

A hand in a white chef's coat holds a metal tray filled with an assortment of pastries and macarons. The pastries include some dusted with powdered sugar, others with chocolate drizzle, and some topped with white cream and chocolate shavings. The macarons are in shades of red, orange, and yellow. Below this tray, another tray with square pastries is visible, one of which has a square of white cream with a dollop of orange jam. The background is a blurred white surface.

TECNOMAC

our technology, your taste

CONSERVATION

TECNOMAC

our technology, your taste

CONSERVATION

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.



CONSERVATEURS

La précision du froid pour une conservation parfaite

Hautes performances, design fonctionnel et ergonomique, technologie innovante : ce sont les principaux points forts des conservateurs Tecnomac, le résultat de notre grande expérience dans la réfrigération. Les armoires réfrigérées et les conservateurs modulaires sont la réponse concrète aux besoins de nos clients, que cela soit dans le domaine industriel ou bien dans les laboratoires artisanaux et les cuisines de haut niveau.

Tecnomac propose une nouvelle large gamme d'armoires réfrigérées CRISP, avec températures de fonctionnement personnalisées selon vos exigences. Les armoires Tecnomac sont caractérisées par une haute qualité de construction et une épaisseur d'isolation élevée, pour garantir une excellente conservation des produits finis, produits semi-finis et ingrédients. CRISP présente de simples panneaux de contrôle intuitifs, pour visualiser et programmer toutes les fonctions ainsi que des kits de guides dédiés à

chaque secteur d'application. Éléments indispensables pour organiser parfaitement votre environnement de travail.

La gamme des conservateurs modulaires Tecnocel est la solution idéale pour augmenter la qualité, tout en préservant la qualité. En adoptant un système particulier de distribution de l'air, Tecnocel garantit une excellente conservation de la fraîcheur et de la qualité des matières premières des produits semi-finis et des produits finis.

Les particularités de cette gamme sont la personnalisation et la modularité qui permettent d'intégrer Tecnocel à chaque environnement de travail. Les différentes températures de travail et le contrôle de l'humidité en option fournissent une solution concrète pour chaque secteur d'application.

La gamme Tecnomac est conçue pour conserver votre passion.

LES SECTEURS D'APPLICATION



BOULANGERIE



PÂTISSERIE



RESTAURATION



CRÈME GLACÉE

CRISP

4.0

LA NOUVELLE SOLUTION EFFICACE

Un design moderne, une haute qualité de construction, une technologie de refroidissement à l'avant-garde : Tecnomac présente la nouvelle gamme d'armoires réfrigérées CRISP. Conçues pour conserver vos idées créatives, cette nouvelle gamme complète de modèles dédiés et spécifiques convient à chaque application. Du laboratoire artisanal ou industriel de pâtisserie à la cuisine ou au secteur de la crème glacée, CRISP est une gamme complète répondant à diverses exigences et qui assure une excellente conservation des produits finis, produits semi-finis et matières premières.



CVSGEL

DIMENSIONS

L 790 mm P 915 mm H 2110 mm

CAPACITÉ

60 bacs à glace 165 x 360 x H 120 (mm)

TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT

-15°C / -25°C

MODÈLES DÉDIÉS A CHAQUE SECTEUR



MAINTENIR LA FRAÎCHEUR



LES CARACTÉRISTIQUES DE CRISP

- PANNEAU DE CONTRÔLE TOUCH (sauf les modèles C Ve S, CGS)
- GAZ 100% NATUREL PROPANE R290
- ÉPAISSEUR D'ISOLATION ÉLEVÉE 75-85 MM
- CONNECTIVITÉ 4.0 (sauf les modèles C Ve S, CGS)
- PIEDS EN ACIER INOX, RÉGLABLES EN HAUTEUR
- STRUCTURE INTERNE AVEC GUIDES DÉDIÉES
- VERSIONS VENTILÉES ET VERSIONS STATIQUES



- PLUSIEURS TEMPÉRATURES DE FONCTIONNEMENT
- CONSTRUCTION EN ACIER INOX

GLACERIE

Une vaste gamme qui inclut un modèle compact CVeS GEL, des modèles statiques ou ventilés CSS et CVS GEL et un modèle avec profondeur augmentée CVL GEL. La structure interne comprend un kit de guides à « C », conçus spécifiquement pour maintenir les plaques pour la crème glacée dans la position correcte.



PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE ET BOULANGERIE

CVS, CVL et CCS sont les modèles conçus pour les laboratoires artisanaux et industriels. Disponibles positifs ou négatifs, ils sont la réponse rapide aux exigences de la pâtisserie créative et de l'art de la praline. De plus, ils sont l'allié parfait pour conserver le goût des matières premières et des produits.

GASTRONOMIE

La série des armoires réfrigérées CRISP présente une version gastronomie CGS, configurable avec une Température de fonctionnement positive ou négative. Avec une extrême facilité d'utilisation et un simple panneau de contrôle, ces armoires deviendront des éléments essentiels pour organiser scrupuleusement votre environnement de travail.



CVeSGEL



CAPACITÉ 32 bacs à glace 165 x 360 x H 120 (mm)
Température de fonctionnement -12°C / -30°C
Dimensions 700 x 830 x 2080 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



CCS

CAPACITÉ 24 plaques 600 x 400, pas 59 mm
41 plaques 600 x 400, pas 34 mm
Température de fonctionnement +18°C / -3°C
Dimensions 790 x 915 x 2110 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



CVSGEL



CAPACITÉ 60 bacs à glace 165 x 360 x H 120 (mm)
Température de fonctionnement -15°C / -25°C
Dimensions 790 x 915 x 2110 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



CVSTNN/CVSBT



CAPACITÉ 24 plaques 600 x 400, pas 59 mm
Température de fonctionnement CVS TNN +8°C / -2°C
CVS BT -15°C / -25°C
Dimensions 790 x 915 x 2110 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



CVLGEL



CAPACITÉ 60 bacs à glace 165 x 360 x H 120 (mm)
Température de fonctionnement -15°C / -25°C
Dimensions 790 x 1030 x 2110 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



CVLTNN/CVLBT



CAPACITÉ 24 plaques 600x800, pas 59 mm
Température de fonctionnement CVL TNN +8°C / -2°C
CVL BT -15°C / -25°C
Dimensions 790 x 1030 x 2110 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



CSSGEL



CAPACITÉ 53 bacs à glace 165 x 360 x H 120 (mm)
Température de fonctionnement -15°C / -28°C
Dimensions 742 x 918 x 2048 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



CGSTNN/CGSBT



CAPACITÉ 24 grilles GN 2 / 1, pas 55 mm
Température de fonctionnement CGS TNN +8°C / -2°C
CGS BT -15°C / -25°C
Dimensions 700 x 830 x 2080 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz





CVM TNN



CAPACITÉ 24 plaques 600 x 400, pas 59 mm
Température de fonctionnement -3°C / +18°C
Dimensions 790 x 750 x 2110 mm
Alimentation Électrique 230V / 1N / 50 Hz

NOUVEAUTÉ

CEL MULTI



CAPACITÉ 24 plaques 600 x 800 o 48 plaques
600x400, pas 59 mm
Température de fonctionnement -30°C / +18°C
Dimensions 790 x 1030 (1760) x 2110 mm
Alimentation Électrique 230V / 1N / 50 Hz

NOUVEAUTÉ



CVM BT



CAPACITÉ 24 plaques 600 x 400, pas 59 mm
Température de fonctionnement -25°C / -15°C
Dimensions 790 x 750 x 2110 mm
Alimentation Électrique 230V / 1N / 50 Hz

NOUVEAUTÉ



FT60 MULTI



CAPACITÉ 22 plaques 600 x 800 or 44 plaques
600x400, pas 59 mm
Température de fonctionnement -30°C / +18°C
Dimensions 790 x 1030 (1760) x 2110 mm
Alimentation Électrique 230V / 1N / 50 Hz

NOUVEAUTÉ



CONSERVATEURS
MODULAIRES

Flexible, modulable et pratique à utiliser, le conservateur TecnoCel a été conçu pour améliorer l'organisation du travail dans les laboratoires et cuisines. Un système de distribution de l'air particulier contribue à maintenir les matières premières et les produits semi-finis et finis toujours frais et qualitativement impeccables. La modularité de Tecnocel permet une insertion facile dans tous les contextes et l'ouverture à deux compartiments de chaque module garantit la maximale flexibilité d'utilisation.



MPT2-MLT2

DIMENSIONS
L 1760 mm P 1090 mm H 2390 mm
CAPACITÉ
60 plaques 600 x 800
120 plaques 600 x 400
TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT
MPT 2 -2°C /+8°C
MLT 2 -24°C / -10°C



QUANTITÉ &
QUALITÉ



LES CARACTÉRISTIQUES DE TECNOCEL

□ PANNEAUX EN TÔLE
PLASTIFIÉE AVEC
POLYURÉTHANE EXEMPT DE
CFC ÉPAISSEUR 80 MM

□ BAC DE RÉCUPÉRATION
DE LA CONDENSATION
POUR INSTALLATION EN
L'ABSENCE DE DÉCHARGE

□ CAPACITÉ JUSQU'À 60
PLAQUES

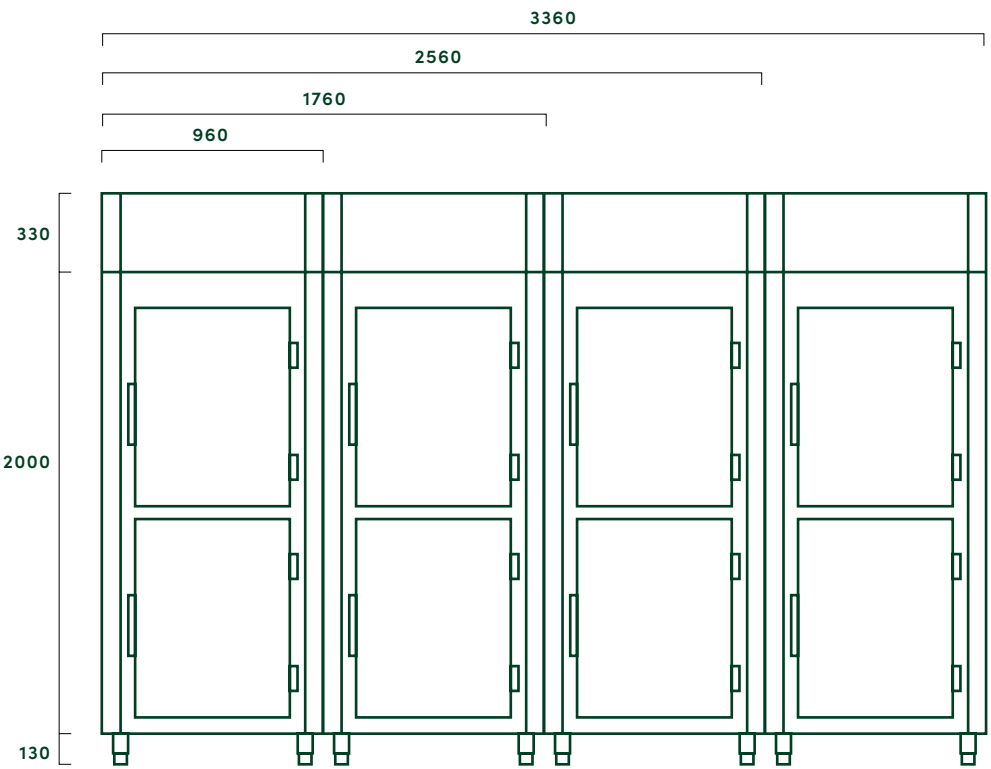
□ CHARNIÈRES SOLIDES À
LONGUE RÉSISTANCE

□ MODULES À DOUBLE
PORTE POUR UNE
GESTION OPTIMALE
DE LA TEMPÉRATURE

□ JOINTS À HAUTE TENUE
THERMIQUE

□ CONSTRUCTION EN
ACIER INOX SUR
DEMANDE

□ ÉPAISSEUR STANDARD 80 MM,
100 MM SUR DEMANDE



PANNEAU INTUITIF

Le nouveau panneau de contrôle Touch facilite les opérations de contrôle et programmation et il permet en toute simplicité de régler la température, l'humidité (si présente), de sélectionner le froid continu ou l'économie d'énergie et de démarrer les dégivrages. Le contrôle Touch est prédisposé pour la connexion en Modbus, industrie 4.0.



AÉRATION OPTIMALE

Le système innovatif d'aération interne des conservateurs TecnoCel empêche à l'air froid d'attaquer directement les produits, en éliminant le risque de déshydratation ou "l'effet givre". L'air est canalisé dans les conduits latéraux avec un parcours vertical pour une aération parfaite.

CONSERVATEURS SUR MESURE

La série des conservateurs TecnoCel peut être conçue selon les nécessités de chaque laboratoire ou cuisine. Le module de base avec deux portes peut être associé aux autres modules, pour obtenir une unique chambre réfrigérée avec 8 portes maximum.



MPT1-MLT1

CAPACITÉ 30 plaques 600x800 o 60 plaques 600 x 400
Température de fonctionnement MPT1 -2°C /+8°C
MLT1 -24°C / -10°C
Dimensions 960 x 1090 x 2390 mm
Alimentation Électrique 230 V / 1N / 50 Hz



MPT3-MLT3

CAPACITÉ 90 plaques 600 x 800 o 180 plaques 600 x 400
Température de fonctionnement MPT3 -2°C /+8°C
MLT3 -24°C / -10°C
Dimensions 2560 x 1090 x 2390 mm
Alimentation Électrique 400V /3N /50 Hz



MPT2-MLT2

CAPACITÉ 60 plaques 600x800 o 120 plaques 600 x 400
Température de fonctionnement MPT2 -2°C /+8°C
MLT2 -24°C / -10°C
Dimensions 1760 x 1090 x 2390 mm
Alimentation Électrique MP2 230V / 1N /50 Hz
ML2 400V /3N /50 Hz



MPT4-MLT4

CAPACITÉ 120 plaques 600x800 o 240 plaques 600 x 400
Température de fonctionnement MPT4 -2°C /+8°C
MLT4 -24°C / -10°C
Dimensions 3360 x 1090 x 2390 mm
Alimentation Électrique 400V /3N /50 Hz

BANCONTROL



UN BANC DE TRAVAIL
QUI ALLIE EFFICACITÉ ET
SOLIDITÉ.

BanControl est le système de conservation conçu pour satisfaire toutes les exigences d'espace: il combine la praticité d'un banc de travail en acier à l'utilité d'une armoire réfrigérée. Avec des dimensions très compactes, il est disponible avec différentes modularités: de 1 à 4 compartiments.



BANCONTROL

CONTRÔLE DU
FROID, PRATICITÉ
MAXIMALE



LES CARACTÉRISTIQUES DE BANCONTROL

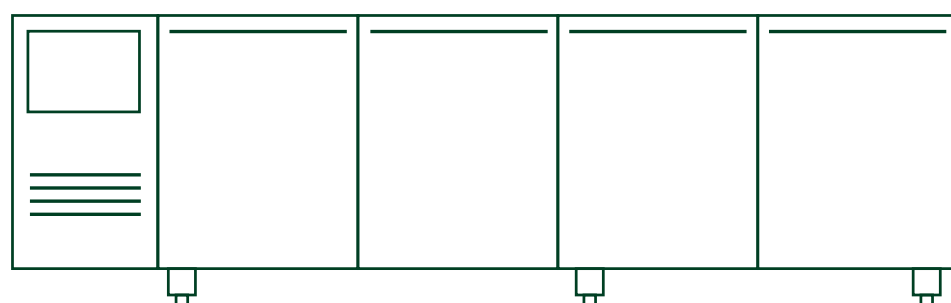
- PANNEAU DE CONTRÔLE ESSENTIEL ET INTUITIF
- PIEDS EN ACIER INOX, RÉGLABLES EN HAUTEUR
- STRUCTURE PORTE-PLAQUES À PAS VARIABLE
- CONSTRUCTION EN ACIER INOX
- CONFIGURATION EN EN1 OU GN1/1



2440 cm

1920 cm

1400 cm



Tecnomac,CastelMACSrl
Viadellavoro,9
31033CastelfrancoVeneto(TV)Italy
Tel.+390423738452
E-mail:tecnomac@castelmac.it
tecnomac.eu

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence