



HOLDING

Refrigerated cabinets
Armadi refrigerati

Tecnomac

Index
Indice

Flex Touch 8 - 11

Advanced Control 12 - 17

X Control 18 - 21

Preserve your passion *Preserva la tua passione*

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.

Possibility of choice *Possibilità di scelta*

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.

NV	Negative ventilated - <i>Negativo ventilato</i>	-10 °C ↔ -24 °C
GV	Ice Cream ventilated - <i>Gelato ventilato</i>	-10 °C ↔ -24 °C
NS	Negative static - <i>Negativo statico</i>	-15 °C ↔ -28 °C
PV	Positive ventilated - <i>Positivo ventilato</i>	+8 °C ↔ -2 °C

Applications

Applicazioni

Ice Cream

In Tecnomac static 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. Ventilated versions are available, ideal in case of frequent door openings. Both versions allow the positioning of 6 pans for each shelf.



Gelateria

Negli armadi statici 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. Per gli accessi frequenti sono disponibili anche versioni ventilate per la gelateria. Entrambe le versioni consentono a differenza dei normali armadi GN2/1 l'alloggiamento di 6 bacinelle per ripiano.

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" concept which, by preventing the bacteria proliferation, guarantees perfect preservation while fully complying with HACCP standards.

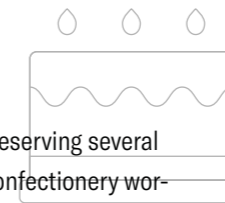


Gastronomia

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" che inibendo la proliferazione batterica garantisce una perfetta conservazione nel più stretto rispetto delle normative HACCP.

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, while complying with the increasingly stricter requirements of process efficiency and food safety.

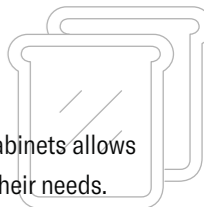


Pasticceria

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, nel rispetto delle sempre più severe esigenze in fatto di efficienza di processo e di sicurezza alimentare.

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.

Flex Touch



The range of refrigerated cabinets Flex Touch

Tecnomic's main objective has always been to research and develop new and innovative food refrigeration systems. Flex Touch is the result of this effort: a modular appliance created around the user. Reliability, great capabilities, design and attention to details offer high performances and the creation of a new and favourable working environment. Flex Touch, built to preserve your creative efforts.

La linea di conservatori Flex Touch

Tecnomic ha da sempre come obiettivo la ricerca e lo sviluppo nella costruzione di attrezzature per la refrigerazione alimentare. Flex Touch è il risultato di questo impegno: un conservatore modulare progettato attorno all'utilizzatore. Affidabilità, grande capacità, design e cura dei dettagli, offrono alte prestazioni e creano un nuovo e piacevole ambiente di lavoro. Flex Touch, costruito per conservare il risultato della vostra creatività.

Control panel Pannello di controllo



Control panel

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

Pannello di controllo

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



Utility pages
Pagine utility



Programs
Programmi



Natural conservation
Conservazione naturale

Technical features

Caratteristiche tecniche

Design : Internal rounded corners for easy cleaning.
Design : Angoli interni arrotondati per una facile pulizia

Trays holder : trays holder with adjustable pitch.
Supporto teglie : Supporto teglie con passo variabile.

Collecting pan : Condensate collecting pan.
Vaschetta : Vaschetta raccogli condensa

Feet kit (optional) : Strong feet with an adjustable height.
Kit piedini (optional) : Piedini robusti con altezza regolabile



FT series

Serie FT

	FT 60 NV	FT 60 PV
Working temperature <i>Temperatura di esercizio</i>	-10 °C / -24 °C	+8 °C / -2 °C
Capacity <i>Capacità</i>	48 trays/ <i>teglie</i> 600 x 800 mm 66 basin/ <i>bacinelle</i> 360 x 165 x 125 mm	
Trays pitch <i>Passo teglie</i>	30 mm	
Trays basin <i>Passo bacinelle</i>	130 mm	
Dimensions (WPH) <i>Dimensioni (LPH)</i>	890 x 1203 x 2460 mm	
Voltage <i>Voltaggio</i>	230 V / 1 N / 50 Hz	



Advanced Control



Cabinets for freshness













Tecnomac presents the new storage cabinets Advanced Control, born to preserve perfectly every product. Great power, versatility and extreme reliability are the most important features of the new AC line. Its ergonomic and modern design and its excellent reliability over time guarantee cutting-edge performances and make Advanced Control the perfect appliance for each work environment. AC Series, designed to preserve all freshness.

Conservatori della freschezza

Tecnomac introduce la nuova gamma di armadi di conservazione Advanced Control, nati per conservare al meglio ogni prodotto. Grande potenza, versatilità, facilità d'uso ed affidabilità sono le caratteristiche più importanti degli armadi AC. Il design moderno ed ergonomico e l'ottima affidabilità nel tempo garantiscono delle prestazioni all'avanguardia e rendono Advanced Control l'attrezzatura perfetta per qualsiasi ambiente di lavoro. Serie AC, racchiude tutta la freschezza.

Control panel

Pannello di controllo

	Temperature unit Unità di temperatura		Keypad lock - Set temperature Blocco tastiera - Set temperatura
	HACCP HACCP		On / Stand By On / Stand By
	Alarm Allarme		Decrease value Decremento valori
	Compressor state Stato compressore		Increase value - Overcooling (settable) Incremento valori - Freddo continuo (settabile)
	Defrost Sbrinamento		Defrost - Energy saving (settable) Sbrinamento - Risparmio energetico (settabile)
	Energy saving Risparmio di energia		Light icon - Auxiliary charge (settable-only for static version) Icona luce - Utenza ausiliaria (settabile-solo versioni statiche)



Control panel

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

Pannello di controllo

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

Technical features

Caratteristiche tecniche

Soft Touch panel : New soft touch control panel, large LED display with multicolours icons state/alarm, high brightness display.
Pannello Soft Touch : Nuova scheda elettronica con comandi soft touch, display LED con icone di stato/allarme multicolore.

Ventilation : Ventilated models, with high and low humidity according the model chosen. Low energy consumption fans.
Ventilazione : Modelli ventilati, con impostazione di alta e bassa umidità secondo il modello scelto. Ventilatori a basso consumo energetico.

Design : Ergonomic design with insulation thickness 75 mm.
Design : Design ergonomico con spessore isolamento 75 mm.

Max work temperature : This appliance is designed for use in ambient temperature up to 40°C.
Temperatura di lavoro massima : Questo armadio è destinato all'utilizzo a temperatura ambiente fino a 40°C.

HACCP (optional) : Recorder with SD memory card.
HACCP (optional) : Registratore con SD memory card.

Castor kit (optional) : Available version with wheels, useful to simplify the cleaning procedures of the workshop.
Kit ruote (optional) : Disponibile versione con ruote, utile per semplificare le operazioni di pulizia dei laboratori.



(optional)

Apps Android monitoring with connection Bluetooth.
Apps Android monitoraggio con connessione Bluetooth.



	AC 20 NS	AC 20 NV	AC 20 PV	AC 20 GV	AC 50 NV	AC 50 PV
Working temperature <i>Temperatura di esercizio</i>	-15 °C / -28 °C	-10 °C / -24 °C	+8 °C / -2 °C	-10 °C / -28 °C	-10 °C / -24 °C	+8 °C / -2 °C
Capacity <i>Capacità</i>	36 trays/ <i>teglie</i> GN 2/1 25 trays/ <i>teglie</i> 600 x 400 mm (step - <i>passo</i> 50 mm)				25 trays/ <i>teglie</i> 600 x 800 50 trays/ <i>teglie</i> 600 x 400	
Trays pitch <i>Passo teglie</i>	10 mm (P version) - 35 mm (GN version)				10 mm	
Dimensions (WPH) <i>Dimensioni (LPH)</i>	742 x 918 x 2028/2083 mm				810 x 1045 x 2100/2170 mm	
Voltage <i>Voltaggio</i>	230 V / 1 N / 50 Hz				230 V / 1 N / 50 Hz	



X Control



Control panel Pannello di controllo













Control panel

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

Pannello di controllo

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

	Compressor state Stato compressore		On / Stand By On / Stand By
	Defrost Sbrinamento		Keypad lock - Set temperature Blocco tastiera - Set temperatura
	Evaporator fans Ventole evaporatore		On / Stand By - Escape - Light On / Stand By - Esci - Luce
	Energy saving Risparmio di energia		Additional function - Decrease value Funzione aggiuntiva - Decremento valori
	Auxiliary output Utenza ausiliaria		Increase value - Defrost Incremento valori - Sbrinamento

Hygiene and functionality in the cold

New refrigerated range for gastronomy, with integrated edges projected to respect the HACCP in terms of internal cleaning.

Igiene e funzionalità nel freddo

Nuova linea di conservatori per ripiani gastronomia, ha fianchi stampati ed è studiata per rispettare le più stringenti normative HACCP in termini di pulizia interna e mantenimento delle temperature.

Technical features

Caratteristiche tecniche

Soft Touch panel : New soft touch control panel, large LED display with multicolours icons state/alarm, high brightness display.

Pannello Soft Touch : Nuova scheda elettronica con comandi soft touch, display LED con icone di stato/allarme multicolore.

Ventilation : Low energy consumption fans.

Ventilazione : Ventilatori a basso consumo energetico.

Design : Ergonomic design with insulation thickness 77 mm.

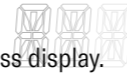
Design : Design ergonomico con spessore isolamento 77 mm.

Max work temperature : This appliance is designed for use in ambient temperature up to 40°C.

Temperatura di lavoro massima : Questo armadio è destinato all'utilizzo a temperatura ambiente fino a 40°C.

Castors kit (optional) : Available version with wheels, useful to simplify the cleaning procedures of the workshop.

Kit ruote (optional) : Disponibile versione con ruote, utile per semplificare le operazioni di pulizia dei laboratori.

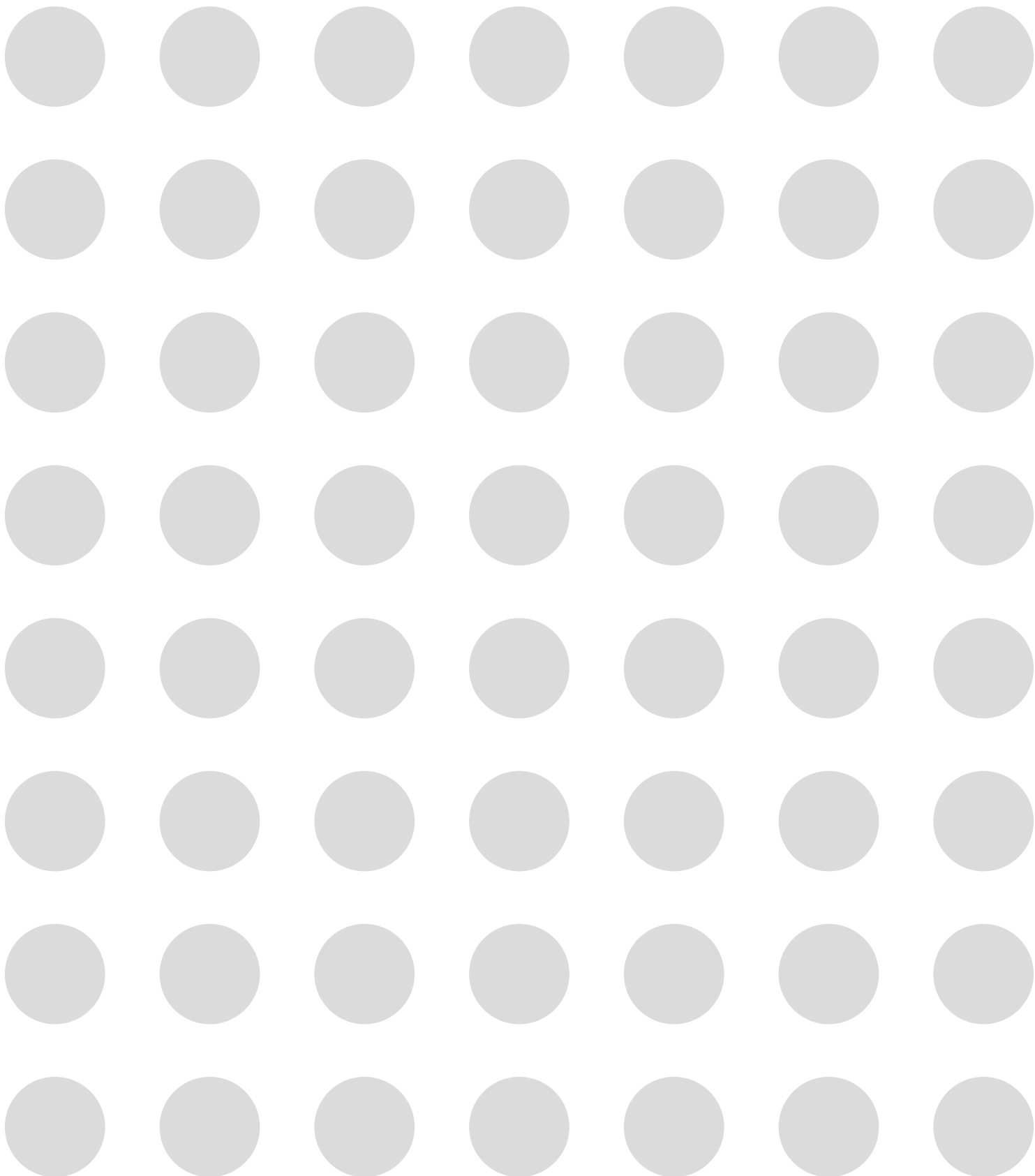


XC series

Serie XC

	XC NV	XC PV
Working temperature Temperatura di esercizio	-10 °C / -20 °C	+8 °C / -2 °C
Capacity Capacità	---	
Trays pitch Passo teglie	55 mm	
Dimensions (WPH) Dimensioni (LPH)	730 x 820 x 2070 mm	
Voltage Voltaggio	230 V / 1 N / 50 Hz	





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

