



TECNOMAC

our technology, your taste

REFROIDISSEURS À EAU

TECNOMAC

our technology, your taste

REFROIDISSEURS À EAU

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.



REFROIDISSEURS À EAU

La fraîcheur de l'eau est essentielle

Dans l'art de la boulangerie et dans les préparations de produits de levure, un contrôle de la température de l'eau est fondamental. L'utilisation du refroidisseur à eau permet de contrôler méticuleusement la température de la pâte, pour obtenir des produits levés à la perfection.

Tecnomac a créé des machines faciles à utiliser pour générer de l'eau fraîche à une température contrôlée, avec la possibilité de la doser et de la mélanger au mieux.

Tous les refroidisseurs à eau sont conçus pour assurer des performances excellentes, également dans locaux avec hautes températures ambiantes, comme laboratoires de pâtisserie, de boulangerie, de gastronomie et grandes cuisines.

LES SECTEURS D'APPLICATION



BOULANGERIE



PÂTISSERIE



GASTRONOMIE



CRÈME GLACÉE

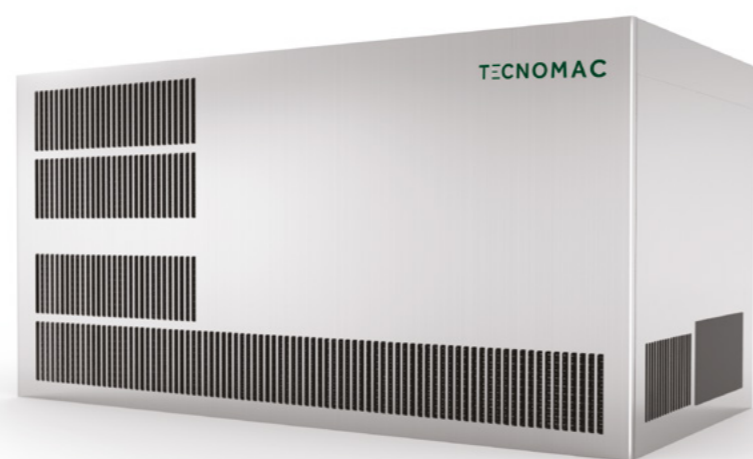
RAPIDMAC50



RÉFRIGÉRATION RAPIDE

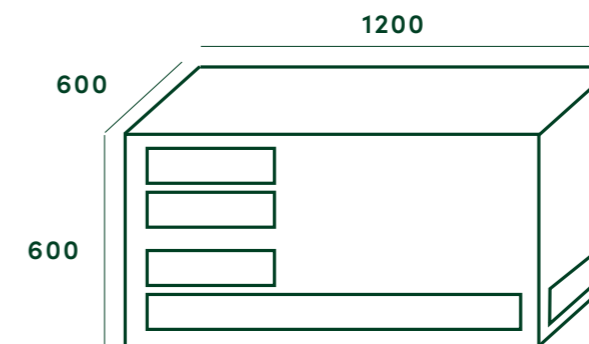
Vitesse extraordinaire dans la réfrigération de l'eau: c'est la caractéristique principale du refroidisseur à eau RapidMac 50, avec système de dosage incorporé et disponible également en version murale.

Un panneau de contrôle à distance permet de programmer la température de l'eau, la quantité de litres souhaité et, en option, également la fonction chauffante qui augmente la température de l'eau jusqu'à +30°C. Le refroidissement de l'eau est très rapide: 50 litres toutes les 20 minutes, de +18°C à +3°C, avec une température ambiante de +32°C. RapidMac 50 est la solution parfaite pour qui recherche de performances supérieures, en espaces limités.



RAPIDMAC50

**EFFICACITÉ
MAXIMALE,
ESPACE
MINIMUM**



RAPIDMAC 50	
capacité	50 lt
production horaire	150 lt
construction	réservoir et serpentín en acier inox
dimensions	1200 x 600 x 600 mm - 110kg
voltage	400V / 3N / 50 Hz

☐ PANNEAU DE CONTRÔLE INTUITIF

☐ COMPTE-LITRES, AVEC DÉCIMALES

☐ RÉSERVOIR ET SERPENTIN EN ACIER INOX

☐ CAPACITÉ DU RÉSERVOIR: 50 L

☐ CAPACITÉ JUSQU'À 150 LITRES PAR HEURE

☐ CÂBLE D'ALIMENTATION DE 7 M, POUR PLACER LA MACHINE DANS LA POSITION LA PLUS PRATIQUE

☐ FINITIONS EXTERNES EN ACIER INOX AISI 304

☐ COMPATIBILITÉ AVEC TOUS LES DOSEURS ET MÉLANGEURS TECNOMAC



ECOMAC150



COMPÉTITIF,
FONCTIONNEL
ET COMPACT

EcoMac est la gamme de refroidisseurs à eau compact, conçu pour être simple mais fiable et efficace.

Les dimensions limitées de EcoMac rendent cette machine très flexible et facilement positionnable en chaque environnement, également dans les laboratoires de boulangerie et pâtisserie les plus petits. La technologie de construction Tecnomac assure une efficacité absolue dans le refroidissement de l'eau, aussi où les températures sont très élevées. En outre, tous les doseurs/ mélangeurs Tecnomac peuvent être associés aux refroidisseurs EcoMac.



ECOMAC150

SIMPLE, MAIS
EFFICACE

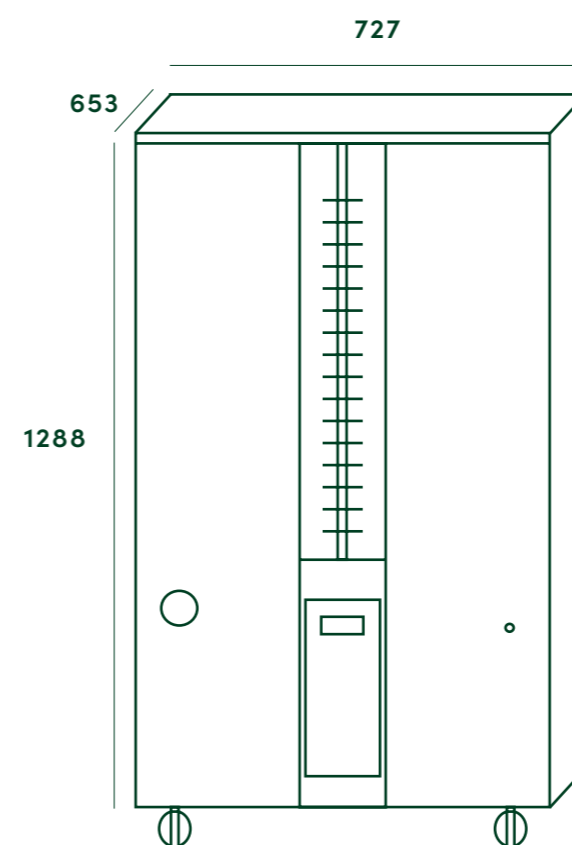


□ CAPACITÉ
JUSQU'À 150
LITRES

□ COMPATIBLE AVEC TOUS
LES MÉLANGEURS/
DOSEURS TECNOMAC

□ CAPACITÉ
HORAIRE JUSQU'À
80 LITRES

□ RÉSERVOIR ET
SERPENTIN EN ACIER
INOX



ECOMAC 150	
capacité	150 lt
production horaire	80 lt
construction	réservoir et serpentin en acier inox
dimensions	727 x 653 x 1288 mm - 90kg
voltage	230V / 1N / 50 Hz

AQUAMAC



HAUTE NIVEAU D'EFFICACITÉ

Toutes les boulangeries et les laboratoires de production de produits levés sont conscients de l'importance de la température de l'eau pendant les préparations des pâtes, et surtout pour leur correct levure.

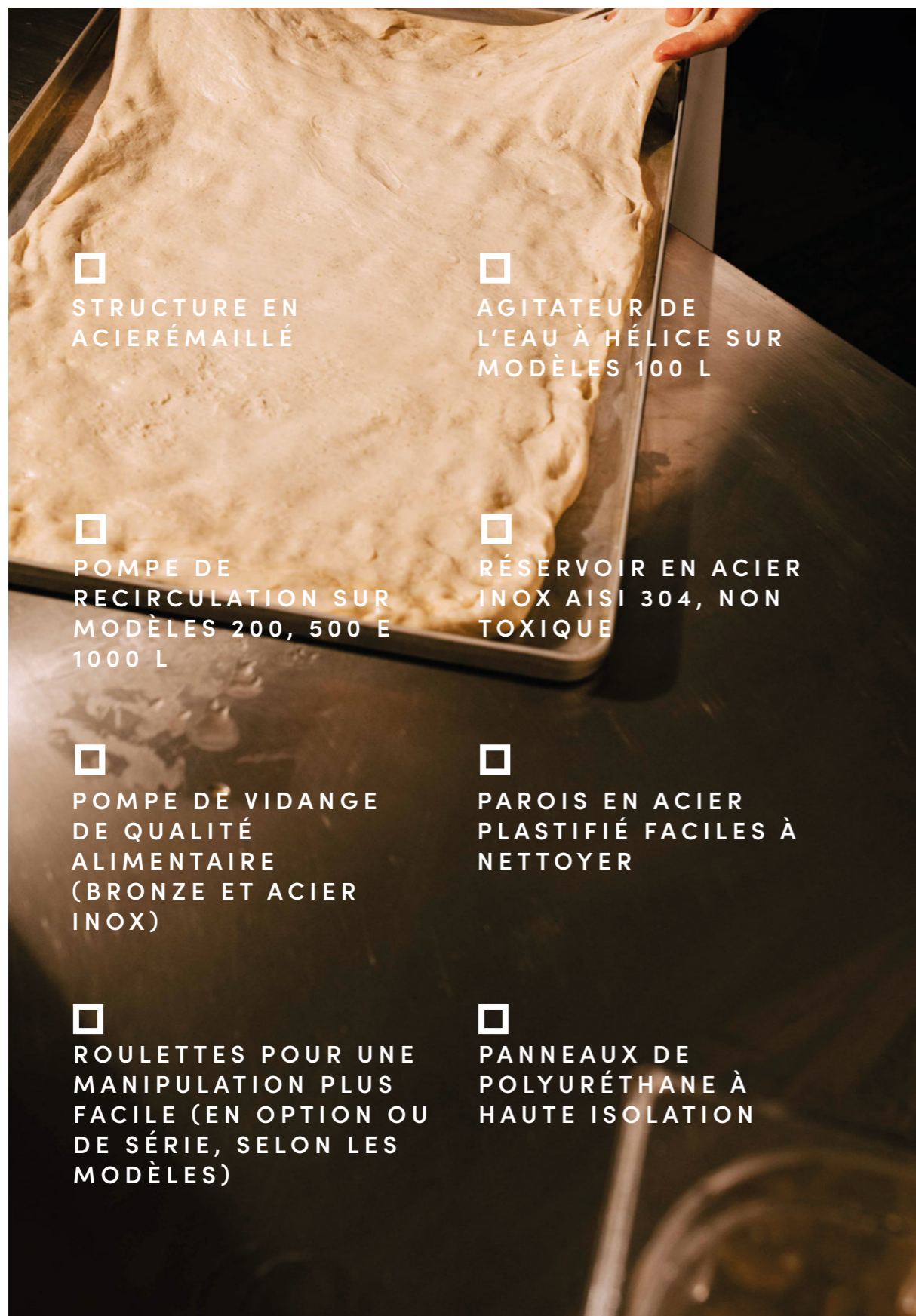
Les refroidisseurs à eau AquaMac sont l'allié le plus précieux pour obtenir un contrôle de la température impeccable.

La puissance de réfrigération et la grande capacité de maintenir l'eau à température constante permettent une large production, également de grands produits de levure et où les températures ambiantes sont particulièrement élevées.



AQUAMAC

LA PUISSANCE DU REFROIDISSEMENT



□
STRUCTURE EN
ACIER ÉMAILLÉ

□
AGITATEUR DE
L'EAU À HÉLICE SUR
MODÈLES 100 L

□
POMPE DE
RECIRCULATION SUR
MODÈLES 200, 500 E
1000 L

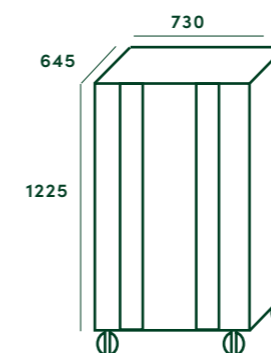
□
RÉSERVOIR EN ACIER
INOX AISI 304, NON
TOXIQUE

□
POMPE DE VIDANGE
DE QUALITÉ
ALIMENTAIRE
(BRONZE ET ACIER
INOX)

□
PAROIS EN ACIER
PLASTIFIÉ FACILES À
NETTOYER

□
ROULETTES POUR UNE
MANIPULATION PLUS
FACILE (EN OPTION OU
DE SÉRIE, SELON LES
MODÈLES)

□
Panneaux de
polyuréthane à
haute isolation

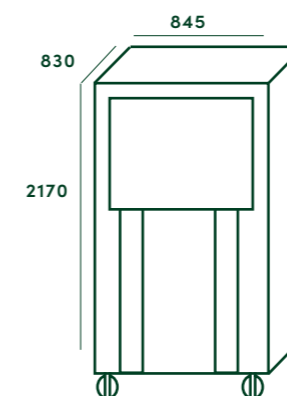
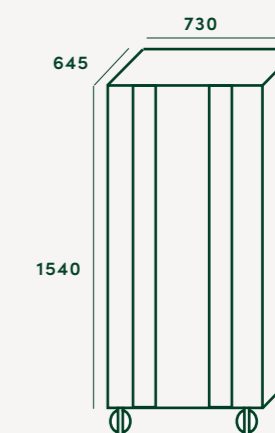


AQUAMAC 100

capacité	100 lt
production horaire	100 lt
construction	réservoir et serpentin en acier inox
dimensions	730 x 645 x 1225 mm - 128kg
voltage	230V / 1N / 50 Hz

AQUAMAC 200

capacité	200 lt
production horaire	130 lt
construction	réservoir et serpentin en acier inox
dimensions	730 x 645 x 1540 mm - 165kg
voltage	400V / 3N / 50 Hz

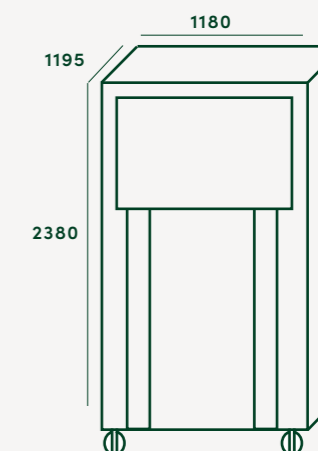


AQUAMAC 500

capacité	500 lt
production horaire	250 lt
construction	réservoir et serpentin en acier inox
dimensions	830 x 845 x 2170 mm - 264kg
voltage	400V / 3N / 50 Hz

AQUAMAC 1000

capacité	1000 lt
production horaire	450 lt
construction	réservoir et serpentin en acier inox
dimensions	1180 x 1195 x 2380 mm - 460kg
voltage	400V / 3N / 50 Hz



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