

A hand in a white chef's coat holds a metal tray filled with an assortment of pastries and macarons. The tray includes several round pastries with different toppings like chocolate, white cream, and nuts, as well as colorful macarons in red, orange, and yellow. Below this tray, another tray with square pastries is visible. The background is a blurred white surface.

TECNOMAC

our technology, your taste

CONSERVATORI

TECNOMAC

our technology, your taste

CONSERVATORI

TECNOMAC, TECNOLOGIA E PERFORMANCE

L'innovazione
e lo sviluppo
accompagnano, da
sempre, la storia di
Tecnomac.



Dal 1963 costruiamo celle
fermalievitazione, armadi di
conservazione e abbattitori capaci di
semplificare il lavoro di chi sceglie le
nostre macchine.

Dalla progettazione allo sviluppo,
dalla selezione dei materiali costruttivi
all'assemblaggio, tutto il ciclo
produttivo delle macchine Tecnomac
è gestito in Italia, con la scrupolosa
attenzione che contraddistingue la
nostra azienda.

Miriamo ad un continuo rinnovamento
tecnologico per costruire macchine
innovative, ecologiche e performanti,
essendo la piena soddisfazione del
cliente il nostro principale obiettivo.

L'esperienza maturata negli anni
ci permette di realizzare la più
avanzata tecnologia applicata alla
refrigerazione e alla lievitazione,

costruendo macchine affidabili e
facili da usare per i settori della
panificazione, della pasticceria, della
gelateria e della gastronomia.

Il design delle nostre macchine unisce
i preziosi principi dell'ergonomia e
della facilità di utilizzo alla sicurezza
dei componenti, garantendo prodotti
che durano a lungo. Sottoponiamo le
nostre macchine a scrupolosi test e
verifiche, anche in condizioni estreme,
per garantire durabilità, affidabilità e
sicurezza. Dal 1995 la nostra azienda
ha ottenuto la certificazione del
Sistema Qualità ISO 9001.

I nostri prodotti sono preziosi
alleati di ogni cucina e laboratorio,
ottimizzando ogni processo di lavoro
per ottenere un'attività più moderna
ed efficiente.



CONSERVATORI

La precisione del freddo per la conservazione perfetta

Prestazioni affidabili, design funzionale ed ergonomico, tecnologia innovativa. Sono tra i principali punti di forza dei conservatori Tecnomac, frutto della nostra esperienza nel campo della refrigerazione. Gli armadi refrigerati e i conservatori modulari sono la risposta alle necessità dei nostri clienti, sia in campo industriale, sia in laboratori artigianali e cucine di alto livello.

Tecnomac propone una nuova ed ampia gamma di armadi refrigerati CRISP, con temperature di esercizio personalizzate secondo il tipo di esigenza. Gli armadi Tecnomac sono caratterizzati da un'alta qualità costruttiva e da un elevato spessore di isolamento, per garantire un'eccellente conservazione di prodotti finiti, semilavorati e ingredienti. CRISP presenta un semplice pannello di controllo intuitivo per visualizzare e programmare tutte

le funzioni e kit guide dedicati ad ogni settore di applicazione. Elementi indispensabili per organizzare perfettamente il proprio ambiente di lavoro.

La gamma di conservatori modulari Tecnocel è la soluzione ideale per aumentare la quantità, mantenendo la qualità: adottando un particolare sistema di distribuzione dell'aria, TecnoCel garantisce una perfetta conservazione della freschezza e della qualità delle materie prime, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti. Le particolarità di questa gamma sono la personalizzazione e la modularità, che permettono di integrare Tecnocel in ogni ambiente di lavoro. Le diverse temperature d'esercizio e l'opzionale controllo dell'umidità forniscono una soluzione concreta per ogni settore di applicazione.

La gamma Tecnomac è pensata per conservare la vostra passione.

I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA

CRISP

4.0

LA NUOVA EFFICIENTE SOLUZIONE

Un design moderno, un'alta qualità costruttiva, una tecnologia di raffreddamento all'avanguardia: Tecnomac presenta la nuova gamma di armadi refrigerati CRISP.

Pensati per conservare le vostre idee creative, questa nuova e completa gamma di modelli dedicati e specifici è adatta ad ogni applicazione. Dal laboratorio di pasticceria artigianale o industriale, alla cucina o al settore della gelateria, CRISP è una gamma completa che risponde alle varie esigenze, garantendo un'eccellente conservazione di prodotti finiti, semilavorati e materie prime.



CVS GEL

MISURE

L 790mm P 915mm H 2110mm

CAPACITÀ

60 vaschette gelato 165x360xH120(mm)

TEMPERATURE DI UTILIZZO

-15°C / -25°C

MODELLI DEDICATI PER OGNI SETTORE



CUSTODI
DELLA
FRESCHEZZA

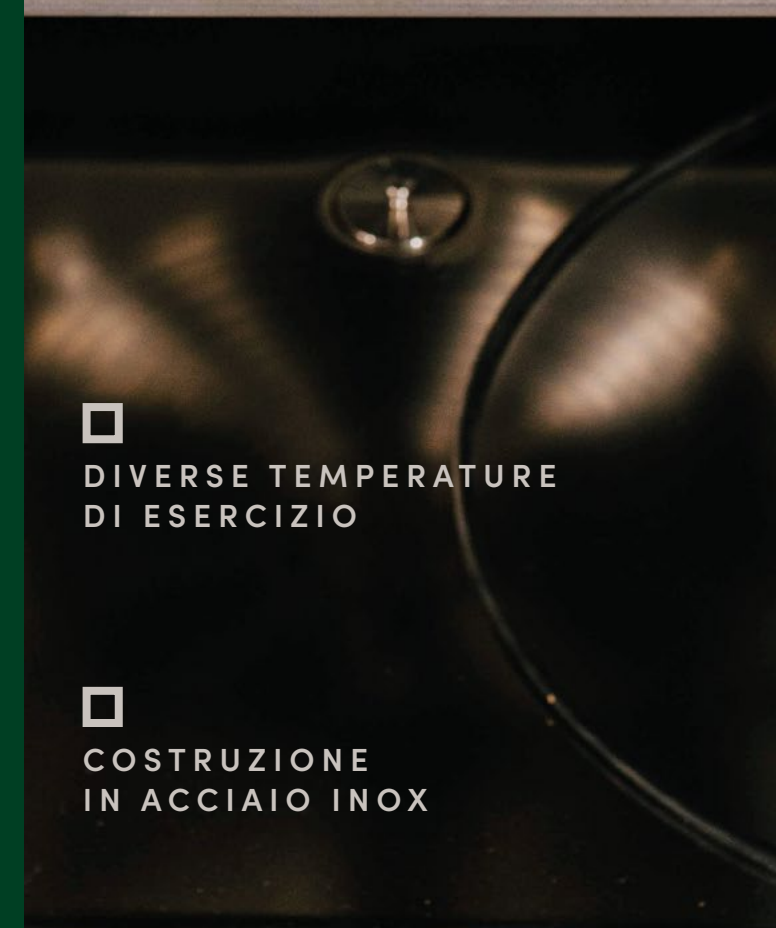


I PLUS DELLA SERIE CRISP

- PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH (eccetto i modelli CVeS, CGS)
- GAS 100% NATURALE R290
- ALTO SPESSORE DI ISOLAMENTO 75-85 MM
- CONNETTIVITÀ 4.0 (eccetto i modelli CVeS, CGS)
- PIEDI IN ACCIAIO INOX CON ALTEZZA REGOLABILE
- STRUTTURA INTERNA CON GUIDE DEDICATE (eccetto i modelli CGS)
- VERSIONI STATICHE E VERSIONI VENTILATE



- DIVERSE TEMPERATURE DI ESERCIZIO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX



GELATERIA

Un'ampia gamma che include un modello compatto (CVeS GEL), modelli statici o ventilati (CSS e CVS GEL) e un modello ad aumentata profondità (CVL GEL). La struttura interna comprende un kit di guide a "C", studiate appositamente per mantenere i ripiani gelato nella posizione corretta.



PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E PANIFICAZIONE

CVS, CVL e CCS sono i modelli ideati appositamente per i laboratori artigianali o industriali. Disponibili sia positivi che negativi, sono la pronta risposta alle esigenze della pasticceria creativa e dell'arte della pralineria. Inoltre, sono l'alleato perfetto per conservare la fragranza di materie prime e prodotti semi - lavorati.

GASTRONOMIA

La linea di armadi refrigerati CRISP presenta una versione gastronomia CGS, configurabile con temperatura d'esercizio positiva o negativa. Con un'estrema facilità di utilizzo ed un semplice pannello di controllo, questi armadi diventeranno un elemento essenziale per organizzare minuziosamente il proprio ambiente di lavoro.



CVeS GEL



Capacità 32 vaschette gelato 165x360xH120(mm)
Temperatura di esercizio -12°C / -30°C
Dimensioni 700 x 830 x 2080 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



CCS

Capacità 24 teglie 600x400, passo 59 mm
41 teglie 600x400, passo 34 mm
Temperatura di esercizio +18°C / -3°C
Dimensioni 790 x 915 x 2110 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



CVS GEL



Capacità 60 vaschette gelato 165x360xH120(mm)
Temperatura di esercizio -15°C / -25°C
Dimensioni 790 x 915 x 2110 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



CVS TNN / CVS BT



Capacità 24 teglie 600x400, passo 59 mm
Temperatura di esercizio CVS TNN +8°C / -2°C
CVS BT -15°C / -25°C
Dimensioni 790 x 915 x 2110 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



CVL GEL



Capacità 60 vaschette gelato 165x360xH120(mm)
Temperatura di esercizio -15°C / -25°C
Dimensioni 790 x 1030 x 2110 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



CVL TNN / CVL BT



Capacità 24 teglie 600x800, passo 59 mm
Temperatura di esercizio CVL TNN +8°C / -2°C
CVL BT -15°C / -25°C
Dimensioni 790 x 1030 x 2110 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



CSS GEL



Capacità 53 vaschette gelato 165x360xH120(mm)
Temperatura di esercizio -15°C / -28°C
Dimensioni 742 x 918 x 2048 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



CGS TNN / CGS BT



Capacità 24 griglie GN 2/1, passo 55 mm
Temperatura di esercizio CGS TNN +8°C / -2°C
CGS BT -15°C / -25°C
Dimensioni 700 x 830 x 2080 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz





CVM TNN



Capacità 24 teglie 600 x 400, passo 59 mm
Temperatura di esercizio -3°C / +18°C
Dimensioni 790 x 750 x 2110 mm
Voltaggio 230V / 1N / 50 Hz

NOVITÀ



CEL MULTI

Capacità 24 teglie 600 x 800 o 48 teglie 600x400
passo 59 mm
Temperatura di esercizio -30°C / +18°C
Dimensioni 790 x 1030 (1760) x 2110 mm
Voltaggio 230V / 1N / 50 Hz

NOVITÀ



CVM BT



Capacità 24 teglie 600 x 400, passo 59 mm
Temperatura di esercizio -25°C / -15°C
Dimensioni 790 x 750 x 2110 mm
Voltaggio 230V / 1N / 50 Hz

NOVITÀ



FT60 MULTI



Capacità 22 teglie 600 x 800 o 44 teglie 600x400,
passo 59 mm
Temperatura di esercizio -30°C / +18°C
Dimensioni 790 x 1030 (1760) x 2110 mm
Voltaggio 230V / 1N / 50 Hz

NOVITÀ

ARMADI REFRIGERATI
MODULARI

Flessibile, componibile e pratico da usare, il conservatore TecnoCel è stato studiato per la migliore organizzazione del lavoro in laboratori e cucine. Il particolare sistema di distribuzione dell'aria contribuisce a mantenere sempre freschi e qualitativamente impeccabili sia le materie prime, sia i semilavorati o i piatti pronti. La modularità con cui è costruito TecnoCel consente un facile inserimento in qualunque contesto e l'apertura a due scomparti di ciascun modulo garantisce la massima flessibilità d'uso.



MPT2 - MLT2

MISURE	
L 1760mm P 1090mm H 2390mm	
CAPACITÀ	
60 teglie 600x800	
120 teglie 600x400	
TEMPERATURE DI UTILIZZO	
MPT 2	-2°C / +8°C
MLT 2	-24°C / -10°C



QUANTITÀ E
QUALITÀ



□ PANNELLI IN LAMIERA
PLASTIFICATA CON
POLIURETANO ESENTE
DA CFC SPESSORE 80MM

□ VASCHETTA RACCOGLI
CONDENSA PER
INSTALLAZIONE
IN ASSENZA DI SCARICO

□ CAPACITÀ
FINO A 60 TEGLIE

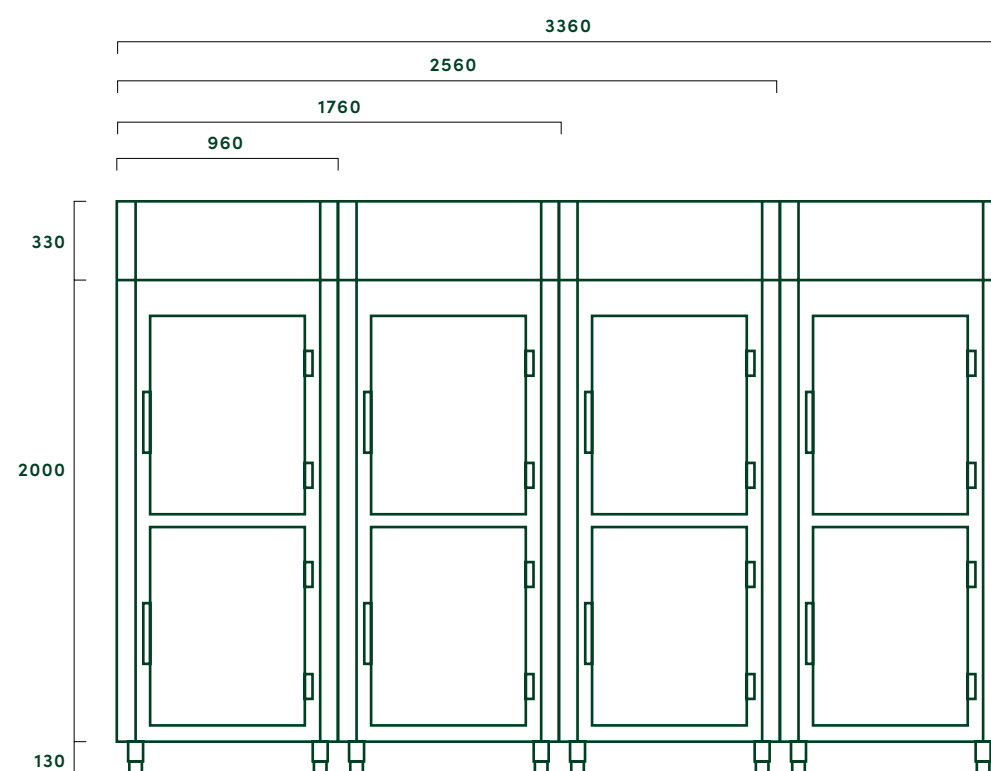
□ CERNIERE SOLIDE A
LUNGA RESISTENZA

□ MODULI A DOPPIO
SPORTELLO PER L'OTTIMA
GESTIONE DELLA
TEMPERATURA

□ GUARNIZIONI
AD ALTA TENUTA TERMICA

□ COSTRUZIONE
IN ACCIAIO INOX
SU RICHIESTA

□ SPESSORE 80 MM
STANDARD
(100 MM SU RICHIESTA)



COMANDI INTUITIVI

Il nuovo quadro comandi Touch facilita le operazioni di controllo e programmazione. Permette con semplicità di regolare la temperatura, l'umidità (se presente), impostare il freddo continuo o il risparmio energetico, regolare gli sbrinamenti. Il controllo Touch è predisposto per la connessione con protocollo Modbus, per industria 4.0.



AREAZIONE OTTIMALE

L'innovativo sistema di areazione interna dei conservatori Tecnocel impedisce all'aria fredda di aggredire direttamente i cibi, eliminando il rischio di disidratazione o l'"effetto brina". L'aria viene convogliata dalle canalette laterali con andamento verticale, per una areazione perfetta.

ARMADI REFRIGERATI SU MISURA

La linea di conservatori TecnoCel può essere costruita sulle specifiche necessità di ogni laboratorio o cucina. Il modulo di base con due sportelli può essere affiancato ad altri moduli, creando una unica cella refrigerata, con un massimo di 8 porte.



MPT1 - MLT1

Capacità 30 teglie 600 x 800 o 60 teglie 600 x 400
Temperatura di esercizio MPT1 -2°C / +8°C
MLT1 -24°C / -10°C
Dimensioni 960 x 1090 x 2390 mm
Vtaggio 230V / 1N / 50 Hz



MPT3 - MLT3

Capacità 90 teglie 600 x 800 o 180 teglie 600 x 400
Temperatura di esercizio MPT3 -2°C / +8°C
MLT3 -24°C / -10°C
Dimensioni 2560 x 1090 x 2390 mm
Vtaggio 400V / 3N / 50 Hz



MPT2 - MLT2

Capacità 60 teglie 600 x 800 o 120 teglie 600 x 400
Temperatura di esercizio MPT2 -2°C / +8°C
MLT2 -24°C / -10°C
Dimensioni 1760 x 1090 x 2390 mm
Vtaggio MP2 230V / 1N / 50 Hz
ML2 400 V / 3N / 50 Hz



MPT4 - MLT4

Capacità 120 teglie 600 x 800 o 240 teglie 600 x 400
Temperatura di esercizio MPT4 -2°C / +8°C
MLT4 -24°C / -10°C
Dimensioni 3360 x 1090 x 2390 mm
Vtaggio 400V / 3N / 50 Hz

BANCONTROL



UN BANCO LAVORO CHE CONCILIA EFFICIENZA E SOLIDITÀ

BanControl è il sistema di conservazione studiato per soddisfare qualunque esigenza di spazio: unisce la praticità di un banco da lavoro in acciaio all'utilità di un armadio refrigerato. Con ingombri davvero compatti, è disponibile con diversa modularità: da 1 a 4 scomparti refrigerati.



BANCONTROL



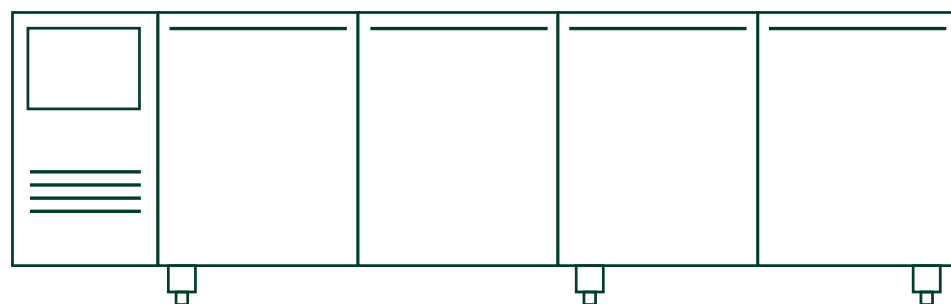
**IL CONTROLLO
DEL FREDDO,
CON LA MASSIMA
PRATICITÀ**



2440 cm

1920 cm

1400 cm



I PLUS DELLA SERIE **BANCONTROL**



ISOLAMENTO 60 MM



ALTEZZA 710 MM



ALLESTIMENTO INTERNO
PER VANO: 1 X GRIGLIA
600X400MM SU GUIDE "C"



FINITURE ESTERNE
E INTERNE IN
ACCIAIO INOX



GAS R290



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