

COOLING

Water chillers
Refrigeratori d'acqua

Tecnomac

Index
Indice

Rapid Mac 6 - 9

Eco Mac 10 - 11

Aqua Mac 12- 15

Dosamix 16 - 17

RapidMac 50

Water purity is the basis for the perfect refrigeration

The use of water chillers in bakery is the easiest way to control the dough temperature.

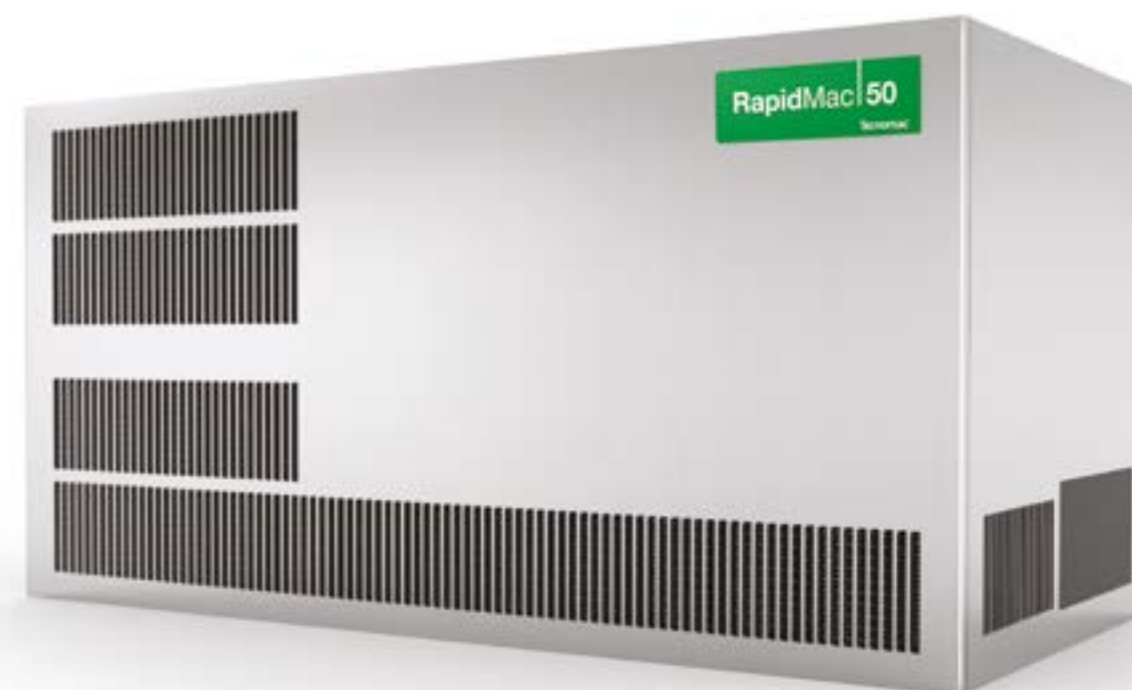
Tecnomac, world leader in the production of water chillers for bakery, offers complete and efficient solutions for the production, dosing and mixing of cold water. All the machines are designed to work also with high room temperature, where the water chiller becomes an indispensable appliance.

La purezza dell'acqua è la base per la refrigerazione perfetta

L'utilizzo dell'acqua refrigerata in panificazione è il metodo più semplice per controllare la temperatura dell'impasto.

Tecnomac, leader mondiale nella produzione di refrigeratori d'acqua per panificazione, offre soluzioni complete ed efficienti per la produzione, il dosaggio e la miscelazione di acqua fredda. Tutte le macchine sono ideate per lavorare anche con alte temperature ambiente, laddove il refrigeratore d'acqua è uno strumento indispensabile.

RapidMac 50



Smart water cooler

Wall mounted rapid water chiller with built-in little counter, equipped with remote control panel: possibility to program the requested water temperature and quantity of liters. The main feature of this machine is the high performance in fast water chilling, 50 liters every approx. 20 minutes, from +18°C down to +3°C (with room temperature of +32°C).

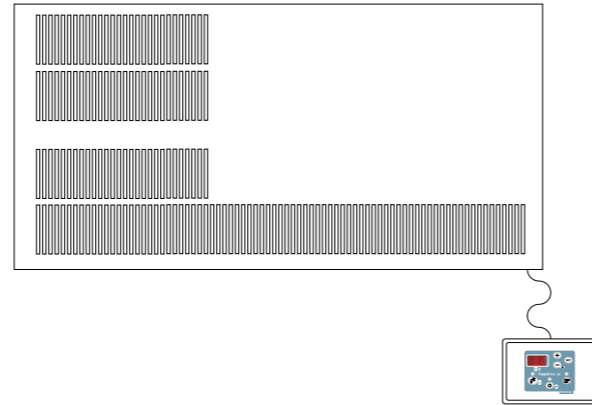
An absolute innovation in Tecnomac water chillers range is represented by the heating function (optional), which means the possibility to bring the water temperature up to approx. +30°C. to satisfy the most various needs when preparing dough. It is particularly indicated to all users who want high performances having little spaces.

Il refrigeratore d'acqua intelligente

Refrigeratore d'acqua rapido pensile con dosatore incorporato, dotato di quadro comandi remoto con possibilità di programmare la temperatura dell'acqua e il quantitativo di litri desiderati. Questa macchina si caratterizza per le alte prestazioni in termini di rapidità di raffreddamento dell'acqua (50 litri ogni 20 minuti da +18°C a +3°C, con temperatura ambiente +32°C).

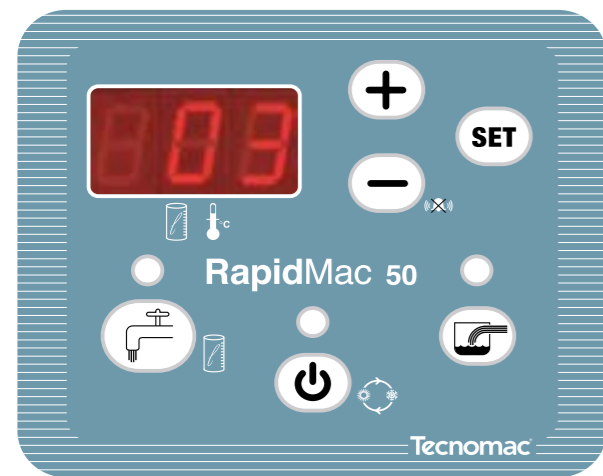
Una novità assoluta nella gamma dei refrigeratori Tecnomac, è rappresentata dalla funzione riscaldamento (optional), vale a dire la possibilità di portare la temperatura dell'acqua fino a +30°C circa, per soddisfare le più disparate esigenze durante la preparazione degli impasti. Particolarmente indicato per utenti che desiderano alte prestazioni con spazi d'ingombro ridotti.







Control panel Quadro comandi



The control panel has been studied to make easier and immediate the operations setting (temperature and liters) and the water withdrawal. Liter-counter datas are expressed in decimal figures. It is equipped with a cable (7 meters length) so it can be fixed in the handiest position for the operator.



Il quadro comandi è stato studiato per rendere semplici ed intuitive le operazioni di impostazione (temperatura e litri) e di prelievo. Il conta-litri esprime i dati in decimali. Viene dotato di un cavo (7 m) per il posizionamento dello stesso nella posizione più comoda per l'operatore.



-  Key for increasing menu values
Tasto incremento valori menu
-  Key for decreasing menu values
Tasto decremento valori menu
-  Phase 1 key
Tasto fase 1
-  Programming key
Tasto programmazione
-  Phase 2 key
Tasto fase 2
-  On/off key
Tasto accensione/spengimento

Features Caratteristiche

7

Capacity tank - <i>Capacità vasca</i>	50 lt
Production per hour - <i>Produzione oraria</i>	150 lt
Construction - <i>Costruzione</i>	Stainless steel water tank and cooling coil - <i>Vasca e serpentino in acciaio Inox</i>
Voltage - <i>Alimentazione elettrica</i>	400 V / 3 N / 50 Hz
Dimensions (WDH) - <i>Dimensioni (LPH)</i>	1200 x 600 x 600 mm - 110 kg
External finishing in stainless steel AISI 304 <i>Finitura esterna in Inox AISI 304</i>	
Heating element for warm water (up to 28 / 30 °C) <i>Kit resistenza per acqua a +28 / 30 °C</i>	

From +18 °C to +3 °C with room temperature +30 °C - *Da +18 °C a +3 °C con temperatura ambiente a +30 °C*



EcoMac 150



The competitive, compact and effective solution

The use of chilled water to control dough temperature is increasing, also in small bakery laboratories. EcoMac is the competitive and effective solution, its compactness is perfectly suitable for the small -medium bakery and confectionary laboratories. All the appliances are designed to work also with an high room temperature, where the water chiller becomes an essential assistant. EcoMac water chiller can be matched with the useful Tecnomac water dosers and mixers.

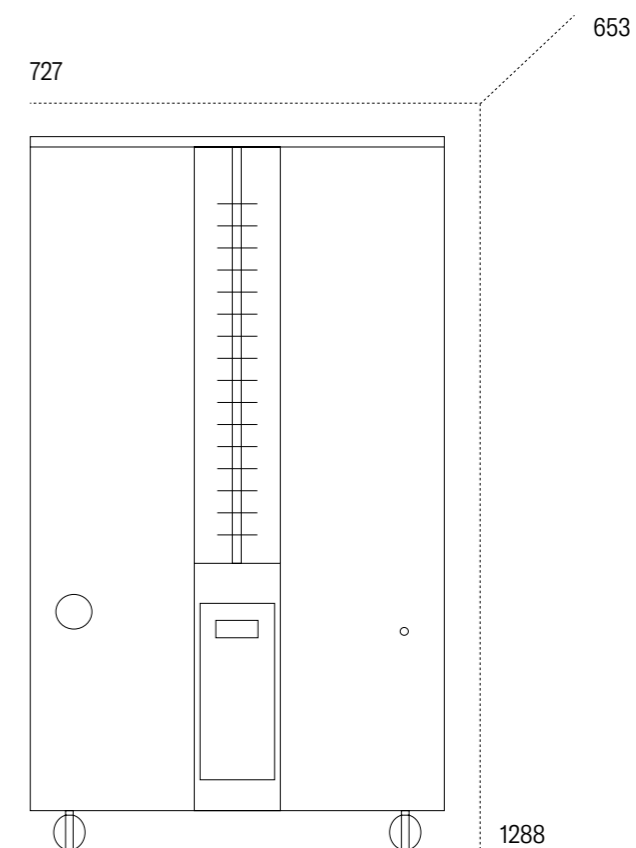
La soluzione competitiva, compatta ed efficiente

Anche nei piccoli panifici l'utilizzo dell'acqua refrigerata è sempre più diffuso, al fine di controllare la temperatura dell'impasto. La gamma Ecomac offre soluzioni efficienti, competitive e compatte per la produzione di acqua fredda nei panifici medio-piccoli o nelle pasticcerie. Tutte le macchine sono dimensionate per lavorare anche con alte temperature ambiente, tipiche durante l'estate, quando il refrigeratore d'acqua diventa indispensabile. I refrigeratori Ecomac possono essere combinati con gli utilissimi dosatori/miscelatori d'acqua Tecnomac.

Features Caratteristiche

Capacity Capacità	150lt
Production per hour Produzione oraria	80lt
Construction Costruzione	Stainless steel water tank and cooling coil - Vasca e serpentino in acciaio Inox
Voltage Alimentazione elettrica	230 V / 1 N / 50 Hz
Dimensions (WPH) Dimensioni (LPH)	727 x 653 x 1288 mm - 92 kg

From +18 °C to +3 °C with room temperature +30 °C - Da +18 °C a +3 °C con temperatura ambiente a +30 °C



AquaMac



Power at your service

The using of water chillers in bakery sector is the easiest way to control the mixture temperature.

Tecnomac, world leader in the production of water chillers for bakery, developed the AquaMac range as complete and efficient solution for the production of cold water, from the small laboratory to the big industry.

La potenza al tuo servizio

L'utilizzo dell'acqua refrigerata nella panificazione, è la soluzione ottimale per controllare la temperatura dell'impasto.

Tecnomac, leader mondiale nel settore della refrigerazione, ha sviluppato la gamma AquaMac per la produzione di acqua fredda, soddisfacendo le varie esigenze dal piccolo laboratorio alla grande industria. Tutte le macchine sono dimensionate per lavorare anche con alte temperature ambiente, laddove il refrigeratore d'acqua è uno strumento indispensabile.

Technology

Tecnologia

Structure : Strong oven - baked painted steel frame.

Struttura : Portante in acciaio angolare verniciato a fuoco.

Agitator : By propeller agitator on model 100 liters. Whereas the other models have the recirculating pump insulating.

Agitatore acqua vasca : Ad elica sui modelli da 100 lt con pompa di ricircolo sugli altri modelli.

Tank : Stainless steel AISI 304 no toxic to conform with health measures.

Vasca : In acciaio inox AISI 304 perfettamente atossica ed in regola con le norme igieniche.

Discharge pump : Can be installed on all models. Model 500 and 1000 liters are equipped with discharge pump in stainless steel and bronze material.

Pompa scarico : Tutti i modelli sono predisposti per l'installazione: nei modelli 500 e 1000 litri è montata di serie ed è costruita in materiale alimentare (Bronzo e Acciaio inox).

Wheels : On model 100 and 200. Optional on models 500 and 1000 liters.

Ruote : Di serie sui modelli 100, 200. Opzionale nei modelli 500, 1000.

Insulation : Polyurethane material for maximum insulating efficiency.

Isolamento : Ottenuto con materiale poliuretano ad alta capacità isolante.

Condensing unit : Mounted in the lower part of the water cooler on model 100 - 200 liters. On models 500 - 1000 liters it is mounted on the upper part and can be installed separately from the water cooler ("Remote") on request.

Unità condensante : Nella serie 100 - 200 litri è montata nella parte inferiore del refrigeratore.

Nei modelli da 500 e 1000 litri è montata nella parte superiore e a richiesta può essere staccata dal refrigeratore (remote).

Accessories: Wall hanger on model 100 liters. Stand (high 82 cm) for drainage on model 100 and 200 liters.

Automatic feeding pump on models 100 and 200 liters.

Accessori: Staffa sospensione a muro per modello 100 litri. Base di supporto (H82 cm) per utilizzo acqua in caduta per modelli 100 e 200 litri. Pompa di alimentazione automatica per modelli 100 e 200 litri.

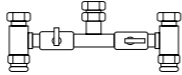
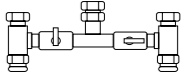
Lining : In plastic covered steelplate.

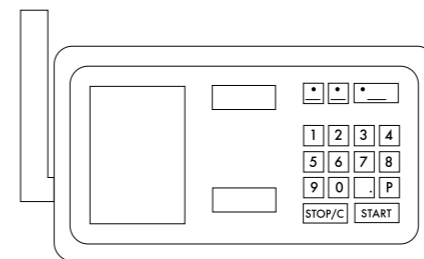
Rivestimento : In lamiera plastificata.

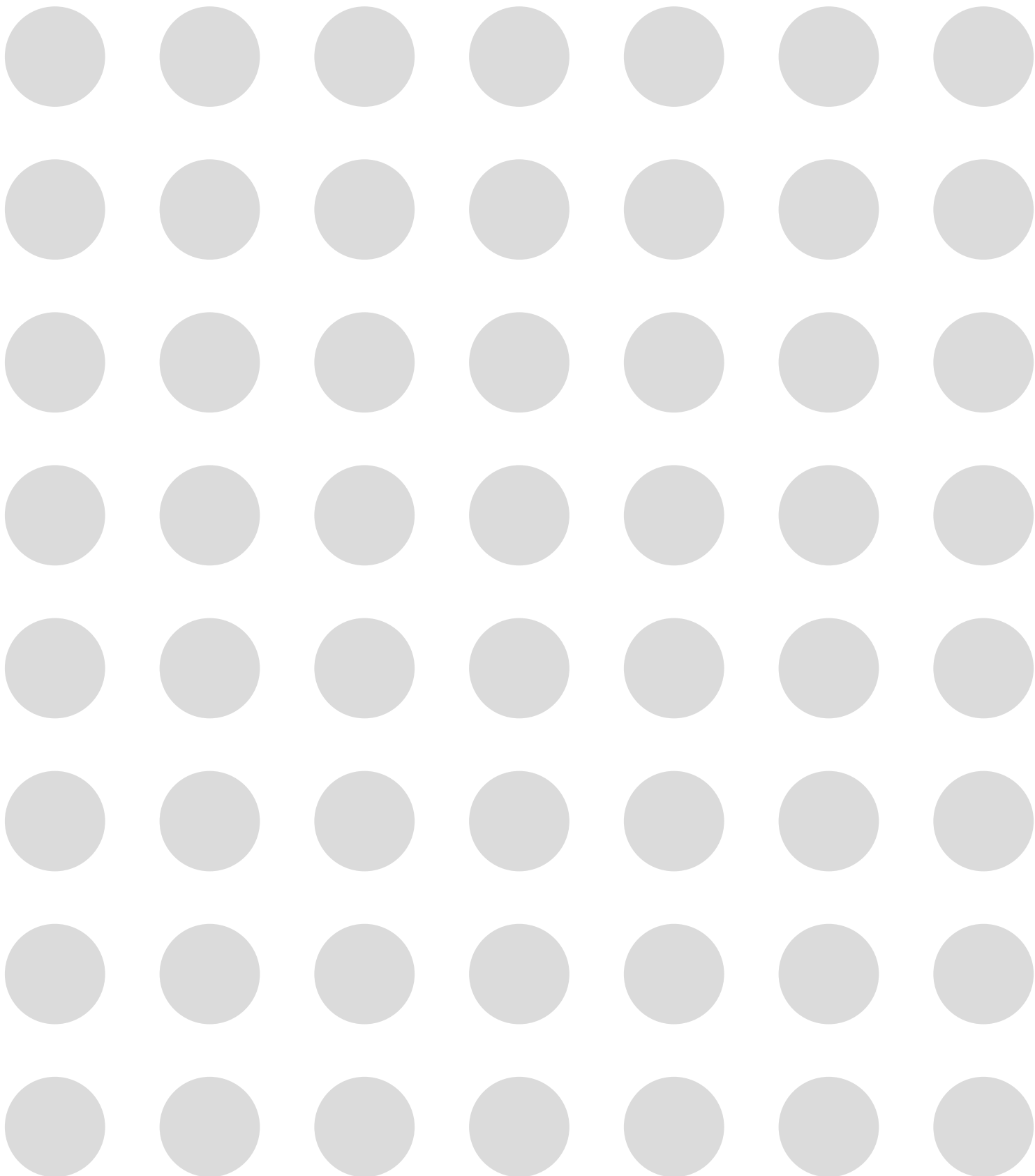
	AquaMac 100	AquaMac 200	AquaMac 500	AquaMac 1000
Capacity <i>Capacità</i>	100lt	200lt	500lt	1000lt
Production per hour <i>Produzione oraria</i>	100lt	130lt	230lt	450lt
Construction <i>Costruzione</i>	Stainless steel water tank and cooling coil <i>Vasca e serpentino in acciaio Inox</i>	Stainless steel water tank and cooling coil <i>Vasca e serpentino in acciaio Inox</i>	Stainless steel water tank and cooling coil <i>Vasca e serpentino in acciaio Inox</i>	Stainless steel water tank and cooling coil <i>Vasca e serpentino in acciaio Inox</i>
Voltage <i>Alimentazione elettrica</i>	230 V / 1 N / 50 Hz	400 V / 3 N / 50 Hz	400 V / 3 N / 50 Hz	400 V / 3 N / 50 Hz
Dimensions (WPH) <i>Dimensioni (LPH)</i>	730 x 645 x 1225 mm - 128 kg	730 x 645 x 1540 mm - 138 kg	830 x 845 x 2170 mm - 264 kg	1180 x 1195 x 2380 mm - 460 kg

From +18 °C to +3 °C with room temperature +30 °C - Da +18 °C a +3 °C con temperatura ambiente a +30 °C



	EC 200 EC 202 EC 200 A Touch EC 202 A Touch	EM 95 EM 95 A	Dosa TD 2000	Dosa ECO	DosaMix ECO
Maximum water entry temperature <i>Temperatura massima acqua in entrata</i>	65° C	65° C	65° C	65° C	
Dosing precision <i>Precisione dosaggio</i>	±1 %	±1 %	±1 %	±1 %	
Temperature precision <i>Precisione sulla temperatura</i>	±0,5 °C	±1 °C	-	-	±1 °C
Maximum water entry pressure <i>Pressione massima acqua in entrata</i>	5 bar	5 bar	5 bar	5 bar	
Minimum water entry pressure <i>Pressione minima acqua in entrata</i>	1 bar	1 bar	0,5 bar	0,5 bar	1 bar
Tension <i>Tensione</i>	230 - 110 V / 1N / 50-60 Hz	230 - 110 V / 1N / 50-60 Hz	230 - 110 V / 1N / 50-60 Hz	230 - 110 V / 1N / 50-60 Hz	
Construction <i>Costruzione</i>	Stainless steel <i>Acciaio inox</i>	4 and 5 mm thick ABS stainless steel <i>ABS spessore 4 e 5 mm acciaio inox</i>	4 and 5 mm thick ABS stainless steel <i>ABS spessore 4 e 5 mm acciaio inox</i>	Control box in PVC (4mm), protection IP 55 <i>Struttura in PVC 4 mm, protezione IP 55</i>	
Kit for fitting <i>Kit raccorderia</i>	-		-	-	





CastelMac Spa a socio unico
Via del lavoro, 9 Castelfranco Veneto - Treviso
Tel. + 39 0423 738451 - Fax. +39 0423 722811
tecnomac@castelmac.it - www.tecnomac.eu

CastelMac Spa reserves the right to change models and specifications without prior notice
CastelMac Spa si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e estetiche senza preavviso

