



# TECNOMAC

our technology, your taste

FERMALIEVITAZIONE

**TECNOMAC**  
our technology, your taste

FERMALIEVITAZIONE

# 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.





# FERMALIEVITAZIONE

## La qualità nasce dalla tecnica

I prodotti alimentari, che siano pane, pizza, dolci e lievitati, devono assicurare qualità e fragranza. La scelta degli ingredienti e l'arte di chi li lavora sono solo due degli aspetti fondamentali della loro genesi. Le celle fermalievitazione sono uno strumento indispensabile nei laboratori artigianali ed industriali (pasticcerie, panetterie, pizzerie), perché permettono di ottenere impasti eccellenti, riducono il lavoro notturno e riorganizzano i processi produttivi della struttura.

Le celle fermalievitazione Tecnomac consentono una gestione ottimale della temperatura, dell'umidità e del tempo di lievitazione. Inoltre, possono essere utilizzate anche come celle di lievitazione, di scongelamento o frigorifere.

### I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA



# PLANNER LEV C



## FLESSIBILITÀ DI UTILIZZO, NEI GIUSTI SPAZI

Planner Lev C è la soluzione ideale per i piccoli e medi laboratori artigianali. Le dimensioni contenute della macchina permettono il facile inserimento in spazi ridotti, le performance produttive ed energetiche consentono di facilitare e ottimizzare il lavoro di pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti. La cella fermalievitazione Planner Lev C assicura una ottimale gestione della fermentazione controllata, grazie al controllo di temperatura, umidità e tempo.



### MISURE

H 245cm L 93cm P 107cm

### CAPACITÀ

2 carrelli 60x40cm / 1 carrello 60x80cm

### TEMPERATURE

da -10°C a +40°C

PLANNER LEV C



LA POTENZA  
DEL CONTROLLO  
IN PICCOLI SPAZI





INGOMBRO MINIMO



FACILITÀ DI PULIZIA  
GRAZIE AL  
CRUSCOTTO APRIBILE



SISTEMA DISTRIBUZIONE  
ARIA TECNOMAC



DIFFUSORI  
D'ARIA REGOLABILI



CHIUSURA  
ERMETICA  
E GUARNIZIONE  
MAGNETICA



TOUCH SCREEN 7"  
PER IL PANNELLO  
DI CONTROLLO



# PLANNER LEV S



## MINIMO INGOMBRO PER GRANDI RISULTATI

Planner Lev S è un armadio fermalievitazione pratico, flessibile, funzionale. Può essere utilizzato anche come cella di lievitazione o di scongelamento o come armadio frigorifero. Grazie alla semplicità di utilizzo e ai sistemi di programmazione e controllo, semplificherà qualunque attività nei laboratori artigianali di pasticcerie, panetterie e pizzerie, alleggerendo il lavoro notturno.



### MISURE

H 215cm L 73cm P 82cm

### CAPACITÀ

26 teglie 60x40cm

### TEMPERATURE

da -10°C a +35°C

PLANNER LEV S



# FLESSIBILITÀ E PRATICITÀ IN LABORATORIO





□  
TASTIERA CAPACITIVA  
AD ALTA LUMINOSITÀ

□  
FACILITÀ DI PULIZIA  
GRAZIE AL CRUSCOTTO  
APRIBILE

□  
TOUCH SCREEN 7"  
PER IL PANNELLO  
DI CONTROLLO

□  
SISTEMA  
DISTRIBUZIONE  
ARIA TECNOMAC

□  
UNITÀ  
CONDENSATRICE  
SULLA PARTE  
SUPERIORE  
PER AL MASSIMA  
SICUREZZA

□  
CHIUSURA ERMETICA  
E GUARNIZIONE  
MAGNETICA

## CONTROLLO DELL'ARIA

Il sistema di distribuzione dell'aria ne assicura una distribuzione uniforme e permette una lievitazione omogenea. Grazie alla ventilazione canalizzata sul fianco sinistro, tutte le teglie sono perfettamente arieggiate.

## CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

L'ampia gamma di temperature tra cui scegliere permette di regolare sempre in maniera ottimale Planner Lev S. Da -10°C a + 35°C, il prodotto sarà sempre alla temperatura desiderata, per il miglior risultato nella lavorazione.

## CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

I modelli della gamma Planner Lev S sono dotati di un accurato sistema di controllo dell'umidità, con umidificatore elettronico. Impostando la percentuale di umidità all'interno della macchina tra il 65% e il 95%, si potrà raggiungere il grado di pre-lievitazione e lievitazione perfetto, per qualunque tipo di prodotto.



# PLANNER LEV L



## IL MAXI ARMADIO PER LA LIEVITAZIONE PERFETTA

Planner Lev L è il modello con la maggiore capacità della gamma di armadi fermalievitazione. Accoglie teglie 60x80cm per assicurare la massima flessibilità di utilizzo, qualunque sia il prodotto da lavorare in pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti. La tecnologia di Planner Lev L assicura la gestione ottimale dei programmi di lievitazione, grazie al controllo di temperatura, umidità e delle tempistiche, facilmente regolabili dal pannello di controllo.



### MISURE

H 207cm L 81cm P 104cm

### CAPACITÀ

25 teglie 60x80cm

### TEMPERATURE

da -10°C a +35°C

PLANNER LEV L

FLESSIBILITÀ E  
PRATICITÀ  
IN LABORATORIO



PLANNER LEV L

I PLUS DELLA SERIE **PLANNER LEV L**



PANNELLO  
DI CONTROLLO  
INTUITIVO E  
FACILE DA USARE



SISTEMA  
DISTRIBUZIONE  
ARIA TECNOMAC



GUIDE FACILMENTE  
AGGANCIABILI



UNITÀ CONDENSATRICE  
SULLA PARTE  
SUPERIORE PER LA  
MASSIMA SICUREZZA



CHIUSURA ERMETICA  
E GUARNIZIONE  
MAGNETICA



FACILITÀ DI PULIZIA  
GRAZIE AL CRUSCOTTO  
APRIBILE





# BANCOLEV



## LIEVITAZIONE OTTIMALE IN SPAZI RIDOTTI

BancoLev è la soluzione ideale per i laboratori di pasticceria e panificazione che necessitano di ottimizzare gli spazi. Un sistema di fermalievitazione ad alte performance unito alla comodità di un banco da lavoro, racchiusi in spazi modulabili e personalizzabili secondo le proprie necessità. Tecnologia ed esperienza nel settore sono i due punti di forza di BancoLev.



BANCOLEV

**FUNZIONALITÀ  
ED EFFICIENZA  
IN OGNI SPAZIO**



BANCOLEV

I PLUS DELLA SERIE BANCOLEV



PANNELLO  
DI CONTROLLO PER  
LA PROGRAMMAZIONE  
INTUITIVO



PRATICHE GUIDE  
PORTA TEGLIE



GUARNIZIONE  
DI CHIUSURA  
MAGNETICA



FINITURE ESTERNE  
E INTERNE  
IN ACCIAIO INOX



MANIGLIE  
DAL DESIGN  
ERGONOMICO



# LCTOUCH



## CELLE FERMALIEVITAZIONE DI ULTIMA GENERAZIONE

LC Touch unisce l'esperienza Tecnomac nella progettazione di macchine fermalievitazione ai più avanzati sistemi di controllo digitale, che permettono di utilizzare questa macchina in modo flessibile e funzionale. LC Touch può essere usata come fermalievitazione, come cella di lievitazione, di scongelamento o frigorifera. Il sistema di programmazione consente un notevole risparmio di tempo e le nuove tecnologie costruttive assicurano un grande risparmio energetico.



# LA VERSATILITÀ IN UN TOCCO





□ PROGRAMMI  
PERSONALIZZABILI  
E MEMORIZZABILI

□ DIAGRAMMA  
DI FUNZIONAMENTO

□ ALGORITMO  
ANTI-STRATIFICAZIONE  
TEMPERATURA CELLA

□ BATTERIA TAMPONE  
PER L'ILLUMINAZIONE

□ PIANIFICAZIONI  
SETTIMANALI

□ SISTEMA  
DISTRIBUZIONE  
ARIA TECNOMAC

□ TECNOLOGIA LED  
PER L'ILLUMINAZIONE



## COMANDI A PORTATA DI MANO

Praticità di utilizzo, intuitività ed ergonomia sono le parole chiave dello schermo Touch della linea LC Touch. Le informazioni sempre a disposizione e le possibilità di pianificazione personalizzate renderanno semplicissimo attuare qualunque programma di fermalievitazione dei lievitati, per un uso semplice che fa risparmiare molto tempo ed energie.

## CONTROLLO PROCESSO A RISPARMIO ENERGETICO

TECNOMAC TECHNOLOGY  
SCHEDA CONTROLLO  
DI NUOVA GENERAZIONE  
SPESSORE ISOLAMENTO  
60 O 80MM  
POTENZA COMPRESSORE  
MODULABILE  
RIDUZIONE ACCENSIONI  
COMPRESSORE  
(MAGGIORE DURATA)



RISCALDAMENTO CON  
RESISTENZE MODULABILE  
DIMINUZIONE UTILIZZO  
DEL COMPRESSORE  
PER RAFFREDDAMENTO  
UMIDITÀ CONTROLLATA:  
RISPARMIO ENERGETICO  
E DI ACQUA



## ALTE PERFORMANCE E CONSUMI RIDOTTI

La scheda di controllo di nuova generazione permette il massimo controllo in tutte le fasi del processo, assicurando un notevole risparmio energetico. La potenza del compressore si riduce in base agli effettivi bisogni del singolo programma, il riscaldamento tramite resistenze è sempre modulato e la regolazione della quantità di umidità utilizzata evita gli sprechi, con il risultato di un abbattimento dei consumi anche del 40%. Anche gli spessori dei pannelli di isolamento contribuiscono ad aumentare il risparmio energetico.

## LA QUALITÀ COMINCIA DAI DETTAGLI

La durabilità e le performance delle celle fermalievitazione LC Touch sono frutto di un uso sapiente dei materiali con cui vengono costruite. Le versioni con pannelli in acciaio garantiscono estrema solidità, le maniglie dal design ergonomico rendono facili tutte le operazioni di apertura e chiusura, i paracolpi esterni in acciaio donano robustezza e assicurano una lunga durata della macchina. Inoltre, le soluzioni versatili per posizionare le canalizzazioni facilitano l'installazione, e la porta USB permette l'aggiornamento costante dei software.





MODULARITÀ E  
PERSONALIZZAZIONE

Porte ad anta scorrevole, battente o a doppio battente, LC Touch risponde a qualunque necessità logistica di laboratori e locali di produzione. La qualità delle finiture, e la presenza del pavimento ad alta resistenza permettono il facile inserimento in ogni contesto. La grande modularità della serie LC Touch risponde a tutte le esigenze: da una profondità minima esterna di 179 cm ad un massimo di 480 cm, dalla larghezza minima di 99 cm ad un massimo di 480 cm di ingombro.

Un progetto sartoriale e customizzato, che rispetta il layout di ogni laboratorio.



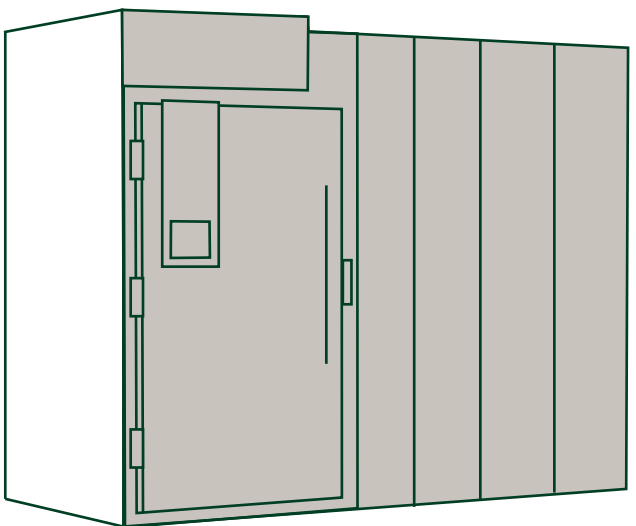
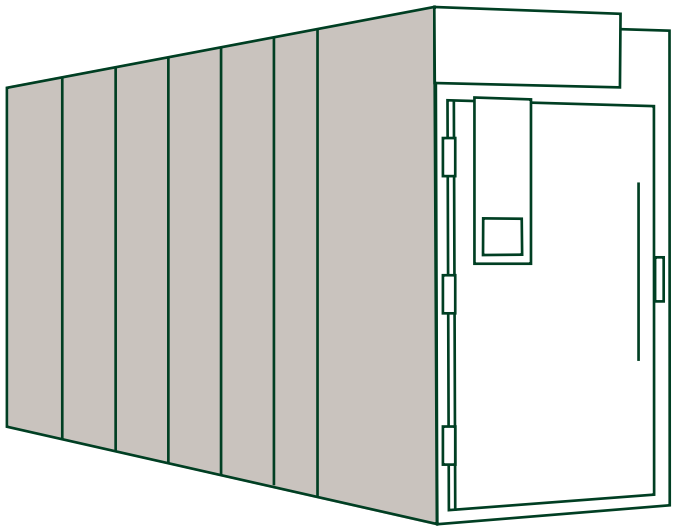
ANTA  
BATTENTE



ANTA  
SCORREVOLE



DOPPIA  
ANTA BATTENTE





# LCGREEN+2



## CELLE FERMALIEVITAZIONE PERSONALIZZATE

LC Green+2 è funzionalità, efficienza e flessibilità. Svolge diverse azioni fondamentali in qualunque laboratorio di pasticceria, panetteria e gastronomia: fermalievitazione, cella di lievitazione, di scongelamento e frigorifera. Il suo sistema costruttivo a pannelli modulari è personalizzabile, rispettando particolarmente tutti gli spazi che presentano difficoltà di accesso, come piani interrati, secondi piani o laboratori con aperture ridotte.



LCGREEN+2



SEMPLICE  
NELL'UTILIZZO,  
POTENTE NEI  
RISULTATI





□ PROGRAMMI  
PERSONALIZZABILI  
IN 5 FASI

□ MANIGLIA  
ERGONOMICA  
E ROBUSTA

□ RAMPA DI ACCESSO  
ANTISCIVOLO

□ SISTEMA  
DI MEMORIZZAZIONE  
DEI PROGRAMMI

□ MANIGLIA INTERNA  
DI SICUREZZA

□ SISTEMA  
DISTRIBUZIONE  
ARIA TECNOMAC

## PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO PER RISULTATI ECCELLENTI

Grazie all'intuitivo quadro comandi posto sul fronte della macchina, è possibile programmare nel dettaglio il proprio ciclo di lavoro, riuscendo a ridurre al minimo l'intervento dell'operatore durante gli orari notturni. Il ciclo fermalievitazione può durare 24, 48 o 72 e può essere diviso in 5 fasi, personalizzabili sia per la temperatura, sia per l'umidità, sia per il tempo.

## COSTRUITA PER LE ESIGENZE DI OGNI CLIENTE

La qualità costruttiva e il pavimento ad alta resistenza sono elementi chiave dell'efficienza della serie LC Green. Ma la vera svolta è la tecnologia con cui sono realizzati i pannelli che consentono una estrema flessibilità e modularità, per soddisfare qualunque esigenza di ingombro.



## LA QUALITÀ NASCE DALLA TECNOLOGIA COSTRUTTIVA

PANNELLI DA 60MM DI SPESSORE  
IN LAMIERA PLASTIFICATA CON  
POLIURETANO ESENTE DA CFC

CANALETTE VERTICALI PER  
CONVOGLIARE L'ARIA CON 21  
BOCCHETTE REGOLABILI

UMIDIFICATORE ELETTRONICO  
CON RICAMBIO AUTOMATICO  
DELL'ACQUA

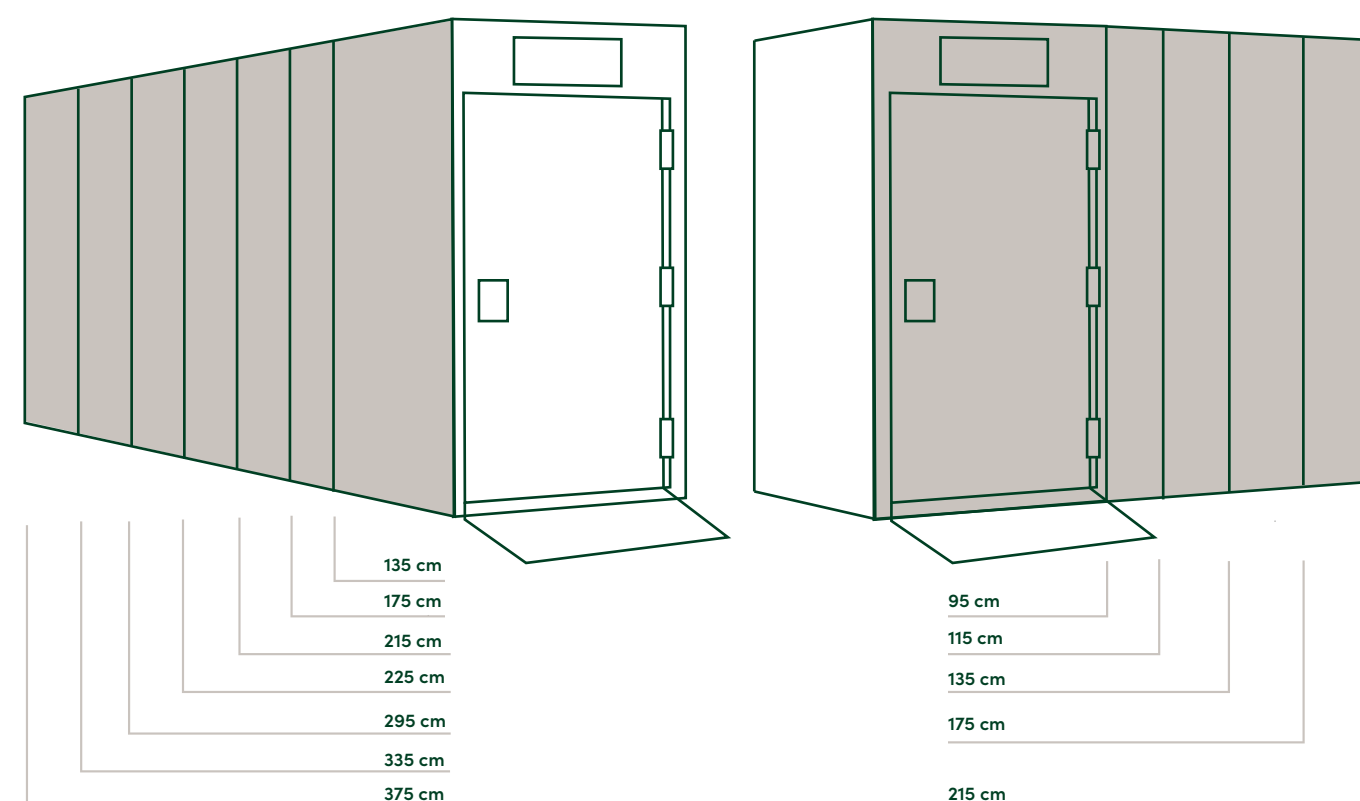
VENTOLE DI ASPIRAZIONE  
IN ALLUMINIO

PORTA A 3 CERNIERE

PARACOLPI ESTERNI IN PVC

PROFILI IN ALLUMINIO  
PER RIDURRE LA CONDENSA

PAVIMENTO ISOLATO DA 60MM,  
CON RESINA FENOLICA AD ALTA  
RESISTENZA





Tecnomac, Castel MAC Srl  
Via del lavoro, 9  
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy  
Tel. +39 0423 738452  
E-mail: [tecnomac@castelmac.it](mailto:tecnomac@castelmac.it)  
**tecnomac.eu**



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence