



Resa	+90°C/+10°C 120 Kg +90°C/-18°C 80 Kg
Capacità	1 carrello 60X80 o 60X40
LxPxH (mm)	790 x 1030 x 1950

Il nuovo abbattitore multifunzione roll-in si presenta con una nuova estetica e performances migliorate. Due configurazioni disponibili: CT 20.120 R290 per le funzioni di abbattimento e surgelazione CT 20.120 MULTI il nuovo roll-in multifunzione, che consente di avviare cicli di abbattimento e cicli di cottura a bassa temperatura o scongelamento.

**PIÙ POTENTE,
PIÙ PERFORMANTE**

CT 20.120 MULTI CT 20.120 R290

I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA

LA FORZA DEL RAFFREDDAMENTO RAPIDO, IN R290

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, panificazione e anche gelateria. 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°

Tecnomac, Castel MAC Srl
Via del lavoro, 9
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0423 738414
E-mail: tecnomac@castelmac.it

Follow us!

tecnomac.eu



TECNOMAC

our technology, your taste

ABBATTITORI

NOVITÀ

CINNAMON

CM 3 2/3



**NUOVO ABBATTITORE 3
TEGLIE GN 2/3: ottima
gestione del freddo
dall'abbattimento alla
surgelazione, fino
all'indurimento delle
vaschette gelato.**



LxPxH (mm)
600 x 605 x 400

Capacità
3 teglie GN 2/3

CINNAMON

CM 3 1/1



**NUOVO ABBATTITORE 3
TEGLIE GN 1/1: compatto,
di facile utilizzo e
eco-friendly**



LxPxH (mm)
600 x 805 x 400

Capacità
3 teglie GN 1/1

PEPPER

PP 15.2



**VERSATILITÀ IN OGNI
APPLICAZIONE**

Un nuovo modello a completare la gamma PEPPER, con capacità fino a 30 teglie 60x40 o 15 teglie 60x80, grazie alla doppia profondità.



LxPxH (mm)
790 x 1030 x 1950

Capacità
30 teglie GN 1/1 - 60X40 / 15 teglie GN 2/1 - 60X80

Resa
+90°C/+10°C 85 kg +90°C/-18°C 70 kg

MINT

MM 15.2



**IL NUOVO ABBATTITORE
MULTIFUNZIONE A DOPPIA
PROFONDITÀ**

A completare la gamma MINT Multifunzione ora disponibile un nuovo modello con capacità fino a 30 teglie 60x40 o 15 teglie 60x80.



LxPxH (mm)
790 x 1030 x 1950

Capacità
30 teglie GN 1/1 - 60X40 / 15 teglie GN 2/1 - 60X80

Resa
+90°C/+10°C 85 kg +90°C/-18°C 70 kg