTERIE DE SECOURS POUR L'ÉCLAIRAGE

□ PLANIFICATION HEBDOMADAIRE

□ SYSTÈME DE DISTRIBUTION DE L'AIR TECNOMAC

□ ÉCLAIRAGE À LED

COMMANDES À PORTÉE DE MAIN



Pratique à utiliser, intuitif et ergonomique sont les mots-clés de l'écran tactile de la gamme LC Touch. Toutes les informations de l'état de la machine toujours disponibles et la possibilité de personnaliser le plan de production simplifient la gestion de tous les cycles de fermentation, en assurant une importante économie d'énergie.

CONTRÔLE DU PROCESSUS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



TECNOLOGIE TECNOMAC

PANNEAU DE CONTRÔLE DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

ISOLATION DES PAROIS DE 60 À 80 MM

PUISSANCE DU COMPRESSEUR MODULABLE

RÉDUCTION DES DÉMARRAGES ET DES ARRÊTS DU COMPRESSEUR (DURÉE DE VIE PLUS LONGUE)

ACTIVITÉ RÉGLABLE DES RÉSISTANCES CHAUFFANTES

RÉDUCTION DE L'UTILISATION DU COMPRESSEUR, DANS LE REFROIDISSEMENT

HUMIDITÉ CONTRÔLÉE: ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET DE L'EAU

HAUTES PERFORMANCES, CONSOMMATIONS RÉDUITES

Le panneau de contrôle de nouvelle génération permet le contrôle complet de toutes les étapes du processus, en garantissant une grande économie d'énergie. La puissance du compresseur est contrôlée et se réduit en considérant les besoins de chaque programme, le chauffage par résistances est toujours modulé et le réglage de la quantité d'humidité utilisé évite les gaspillages, pour une réduction des consommations d'environ 40%. L'épaisseur des panneaux isolés contribue à augmenter l'économie d'énergie.

LA QUALITÉ COMMENCE AVEC LES DÉTAILS

La durabilité et les performances des chambres de pousse LC Touch sont le fruit d'un usage sage des matériaux avec lesquels elles sont construites. Les versions en panneaux en acier inox garantissent une solidité extrême, la conception ergonomique des poignées facilite toutes les opérations d'ouverture/fermeture, les pare-chocs extérieurs assurent la robustesse et une longue durée de vie de l'unité. En plus, les solutions versatiles pour installer la canalisation des diffuseurs de l'air facilitent l'installation, et la clé USB permet la mise à jour logicielle, dans les années.

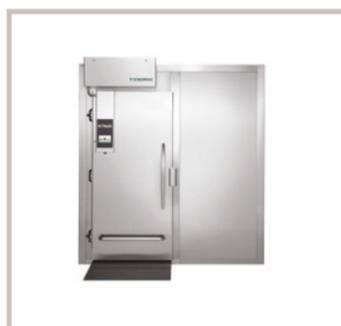


MODULARITÉ ET PERSONNALISATION

Porte coulissante ou battante ou double, LC Touch répond à tous les besoins logistiques des laboratoires ou locaux de production. La qualité des finitions et la présence d'un sol à haute résistance permettent la facile insertion de cette chambre en tous les contextes. La grande modularité de la gamme LC Touch satisfait chaque besoin : de la profondeur externe minimale de 179 cm à maximum 480 cm, et de la largeur minimale de 99 cm à maximum 480 cm de d'encombrement. Un projet sur mesure, conçu selon la disposition de chaque laboratoire.



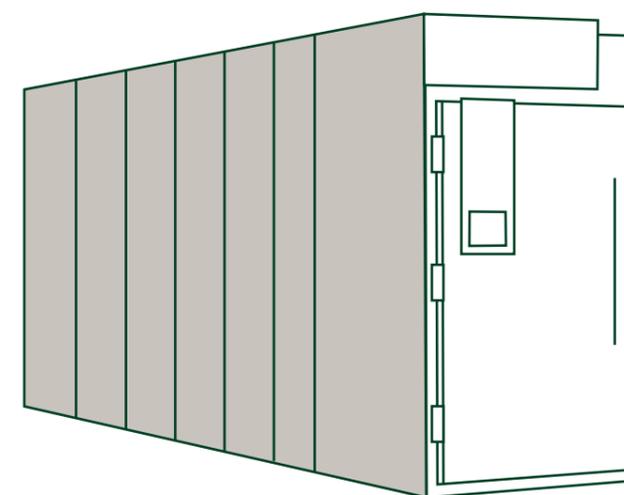
PORTE BATTANTE



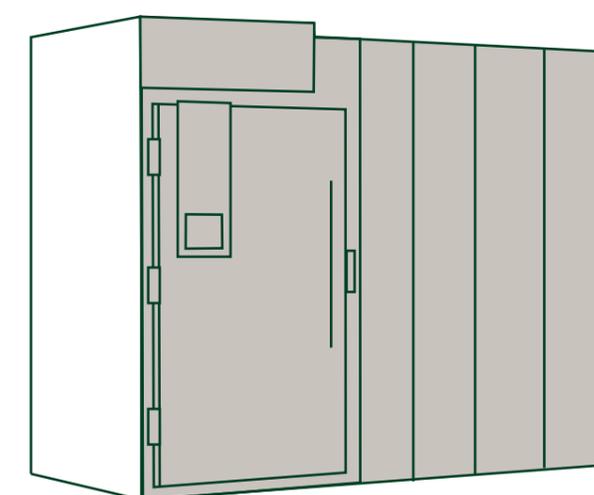
PORTE COULISSANTE



PORTE À DEUX BATTANTS



179 cm (min)
480 cm (max)



99 cm (min)
480 cm (max)

LCGREEN+2

LCGREEN+2



CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE SUR MESURE

LC Green+2 signifie fonctionnalité, efficacité et flexibilité. Les chambres réalisent plusieurs actions fondamentales dans tous les laboratoires de pâtisserie, boulangerie ou gastronomie: fermentation, fermentation contrôlée, décongélation et réfrigération. Le système de construction en panneaux modulaires est personnalisable, en respectant tous les espaces, surtout ceux difficiles d'accès comme sous-sols, deuxièmes étages ou avec ouvertures réduites.



SI FACILE À
UTILISER, SI
PUISSANT DANS
LES RÉSULTATS



PROGRAMMATION ET CONTRÔLE POUR DES RÉSULTATS SUPÉRIEURS

Le panneau de contrôle intuitif sur la partie frontale de la machine programme précisément chaque cycle de travail, en minimisant l'intervention des opérateurs pendant la nuit. Les cycles de fermentation peuvent durer 24, 48 ou 72 heures et ils peuvent être subdivisés en 5 étapes personnalisables, en réglant température, humidité et durée.

□ PROGRAMMES EN 5
ÉTAPES
PERSONNALISABLES

□ SYSTÈME DE
MÉMORISATION
DE PROGRAMMES

□ POIGNÉE
ROBUSTE ET
ERGONOMIQUE

□ POIGNÉE INTERNE
DE SÉCURITÉ

□ RAMPE D'ACCÈS
ANTIDÉRAPANTE

□ SYSTÈME DE
DISTRIBUTION DE
L'AIR TECNOMAC

CONSTRUIT SUR LES BESOINS DE CHAQUE CLIENT

La qualité de construction et le sol à haute résistance sont des éléments-clé de la flexibilité de la gamme LC Green, unis à est la technologie innovante de construction de ses panneaux, qui offre une large modularité et la possibilité d'adapter la conception de la chambre dans tous les espaces.

LA QUALITE' NAÎT DE LA TECHNOLOGIE DE CONSTRUCTION

ÉPAISSEUR DES PAROIS DE 60 MM, PLASTIFIÉES BLANCHES EN POLYURÉTHANE SANS CFC

CANALISATION DE L'AIR VERTICALE, ÉQUIPÉE DE 21 DIFFUSEURS RÉGLABLES D'AIR

HUMIDIFICATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC REMPLACEMENT DE L'EAU AUTOMATIQUE

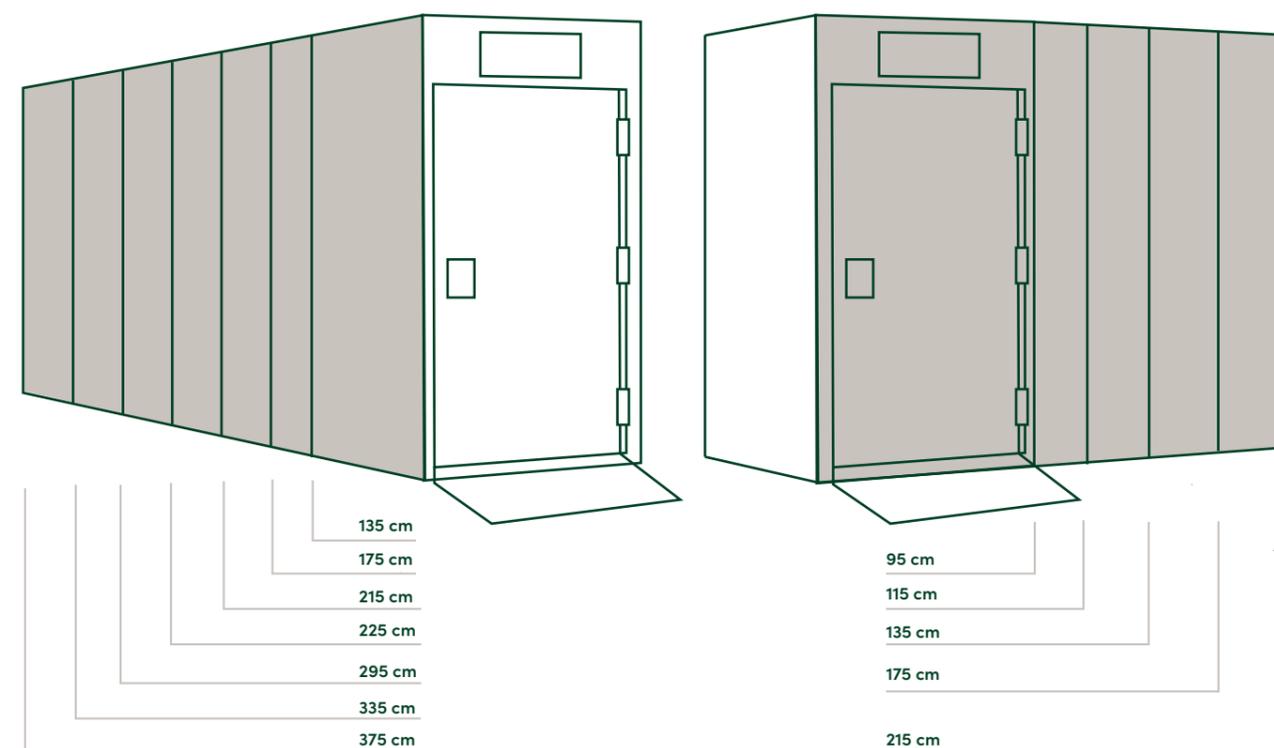
VENTILATEURS D'ASPIRATION EN ALUMINIUM

PORTE AVEC 3 CHARNIÈRES

PARE-CHOCS EXTÉRIEURS EN PVC

PROFILÉS EN ALUMINIUM POUR LA RÉDUCTION DE LA CONDENSATION

SOL ISOLÉ DE 60MM, EN RÉSINE PHÉNOLIQUE TRÈS RÉSISTANTE



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