



HOLDING

Refrigerated modular cabinets
Armadi refrigerati modulari

Tecnomac

Index
Indice

TecnoCel 6 - 13

Ban Control 14 - 17

Applications

Applicazioni

Ice Cream

In Tecnomac refrigerated cabinets, the serpentine evaporator is embedded inside the walls, favouring the maximum transmission of cold. Static cooling does not dry or oxidate the product, which remains creamy and easy to work with the spatula just as freshly made.



Gelateria

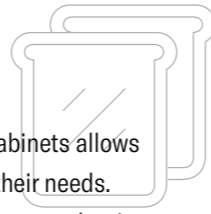
Negli armadi Tecnomac l'evaporatore a serpentina è completamente integrato nelle pareti, in modo da favorire al massimo la trasmissione del freddo.

Il freddo statico non secca né ossida il prodotto, che rimane cremoso e spatolabile come appena fatto.

Bakery

The wide range of Tecnomac refrigerated cabinets allows users to choose the model most suited to their needs.

A perfect conservation preserves the foods organoleptic properties, and grants an increased food safety.



Panificazione

L'ampia gamma di armadi refrigerati Tecnomac consente di poter scegliere il conservatore più idoneo alle proprie esigenze. Una perfetta conservazione consente di mantenere intatte le proprietà organolettiche del prodotto, e garantisce una maggiore sicurezza alimentare.

Gastronomy

Refrigerated cabinets are certainly an indispensable tool in modern kitchens, granting the ideal conservation of ingredients and recipes. Their combination with blast chillers is frequently seen nowadays, in respect of "Cook and Chill" theories.

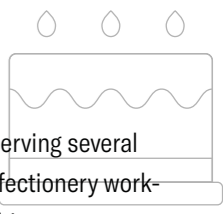


Gastronomia

Gli armadi refrigerati costituiscono sicuramente uno strumento indispensabile nella moderna cucina, consentendo l'ideale conservazione degli ingredienti e delle lavorazioni. Sempre più spesso vengono utilizzati in combinazione agli abbattitori, secondo il concetto "Cook and Chill".

Pastry

As well as being ideal equipment for preserving several easily perishable ingredients used in confectionery workshops, the new Tecnomac refrigerated cabinets guarantee a high quality and long preservation of the finished confectionery, whether fresh or frozen.



Pasticceria

Oltre che un' ideale attrezzatura per la conservazione dei numerosi ingredienti a veloce deperibilità utilizzate nei laboratori di pasticceria, i nuovi armadi della linea Tecnomac consentono di garantire un' elevata qualità e durabilità nella conservazione della pasticceria finita, sia fresca che sottoposta a surgelazione.

For several years, Tecnomac has been working in the commercial and industrial refrigeration field, with the constant aim of looking for the most innovative solutions. The range of refrigerated cabinets is the result of this target. An excellent reliability over time, brilliant performances, a modern and functional design and the ergonomics of some new solutions characterise the range of Tecnomac refrigerated cabinets: the essential equipment to create a pleasant, functional and efficient work environment. Tecnomac ranges are designed to preserve your passion.

Da anni Tecnomac opera nel settore della refrigerazione commerciale ed industriale ponendosi come obiettivo principale la ricerca di soluzioni sempre più innovative. La gamma conservatori è il risultato di tale impegno. L'ottima affidabilità nel tempo, le prestazioni all'avanguardia, il design moderno e funzionale e l'ergonomia delle nuove soluzioni, rendono la linea di conservatori Tecnomac un'attrezzatura indispensabile per creare un ambiente di lavoro piacevole, funzionale e soprattutto efficiente. La gamma Tecnomac è pensata per conservare la vostra passione.

In order to satisfy all the needs, Tecnomac has created a wide complete range by adopting different technical solutions, offering various models with different combinations of temperature/humidity. Tecnomac has the precise answer for every work need.

Per soddisfare tutte le esigenze, Tecnomac ha realizzato una gamma ampia e completa, adottando diverse soluzioni tecniche al fine di ottenere vari modelli caratterizzati da diverse combinazioni di temperature di esercizio ed umidità. Tecnomac ha la risposta perfetta ad ogni vostra necessità lavorativa.

TecnoCel



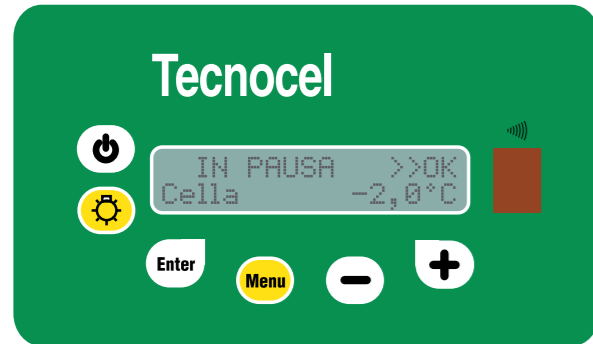
The range of modular storage cabinets: increase the quantity, preserve the quality

Tecnocel assures a perfect storage quality of raw materials, semi-finished and finished products, by adopting a particular air distribution system. In addition, it contributes to improve the whole working activity in every workshops, always respecting the hygienic HACCP guidelines.

La gamma di conservatori modulare: aumenta la quantità, mantieni 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. Contribuisce inoltre al miglioramento dell'organizzazione dell'attività lavorativa all'interno di qualsiasi laboratorio artigianale, sempre nel rispetto delle normative igienico-sanitarie HACCP.

Control panel Quadro comandi



Control panel

The control panel is positioned on the top of the appliance and it is equipped with an alpha-numeric back-lit LCD display, in order to facilitate all the programming and visualisation procedures for each function: Temperature Control - Humidity Control (optional) - Continuous Cold - Energy saving - HACCP alarms registration - Keyboard Lock - Defrosting Control (hot gas defrosting)

Pannello di controllo

Posizionato sulla parte superiore della macchina, il quadro comandi è dotato di display LCD alfanumerico retro-illuminato per facilitare le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni: Regolazione temperatura - Regolazione umidità (optional) - Freddo continuo - Energy Saving - Registrazione allarmi HACCP - Blocco Tastiera - Regolazione sbrinamenti (a gas caldo)



On/off key
Accensione / spegnimento



Continuons cold key / light
Tasto freddo continuo / luce



Confirm key
Tasto conferma



Menu key
Tasto menù



Decreasing Values Key
Tasto decremento valori



Increasing Values Key
Tasto incremento valori



Alpha-numeric back-lit LCD Display
Display LCD alfa numerico retroilluminato

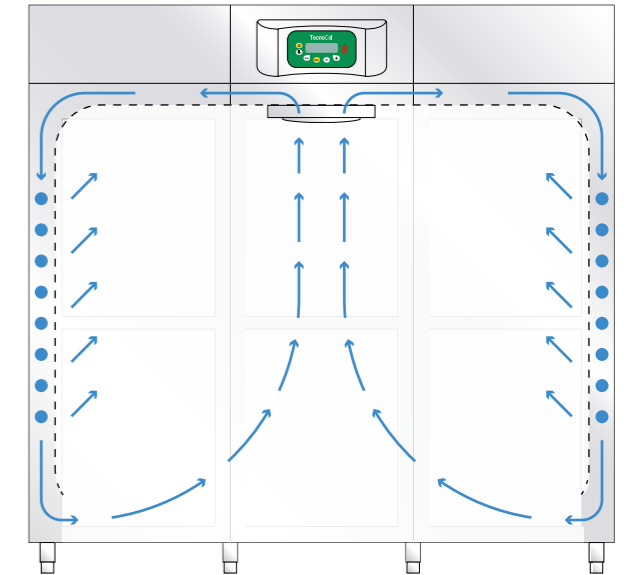
Technical features Caratteristiche tecniche

Air flow

A particular air system distribution prevents cold air to hit directly the product, eliminating dehydration problems and the "frost effect". The air flows inside two internal vertical ducts positioned on the sides of the machine. Tecnocel guarantees a conservation of your production, preserving excellent quality standards

Flusso d'aria

Il particolare sistema di distribuzione dell'aria impedisce al freddo generato di investire direttamente il prodotto, eliminando i relativi rischi di disidratazione e di formazione del cosiddetto "effetto brina". L'aria viene convogliata all'interno di due canalette verticali poste ai fianchi della macchina. Tecnocel garantisce quindi una conservazione della vostra produzione preservando standard qualitativi eccellenti.

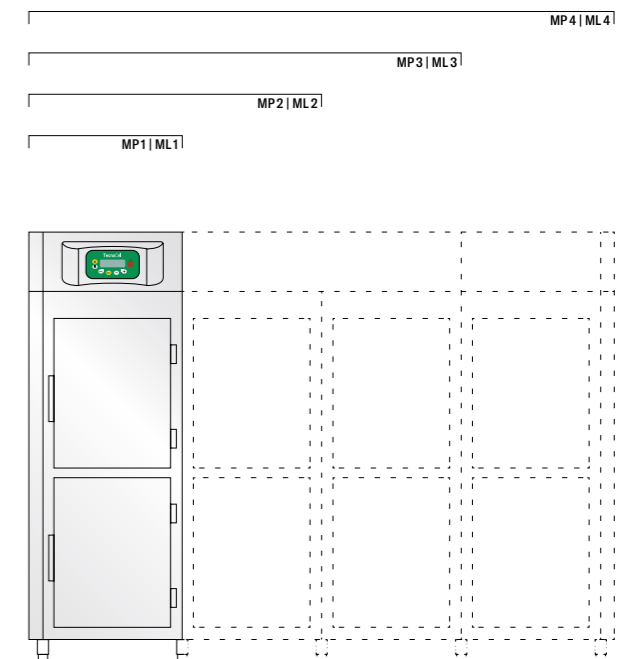


Modularity

The possibility to develop the machine up to 4 modules (8 half-doors) allows to adjust dimensions on the base of your requests and space available. It is possible to combine different models with a common panel thickness mm.100 (ex. MP1 with ML2).

Modularità

La possibilità di sviluppare la macchina fino a quattro moduli (N.8 semi-porte), permette di adattarne la dimensione sulla base delle vostre esigenze e dello spazio disponibile. E' inoltre possibile combinare modelli diversi con una parete in comune di spessore 100mm (ad esempio un MP1 con un ML2).



Technical features

Caratteristiche tecniche

Cabinet body: Panels with internal and external features in white plastic sheet, built in injected polyurethane without CFC and of 80 mm thickness. Internal angles and vertical external corners are rounded.

Mobile : Pannelli con finiture interne ed esterne in lamiera plastificata bianca, realizzati con poliuretano iniettato esente da CFC e di spessore 80mm. Angoli interni e spigoli esterni verticali arrotondati.



Condensate collecting pan : Condensate collecting pan, easy to extract and to empty, also for installations in places without any water draining.

Raccogli condensa : Vaschetta raccogli-condensa di facile estrazione e svuotamento, per installazioni anche in assenza di uno scarico acqua



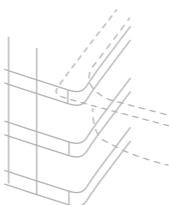
Internal Structure : The internal rack with 10 mm pitch ensures great flexibility of use. With 50 mm pitch, the capacity is of n°60 trays with size 600 x 400 mm for each module.

Struttura interna : La cremagliera interna con passo di 10 mm consente di utilizzare la macchina con grande flessibilità. Con passo 50 mm la capacità è di n°60 teglie 600 x 400 mm per modulo.



Guide : The guides for trays are easily attachable to the rack and equipped with side-lock.

Guide : Le guide porta-teglie in dotazione sono facilmente agganciabili alla cremagliera e dotate di fermo-corsa.



Door hinges : The door includes modern and solid hinges, resistant to the frequent openings.

Cerniere : La porta si presenta con cerniere moderne e solide, studiate per resistere nel tempo alle frequenti aperture.



Door : Each module is equipped with two right hinged half-doors (clearance 610x800mm). It is possible to request a module with single door (clearance mm 610x800). Left hinges optional.

Sportelli : Ogni modulo è dotato di doppio sportello (luce 610 x 800 mm) con cerniere a destra. Possibilità di richiedere l'allestimento dei singoli moduli con porte intere (luce 610 x 1710 mm). Cerniere porta a sinistra disponibili in opzione.



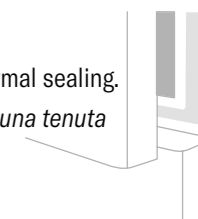
Evaporator : The evaporator coil is painted for a long lasting.

Evaporatore : L'evaporatore è verniciato con un materiale atossico al fine di garantirne una maggiore durata nel tempo.



Gaskets : A special magnetic gasket is installed all along the door perimeter, for assuring the optimal thermal sealing.

Guarnizione : Lungo il perimetro del profilo della porta è installata una guarnizione speciale per garantire una tenuta termica ottimale.

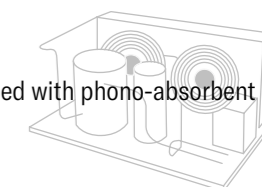


Condensing unit : The condensing unit placed on the roof of the cabinet.

The following options are available: Remote installation Kit of 10 mt, noiseless condensing unit equipped with phono-absorbent box and water or mixed air/water condensing unit.

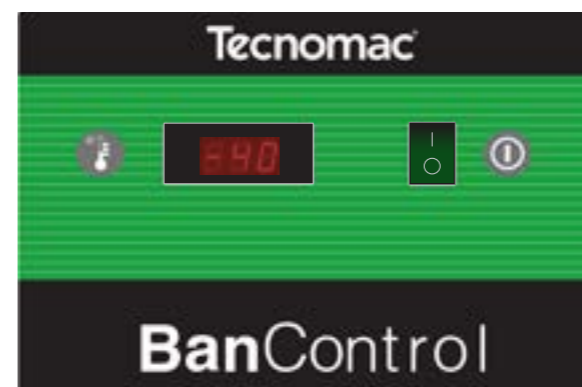
Unità condensatrice : Unità di condensazione posizionata sul soffitto della macchina.

Disponibili le seguenti opzioni: kit di remotizzazione dell'unità a 10 mt, unità di condensazione silenziata con carenatura fono-assorbente e unità con condensazione ad acqua o misto aria/acqua.



	MP1	ML1	MP2	ML2	MP3	ML3	MP4	ML4
Capacity Capacità	30 trays/teglie 600 x 800 60 trays/teglie 600 x 400		60 trays/teglie 600 x 800 120 trays/teglie 600 x 400		90 trays/teglie 600 x 800 180 trays/teglie 600 x 400		120 trays/teglie 600 x 800 240 trays/teglie 600 x 400	
Trays pitch Passo teglie	50 mm		50 mm		50 mm		50 mm	
Working temperature Temperatura di esercizio	-2 °C / +8 °C	-25 °C / -15 °C	-2 °C / +8 °C	-25 °C / -15 °C	-2 °C / +8 °C	-25 °C / -15 °C	-2 °C / +8 °C	-25 °C / -15 °C
Dimensions (WPH) Dimensioni (LPH)	960 x 1100 x 2460 mm		1760 x 1100 x 2460 mm		2560 x 1100 x 2460 mm		3360 x 1100 x 2460 mm	
Voltage Voltaggio	230 V / 1 N / 50 Hz		230 V / 1 N / 50 Hz	400 V / 3 N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz		400 V / 3N / 50 Hz	





Control panel

Simple and intuitive to use, enables easy viewing and programming of various functions.

Pannello di controllo

Semplice e intuitivo, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.

Holding cabinets

The perfect under counter conservation system, developed to satisfy every need and suitable for all uses.

Conservatori modulari

Il pratico sistema di conservazione "sotto banco", sviluppato per soddisfare ogni esigenza e adatto ad ogni utilizzo.

Technical features

Caratteristiche tecniche

Internal rounded corners

Angoli interni arrotondati

Strong feet with an adjustable height

Piedini robusti con altezza regolabile

Trays holder with adjustable pitch

Supporto teglie con passo variabile

Innovative design handle

Maniglia dal design innovativo

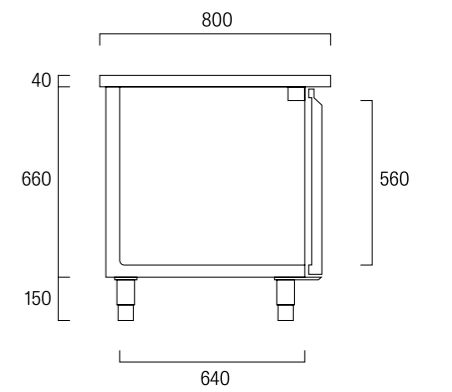
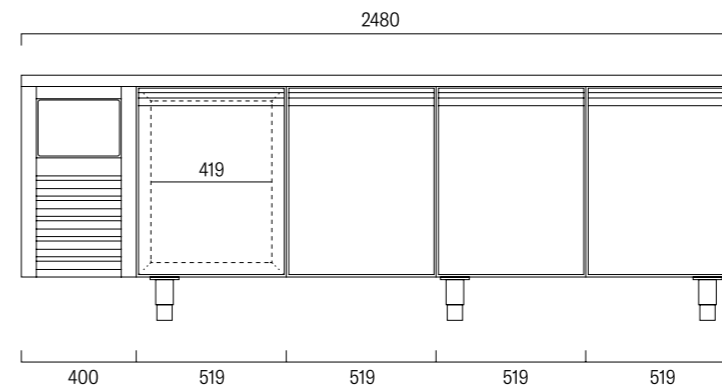
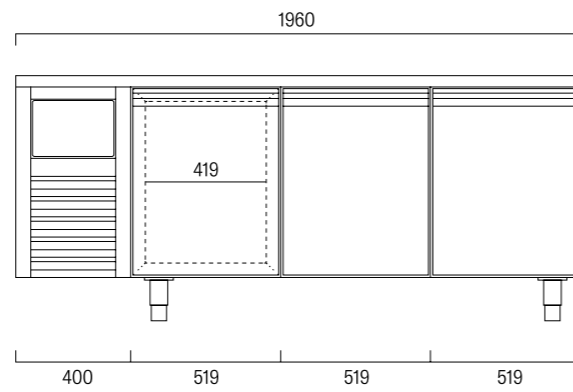
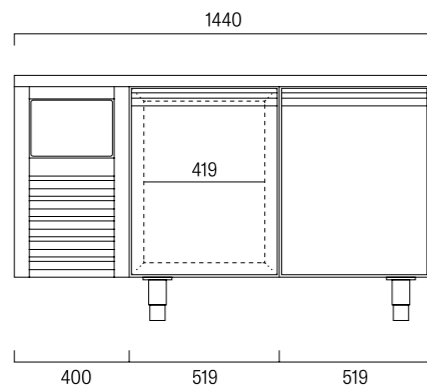
Internal and external body cabinet in stainless steel

Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox

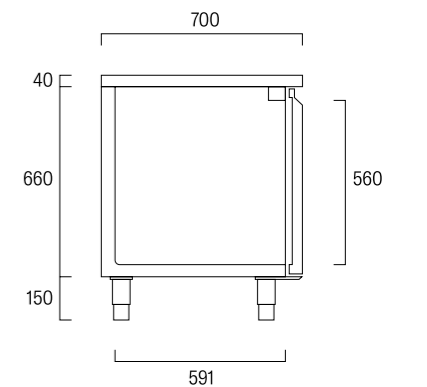
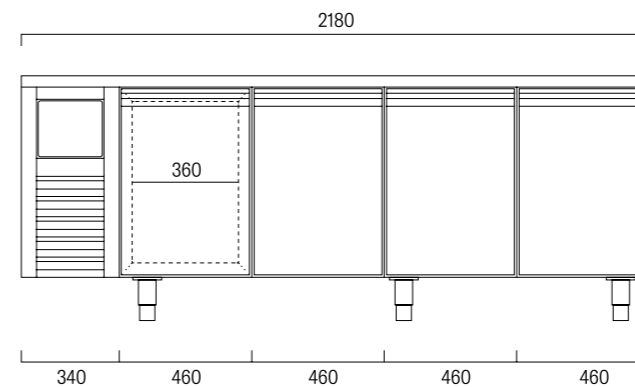
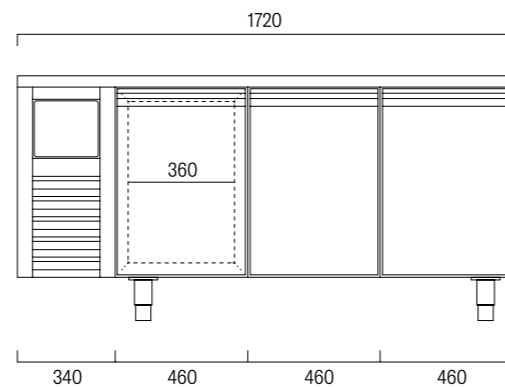
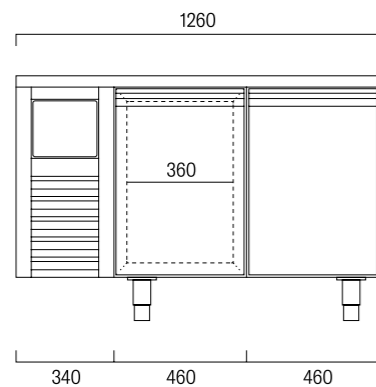
TBF/N - TBF/N GN series
Serie TBF/N - TBF/N GN

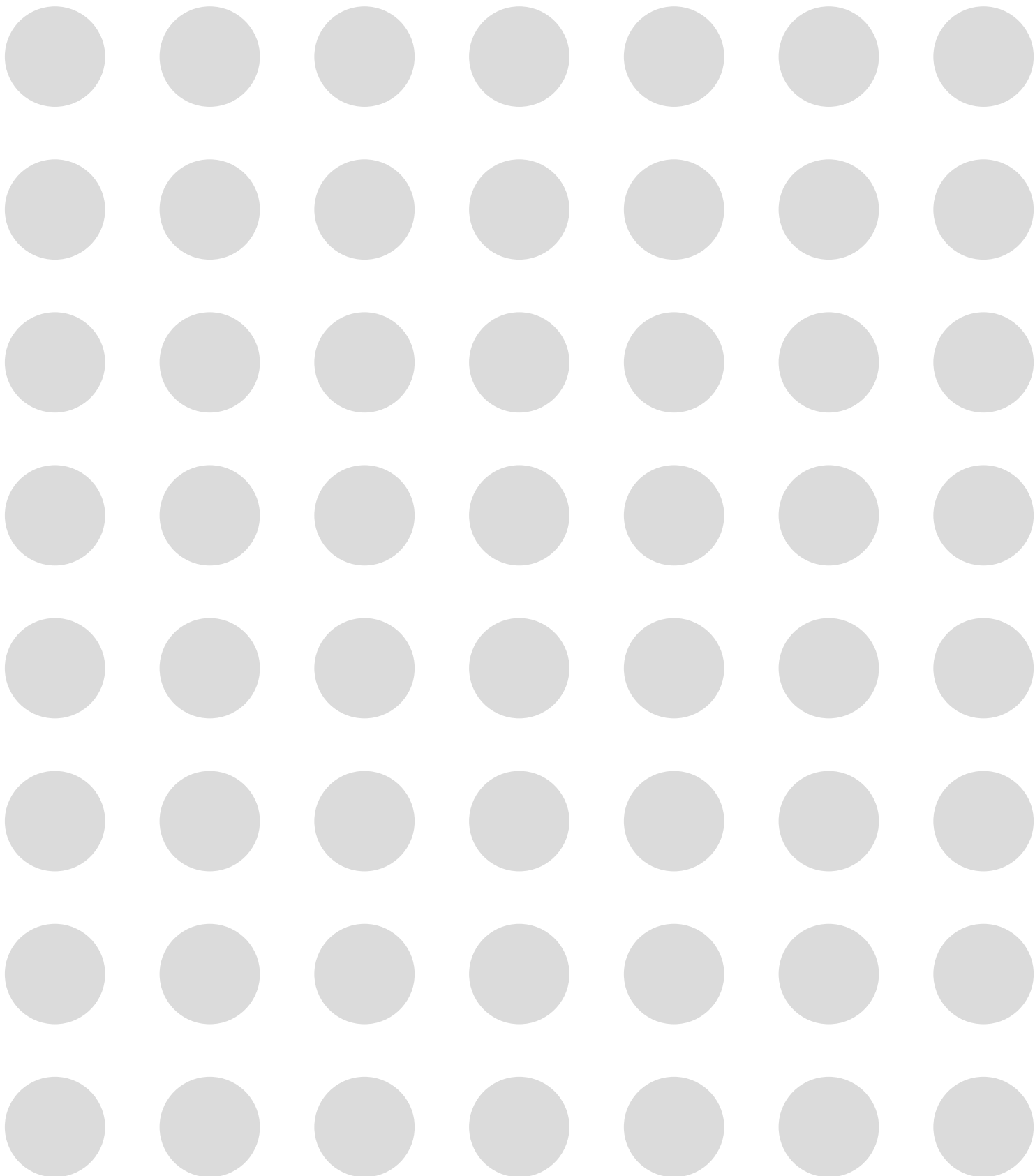
	TBF 2	TBN 2	TBF GN 2	TBN GN 2	TBF 3	TBN 3	TBF GN 3	TBN GN 3	TBF 4	TBN 4	TBF GN 4	TBN GN 4
Capacity Capacità	16 trays/teglie GN 1/1				24 trays/teglie GN 1/1				32 trays/teglie GN 1/1			
Trays pitch Passo teglie	56 mm				56 mm				56 mm			
Working temperature Temperatura di esercizio	0°C / +15°C	-10°C / -20°C	0°C / +15°C	-10°C / -20°C	0°C / +15°C	-10°C / -20°C	0°C / +15°C	-10°C / -20°C	0°C / +15°C	-10°C / -20°C	0°C / +15°C	-10°C / -20°C
Dimensions (WPH) Dimensioni (LPH)	1440 x 800 x 850 mm		1260 x 700 x 850 mm		1960 x 800 x 850 mm		1720 x 700 x 850 mm		2480 x 800 x 850 mm		2180 x 700 x 850 mm	
Voltage Voltaggio	230 V / 1 N / 50 Hz				230 V / 1 N / 50 Hz				230 V / 1 N / 50 Hz			

TBF
TBN



TBF GN
TBN GN





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

