

# TECNOMAC

our technology, your taste

# TECNOMAC

our technology, your taste

ABBATTITORI  
2021

# 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.



# ABBATTITORI

## La forza del raffreddamento rapido

Il raffreddamento rapido ottenuto con l'utilizzo di abbattitori tecnologicamente avanzati e dalle alte performance è il modo migliore per prolungare la durabilità degli alimenti e degli impasti, assicurandone freschezza e fragranza. L'uso di un abbattitore di ultima generazione rende più produttiva ed efficace l'attività di laboratori di gastronomia, pasticceria e panificazione, semplificando le fasi di preparazione più complesse e consentendo una maggiore libertà nell'utilizzare ingredienti, anche non stagionali. Inoltre, l'abbattitore è anche uno strumento essenziale per completare il ciclo di produzione del gelato.

Gli abbattitori Tecnomac consentono la gestione delle fasi di raffreddamento in piena autonomia, grazie alla possibilità di programmazione delle diverse tempistiche e temperature.

Tecnomac propone **Abbattitori per l'abbattimento rapido positivo e per la surgelazione da +90° a +3° e da +90° a -18°**

### I SETTORI DI APPLICAZIONE



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



GASTRONOMIA



GELATERIA

## ABBATTITORI

# Sicurezza per gli alimenti

Ogni cibo cotto, lasciato raffreddare a temperatura ambiente, perde le sue migliori qualità. L'uso dell'abbattitore Tecnomac permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C o a -18°C. La velocità di questo processo è fondamentale perché permette di ridurre al minimo la proliferazione batterica, che si verifica in massima misura quando la temperatura del cibo si trova nell'intervallo tra +65°C e +10°C. Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi.

# Ottimizzazione del lavoro

Gli alimenti abbattuti si conservano per molto più tempo e in condizioni ottimali. Ciò permette di pianificare la produzione, organizzare le preparazioni in anticipo e gestire quantità maggiori di piatti e semilavorati, evitando di dover ripetere la preparazione ogni giorno, garantendo sempre una qualità elevata.



## ABBATTITORI

# Parola d'ordine risparmio

Allungare la durata di prodotti surgelati, mantenendone inalterate qualità e caratteristiche organolettiche, permette di fare acquisti strategici, comprando le materie prime in piena stagionalità: costano meno e sono di ottima qualità. Inoltre, gestire al meglio i cibi ed evitarne la fase di deperibilità significa eliminare gli sprechi.

# La qualità rimane nel tempo

L'abbattimento rapido blocca l'evaporazione dell'acqua contenuta nei cibi. Ciò consente una corretta idratazione e assicura fragranza, gusto e aroma, anche dopo lunghi periodi di conservazione. Inoltre, procurare dei prodotti di altissima qualità, anche fuori stagione, permette di arricchire i propri menù e le proprie proposte culinarie.

# CHILLTOUCH



## ABBATTITORI MULTIFUNZIONE DI ULTIMA GENERAZIONE

ChillTouch è molto più di un semplice abbattitore: un concentrato di tecnologia e design che unisce la praticità e la semplicità di utilizzo alla potenza e all'ottimale controllo delle temperature. Abbatte, congela, scongela, conserva, ha la funzione gelato e include cicli di cottura a bassa temperatura e di fermalievitazione. Il preciso controllo attivo dell'umidità, della ventilazione e della temperatura garantisce delle eccellenti performances, permettendo di preservare tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Una macchina personalizzabile, con la possibilità di creare il proprio ricettario e di impostare la lingua di utilizzo.



TUTTE LE  
FUNZIONI DI CUI  
HAI BISOGNO,  
UN'UNICA  
MACCHINA

- MISURE COMPATTE
- TOUCH SCREEN 7" PER IL PANNELLO DI CONTROLLO
- ALGORITMO DFC BREVETTATO, PER LIMITARE LA FORMAZIONE DI GHIACCIO NEL CICLO DI ABBATTIMENTO
- SANITIZZAZIONE OPZIONALE AD OZONO
- ENTRATA USB PER MEMORIZZARE PROGRAMMI E AGGIORNARE IL SOFTWARE
- SONDA AD AGO PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA



- SCOCCA CON FINITURE IN ACCIAIO E POLIURETANO ESENTE CFC
- FACILITÀ DI PULIZIA PER FONDO STAMPATO E PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE

## UNA GESTIONE OTTIMALE

Le funzioni di ChillTouch sono davvero infinite e sono tutte facilmente impostabili dal pratico pannello di controllo con schermo touch da 7".

Oltre alla completa gestione dei programmi che vanno dall'abbattimento, alla lievitazione, passando per la funzione gelato e la cottura a bassa temperatura, il pannello touch permette il controllo di diverse utilità come la gestione della sanitizzazione ad Ozono, l'asciugatura e lo sbrinamento a gas caldo.

Inoltre, grazie alla visione sinottica, tutte le regolazioni e i parametri di funzionamento della macchina sono sempre sotto controllo ed è possibile consultare la lista degli allarmi, recenti o passati.

## IL CONTROLLO NELLE TUE MANI

Grazie alla connessione wi-fi tutte le funzioni di ChillTouch possono essere gestite tramite smartphone, senza bisogno di installare alcuna app.

In questo modo la macchina può essere controllata completamente da remoto, per la massima comodità.

## ABBATTIMENTO

Diversi cicli tra cui scegliere, al fine di garantire un abbattimento delicato o maggiormente intenso dei prodotti. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti si possono raggiungere i +3° preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

## SURGELAZIONE

Con 5 cicli di surgelazione preimpostati, qualunque esigenza di surgelazione rapida è assicurata. Da temperature di +95° si possono raggiungere i -18° in 4 ore, garantendo l'assoluto rispetto delle norme HACCP.

Al termine di ogni ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.



## SCONGELAMENTO

Il controllo delle temperature, della velocità del ricircolo d'aria e della gestione dell'umidità assicurano un rapido processo di scongelamento, mantenendo inalterata la qualità dei cibi.

## CONSERVAZIONE

Il mantenimento a temperatura costante degli alimenti permette un'ottimale conservazione e consente di gestire al meglio le fasi produttive di piatti elaborati. Con la sua versatilità, questo ciclo è adatto anche alla rigenerazione dei prodotti, pronti per essere serviti.

## FUNZIONE GELATO

Un ciclo con timer che utilizza uno scrupoloso controllo della temperatura e della velocità dell'aria, al fine di ottenere il corretto indurimento superficiale delle vaschette gelato: un processo indispensabile per la loro corretta esposizione o conservazione.

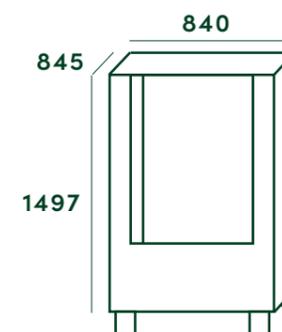
## FERMALIEVITAZIONE

Il controllo della lievitazione in tutte le sue fasi è garantito tramite la regolazione di temperatura, umidità e della velocità con cui l'aria è immessa nell'impianto. Le performance delle più avanzate macchine fermalievitazione Tecnomac vengono riportate anche in ChillTouch.

## COTTURA A BASSA TEMPERATURA

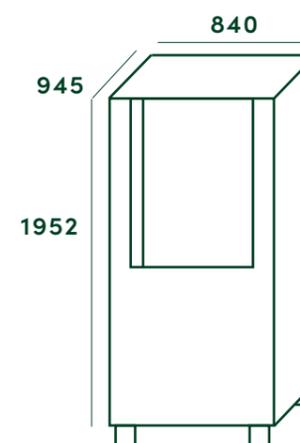
L'obiettivo è una cottura sana e soprattutto sicura. La cottura controllata a bassa temperatura è una tecnica innovativa, che preserva le qualità organolettiche del cibo e tutto il suo sapore.

Questa funzione di ChillTouch può essere attivata manualmente o programmata, per ottenere cicli personalizzati regolando umidità, temperatura e ventilazione.



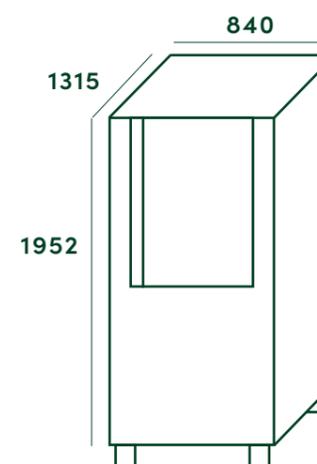
### CT 10.35

capacità	10 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	35kg
+90°C > -18°C	25kg
dimensioni	840 x 845 x 1497:1547 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



### CT 15.65

capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	65kg
+90°C > -18°C	50kg
dimensioni	840 x 945 x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



### CT 15-2.70

capacità	30 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	70kg
+90°C > -18°C	55kg
dimensioni	840 x 1315 x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

# EVENT



## ABBATTITORI POTENTI E VERSATILI

Abbattimento, surgelazione, scongelamento e funzione gelateria. eVent è un macchinario completo ed efficiente che permette la corretta e funzionale gestione del freddo in ogni cucina o laboratorio. Un semplice ed intuitivo display permette di programmare diversi cicli e funzioni, memorizzando le impostazioni più utili. eVent è potente e compatto e consente di organizzare al meglio i processi di preparazione delle pietanze e mantenimento degli alimenti.



**SEMPLICITÀ  
ED EFFICIENZA IN  
UN ABBATTITORE  
COMPLETO**



□  
ELEVATE  
PERFORMANCE

□  
DISPLAY  
ALFANUMERICO  
INTUITIVO

□  
SANITIZZAZIONE  
OPZIONALE AD OZONO

□  
ENTRATA USB  
PER MEMORIZZARE  
PROGRAMMI E  
AGGIORNARE  
IL SOFTWARE

□  
SONDA AD AGO  
PER IL CONTROLLO  
DELLA TEMPERATURA

□  
SCOCCA SPESSORE  
70 MM CON FINITURE  
IN ACCIAIO E  
POLIURETANO ESENTE CFC

□  
FACILITÀ DI PULIZIA PER  
FONDO STAMPATO E  
PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE

□  
VASCHETTA RACCOGLI  
CONDENSA PER  
INSTALLAZIONE ANCHE  
SENZA SCARICO



## ABBATTIMENTO

Quattro diversi cicli tra cui scegliere per un abbattimento che può essere delicato o maggiormente intenso, al fine di ottenere il risultato desiderato. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti si possono raggiungere i +3° al cuore del prodotto, preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

## SURGELAZIONE

Si possono scegliere quattro cicli di surgelazione, tra i quali anche la surgelazione continua RUN che richiede l'arresto manuale. La modalità selezionata è indicata dal numero di led accesi sopra il tasto di surgelazione. Al termine di ogni ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

## SCONGELAMENTO

Diversi cicli tra cui scegliere, al fine di garantire un abbattimento delicato o maggiormente intenso dei prodotti. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti si possono raggiungere i +3° preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

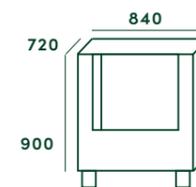
## FUNZIONE GELATO

Un ciclo con timer che utilizza uno scrupoloso controllo della temperatura e della velocità dell'aria, al fine di ottenere il corretto indurimento superficiale delle vaschette gelato: un processo indispensabile per la loro corretta esposizione o conservazione.



## EVENT

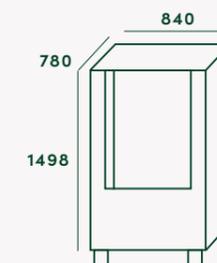
### V 5.20



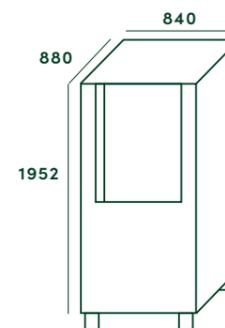
capacità	5 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	20kg
+90°C > -18°C	12kg
dimensioni	840 x 720 (770) x 900:930 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz

### V 10.35

capacità	10 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	35kg
+90°C > -18°C	25kg
dimensioni	840 x 780 (831) x 1498:1558 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



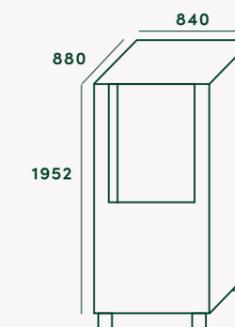
### V 15.40



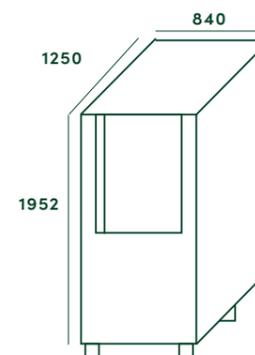
capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	40kg
+90°C > -18°C	30kg
dimensioni	840 x 880 (930) x 1952:20022 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

### V 15.65

capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	65kg
+90°C > -18°C	50kg
dimensioni	840 x 880 (930) x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



### V 15-2.70



capacità	30 teglie GN 1/1 o 600x400
+90°C > 3°C	70kg
+90°C > -18°C	55kg
dimensioni	840 x 1250 (1300) x 1952:2002 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

# BLACK KUBE



## SOLIDITÀ E SEMPLICITÀ D'USO

Black Kube è la soluzione più pratica per gestire e organizzare al meglio il lavoro in laboratorio o nelle cucine di ogni ristorante o pasticceria. Potenti, solidi e affidabili, gli abbattitori della linea Black Kube assicurano una ottimale gestione del freddo, dall'abbattimento alla surgelazione, fino all'indurimento delle vaschette gelato.



BLACK KUBE

L'ESSENZIALE  
POTENZA DEL  
RAFFREDDA-  
MENTO



□ MISURE COMPATTE

□ SCHEDA ELETTRONICA CON COMANDI SOFT TOUCH

□ SANITIZZAZIONE OPZIONALE AD OZONO

□ ENTRATA USB OPZIONALE PER SCARICO DATI HACCP

□ SONDA AD AGO CONICA PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

□ STRUTTURA PASTICCERIA PASSO VARIABILE 10 MM OPZIONALE

□ FACILITÀ DI PULIZIA PER FONDO STAMPATO E PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE

□ VENTILATORE IN RESINA ANTICORROSIONE



## ABBATTIMENTO

Sono previsti due diversi cicli di abbattimento, entrambi che portano gli alimenti dai +95° ai +3° al cuore del prodotto in 90 minuti. Il ciclo Soft è pensato per preparazioni di cibi delicati o sottili, mentre il ciclo Hard per pietanze più dense o di grossa pezzatura.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

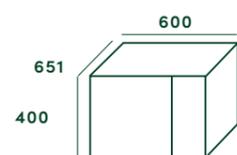
## SURGELAZIONE

Ciclo unico per la surgelazione degli alimenti: molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.

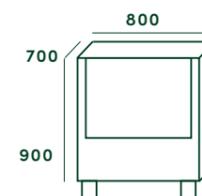
Al termine del ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

## FUNZIONE GELATO

Un ciclo dedicato per la produzione di gelato con consistenza e cremosità impeccabili, sia per il servizio, sia per la conservazione.



<b>BK3 2/3</b>	
capacità	3 teglie GN 2/3 (354x325)
passo teglie	70mm
resa abbattimento	7kg
resa surgelazione	5kg
dimensioni	600x651x400 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz

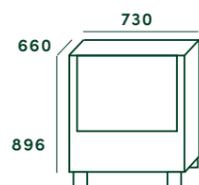
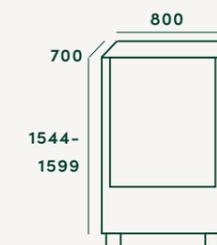


<b>BK+ 5-18</b>	
capacità	5 teglie GN 1/1 o 600x400
passo teglie	68mm
resa abbattimento	18kg
resa surgelazione	10kg
dimensioni	800x700x900:930 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz

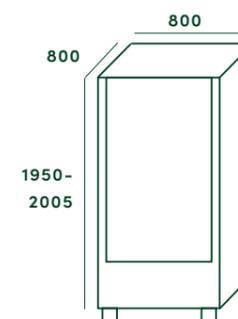
<b>BK3 1/1</b>	
capacità	3 teglie GN 1/1 (530x325)
passo teglie	70mm
resa abbattimento	7kg
resa surgelazione	5kg
dimensioni	600x851x400 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz



<b>BK+ 10-30</b>	
capacità	10 teglie GN 1/1 o 600x400
passo teglie	68mm
resa abbattimento	32kg
resa surgelazione	22kg
dimensioni	800x700x1544:1599 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz



<b>BK 5 1/1</b>	
capacità	5 teglie GN 1/1 (530x325)
passo teglie	68mm
resa abbattimento	14kg
resa surgelazione	10kg
dimensioni	730x660x896 mm
voltaggio	230V / 1N / 50 Hz



<b>BK+ 15-40</b>	
capacità	15 teglie GN 1/1 o 600x400
passo teglie	68mm
resa abbattimento	40kg
resa surgelazione	28kg
dimensioni	800x800x1950:2005 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

# CHILLTOUCH ROLL-IN



## SOLIDITÀ E SEMPLICITÀ D'USO

Gli abbattitori a carrello della linea ChillTouch roll-in uniscono tutta la potenza e la tecnologia costruttiva Tecnomac, alla semplicità di utilizzo di una cella accogliente, accessibile con carrello. Ideali in contesti sia artigianali, sia industriali, ChillTouch roll-in sono disponibili in diverse misure. Il pavimento isolato con rampa esterna assicura la massima tenuta e grande efficienza.



LA MOBILITÀ  
INCONTRA  
LA POTENZA



□ AMPIE  
DIMENSIONI

□ SANITIZZAZIONE  
OPZIONALE AD OZONO

□ SONDA AD AGO CONICA  
PER IL CONTROLLO  
DELLA TEMPERATURA

□ VENTILATORE  
IN RESINA  
ANTICORROSIONE

□ TOUCH SCREEN 7"  
PER IL PANNELLO  
DI CONTROLLO

□ ENTRATA USB  
PER PROGRAMMAZIONE  
E AGGIORNAMENTO

□ UNITÀ CONDENSATRICE  
REMOTA CON KIT  
DI INSTALLAZIONE 10M  
(ECCEPTE CT 20.80)

□ PAVIMENTO  
ISOLATO  
CON RAMPA INCLUSA

## ABBATTIMENTO

Con diversi cicli tra cui scegliere, l'abbattimento dei cibi può essere delicato o maggiormente intenso a seconda del ciclo selezionato. Da una temperatura di +95°, in 90 minuti, si raggiungono i +3° al cuore del prodotto, preservando tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

## SURGELAZIONE

Con 5 cicli di surgelazione preimpostati, qualunque esigenza di surgelazione è assicurata. Da temperature di +95° si possono raggiungere i -18° in 4 ore, garantendo l'assoluto rispetto delle norme HACCP. Al termine di ogni ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

## SCONGELAMENTO

Un'icona dedicata per un ciclo di scongelamento a tempo con ventilazione forzata e temperatura controllata, che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche e il peso dei cibi.

## CONSERVAZIONE

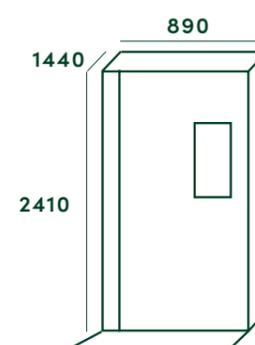
Sono previsti due diversi cicli di abbattimento, entrambi che portano gli alimenti dai +95° ai +3° al cuore del prodotto in 90 minuti. Il ciclo Soft è pensato per preparazioni di cibi delicati o sottili, mentre il ciclo Hard per pietanze più dense o di grossa pezzatura.

Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.



## FUNZIONE GELATO

Un ciclo con timer che utilizza uno scrupoloso controllo della temperatura e della velocità dell'aria, al fine di ottenere il corretto indurimento superficiale delle vaschette gelato: un processo indispensabile per la loro corretta esposizione o conservazione.

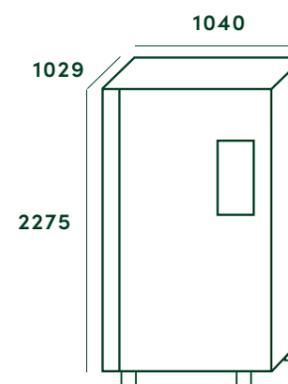
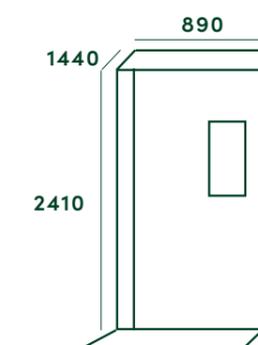


### CT 20-80 | CT 20-80 RE

<b>capacità</b>	1 carrello GN 1/1 o 600x400 1 carrello GN 2/1 o 800x600
<b>dimensione max carrello</b>	680x860x1860 mm
<b>resa abbattimento</b>	80kg
<b>resa surgelazione</b>	65kg
<b>dimensioni</b>	890x1440x2410 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione monoscocca, scocca a pannelli su richiesta

### CT 20-110 RE

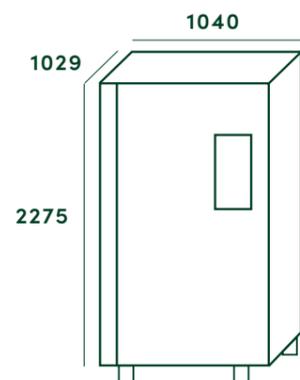
<b>capacità</b>	1 carrello GN 1/1 o 600x400 1 carrello GN 2/1 o 800x600
<b>dimensione max carrello</b>	680x860x1860 mm
<b>resa abbattimento</b>	110kg
<b>resa surgelazione</b>	95kg
<b>dimensioni</b>	890x1440x2410 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione monoscocca, scocca a pannelli su richiesta



### CT 20-C+80 | CT 20-C+110

<b>capacità</b>	1 carrello per forno Convotherm 20.10 (Plus 3)
<b>resa abbattimento</b>	80kg   110kg
<b>resa surgelazione</b>	65kg   95kg
<b>dimensioni</b>	1040x1029x2275 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione monoscocca

## CHILLTOUCH ROLL-IN

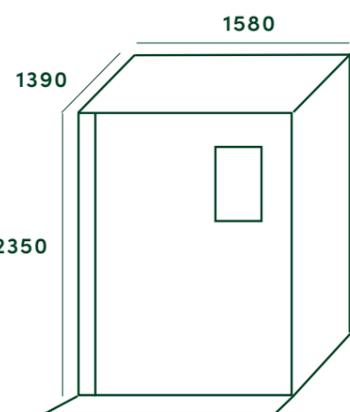
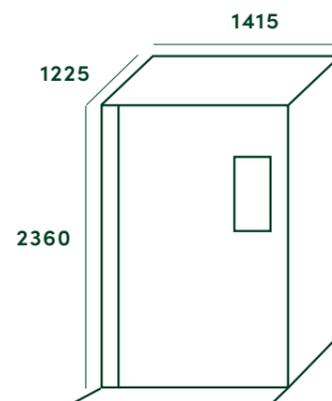


### CT 20-R 80 | CT 20-R 110

<b>capacità</b>	1 carrello per forno Rational 201 (SCC)
<b>resa abbattimento</b>	80kg   110kg
<b>resa surgelazione</b>	65kg   95kg
<b>dimensioni</b>	1040x1029x2275 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione monoscocca

### CT 30-110 | CT 30-140

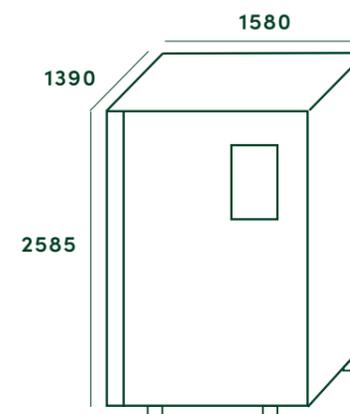
<b>capacità</b>	2 carrelli GN 1/1 o 600x400 1 carrello GN 2/1 o 600x1000
<b>dimensione max carrello</b>	870x940x1980 mm
<b>resa abbattimento</b>	110/140kg
<b>resa surgelazione</b>	95kg   125kg
<b>dimensioni</b>	1415x1225x2360 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione a pannelli da assemblare



### CT 40-150 | CT 40-200

<b>capacità</b>	2 carrelli GN 1/1 o 600x400 1 carrello GN 2/1 o 600x1000
<b>dimensione max carrello</b>	940x1100x1980 mm
<b>resa abbattimento</b>	150kg   200kg
<b>resa surgelazione</b>	135kg   175kg
<b>dimensioni</b>	1580x1390x2350 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione a pannelli da assemblare

## CHILLTOUCH ROLL-IN

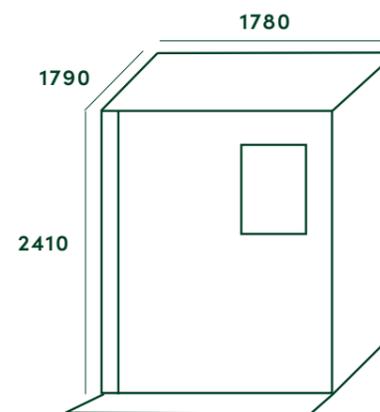
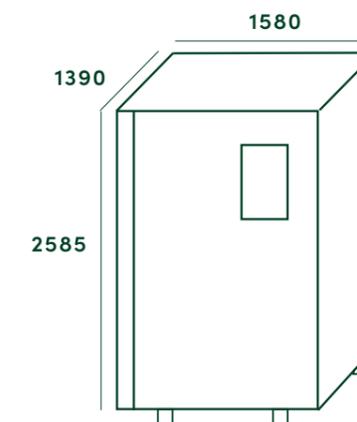


### CT 40-C+/150 | CT 40-C+/200

<b>capacità</b>	1 carrello per forno Convotherm 20.20 (Plus 3)
<b>resa abbattimento</b>	150kg   200kg
<b>resa surgelazione</b>	135kg   175kg
<b>dimensioni</b>	1580x1390x2585 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione a pannelli da assemblare

### CT 40-R/150 | CT 40-R/200

<b>capacità</b>	1 carrello per forno Rational 202 (SCC)
<b>resa abbattimento</b>	150kg   200kg
<b>resa surgelazione</b>	135kg   175kg
<b>dimensioni</b>	1580x1390x2585 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione a pannelli da assemblare



### CT 50-270 | CT 50-400

<b>capacità</b>	2 carrelli GN 2/1 o 800x600 2 carrelli GN 2/1 o 600x1000
<b>dimensione max carrello</b>	1400x940x1980 mm
<b>resa abbattimento</b>	270kg   390kg
<b>resa surgelazione</b>	250kg   365 kg
<b>dimensioni</b>	1780x1790x2410 mm
<b>voltaggio</b>	400V / 3N / 50 Hz
<b>costruzione</b>	versione a pannelli da assemblare

# EASYCHILL MT

EASYCHILL MT

## UN TUNNEL DI ABBATTIMENTO PER GRANDI PRODUZIONI

La serie Easy Chill MT è la soluzione ideale per la gestione della temperatura in centri di produzione surgelati, panifici industriali, aziende di produzione del gelato, nei centri di cottura e nell'industria alimentare in genere. Il tunnel che accoglie i carrelli con gli alimenti da abbattere o surgelare, infatti, può essere costruito sulle singole esigenze di ogni impianto di produzione, assicurando in ogni contesto la massima efficienza e funzionalità, oltre che il massimo rispetto degli alimenti trattati.



# IL GIGANTE DEL FREDDO



□  
AMPIE  
DIMENSIONI

□  
FLUSSO D'ARIA  
AD ALTA VELOCITÀ

□  
INTERFACCIA  
COMANDI INTUITIVA

□  
UNITÀ CONDENSATRICE  
REMOTA SEMI-ERMETICA

□  
OTTIMIZZAZIONE  
FLUSSO DI LAVORO  
CON ENTRATA E USCITA  
OPPOSTI

□  
BATTERIE  
DI EVAPORATORI  
MODULARI

□  
SEMPLICITÀ DI  
MANUTENZIONE  
CON AMPIO SPORTELLA  
D'ISPEZIONE

□  
ISOLAMENTO  
OTTIMALE CON PANNELLI  
SPESSORE 100MM

## ABBATTIMENTO

Sono previsti due diversi cicli di abbattimento, entrambi per portare gli alimenti dai +95° ai +3° in un'ora e mezza. Il ciclo Soft è pensato per preparazioni e cibi più delicati, mentre il ciclo Hard per pietanze più dense o di grossa pezzatura. Ogni ciclo termina con la conservazione automatica del prodotto a +2°.

## SURGELAZIONE

Grazie alla potenza della macchina, qualunque esigenza di congelamento è assicurata. Ciclo unico per la surgelazione degli alimenti, molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura. Al termine del ciclo, è predisposta la conservazione automatica del prodotto a -25°.

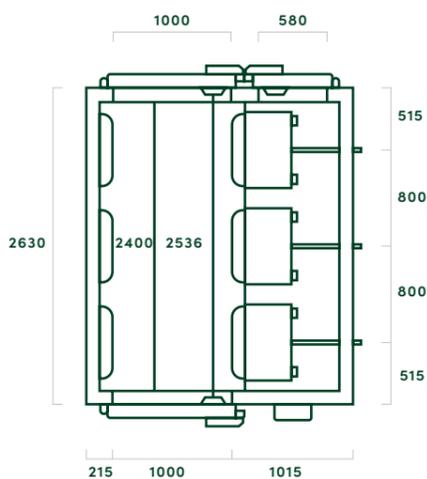
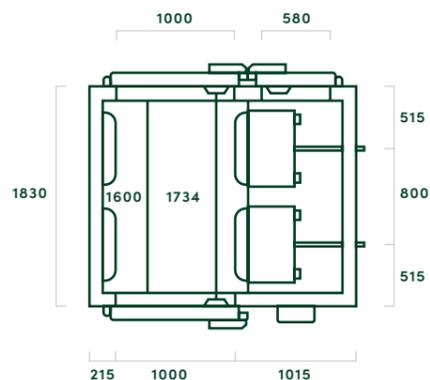
## EASYCHILL MT

### MT2

capacità	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
resa abbattimento	400kg
resa surgelazione	370kg
dimensioni interne	980 x 1630 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 1830 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

### MT2 1/2

capacità	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
resa abbattimento	400kg
resa surgelazione	370kg
dimensioni interne	980 x 2030 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 2230 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



### MT3

capacità	3 (800x850 mm)
	6 (450x650 mm)
resa abbattimento	610kg
resa surgelazione	560kg
dimensioni interne	980 x 2430 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 2630 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

### MT3 1/2

capacità	3 (800x850 mm)
	8 (450x650 mm)
resa abbattimento	610kg
resa surgelazione	560kg
dimensioni interne	980 x 2830 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 3030 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

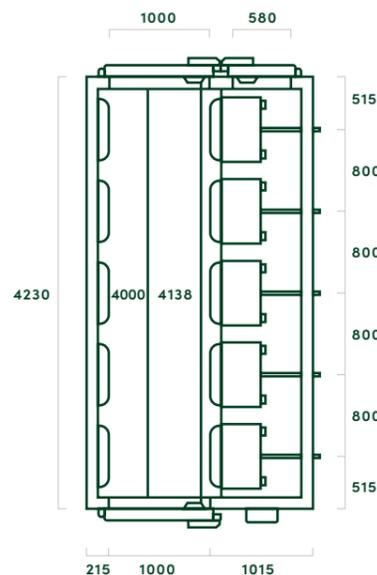
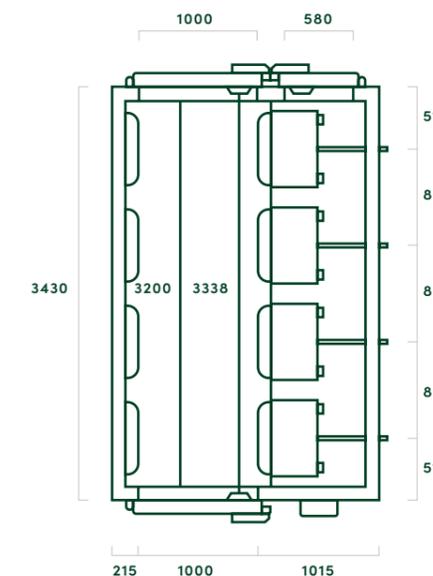
## EASYCHILL MT

### MT4

capacità	4 (800x850 mm)
	8 (450x650 mm)
resa abbattimento	810kg
resa surgelazione	740kg
dimensioni interne	980 x 3230 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 3430 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

### MT4 1/2

capacità	2 (800x850 mm)
	4 (450x650 mm)
resa abbattimento	810kg
resa surgelazione	740kg
dimensioni interne	980 x 3630 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 3830 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



### MT5

capacità	5 (800x850 mm)
	12 (450x650 mm)
resa abbattimento	1000kg
resa surgelazione	930kg
dimensioni interne	980 x 4030 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 4230 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

### MT5 1/2

capacità	5 (800x850 mm)
	12 (450x650 mm)
resa abbattimento	1000kg
resa surgelazione	930kg
dimensioni interne	980 x 4430 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 4630 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

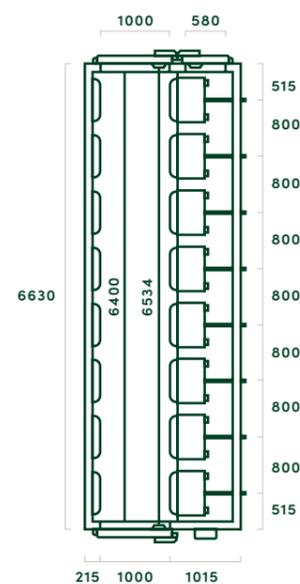
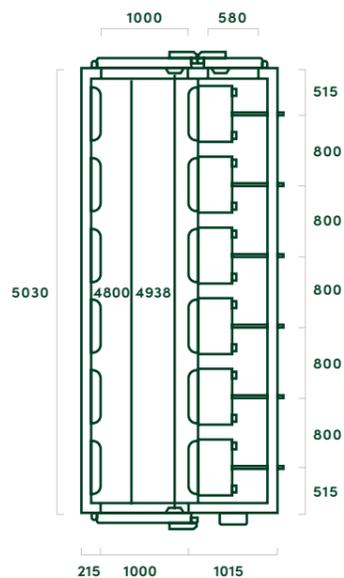
## EASYCHILL MT

### MT6

capacità	6 (800x850 mm)
	14 (450x650 mm)
resa abbattimento	1230kg
resa surgelazione	1120kg
dimensioni interne	980 x 4830 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 5030 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

### MT6 1/2

capacità	6 (800x850 mm)
	14 (450x650 mm)
resa abbattimento	1230kg
resa surgelazione	1120kg
dimensioni interne	980 x 5230 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 5430 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz



### MT8

capacità	8 (800x850 mm)
	18 (450x650 mm)
resa abbattimento	1640kg
resa surgelazione	1490kg
dimensioni interne	980 x 6430 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 6630 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

### MT8 1/2

capacità	8 (800x850 mm)
	20 (450x650 mm)
resa abbattimento	1640kg
resa surgelazione	1490kg
dimensioni interne	980 x 6830 x 2080 mm
dimensioni esterne	2230 x 7030 x 2630 mm
voltaggio	400V / 3N / 50 Hz

EASYCHILL MT



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