

TECNOMAC

our technology, your taste

REFRIGERATORI

TECNOMAC

our technology, your taste

REFRIGERATORI

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.



REFRIGERATORI

La freschezza dell'acqua è essenziale

Nell'arte della panificazione e nella preparazione di qualsiasi prodotto lievitato, il controllo della temperatura dell'acqua risulta di fondamentale importanza. Utilizzare acqua refrigerata permette di controllare scrupolosamente la temperatura dell'impasto e di ottenere, quindi, prodotti lievitati alla perfezione.

Tecnomac ha creato macchine dal semplice utilizzo che consentono di avere sempre a disposizione acqua a temperatura controllata e che offrono la possibilità di dosarla e di miscelarla in maniera ottimale. Tutti i refrigeratori d'acqua sono studiati per assicurare le massime performance in ambienti di lavoro con temperature elevate, come laboratori di gastronomia, panificazione, pasticceria e cucine.

I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



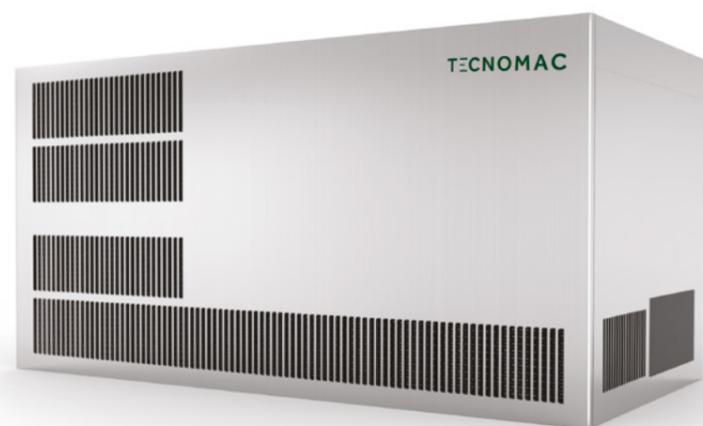
GELATERIA

RAPIDMAC50



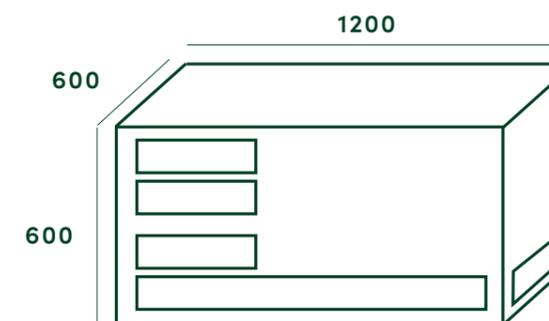
REFRIGERAZIONE IN TEMPI RAPIDI

Straordinaria rapidità di raffreddamento dell'acqua: è questa la caratteristica vincente di RapidMac 50, refrigeratore, anche pensile, con dosatore incorporato. Il quadro comandi remoto consente di programmare la temperatura dell'acqua e il quantitativo di litri desiderato e prevede, opzionalmente, anche la funzione riscaldamento che porta l'acqua fino a +30° C. Il raffreddamento dell'acqua è ultra rapido: 50 litri ogni 20 minuti da +18°C a +3°C, con temperatura ambiente +32°C. RapidMac 50 è la soluzione ideale per chi cerca eccellenti prestazioni in spazi ridotti.



RAPIDMAC50

MASSIMA
EFFICIENZA,
MINIMO
SPAZIO



RAPIDMAC 50	
capacità vasca	50 lt
produzione oraria	150 lt
costruzione	vasca e serpentino in acciaio Inox
dimensioni	1200 x 600 x 600 mm - 110kg
alimentazione elettrica	400V / 3N / 50 Hz

□
QUADRO
COMANDI
INTUITIVO

□
CONTA-LITRI
CON MISURAZIONE
DECIMALE

□
VASCA E SERPENTINO
IN ACCIAIO INOX

□
CAPACITÀ
DELLA VASCA
50 LITRI

□
FINO A 150 LITRI
DI PRODUZIONE ORARIA

□
CAVO LUNGO 7 M
PER IL POSIZIONAMENTO
IDEALE NELLO
SPAZIO LAVORO

□
FINITURA ESTERNA
IN INOX AISI 304

□
COMPATIBILITÀ CON
DOSATORI/MISCELATORI
TECNOMAC



ECOMAC150



COMPETITIVO,
FUNZIONALE
E COMPATTO

EcoMac è la linea di refrigeratori d'acqua compatti, dalle prestazioni affidabili e con una valida efficienza. Le misure contenute delle macchine rendono il loro utilizzo flessibile in qualunque contesto, anche in panifici o pasticcerie di dimensioni medio-piccole. La tecnologia costruttiva Tecnomac assicura l'assoluta efficienza nella refrigerazione dell'acqua, anche in luoghi dove sono presenti temperature ambientali elevate. Inoltre, i refrigeratori EcoMac possono essere combinati con gli utilissimi dosatori/miscelatori d'acqua Tecnomac.



ECOMAC150

SEMPLICE
ED EFFICACE

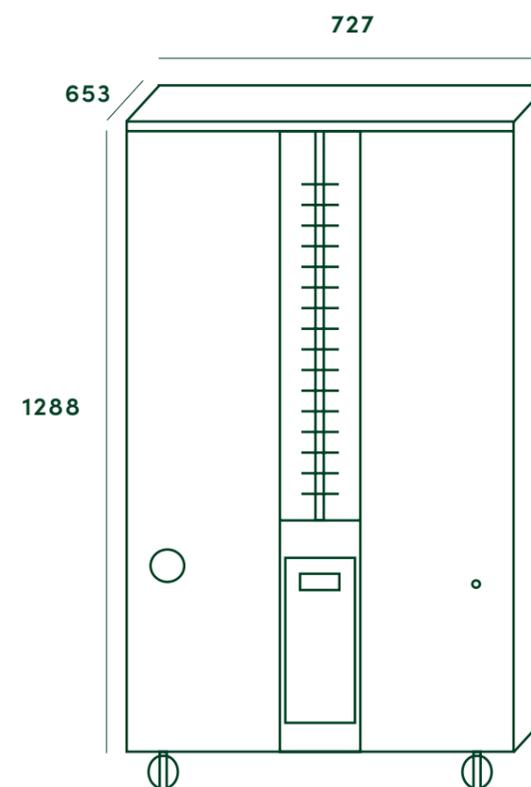


□ CAPACITÀ
150 LITRI

□ COMPATIBILITÀ CON
DOSATORI/MISCELATORI
TECNOMAC

□ FINO A 80 LITRI
DI PRODUZIONE
ORARIA

□ VASCA E
SERPENTINO
IN ACCIAIO INOX



ECOMAC 150

capacità vasca	150 lt
produzione oraria	80 lt
costruzione	vasca e serpentino in acciaio Inox
dimensioni	727 x 653 x 1288 mm - 90kg
alimentazione elettrica	230V / 1N / 50 Hz

AQUAMAC



EFFICIENZA AL MASSIMO LIVELLO

Tutti i laboratori di panificazione e le aziende che producono lievitati riconoscono l'importanza della temperatura dell'acqua nella fase di creazione dell'impasto e nel controllo della successiva lievitazione. Le macchine della serie AquaMac sono il più utile alleato per raggiungere la perfezione nel controllo delle temperature. La potenza refrigerante e la grande capacità di mantenimento dell'acqua a temperatura costante consentono di lavorare a produzioni di lievitati di grandi dimensioni, anche in luoghi dove la temperatura ambientale risulta elevata.



AQUAMAC

LA POTENZA
DEL
RAFFREDDA-
MENTO



□
STRUTTURA
IN ACCIAIO
ANGOLARE
VERNICIATO
A FUOCO

□
AGITATORE
ACQUA VASCA
AD ELICA
SUI MODELLI
DA 100 LT

□
POMPA
DI RICIRCOLO
NEI MODELLI 200,
500 E 1000 LT

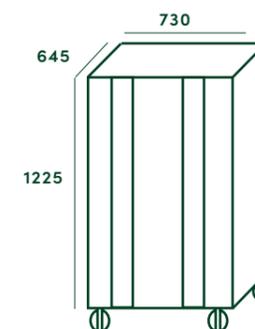
□
VASCA IN ACCIAIO
INOX AISI 304
ATOSSICA

□
POMPA SCARICO
IN MATERIALE
ALIMENTARE
(BRONZO E
ACCIAIO INOX)

□
RIVESTIMENTO
IN LAMIERA
PLASTIFICATA
PER UNA FACILE
PULIZIA

□
RUOTE PER
SEMPLIFICARE
LA GESTIONE
DELLA MACCHINA
(OPTIONAL O DI SERIE,
A SECONDA
DEI MODELLI)

□
PANNELLI
REALIZZATI
CON POLIURETANO
AD ALTO ISOLAMENTO

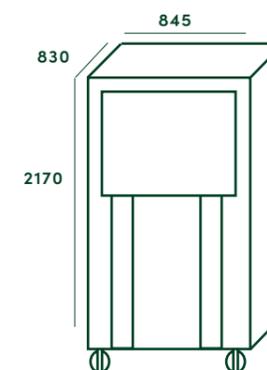
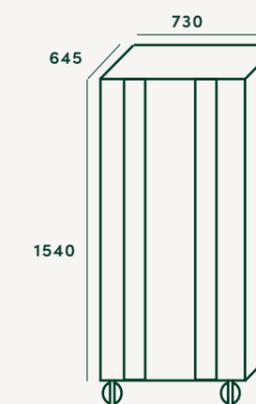


AQUAMAC 100

capacità	100 lt
produzione oraria	100 lt
costruzione	vasca e serpentino in acciaio Inox
dimensioni	730 x 645 x 1225 mm - 128kg
alimentazione elettrica	230V / 1N / 50 Hz

AQUAMAC 200

capacità	200 lt
produzione oraria	130 lt
costruzione	vasca e serpentino in acciaio Inox
dimensioni	730 x 645 x 1540 mm - 165kg
alimentazione elettrica	400V / 3N / 50 Hz

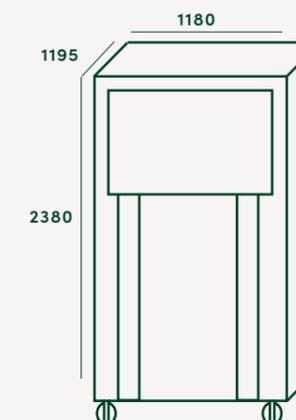


AQUAMAC 500

capacità	500 lt
produzione oraria	250 lt
costruzione	vasca e serpentino in acciaio Inox
dimensioni	830 x 845 x 2170 mm - 264kg
alimentazione elettrica	400V / 3N / 50 Hz

AQUAMAC 1000

capacità	1000 lt
produzione oraria	450 lt
costruzione	vasca e serpentino in acciaio Inox
dimensioni	1180 x 1195 x 2380 mm - 460kg
alimentazione elettrica	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