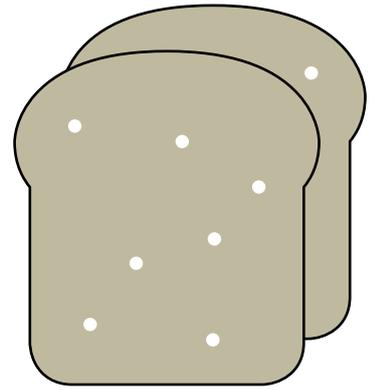
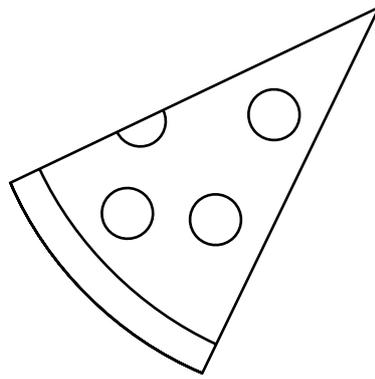
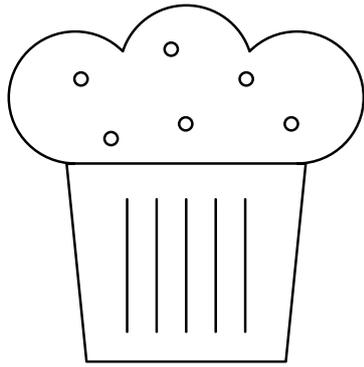
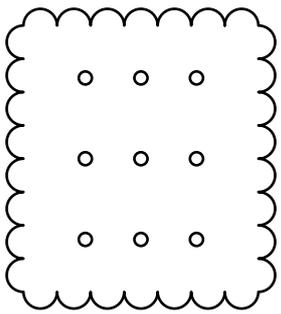


## Panificazione / Refrigerazione Bakery / Refrigeration

LC Touch / Green +2 / MiniLev +2 / Junior Lev / BigaControl / BancoLev  
Rapid Mac / Aqua Mac / Dosamix / Ice Transports / Ice Makers



**Tecnomac**



**Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,**

#19, Frist Floor, 10<sup>th</sup> 'B' Main, 27<sup>th</sup> Cross,  
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : [aishtek@vsnl.com](mailto:aishtek@vsnl.com) [www.aishwaryaconsolidates.com](http://www.aishwaryaconsolidates.com)



<b>4</b>	Panificazione / Bakery
<b>6</b>	Fermalievitazione / Retarder proving
<b>8</b>	Tempi / Times
<b>10</b>	Vantaggi / Benefits
<b>12</b>	Applicazioni / Applications
<b>14</b>	LC Touch
<b>30</b>	Green +2
<b>40</b>	MiniLev +2
<b>46</b>	JuniorLev
<b>51</b>	Banchi / Banchi
<b>54</b>	Refrigerazione / Refrigeration
<b>58</b>	Rapid Mac
<b>62</b>	Aqua Mac
<b>68</b>	Miscelatori Dosamix / Water mixer Dosamix
<b>70</b>	Trasportatori di ghiaccio / Ice transport
<b>76</b>	Fabbricatori di ghiaccio / Ice makers



## Il segreto del pane buono nasce dagli ingredienti.

## The secret of taste comes from ingredients.

Le celle fermalievitazione sono uno strumento utile ed indispensabile nei laboratori artigianali ed industriali (pasticcerie, panetterie, pizzerie) dove si producono prodotti lievitati, in quanto consente di eliminare o ridurre il lavoro notturno. Grazie all'estrema flessibilità di utilizzo, garantita dai sistemi di programmazione e controllo Tecnomac, è infatti possibile utilizzare questa macchina come fermalievitazione, cella di lievitazione, scongelatore, cella frigorifera. La costruzione a pannelli modulari consente di superare i problemi di installazione in laboratori ubicati in luoghi particolari: piani interrati, secondi piani o locali con accessi limitati.

Retarder prover is a useful and essential equipment in workshops (pastries, bakeries and pizzerias) which produce leavened/proved dough, since it allows to avoid or reduce the nightshifts. Thanks to the great flexibility of use, given by the modern Tecnomac programming and control system, it is possible to use the machinery as retarder-prover, prover room, thawing room and refrigerated cabinet. Panels construction allow to overcome installation problems in workshops situated in particular places: basements, second floor or places with limited entrance.

## Il fermalievitazione ti aiuta a mantenere la freschezza degli impasti

## The prover helps to maintain the freshness of the doughs

La fermentazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo.

I fermalievitatori bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano automaticamente la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma.

L'intero processo è suddiviso in 4 fasi:

Raffreddamento a -5/-10°C

Conservazione a -2°C

Prelievitazione a +13°C

Lievitazione a +23°C

Retarder proving technology is used to treat pastry and bakery doughes by the prompt temperature and humidity adjusting, along the time.

Retarder proovers stop or reduce yiest proving effect, saving the dough on the required state till 72 hours, maximum.

After that time, a controlled proving is grant, to obtain the final product within the foreseen time.

Complete process consists on:

Cooling phase -5/10°C

Holding phase -2°C

Pre-prooving phase 13°C

Prooving phase 23°C





Gestire tempi e ricette  
perchè ogni forma abbia  
una lievitazione adeguata

Manage time and recipes  
because each form  
has aproving adequate

## La tecnologia degli strumenti migliora la qualità della tua vita

## Technology of the tools improves the quality of your life

### **BENEFICI**

La cella fermalievitazione ha cambiato considerevolmente l'organizzazione e l'efficienza dei panifici industriali ma anche dei piccoli panifici, con evidenti vantaggi rispetto alla qualità della vita degli operatori.

### **RIDUZIONE DEI TURNI DI NOTTE**

- Miglioramenti alla qualità del prodotto
- Riduzione manodopera
- migliore organizzazione
- riduzione dei costi
- minor uso di lievitazione e additivi
- stile di vita migliore
- minor impatto esterno degli effetti climatici sul prodotto

### **BENEFITS**

Retarder provers has been changing considerably the organization and the efficiency of small and industrial bakeries, with clear benefits over operators lifestyle.

### **NIGHT SHIFTS REDUCTION**

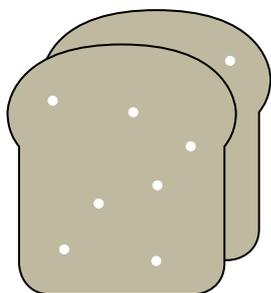
- Product quality improvements
- Manpower reduction
- better organization
- lower costs
- lower use of leavening additives
- better lifestyle
- lower impact of external climate effects on the product





## Un'intera gamma di macchine ideali per qualsiasi lavoro

## A complete range of machines ideal for every work

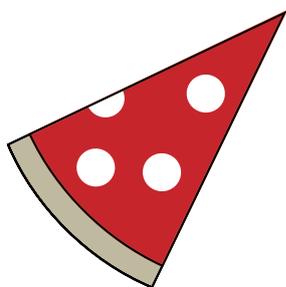


### PANIFICAZIONE

Un aiuto indispensabile per chi desidera arricchire la propria offerta di prodotti finiti: l'utilizzo come fermalievitazione, come "scongelatore" per il prodotto surgelato o come cella di lievitazione, lo fa diventare uno strumento indispensabile per rendere il processo produttivo più snello ed efficiente.

### BAKERY

An essential help to whom needs to enrich its offer of finished-products: used it as retarder-prover for small dough quantities, as thawing-room for frozen product or as retarder-prover, it becomes a necessary instrument to make the production process slender and more efficient.



### PIZZERIA

La tendenza sempre più diffusa di utilizzare le tecniche del freddo nella preparazione degli impasti (palline pizza) o di acquistarle surgelate da fornitori esterni, suggerisce agli operatori di dotarsi di un'attrezzatura che consenta di trovare il prodotto scongelato e lievitato all'orario desiderato.

### PIZZERIA

The always more widespread trend to employ cold technologies in making dough (pizzas-ball) or when bought them frozen by external suppliers, forces all operators to provide themselves with an equipment which allow to find the product defrosted and proved/leavened at the desired hour.



### PASTICCERIA

Viene utilizzato principalmente per la produzione di croissant freschi o per il rinvenimento di croissant surgelati. Ottimo strumento da utilizzare durante le fasi di preparazione di prodotti lievitati come panettoni, colombe e focacce.

### PASTRY

It is mainly used in the production of fresh croissants or for re-lievening of frozen croissants. Excellent instrument to be employed during preparation of leavened/proved product like Panettone, Easter cake and raisin bread.

## LC Touch Il lavoro a portata di mano

## LC Touch all work on your finger

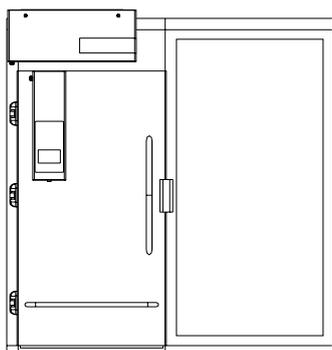
Le Nuove celle Fermalievitazione LC Touch, si integrano perfettamente con il nuovo controllo, adottando soluzioni innovative, pur garantendo la continuità con la riconosciuta e collaudata funzionalità dei fermalievitazione Tecnomac.

The new LC Touch retarder provers, with their new control panel, are offering innovative solutions, granting always the Tecnomac well known perfect process on the bread.

### CARATTERISTICHE / FEATURES

 <p>T.A.S. Technology Advance System</p>	 <p>12 martedì</p>	 <p>9</p>	 <p>Porta USB USB Port</p>	 <p>Lingue Languages</p>	 <p>Lista Allarmi Alarm List</p>	 <p>Energy Saving</p>
 <p>Algoritmo Antistratificazione Temperatura No Stratification Temperature Algorithm</p>	 <p>LED LED Lighting</p>	 <p>Evacuazione Automatica Condensa Automatic Water Condenses Evacuation</p>	 <p>Salvataggio e Ricarica Programmi Rescue &amp; Charging Programs</p>	 <p>Diagramma Sinottico di Funzionamento Synoptic Operation</p>	 <p>Regolazione Continua Umidità Stepless Humidity</p>	 <p>DTP 34 Tastiera Alfanumerica Alphanumeric Keyboard</p>

### LC TOUCH





Tecnomac

LC Touch



## Sistema Distribuzione Aria Tecnomac Tecnomac Air System

Sistema distribuzione aria

Tecnomac Air System (T.A.S.)

Il sistema di distribuzione dell'aria brevettato T.A.S. è composto da un doppio evaporatore refrigerante-riscaldante posto a soffitto, e da una doppia canalizzazione-distribuzione dell'aria con ben 42 uscite regolabili: tale sistema garantisce uniformità di temperatura ed umidità in ogni punto della cella ottenendo così una fermentazione omogenea ed uniforme. L'aria all'interno della cella si muove a velocità molto bassa ed arriva sempre in forma indiretta sul prodotto, eliminando completamente il problema della "pelle secca". L'evaporatore è sottoposto a processo di verniciatura per evitare la corrosione dell'alluminio nel tempo. Le condotte orizzontali e l'involucro dell'evaporatore sono in ABS, con superficie anticondensazione, per evitare il gocciolamento sul prodotto.

The air flows into a vertical duct, equipped with holes with adjustable opening. The circulating air system through an indirect air flow, guarantees a uniform air distribution and allow to obtain a homogenous product proving/leavening without any difference between the first and the last tray.



1 42 bocchette regolabili  
42 adjustable vents

2 Evaporatore verniciato  
in cataforesi  
Evaporator painted in  
cataphoresis

3 Canalette  
orizzontali in ABS  
ABS horizontal  
raceways

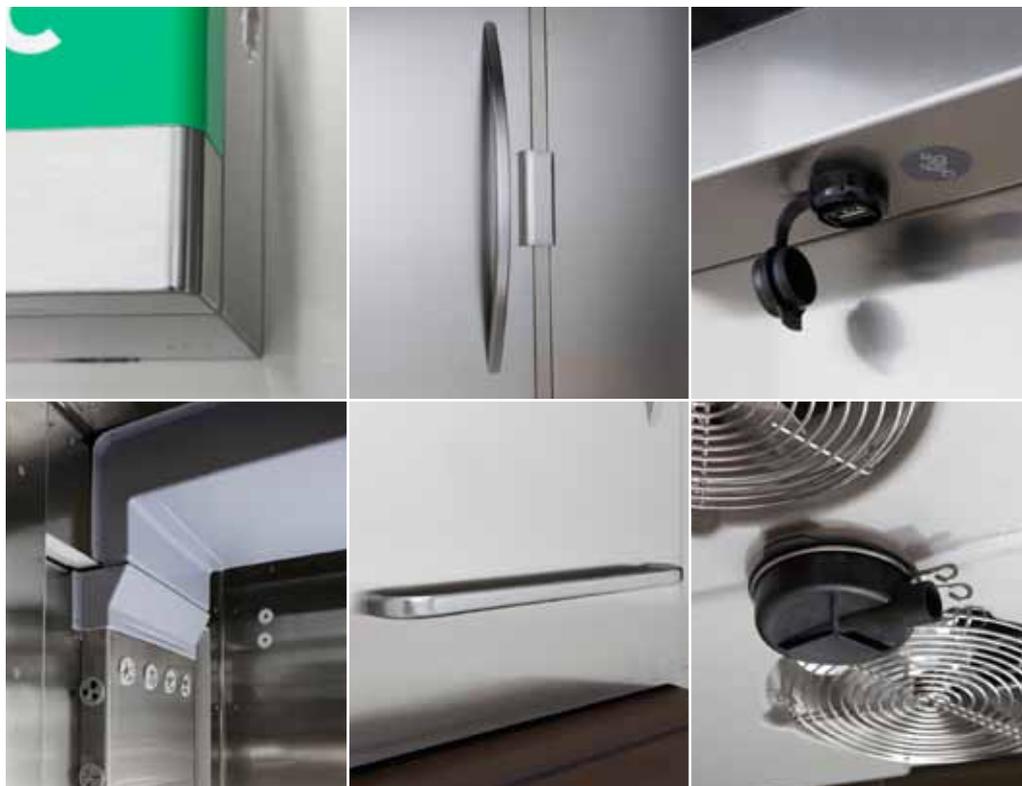
4 Canalette verticali  
in acciaio Inox AISI 304  
Vertical chases in  
stainless steel AISI 304

## Tecnologia Technology



- 
- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Quadro potenza frontale e accessibile<br>Power box placed on the door and easy to access                       | 7  | Paracolpi interni in acciaio<br>Stainless steel internal bumpers   |
| 2 | Interfaccia comandi Touch-screen in posizione ergonomica<br>Ergonomic height of the Touch screen control panel | 8  | Eliminato ingombro scarico condensa<br>esterno e reso più facilmente pulibile<br>Drain pipe removed, now easier to clean   |
| 3 | Maniglia estesa ed ergonomica in acciaio<br>Strong stainless steel door handle                                 | 9  | Coperchio evaporatore unico e facilmente removibile<br>One piece evaporator cover, easy to remove  |
| 4 | Paracolpi esterni con tubo in acciaio<br>Stainless steel external bumpers                                      | 10 | Illuminazione a led integrata nell'evaporatore,<br>e con batteria tampone per il blackout<br>Led lights integrated in the evaporator cover,<br>with battery in case of blackout            |
| 5 | Cella con spessori isolamento maggiorati<br>Cabinet with increased panel thickness                             | 11 | Sensore di presenza inglobato nell'evaporatore,<br>per l'attivazione della illuminazione interna<br>Presence detector integrated in the evaporator cover<br>to activate the internal light |
| 6 | Canalette raggate e più facilmente pulibili<br>New rounded air ducts easy to clean                             |    |  |

## Tecnologia Technology



---

### QUALITA'

Dalla lavorazione accurata dell'acciaio traspare la qualità intrinseca delle celle LC Touch

### QUALITY

Very accurate stainless steel detail working.

---

### MANIGLIA

Dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

### HANDLE

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.

---

### PORTA USB

La porta USB permette l'aggiornamento software.

### USB PORT

Usb socket to update control panel software by a Usb key.

---

### CANALIZZAZIONI

Le celle LC Touch adottano soluzioni molto versatili che permettono di posizionare ovunque le canalizzazioni.

### AIR CONVEYORS

LC Touch retarder proover adopts flexible solutions that permit to fit the air conveyors on different positions.

---

### PARACOLPI ESTERNI

Completano la dotazione di serie, i paracolpi esterni in acciaio.

### EXTERNAL BUMPERS

Stainless steel external bumpers complete the relevant equipment.

---

### PULIZIA

La periodica pulizia è resa più facile all'utilizzatore finale, grazie al facile accesso di un tappo di scarico.

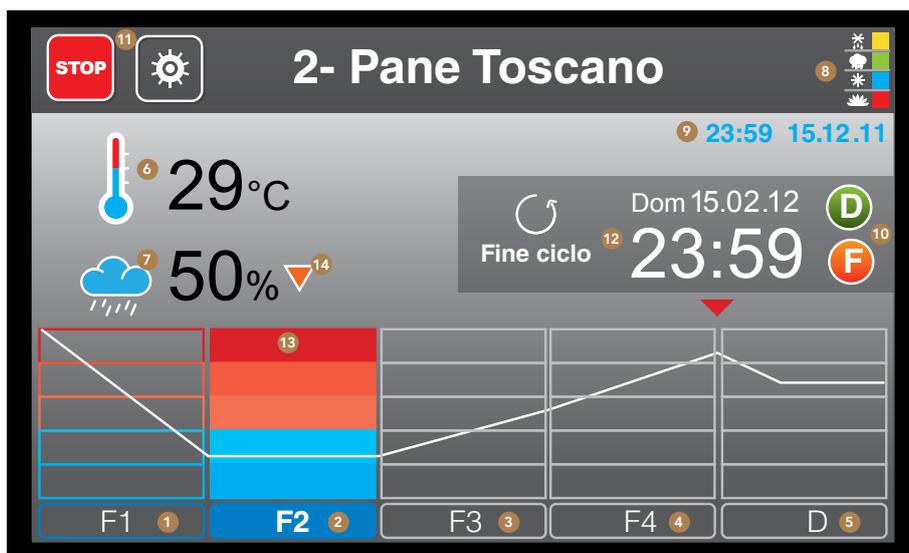
### CLEANING

Evaporator drainage cleaning is easy thanks to evaporator cover draining tap.

## Quadro comandi touch da 7" 7" touch screen control panel

La nuova interfaccia Touch a colori da 7", introduce un notevole miglioramento ergonomico del quadro comandi, essendo posizionata a circa 1,6 m sulla porta della cella. L'uso della Tecnologia Touch ha permesso di semplificare l'utilizzo, e di integrare le informazioni, rendendole più chiare e interpretabili. E' rimasta intatta la logica di funzionamento dei cicli di fermalievitazione, ciò permette la continuità operativa rispetto alla precedente versione di celle. Ecco alcuni esempi di pagine presenti:

The new color touch screen of 7 inches permits to get a more ergonomic use, being installed in the front side at an 1,6 mt height. The new touch technology is very user friendly, offering a wide range of informations about the process, keeping unchanged our famous retarder prover quality process. From the main menu we can get the following informations



1 Tasto Fase 1  
Button Phase 1

2 Tasto Fase 2  
Button Phase 2

3 Tasto Fase 3  
Button Phase 3

4 Tasto Fase 4  
Button Phase 4

5 Tasto Dormiglione  
Dormillion button

6 Temperatura Cella  
Button Phase 1

7 Umidità Relativa Cella  
Room Humidity

8 Stato della Macchina  
Machine Status

9 Data e Ora  
Time and Date

10 Attivazione Dormiglione  
e Anticipo Forno  
Dormillion Activation  
and Oven Pre-Heating

11 Tasto Stop e Menu Service  
Stop button and Service Menu

12 Ora e Data Fine Ciclo  
End Cycle Date and Time

13 Fase in Esecuzione  
Phase in Progress

14 Umidità Sotto Limite Inferiore  
Humidity Below The Lower Limit

# LC Touch

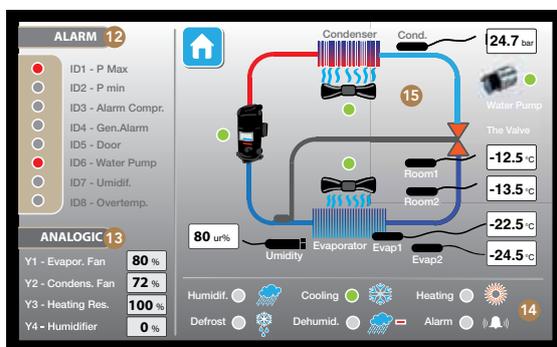
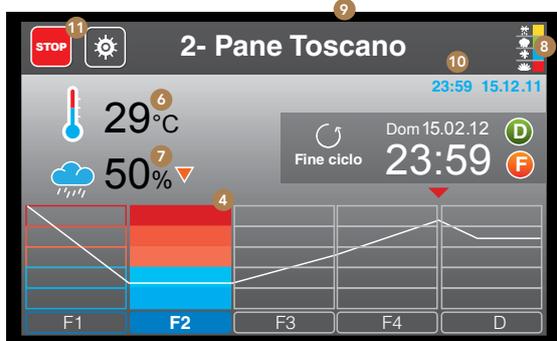


24<sub>H</sub>



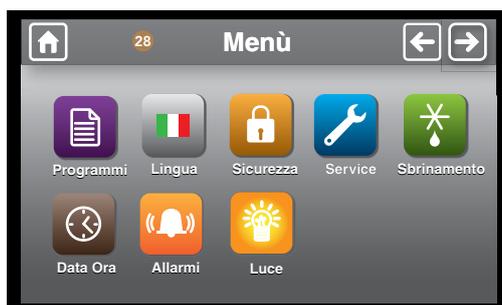
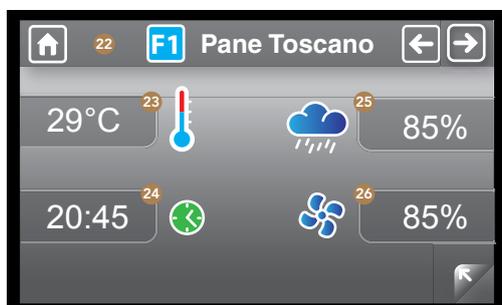
**STOP**

# Quadro comandi touch da 7" 7" touch screen control panel



- 1 Ciclo Manuale di Lievitazione  
Manual Proving/Cooling Manual Cycle
- 2 Menù Programmi di Fernalievitazione  
Retarder Prover Program Menu
- 3 Menù Service e Utility  
Utility and Service Menu
- 4 Fase in Esecuzione  
Phase in Progress
- 5 Ora e Data Fine Ciclo  
End Cycle Date and Time
- 6 Temperatura Cella  
Cabinet Temperature
- 7 Umidità Relativa Cella  
Cabinet Humidity
- 8 Stato della Macchina  
Machine Status
- 9 Data e Ora Orologio  
Time and Date
- 10 Attivazione Dormiglione e Anticipo Forno  
Dormillon Activation and Oven Pre-Heating
- 11 Tasto Stop e Menu Service  
Stop Button and Service Menu
- 12 Ingressi Allarme  
Alarm Inputs
- 13 Uscite Analogiche (Riscaldamento, Umidità)  
Analogic Exits (Heating, Humidity)
- 14 Stato Impianto (Riscaldamento, Umidificazione, Defrost etc.)  
System Status (Heating, Humidity, Defrosting etc.)
- 15 Stato Circuito Frigorifero  
Cooling System Status
- 16 Tastiera per Scrittura Nome Programmi  
Keyboard for Writing Programs Name
- 17 Zona Inserimento Nome Programma  
Input Program Name Zone

# Quadro comandi touch da 7" 7" touch screen control panel



- 18 Riepilogo Programma Settimanale  
Weekly Program Summary
- 19 Numero Programma Scelto  
Select Program Number
- 20 Orario e Giorno  
Time and Days
- 21 Periodo Inattivo  
Inactive Periodo
- 22 Finestra Parametri Fase 1  
Parameter Window Phase 1
- 23 Set Temperatura Cella  
Setting Room Temperature
- 24 Set Durata Fase  
Setting Duration Phase 1
- 25 Set Umidità Fase 1  
Setting Humidity Phase 1
- 26 Set Velocità Ventilazione Fase 1  
Setting Ventilation Speed Phase 1
- 27 Finestra Selezione Lingua  
Language Selection Window
- 28 Finestra Utility  
Utility Window
- 29 Libreria Programmi  
Programs Library
- 30 Nome Programmi  
Programs Name
- 31 Numero Programmi  
Programs Number

## Controllo processo a risparmio energetico Energy Saving Process Control

**GREEN**  
*Tecnology*  
**Inside**



La scheda di nuova generazione, ha la facoltà di regolare sia la potenza riscaldante che refrigerante unitamente all'umidificazione, in funzione delle reali esigenze del processo. In questo modo si raggiungono alti livelli di risparmio energetico rispetto ai normali controlli ON/OFF presenti sul mercato. Contribuisce al risparmio energetico anche lo spessore di isolamento portato a 80mm. Si possono raggiungere riduzioni dei consumi anche del 40 % rispetto ai tradizionali controlli.

The new Tecnomac LC Touch are equipped with an advance electronic board which allow an accurate heating and cooling power control, respecting any humidity demanding. Lower energy consumptions are ensured, especially if compared with the standard ON/OFF controls. 80mm wall thickness are another important feature of this appliance in terms of reducing the heat leakages keeping the efficiency at its maximal level. Up to 40% less energy consumptions than normal solutions equipped by standard controls is the outcome of all above.



Il compressore viene usato al 100% della sua potenza in fase di avvio impianto, via via che ci si avvicina al set di temperatura previsto, viene diminuita la potenza erogata ,evitando così sottoraffreddamenti del prodotto e consumi eccessivi in fase di conservazione. Vengono inoltre ridotte le accensioni del compressore allungandone la vita operativa.

The compressor is used at its maximal power capacity only during the beginning of the process, progressively its capacity will be automatically reduced, avoiding both any sub-cooling effect on the product and reducing the consumptions. Also its operative life is extended by reducing the numbers of starting.



Il riscaldamento tramite resistenze è anch'esso modulato, riducendolo al minimo in vicinanza del set impostato. Questo evita sovratemperature al prodotto e conseguenti avvi del compressore per raffreddare la cella.

The warm up action, made by heating elements, is also modulated during the process. It is reduced up to the minimum when close the set point required. This in order to avoid any overheating effect on the products and frequent compressor starting.



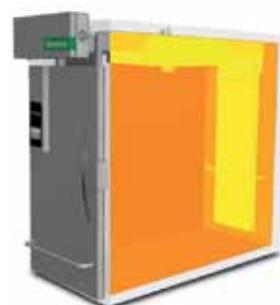
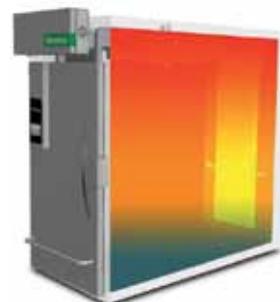
Anche la regolazione della quantità erogata di umidità permette di evitare eccessi nella produzione di vapore, che potrebbero danneggiare il prodotto, e di ridurre il consumo energetico e dell'acqua.

The humidity regulation has been designed avoiding to exceed in the steam production. An excessive amount of steam could damage the product while, due to this regulation, less water and energy consumption can be ensured.

## Algoritmo Antistratificazione Temperatura Cella No Stratification Temperature Algorithm

Per la uniforme lievitazione del pane contenuto in celle di diverse dimensioni, è fondamentale che in ogni punto, anche a set di temperatura raggiunto, si mantenga una temperatura uniforme. Allo stesso tempo non deve essere eccessivo l'uso della ventilazione per evitare l'essiccamento superficiale del pane. A questo compito assolve l'innovativa gestione della ventilazione, che garantisce anche in momenti di sosta del riscaldamento o raffreddamento della cella, l'uniformità della temperatura evitando danni dovuti a ventilazione continua.

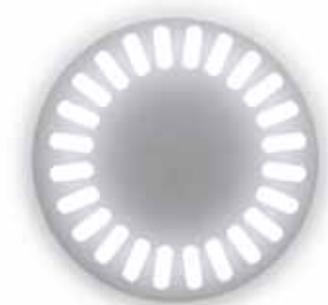
The circulating air system through an indirect air flow guarantees a uniform air distribution and allow to obtain a homogeneous product proving/leavening without any difference between the first and the last tray. Meanwhile, also the ventilation has to be "gentle" in order to avoid any dry effect on the bread surface. The innovative "smart" ventilation management solution, guarantee also during the pauses moments, a uniform temperature distribution.



## Tecnologia LED LED Technology

Nelle nuove celle viene adottata la tecnologia Led, per assicurare una qualità maggiore nell'illuminazione a consumi contenuti. E' inoltre stata inserito un nuovo sensore di presenza che gestisce automaticamente l'accensione dei Led. Il loro posizionamento inoltre integrato nell'evaporatore, non riduce lo spazio cella né causa rischi di collisione con i carrelli, e rende la cella più facilmente pulibile. L'illuminazione viene garantita, anche in presenza di blackout, da una batteria tampone.

In the new cabinets is adopted LED technology to ensure higher quality lighting with low power consumption. It 'also was added to a new presence sensor that manages automatically turning on the LED. Their positioning also, incorporated into the evaporator, it reduces the space cell or cause risk collision with a rack, and makes the cell more easily cleaned. The lighting is guaranteed, even in the presence of a blackout, by a battery.



## Modularità Modularity

La linea LevTouch viene realizzata utilizzando una nuova tipologia di pannellaria che si caratterizza per l'alta modularità, la qualità delle finiture, l'assenza di angolari e pavimento ad alta resistenza. Ogni esigenza di ingombro può essere soddisfatta. La dotazione standard prevede una porta a battente, ma è possibile applicare, come optional, porte aggiuntive, porte scorrevoli o a doppio battente.

All the LevControl Touch line is built through an innovative type of insulated panels. Modularity, high finishing quality, no angular, and high strength floor are the most important skills. Any demand in terms of dimension can be work-out. As standard, LevControl is supplied with hinged door however, sliding doors and double doors can be provided upon request.

### PROFONDITÀ DISPONIBILI (misure interne in cm)

Le profondità standard interne disponibili, vanno da un minimo di 142 cm (esterno 179 cm) ad un massimo di 443 cm (esterno 480 cm), a seconda delle esigenze (dimensione e numero carrelli). Su richiesta è possibile realizzare la cella con moduli.

### AVAILABLE DEPTHS (Internal measures in cm)

Our standard depths can be chosen from 142 cm internal useful size, (179 cm external dimension) up to 443 cm internal useful size, (480 cm external dimension), depending on the customer needs (number and trolleys sizes). Upon request is possible to realise the cabinet using the modules.



### LARGHEZZE DISPONIBILI (misure interne in cm)

La larghezza varia da un minimo interno di 79 cm (esterno 99 cm) ad un massimo di 443 cm (esterno 480 cm). Larghezze speciali su richiesta.

### AVAILABLE WIDTHS (Internal measures in cm)

Our standard width can be chosen from 79 cm internal useful size, (99 cm external dimension) up to 443 cm internal useful size, (480 cm external dimension), depending on the customer needs (number and trolleys sizes). Upon request is possible to realise the cabinet using the modules.

## Tipologia porte Door typology

---

ANTA BATTENTE  
HINGED DOOR



ANTA SCORREVOLE  
SLIDING DOOR



DOPPIA ANTA  
BATTENTE  
DOUBLE  
HINGED DOORS



Celle Fermalievitazione LC Touch / Retarder Prover LC Touch



	LCT 200		LCT 160	
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>280</b>	<b>320</b>
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	2190	1790	1790	1790
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	2190	2190	2990	3390
Altezza esterna (mm) External height (mm)	2570	2570	2570	2570
Larghezza interna utile (mm) Inner useful width (mm)	1820	1420	1420	1420
Profondità interna utile (mm) Inner useful depth (mm)	1990	1990	2790	3190
Altezza interna utile (mm) Inner useful height (mm)	2100	2100	2100	2100
Luce porta Door light	950x2010	950x2100	950x2100	950x2100
Cerniere porte Door hinges	DX o SX a scelta / Right or left			
Costruzione Construction	Pannelli isolanti plastificati bianchi-Inox / White plastified-Inox insulated panels			
Spessore isolamento (mm) Insulation thickness (mm)	80	80	80	80
<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>				
Temperatura di esercizio (C°) Working temperature (°C)	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°
Alimentazione elettrica Standard Voltage	400V/3N/50Hz			
Potenza frigorifera (W) Cooling power (W)	4500	4500	4500	4500
Potenza riscaldamento (W) Heating power (W)	3500	3500	3500	3500
Sbrinatori Defrosting	Automatici e programmabili / Automatic and programmable			
Gas refrigerante Refrigerant gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Assorbimenti elettrici max (A) Max electrical consumption (A)	16	16	16	16
<b>OPTIONAL OPTIONAL</b>				
Porta aggiuntiva Additional door	•	•	•	•
Porta doppio battente Double hinged door	•	•	•	•
Porta scorrevole Sliding door	-	-	-	-
Oblò porta Porthole door	•	•	•	•
Altezza speciale Special height	•	•	•	•
Unità condensatrice silenziata Silenced condensing unit	•	•	•	•
Finitura Inox AISI 304 Stainless steel	•	•	•	•



<b>LCT 120</b>					
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>	<b>160</b>	<b>200</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>320</b>
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	1390	1390	1390	1390	1390
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	1790	2190	2590	2990	3390
Altezza esterna (mm) External height (mm)	2570	2570	2570	2570	2570
Larghezza interna utile (mm) Inner useful width (mm)	1190	1190	1190	1190	1190
Profondità interna utile (mm) Inner useful depth (mm)	1420	1820	2220	2620	3020
Altezza interna utile (mm) Inner useful height (mm)	2100	2100	2100	2100	2100
Luce porta Door light	950x2100	950x2100	950x2100	950x2100	950x2100
Cerniere porte Door hinges	DX o SX a scelta / Right or left				
Costruzione Construction	Pannelli isolanti plastificati bianchi-Inox / White plastified-Inox insulated panels				
Spessore isolamento (mm) Insulation thickness (mm)	80	80	80	80	80
<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>					
Temperatura di esercizio (C°) Working temperature (°C)	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°
Alimentazione elettrica Standard Voltage	400V/3N/50Hz				
Potenza frigorifera (W) Cooling power (W)	3000	3000	4500	4500	4500
Potenza riscaldamento (W) Heating power (W)	1400	1400	3500	3500	3500
Sbrinatori Defrosting	Automatici e programmabili / Automatic and programmable				
Gas refrigerante Refrigerant gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Assorbimenti elettrici max (A) Max electrical consumption (A)	16	16	16	16	16
<b>OPTIONAL OPTIONAL</b>					
Porta aggiuntiva Additional door	•	•	•	•	•
Porta doppio battente Double hinged door	•	•	•	•	•
Porta scorrevole Sliding door	-	-	•	•	•
Oblò porta Porthole door	•	•	•	•	•
Altezza speciale Special height	•	•	•	•	•
Unità condensatrice silenziata Silenced condensing unit	•	•	•	•	•
Finitura Inox AISI 304 Stainless steel	•	•	•	•	•

Celle Fermalievitazione LC Touch / Retarder Prover LC Touch



LCT 100					LCT 80				
160	200	240	280	320	160	200	240	280	320
1190	1190	1190	1190	1190	990	990	990	990	990
1790	2190	2590	2990	3390	1790	2190	2590	2990	3390
2570	2570	2570	2570	2570	2570	2570	2570	2570	2570
990	990	990	990	990	790	790	790	790	790
1420	1820	2240	2640	3040	1420	1820	2220	2620	3020
2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
950x2100	950x2100	940x2100	940x2100	940x2100	770x2100	770x2100	770x2100	770x2100	770x2100
DX o SX a scelta / Right or left									
Pannelli isolanti plastificati bianchi-Inox / White plastified-Inox insulated panels									
80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
-10°/+40°									
400V/3N/50Hz					220V/1/50Hz		400V/3N/50Hz		
3000	3000	4500	4500	4500	1600	3000	3000	4500	4500
1400	1400	3500	3500	3500	1400	1400	1400	3500	3500
Automatici e programmabili / Automatic and programmable									
R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
16	16	16	16	16	25	16	16	16	16
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
-	-	•	•	•	-	-	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

## Green+2: dite addio al lavoro notturno

## Green+2: no more work during the night

Grazie all'estrema flessibilità di utilizzo, garantita dai sistemi di programmazione e controllo Tecnomac, è infatti possibile utilizzare questa macchina come fermalievitazione, cella di lievitazione, scongelatore, cella frigorifera. La costruzione a pannelli modulari consente di superare i problemi di installazione in laboratori ubicati in luoghi particolari: piani interrati, secondi piani o locali con accessi limitati.

Thanks to the great flexibility of use, given by the modern Tecnomac programming and control system, it is possible to use this machinery as retarder-prover, prover room, thawing room and refrigerated cabinet. Panels construction allow to overcome installation problems in workshops situated in particular places: basements, second floors or places with limited entrance.

### CARATTERISTICHE / FEATURES



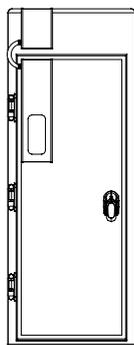
Tecnomac  
Air System



Programmi  
Memorizzabili  
Storable  
Programs

---

### GREEN+2





## Quadro comandi Control Panel

Posizionato sul fronte della macchina, il quadro comandi è stato studiato per rendere semplici ed intuitive le operazioni di programmazione. La presenza di un grafico a led facilita la visualizzazione delle fasi di processo.

Da un punto di vista pratico, il ciclo fernalievitazione può durare 24, 48 o 72 ore, ed è suddiviso in cinque fasi.

In ognuna di esse, l'operatore può impostare la temperatura, la percentuale di umidità e la durata.

Positioned on the front of the machine, this control panel has been studied to make easier and immediate setting operations.

The presence of a led-graphic simplify the display of the phase in progress. The retarding-proving cycle can last 24, 48 or 72 hours and it is divided into five different phases. In each phase, the operator will set a temperature value, a humidity percentage and a time duration.

---

### • FASE 1 - ABBATTIMENTO

Questa fase serve per bloccare la lievitazione del prodotto.

### • PHASE 1 - CHILLING

This phase stops product leavening/proving.

---

### • FASE 2 - CONSERVAZIONE

In questa fase la temperatura viene mantenuta costante, impedendo la lievitazione del prodotto.

### • PHASE 2 - STORAGE

In this phase the temperature is kept constant, avoiding dough proving.

---

### • FASE 3 - PRE-LIEVITAZIONE

Chiamata anche fase di risveglio, permette una graduale ripresa della lievitazione del prodotto.

### • PHASE 3 - PRE-LEAVENING

It is also called waking phase as it allows a gradual product leavening/proving.

---

### • FASE 4 - LIEVITAZIONE

L'impostazione di temperature intorno ai +30/+35°C ed una elevata percentuale di umidità, consentono di creare il microclima idoneo per ottenere un prodotto pronto per l'infornamento.

### • PHASE 4 - PROOVING

Temperature set around +30/+35°C and high percentage of humidity creates a micro-climate ideal to obtain a product ready to be baked.

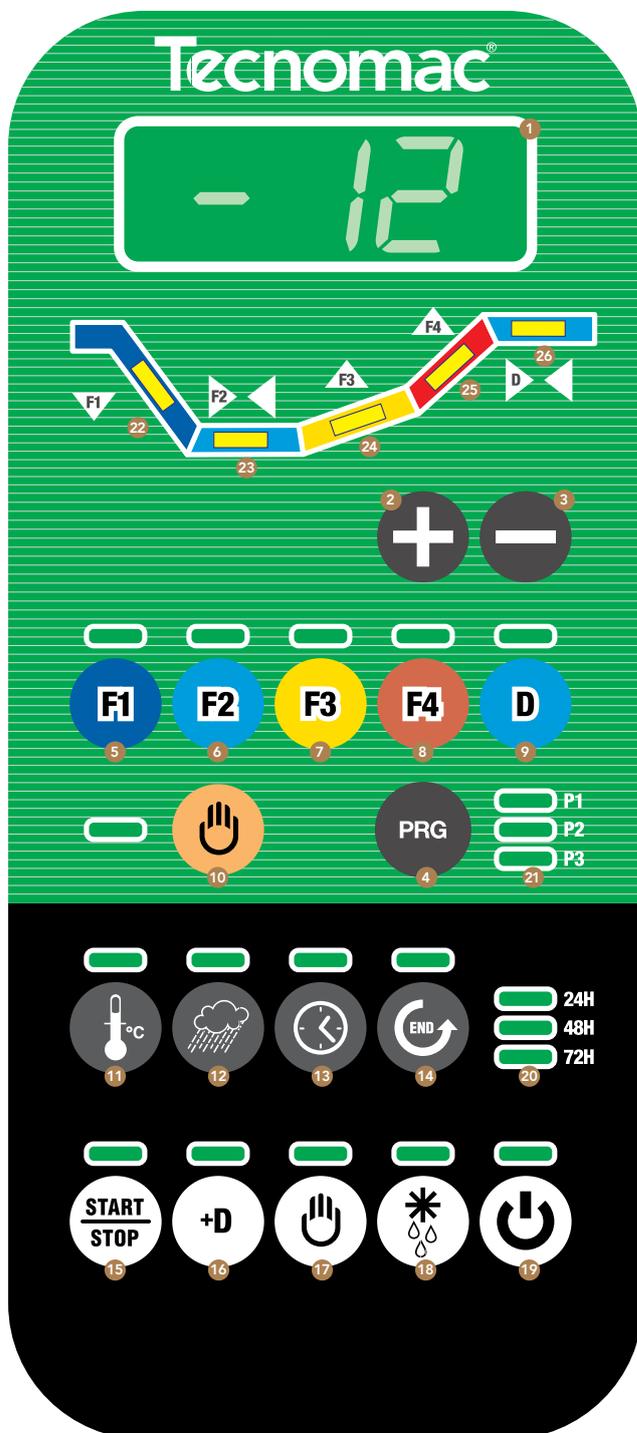
---

### • FASE 5 - DORMIGLIONE

Terminata la lievitazione, questa fase permette, tramite la riduzione della temperatura, di infornare il prodotto in un arco temporale più lungo.

### • PHASE 5 - DORMIGLIONE

Once proving is finished, in this phase the temperature decreases, therefore you will have some more time before baking.



- 1 Display  
Display
- 2 Tasto incremento valori menu  
Key for increasing menu values
- 3 Tasto decremento valori menu  
Key for decreasing menu values
- 4 Tasto programmazione  
Programming key
- 5 Tasto Fase 1  
Phase 1 key
- 6 Tasto Fase 2  
Phase 2 key
- 7 Tasto Fase 3  
Phase 3 key
- 8 Tasto Fase 4  
Phase 4 key
- 9 Tasto Dormiglione  
Dormillion key
- 10 Tasto Manuale  
Manual key
- 11 Tasto set temperatura  
Temperature set key
- 12 Tasto set umidità  
Humidity set key
- 13 Tasto set tempi  
Time set key
- 14 Tasto set fine-ciclo  
End-cycle set key
- 15 Tasto Start/Stop  
Start/Stop key
- 16 Tasto set Dormiglione  
Dormiglione set key
- 17 Tasto Start/Stop manuale  
Manually Start/Stop key
- 18 Tasto Sbrinamento  
Defrost key
- 19 Tasto accensione spegnimento  
On/off key
- 20 LED fine-ciclo  
End-cycle LED
- 21 LED programmazione  
Programming LED
- 22 LED Fase 1 in corso  
Phase 1 in progress LED
- 23 LED Fase 2 in corso  
Phase 2 in progress LED
- 24 LED Fase 3 in corso  
Phase 3 in progress LED
- 25 LED Fase 4 in corso  
Phase 4 in progress LED
- 26 LED Dormiglione in corso  
Dormiglione in progress LED

## Soluzioni tecniche Technical solutions



### MOBILE

Pannelli con finiture interne ed esterne in lamiera plastificata di colore bianco, realizzati con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 60 mm. Angoli interni arrotondati. Finitura in acciaio inox optional.

### CABINET

Panels with internal and external features in white plastified sheet, made with injected polyurethane without CFC, thickness 60mm. Internal rounded corners. Optional finishing in stainless steel.

### CANALETTE VERTICALI

Speciali convogliatori d'aria laterali in acciaio inox AISI 304 dotate di n°21 bocchette manualmente regolabili e da uno sportello inferiore.

### VERTICAL DUCTS

Special stainless steel AISI 304 vertical ducts each with 21 nozzles manually adjustable.

### MANIGLIA INTERNA di sicurezza

Ogni porta è dotata di una maniglia interna di sicurezza nel rispetto delle recenti normative di sicurezza.

### INTERNAL SECURITY HANDLE

Each door is equipped with an internal security handle in full compliance of the current rules.

### VENTOLE EVAPORATORE

Le ventole di aspirazione sono realizzate in alluminio per evitare la corrosione nel tempo.

### EVAPORATOR FANS

The suction evaporator fans are made in aluminium to avoid corrosion during the appliance lifecycle.

### RAMPA

Le celle fernalievitazione Tecnomac sono dotate di serie di una rampa H 60 mm anti-scivolo.

### RAMP

Tecnomac Retarder Provers are provided with an H60mm anti-slide ramp.

### COPRISOGLIA

Un profilo in acciaio unisce la rampa al pavimento cella per eliminare la presenza di sporco.

### THRESHOLD COVER

A stainless steel profile links the ramp to the inner floor in order to avoid the presence of any filth.

### PARACOLPI INTERNI

Costruito in alluminio, evita ai carrelli di urtare contro le pareti della cella.

### INTERNAL BUMPERS

Aluminium made, in order to avoid any collision against the cabinet walls.

### PROFILI SANITARI

Tutti gli angoli a 90° tra i pannelli, sono dotati di profili sanitari arrotondati in PVC per evitare il deposito dello sporco.

### HYGIENIC PROFILES.

All the 90° corners between the panels are provided by PVC hygienic rounded profiles in order to avoid the presence of any filth.



---

**GUARNIZIONI**

Lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione che garantisce un'ottima tenuta termica.

**GASKETS**

All along the perimeter of the door there is a special magnetic gasket which guarantees the thermal sealing.

---

**MANIGLIA**

Dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

**HANDLE**

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.

---

**PROFILI PORTA**

Le porte sono profilate in alluminio per ridurre la formazione di condensa.

**DOOR PROFILE**

Door profiling is made by aluminium to reduce condensation.

---

**CERNIERE**

La porta è dotata di 3 cerniere moderne, solide e facilmente regolabili, per resistere nel tempo alle frequenti aperture.

**DOOR HINGES**

The door has 3 modern and solid hinges resistant to the frequent opening and closing door.

---

**UMIDIFICATORE ELETTRONICO**

Umidificatore elettronico con ricambio automatico dell'acqua ed elettrodi in acciaio inox.

**ELECTRONIC HUMIDIFIER**

Electronic humidifier with automatic water replacement and stainless steel electrodes.

---

**PARACOLPI ESTERNI**

Completano la dotazione di serie, i paracolpi esterni in PVC bianco.

**EXTERNAL BUMPERS**

Relevant equipment includes PVC white external bumpers.

---

**PAVIMENTI**

Le celle fernalievitazione Tecnomac sono dotate di serie di pavimento isolato da 60 mm, rinforzato con una resina fenolica ad alta resistenza da 10 mm.

**PAVEMENTS**

Tecnomac retarder provers are equipped by a 60mm insulated pavement, reinforced by 10mm high resistance resine.

## Modularità Modularity

La linea LevControl Green+22 viene realizzata utilizzando una nuova tipologia di pannellaria che si caratterizza per l'alta modularità, la qualità delle finiture, l'assenza di angolari e pavimento ad alta resistenza. Ogni esigenza di ingombro può essere soddisfatta. La dotazione standard prevede una porta a battente, ma è possibile applicare, come optional, porte aggiuntive, porte scorrevoli o a doppio battente.

All the LevControl Green +2 line is built through an innovative type of insulated panels. Modularity, high finishing quality, no angular, and high strength floor are the most important skills. Any demand in terms of dimension can be work-out. As standard, LevControl is supplied with hinged door however, sliding doors and double doors can be provided upon request.

### PROFONDITÀ DISPONIBILI

(misure interne in cm)

120 - 160 - 200 - 240 - 280 - 320 - 360

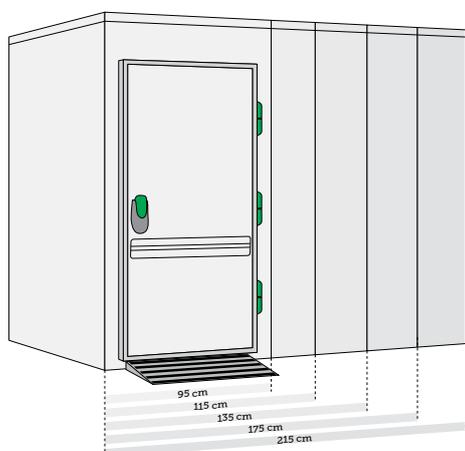
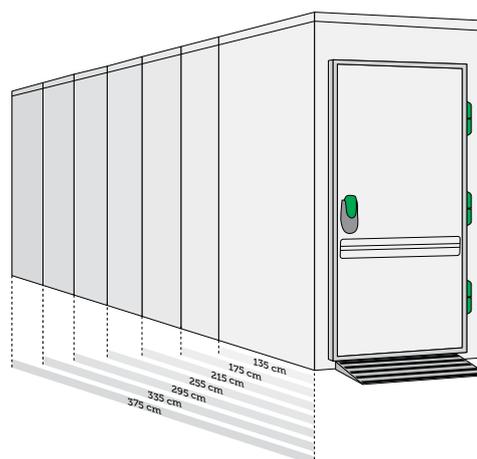
Le profondità standard interne disponibili, vanno da un minimo di 120 cm (esterno 135 cm) ad un massimo di 360 cm (esterno 375 cm), a seconda delle esigenze (dimensione e numero carrelli). Su richiesta è possibile realizzare la cella con moduli da 20 cm.

### AVAILABLE DEPTHS

(Internal measures in cm)

120 - 160 - 200 - 240 - 280 - 320 - 360

Our standard depths can be chosen from 120cm internal useful size, (135 cm external dimension) up to 440 cm internal useful size, (465 cm external dimension), depending on the customer needs (number and trolleys sizes). Upon request is possible to realise the cabinet using the 20cm modules.



### LARGHEZZE DISPONIBILI

(misure interne in cm)

80 - 100 - 120 - 160 - 200

Le profondità standard interne disponibili, vanno da un minimo di 120 cm (esterno 135 cm) ad un massimo di 360 cm (esterno 375 cm), a seconda delle esigenze (dimensione e numero carrelli). Su richiesta è possibile realizzare la cella con moduli da 20 cm.

### AVAILABLE WIDTHS

(Internal measures in cm)

80 - 100 - 120 - 160 - 200

Our standard width can be chosen from 80 cm internal useful size, (96 cm external dimension) up to 360 cm internal useful size, (375 cm external dimension), depending on the customer needs (number and trolleys sizes). Upon request is possible to realise the cabinet using the modules.

Celle Fernalievitazione Green+2 / Retarder Prover Green+2



	LC 200		LC 160	
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>	200	200	280	320
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	2150	1750	1750	1750
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	2150	2150	2950	3350
Altezza esterna (mm) External height (mm)	2550	2550	2550	2550
Larghezza interna utile (mm) Inner useful width (mm)	1820	1420	1420	1420
Profondità interna utile (mm) Inner useful depth (mm)	1990	1990	2790	3190
Altezza interna utile (mm) Inner useful height (mm)	2100	2100	2100	2100
Luce porta Door light	950x2100	950x2100	950x2100	950x2100
Cerniere porte Door hinges	DX o SX a scelta / Right or left			
Costruzione Construction	Pannelli isolanti plastificati bianchi / White plastified insulated panels			
Spessore isolamento (mm) Insulation thickness (mm)	60	60	60	60
<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>				
Temperatura di esercizio (C°) Working temperature (°C)	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°
Alimentazione elettrica Standard Voltage	400V/3N/50Hz			
Potenza frigorifera (W) Cooling power (W)	4500	4500	4500	4500
Potenza riscaldamento (W) Heating power (W)	3500	3500	3500	3500
Sbrinatori Defrosting	Automatici e programmabili / Automatic and programmable			
Gas refrigerante Refrigerant gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Assorbimenti elettrici max (A) Max electrical consumption (A)	16	16	16	16
<b>OPTIONAL OPTIONAL</b>				
Porta aggiuntiva Additional door	•	•	•	•
Porta doppio battente Double hinged door	•	•	•	•
Porta scorrevole Sliding door	-	-	-	-
Oblò porta Porthole door	•	•	•	•
Altezza speciale Special height	•	•	•	•
Unità condensatrice silenziata Silenced condensing unit	•	•	•	•
Finitura Inox AISI 304 Stainless steel	•	•	•	•



<b>LC 120</b>					
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>	<b>160</b>	<b>200</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>320</b>
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	1350	1350	1350	1350	1350
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	1750	2150	2550	2950	3350
Altezza esterna (mm) External height (mm)	2550	2550	2550	2550	2550
Larghezza interna utile (mm) Inner useful width (mm)	1190	1190	1190	1190	1190
Profondità interna utile (mm) Inner useful depth (mm)	1420	1820	2220	2620	3020
Altezza interna utile (mm) Inner useful height (mm)	2100	2100	2100	2100	2100
Luce porta Door light	950x2100	950x2100	950x2100	950x2100	950x2100
Cerniere porte Door hinges	DX o SX a scelta / Right or left				
Costruzione Construction	Pannelli isolanti plastificati bianchi / White plastified insulated panels				
Spessore isolamento (mm) Insulation thickness (mm)	60	60	60	60	60
<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>					
Temperatura di esercizio (C°) Working temperature (°C)	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°	-10°/+40°
Alimentazione elettrica Standard Voltage	400V/3N/50Hz				
Potenza frigorifera (W) Cooling power (W)	3000	3000	4500	4500	4500
Potenza riscaldamento (W) Heating power (W)	1400	1400	3500	3500	3500
Sbrinatori Defrosting	Automatici e programmabili / Automatic and programmable				
Gas refrigerante Refrigerant gas	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Assorbimenti elettrici max (A) Max electrical consumption (A)	16	16	16	16	16
<b>OPTIONAL OPTIONAL</b>					
Porta aggiuntiva Additional door	•	•	•	•	•
Porta doppio battente Double hinged door	•	•	•	•	•
Porta scorrevole Sliding door	-	-	•	•	•
Oblò porta Porthole door	•	•	•	•	•
Altezza speciale Special height	•	•	•	•	•
Unità condensatrice silenziata Silenced condensing unit	•	•	•	•	•
Finitura Inox AISI 304 Stainless steel	•	•	•	•	•

Celle Fernalievitazione Green+2 / Retarder Prover Green+2



LC 100					LC 80					
160	200	240	280	320	120	160	200	240	280	320
1150	1150	1150	1150	1150	950	950	950	950	950	950
1750	2150	2550	2950	3350	1350	1750	2150	2550	2950	3500
2550	2550	2550	2550	2550	(A) 2150 (B) 2550	2550	2550	2550	2550	2550
1190	1190	1190	1190	1190	790	790	790	790	790	790
1420	1840	2240	2640	3040	1020	1420	1820	2220	2620	3020
2100	2100	2100	2100	2100	(A) 1900 (B) 2100	2100	2100	2100	2100	2100
950x2100	950x2100	950x2100	950x2100	950x2100	(A) 750x1900 (B) 750x2200	750x2100	750x2100	750x2100	750x2100	750 x2100
DX o SX a scelta / Right or left										
Pannelli isolanti plastificati bianchi / White plastified insulated panels										
60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
-10°/+40°										
400V/3N/50Hz					220V/1/50Hz		400V/3N/50Hz			
3000	3000	4500	4500	4500	1600	1600	3000	3000	4500	4500
1400	1400	3500	3500	3500	1400	1400	1400	1400	3500	3500
Automatici e programmabili / Automatic and programmable										
R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
16	16	16	16	16	25	25	16	16	16	16
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
-	-	•	•	•	-	-	-	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

(A) LC 80-120/H20  
(B) LC 80-120/H24

## MINILEV+2 il fermalievitatore multifunzione

## MINILEV+2 the multifunction retarder prover

La cella fermalievitazione MiniLev+2 è uno strumento utile ed indispensabile nei laboratori artigianali (pasticcerie, panetterie, pizzerie) dove si producono prodotti lievitati, in quanto consente di eliminare o ridurre il lavoro notturno. Grazie all'estrema flessibilità di utilizzo, garantita dai sistemi di programmazione e controllo Tecnomac, è infatti possibile utilizzare questa macchina come fermalievitazione, cella di lievitazione, scongelatore, armadio frigorifero. La costruzione a pannelli consente di superare i problemi di installazione in laboratori ubicati in luoghi particolari: piani interrati, secondi piani o locali con accessi limitati.

MiniLev+2 retarder prover is a useful and essential equipment in workshops (pastries, bakeries and pizzerias) which produce leavened/proved dough, since it allows to avoid or reduce the nightshifts.

Thanks to the great flexibility of use, given by the modern Tecnomac programming and control system, it is possible to use this machinery as retarder-prover, prover room, thawing room and refrigerated cabinet. Panels construction allow to overcome installation problems in workshops situated in particular places: basements, second floors or places with limited entrance.

### CARATTERISTICHE / FEATURES

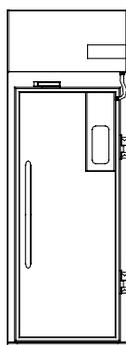


Tecnomac  
Air System



Programmi  
Memorizzabili  
Storable  
Programs

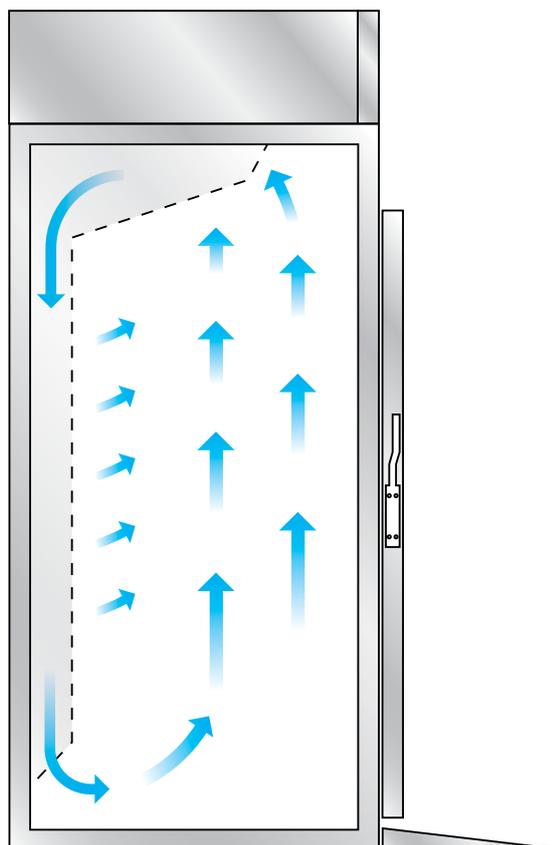
### ML 1HP



Tecnomac



## Tecnologia Technology



Flusso d'aria indiretto  
Indirect air flow

### **SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA**

L'aria viene convogliata in una canaletta verticale, dotata di aperture con microregolazione. Il sistema di circolazione dell'aria tramite ventilazione canalizzata e indiretta, oltre a garantire una distribuzione uniforme, permette di ottenere una lievitazione omogenea del prodotto senza differenza alcuna tra prima ed ultima teglia.

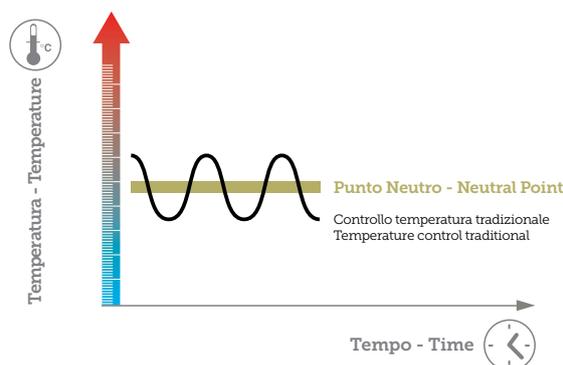
### **AIR DISTRIBUTION SYSTEM**

The air flows into a vertical duct, equipped with holes with adjustable opening. The circulating air system through a indirect air flow, guarantees a uniform air distribution and allow to obtain a homogenous product proving/leavening without any difference between the first and the last tray.

## Controllo temperatura a "punto neutro" Temperature control "neutral point"

La possibilità di generare caldo (fino a +35°C) e freddo (fino a -10/-18°C), permette di mantenere una temperatura precisa e fedele a quella impostata, con un conseguente miglioramento nella qualità del prodotto.

The possibility to generate heat (up to +35°C) and cooling (up to -10/-18°) allow to guarantee a precise and real temperature compared to the set, with a consequent improvement of product quality.

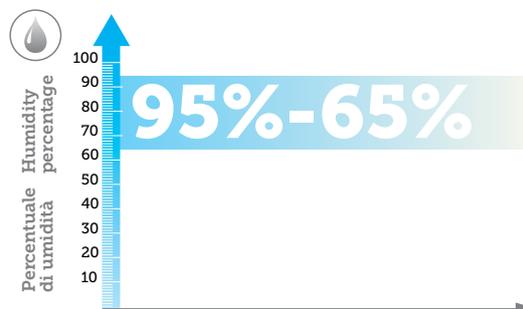


Controllo temperatura a "punto neutro"  
Temperature control "neutral point"

## Controllo umidità Humidity control

Ogni modello può essere dotato di un umidificatore (optional), con la possibilità di impostare l'umidità relativa tra il 65% e il 95%. Questa caratteristica permette di migliorare la qualità del prodotto durante le fasi di pre-lievitazione e lievitazione.

Each model can be equipped with a humidifier (optional), which values can be set between 65% and 95%. This feature allow a better product quality during pre-leviening and proving/ leavening phases.



Controllo umidità a "punto neutro"  
Control de humedad de "punto neutro"

## Soluzioni tecniche Technical solutions



### MANIGLIA

Dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

### HANDLE

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.

### PAVIMENTO E PEDANA

È possibile dotare la macchina di pavimento e pedana H. 60 mm (optional).

### FLOOR AND RAMP

It is possible to have the machine with floor and ramp H. 60 mm (optional).

### CAPACITÀ

La macchina è dimensionata per contenere n° 2 carrelli 600 x 400 mm.

### CAPACITY

The machine is suitable to contain n° 2 trolleys for trays 600 x 400 mm.

### DIFFUSORI D'ARIA REGOLABILI

La canaletta frontale è dotata di diffusori d'aria regolabili.

### ADJUSTABLE AIR DIFFUSERS

The frontal air duct has adjustable air diffusers.

### CERNIERE

La porta è dotata di cerniere moderne e solide, per resistere nel tempo alle frequenti aperture.

### DOOR HINGES

The door has modern and solid hinges resistant to the frequent opening and closing door.

### MOBILE

Pannelli con finiture interne ed esterne in lamiera plastificata di colore bianco, realizzati con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 60 mm. Angoli interni arrotondati. Finitura inox optional.

### CABINET

Panels with internal and external features in white plastified sheet, made with injected polyurethane without CFC, thickness 60 mm. Internal rounded corners. Optional finishing in stainless steel.

### GUARNIZIONI

Lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione magnetica che garantisce la tenuta termica.

### GASKETS

All along the perimeter of the door there is a special magnetic gasket which guarantees the thermal sealing.

### UNITÀ

**CONDENSATRICE**  
L'unità condensatrice, posizionata nella parte superiore del mobile, garantisce una resa ottimale e riduce i problemi di intasamento del condensatore. Kit remotizzazione 10 m (optional).

### CONDENSING UNIT

The condensing unit, placed on the upper part of the cabinet, guarantees an excellent yield and reduces obstruction condenser problems. Remote installation kit up to 10 mt (optional).

### CHIUSURA

Un particolare sistema a pistoncino "auto-chiudente", garantisce una chiusura ermetica e sicura.

### CLOSING

A particular system for the auto-closure of the door ensured an ermetic and safety closing.



**ML 1 HP**

<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>	
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	930
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	1070
Altezza esterna (mm) External height (mm)	2390
Larghezza interna utile (mm) Inner useful width (mm)	770
Profondità interna utile (mm) Inner useful depth (mm)	895
Altezza interna utile (mm) Inner useful height (mm)	1770
Capacità carrelli Trolleys capacity	n°2 (60x40cm) n°1 (60x80cm)
Luce porta Door light	770x1770
Cerniere porte Door hinges	DX o SX a scelta / Right or left
Costruzione Construction	Pannelli isolanti plastificati bianchi / White plastified insulated panels
Spessore isolamento (mm) Insulation thickness (mm)	60
<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>	
Temperatura di esercizio (C°) Working temperature (°C)	-10°/+40°
Alimentazione elettrica Standard Voltage	230V/1/50Hz
Potenza frigorifera* (W) Cooling power* (W)	1200
Potenza riscaldamento (W) Heating power (W)	1000
Sbrinatori Defrosting	Automatici e programmabili / Automatic and programmable
Gas refrigerante Refrigerant gas	R404
<b>OPTIONAL OPTIONAL</b>	
Pavimento e pedana (H 60mm) Floor and ramp (H 60mm)	•
Foglio Inox Stainless steel sheet	•
U.C. Remota Remote condensing unit	•
Porta cerniera SX Left hinged door	•
Finitura Inox AISI 304 Stainless steel	•
Umidificatore Humidity device	•
Carrello Inox 600x400mm** Stainless steel trolleys 600x400mm**	•

\*con temperatura di evaporazione (-10°/+40°C) / with evaporation temperature (-10°/+40°C)

\*\*20 ripiani con passo 76mm / 20 shelves pitch 76mm

## ARMADI E TAVOLI PER LA LIEVITAZIONE I fermalievitatori da laboratorio

## CABINETS AND COUNTERS FOR PROVER The retarder prover for laboratory

Compagni di lavoro insostituibili, nei piccoli e medi laboratori, sono gli armadi e i tavoli Tecnomac dedicati alla lievitazione e conservazione. Le molteplici configurazioni e dimensioni, permettono di soddisfare le diverse esigenze produttive e di ingombro, specifiche di ogni laboratorio di pasticceria. Allo stesso tempo garantiscono l'alta tecnologia e prestazioni, proprie delle celle Tecnomac, avendone recepito la filosofia e l'esperienza decennale. Tali soluzioni si contraddistinguono per adottare monoscocche, con alto isolamento, e per la veloce installazione presso i clienti.

Fellow irreplaceable, in small and medium, are the cabinets and tables Tecnomac dedicated to proving and conservation. The various configurations and sizes, can satisfy the production requirements and footprint specifications of each pastry shop. At the same time ensure the high technology and performance, their cell Tecnomac, having implemented the philosophy and decades of experience. These are characterized by solutions adopt monocoque, with high insulation, and for quick installation at the customers.

### CARATTERISTICHE / FEATURES

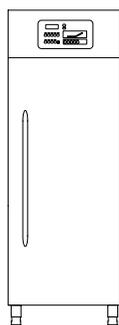


Tecnomac  
Air System

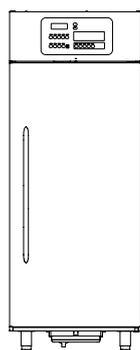


Programmi  
Memorizzabili  
Storable  
Programs

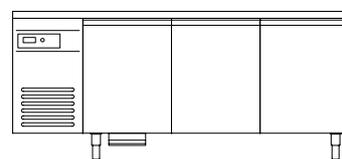
JUNIORLEV +2 30  
JUNIORLEV +2 2000  
BIGACONTROL 1Q



JUNIORLEV 50



BANCOLEV +2  
TML2/TML3/TML4





## Il flusso d'aria The air flow



### **SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA**

Negli armadi l'aria viene convogliata in una canaletta verticale, posizionata sul fianco sinistro o sulla schiena, dotata di apertura con microregolazione.

Il sistema di circolazione dell'aria tramite ventilazione canalizzata e indiretta, oltre a garantire una distribuzione uniforme, permette di ottenere una lievitazione omogenea del prodotto senza differenza alcuna tra prima ed ultima teglia.

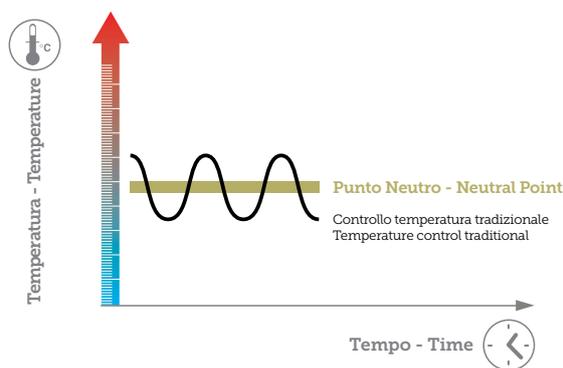
### **AIR DISTRIBUTION SYSTEM**

In the Cabinets the air flows into a vertical duct, placed on the left side, equipped with holes with adjustable opening. The circulating air system through a indirect air flow, guarantees a uniform air distribution and allow to obtain a homogenous product proving/leavening without any difference between the first and the last tray.

## Controllo temperatura a "punto neutro" Temperature control "neutral point"

La possibilità di generare caldo (fino a +35°C) e freddo (fino a -10/-18°C), permette di mantenere una temperatura precisa e fedele a quella impostata, con un conseguente miglioramento nella qualità del prodotto.

The possibility to generate heat (up to +35°C) and cooling (up to -10/-18°) allow to guarantee a precise and real temperature compared to the set, with a consequent improvement of product quality.

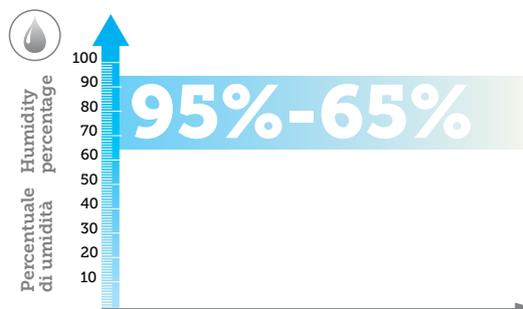


Controllo temperatura a "punto neutro"  
Temperature control "neutral point"

## Controllo umidità Humidity control

Ogni modello può essere dotato di un umidificatore (optional), con la possibilità di impostare l'umidità relativa tra il 65% e il 95%. Questa caratteristica permette di migliorare la qualità del prodotto durante le fasi di pre-lievitazione e lievitazione.

Each model can be equipped with a humidifier (optional), which values can be set between 65% and 95%. This feature allow a better product quality during pre-leviening and proving/ leavening phases.



Controllo umidità a "punto neutro"  
Control de humedad de "punto neutro"

## Soluzioni tecniche Technical solutions

### JuniorLev 50



#### MOBILE

Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 60 mm. Angoli interni arrotondati.

#### CABINET

Body-cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC. Thickness 60 mm. Internal rounded corners

#### MANIGLIA

Dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

#### HANDLE

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.

#### GUIDE

Le guide porta-teglie in dotazione (n° 10 coppie), sono facilmente agganciabili alla cremagliera, e sono dotate di fermo-corsa. Kit aggiuntivi da n° 5 coppie (optional).

#### THE RUNNERS

The guides for trays provided with the machine (n° 10 couples) are easily attachable to the rack, and are equipped with slide-lock. Additional kits of n° 5 couples (optional) are available.

#### GUARNIZIONI

Lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione magnetica che garantisce la tenuta termica.

#### GASKETS

All along the perimeter of the door there is a special magnetic gasket which guarantees the thermal sealing.

#### STRUTTURA INTERNA

Il passo di 10 mm, consente di utilizzare la macchina con grande flessibilità. Con passo 50 mm, la capacità è di n° 25 teglie 600 x 400 mm. Struttura interna per teglie 460 x 660 mm (optional).

#### INTERNAL STRUCTURE

The pitch of 10 mm gives a great flexibility of use. With a 50 mm pitch, the capacity is n° 25 trays size 600 x 400 mm. Internal racks for trays 460 x 660 mm available on request (optional).

#### UNITÀ

**CONDENSATRICE**  
L'unità condensatrice, posizionata nella parte superiore del mobile, garantisce una resa ottimale e riduce i problemi di intasamento del condensatore.

#### CONDENSING UNIT

The condensing unit, placed on the upper part of the cabinet, guarantees an excellent yield and reduces obstruction condenser problems.

#### ANGOLI INTERNI

Perfettamente arrotondati in conformità con la normativa HACCP.

#### ROUNDED INNER CORNERS

In compliance with HACCP requirements.

#### CRUSCOTTO APRIBILE

Facilita le operazioni di pulizia del condensatore.

#### DASHBOARD

The opening dashboard allows easy periodic cleaning of the condenser.

#### PIEDINI REGOLABILI

Regolabili in altezza fino ad un'estensione di 60 mm.

#### FEET

Robust feet with adjustable height up to an extent of 60 mm.

#### PORTA

La porta è reversibile e auto-chiudente per angoli inferiori a 90°.

#### DOOR

The door may be reversed and is self-closing for angles of less than 90°.

## JuniorLev



### MOBILE

Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 60 mm. Angoli interni arrotondati.

### CABINET

Body-cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC. Thickness 60 mm. Internal rounded corners

### GUIDE

Le guide porta-teglie in dotazione (n° 10 coppie), sono facilmente agganciabili alla cremagliera, e sono dotate di fermo-corsa. Kit aggiuntivi da n° 5 coppie (optional).

### THE RUNNERS

The guides for trays provided with the machine (n° 10 couples) are easily attachable to the rack, and are equipped with slide-lock. Additional kits of n° 5 couples (optional) are available.

### MANIGLIA

Dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

### HANDLE

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.

## BancoLev



### MOBILE

Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 60 mm. Angoli interni arrotondati.

### CABINET

Body-cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC. Thickness 60 mm. Internal rounded corners

### GUIDE

Le guide porta-teglie in dotazione (n° 10 coppie), sono facilmente agganciabili alla cremagliera, e sono dotate di fermo-corsa. Kit aggiuntivi da n° 5 coppie (optional).

### THE RUNNERS

The guides for trays provided with the machine (n° 10 couples) are easily attachable to the rack, and are equipped with slide-lock. Additional kits of n° 5 couples (optional) are available.

### MANIGLIA

Dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

### HANDLE

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.

### GUARNIZIONI

Lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione magnetica che garantisce la tenuta termica.

### GASKETS

All along the perimeter of the door there is a special magnetic gasket which guarantees the thermal sealing.



	JL 2000	JL 30	JL 50
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ</b> <b>DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>			
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	710	710	810
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	870	870	1045
Altezza esterna (mm) External height (mm)	2005 - 2075	2005 - 2075	2125
Capacità teglie (passo 50mm) Trays capacity (pitch 50mm)	25	25	25
Regolazione passo teglie (mm) Trays pitch regulation (mm)	10	10	10
Dimensione ripiano (mm) Shelf size (mm)	600x400	600x400	600x800
Costruzione Construction	Acciaio Inox / Stainless steel		
Spessore di isolamento (mm) Insulation thickness (mm)	60	60	70
Dotazione (N° coppie guide) Standard equipment (N° pairs guides)	10	10	15
<b>DATI TECNICI</b> <b>TECHNICAL DATA</b>			
Temperatura di esercizio (C°) Working temperature (°C)	-3°/+35°	-18°/+35°	-10°/+35°
Alimentazione elettrica Standard Voltage	220V/1/50Hz		
Potenza frigorifera (W) Cooling power (W)	412	845	817
Potenza riscaldamento (W) Heating power (W)	600	600	600
Sbrinatori Defrosting	Automatici e programmabili a gas caldo / Automatic hot gas defrosting		
Gas refrigerante Refrigerant gas	R134a	R134a	R404a
<b>OPTIONAL</b> <b>OPTIONAL</b>			
Kit ruote Castor kit	•	•	•
Struttura interna per teglie 460x660mm Internal fitting for trays 460x660mm	•	•	•
N°5 coppie guide N°5 pairs of guide	•	•	



	TML 2	TML 3	TML 4
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ</b> <b>DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>			
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	1440	1960	2480
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	800	800	800
Altezza esterna (mm) External height (mm)	850	850	850
Capacità teglie (passo 50mm) Trays capacity (pitch 50mm)	16	24	32
Regolazione passo teglie (mm) Trays pitch regulation (mm)	56	56	56
Dimensione ripiano (mm) Shelf size (mm)	600x400	600x400	600x400
Costruzione Construction	Acciaio Inox / Stainless steel		
Spessore di isolamento (mm) Insulation thickness (mm)	50	50	50
Dotazione (N° coppie guide) Standard equipment (N° pairs guides)	4	6	8
<b>DATI TECNICI</b> <b>TECHNICAL DATA</b>			
Temperatura di esercizio (C°) Working temperature (°C)	-2°/+35°	-2°/+35°	-2°/+35°
Alimentazione elettrica Standard Voltage	230V/1/50Hz		
Potenza frigorifera (W) Cooling power (W)	390	390	550
Sbrinamenti Defrosting	R134a	R134a	R134a
Gas refrigerante Refrigerant gas	Automatici e programmabili a gas caldo / Automatic hot gas defrosting		
<b>OPTIONAL</b> <b>OPTIONAL</b>			
Kit ruote Castor kit	•	•	•

La purezza dell'acqua è la base  
per una refrigerazione a regola d'arte

La purezza dell'acqua è la base  
per una refrigerazione a regola d'arte



## RAPID MAC 50 Il Refrigeratore d'acqua intelligente

### RAPID MAC 50 Smart water cooler

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).

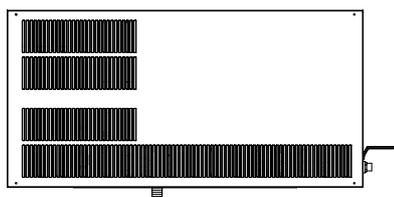
Una novità assoluta nella gamma dei refrigeratori Tecnomac, è rappresentata dalla funzione riscaldamento (optional), vale a dire la possibilità di portare la temperatura dell'acqua fino a +30°C circa, per soddisfare le più disparate esigenze durante la preparazione degli impasti. Particolarmente indicato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

Wall mounted rapid water chiller with built-in little counter, equipped with remote control panel: possibility to program water temperature and quantity of liters requested. 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.

---

#### RAPID MAC 50



RapidMac | 50

Tecnomac®

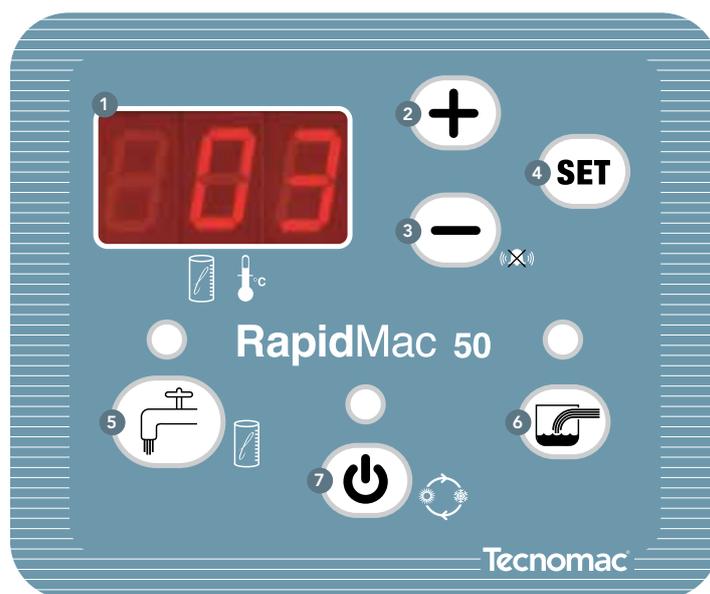
## Quadro comandi Control Panel

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.

The control panel has been studied to make easier and immediate the operations setting (temperature and liters) and the water withdrawal.

Liter-counter data 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.



1 Display  
Display

2 Tasto incremento valori menu  
Key for increasing menu values

3 Tasto decremento valori menu  
Key for decreasing menu values

4 Tasto programmazione  
Programming key

5 Tasto Fase 1  
Phase 1 key

6 Tasto Fase 2  
Phase 2 key

7 Tasto accensione spegnimento  
On/off key

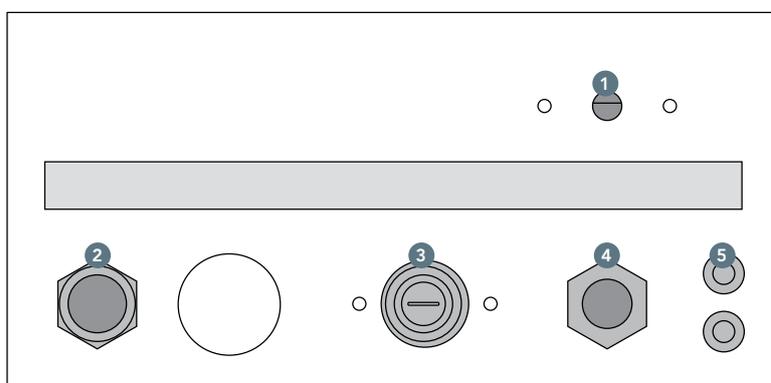


## Schema connessioni Connections layout

Il quadro comandi è stato studiato per rendere semplici ed intuitive le operazioni di impostazione (temperatura e litri) e di prelievo.

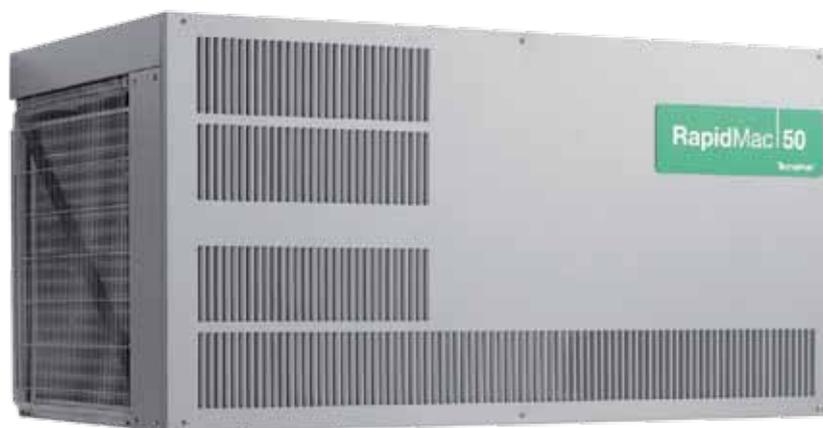
Il conta-litri esprime i dati in decimali. Viene dotato di un cavo (7 m) per il posizionamento dello stesso nella posizione più comoda per l'operatore.

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.



- ❶ Reset  
Reset
- ❷ Uscita acqua refrigerata  
Chilled water outlet
- ❸ Ingresso acqua di rete  
Net water inlet

- ❹ Cavo alimentazione elettrica  
Power supplied cable
- ❺ Collegamento con quadro comandi  
Connection with control panel



	400V/3N/50HZ	230V/1N/50HZ
<b>CARATTERISTICHE FEATURES</b>		
Alimentazione elettrica Power supply	400V/3N/50Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vasca (litri) Tank capacity (liters)	50	50
Produzione oraria* (litri) Production per hour* (liters)	150	150
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	1200	1200
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	600	600
Compressore Compressors	600	600
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C) Refrigeration power (-10°C/+40°C)	2958	3008
Fluido refrigerante Refrigeration fluid	R404a	R404a
Prevalenza pompa mandata Prevalence pump discharge	H max 38 m (0,3 m <sup>3</sup> /h) - H min 5 m (2,4 m <sup>3</sup> /h)	H max 38 m (0,3 m <sup>3</sup> /h) - H min 5 m (2,4 m <sup>3</sup> /h)
Temperatura max ingresso acqua CMax temperature water inlet	32°C	32°C

## AQUA MAC La potenza al tuo servizio

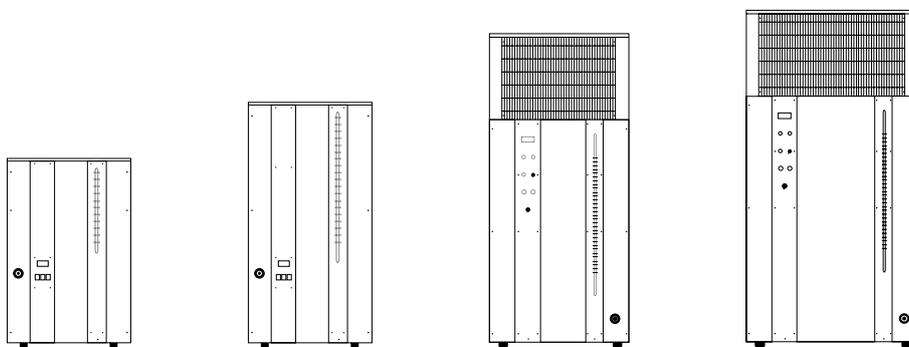
### AQUA MAC Power at your service

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, ha sviluppato la gamma Acquamac come soluzione completa ed efficiente per la produzione di acqua fredda, dal piccolo laboratorio alla grande industria. Tutte le macchine sono dimensionate per lavorare anche con alte temperature ambiente, tipiche durante l'estate, quando il refrigeratore d'acqua diventa indispensabile.

The using of water chiller in bakery is the easiest way to control the mixture temperature. Tecnomac, world leader in the production of water chillers for bakery, has made the AquaMac range as a complete and efficient solution for the production of cold water, from the small laboratory to the big industry. All the machines are designed to work also with high room temperature, typical during summertime, when the water chiller becomes indispensable.

---

#### AQUA MAC 100 - 200 - 500 - 1000





## Tecnologia Technology



### STRUTTURA

Portante in acciaio angolare verniciato a fuoco.

### STRUCTURE

Strong oven-baked painted steel frame.

### VASCA

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

### TANK

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

### RUOTE

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

### WHEELS

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

### ISOLAMENTO

Ottenuto con materiale poliuretano ad alta capacità isolante.

### INSULATION

Polyurethane material for maximum insulating efficiency.

### RIVESTIMENTO

In lamiera plastificata.

### LINING

In plastic covered steelplate.

### AGITATORE

#### ACQUA-VASCA

Ad elica sui modelli da 100 litri. Con pompa di ricircolo sugli altri modelli.

### AGITATOR

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

### 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).

### DISCHARGE PUMP

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

### UNITÀ

#### CONDENSANTE

Nella serie 100 e 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).

### 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.

### ACCESSORI

Staffa sospensione a muro per modello 100 lt. 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.

### 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.





	AQUAMAC 100	AQUAMAC 200
<b>CARATTERISTICHE FEATURES</b>		
Temperatura minima di esercizio Minimum working temperature	+3°C	+3°C
Alimentazione elettrica Power supply	230V/1N/50HZ	400 V/1N/50HZ
Capacità vasca (litri) Tank capacity (liters)	100	200
Produzione oraria* (litri) Production per hour* (liters)	100	130
Larghezza esterna (mm) External Width (mm)	730	730
Altezza esterna (mm) External Height (mm)	1225	1540
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	645	645
Potenza frigorifera (W) Refrigeration power (W)	1616	2309
Fluido refrigerante Refrigeration fluid	R404a	R404a
Prevalenza Pompa mandata Prevalence pump discharge	H max 38 m (0,38 m <sup>3</sup> /h) - H min 5 m (2,4 m <sup>3</sup> /h)	H max 38 m (0,38 m <sup>3</sup> /h) - H min 5 m (2,4 m <sup>3</sup> /h)
Max Temperatura ingresso acqua Max T° Water inlet	30°C	30°C
<b>OPTIONAL OPTIONAL</b>		
Supporto (H820 mm) Stand (H820 mm)	•	•
Staffa sospensione a muro Wall hanger	•	-
Finitura esterna AISI 304 External finishing AISI 304	•	•
Kit ruote Stand (H820 mm)	•	•
Unità condensatrice remota Wall hanger	-	-



AQUAMAC 500	AQUAMAC 1000
+3°C	+3°C
400 V/3N/50HZ	400 V/3N/50HZ
500	1000
280	450
830	1180
2170	2380
845	1195
3443	5784
R404a	R404a
H max 33 m (1 m <sup>3</sup> /h) - H min 18 m (3,6 m <sup>3</sup> /h)	H max 33 m (1 m <sup>3</sup> /h) - H min 18 m (3,6 m <sup>3</sup> /h)
30°C	30°C
-	-
-	-
•	•
•	•
•	•

## MISCELATORI DOSAMIX

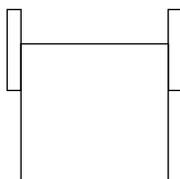
Il mix giusto, dove vuoi

## WATER MIXER DOSAMIX

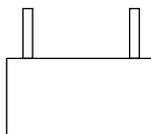
The right mix where you want

---

EC 100



EM 95



## Tecnologia Technology

### EC 100



CARATTERISTICHE FEATURES	
Alimentazione elettrica Power supply	110-230V/1N/50-60HZ
Temperatura massima acqua in entrata Maximum water entry temperature	65°C
Precisione dosaggio acqua uscita Water outlet dosing precision	+/- 1%
Precisione temperatura acqua uscita Water outlet temperature precision	+/- 0,5°C
Pressione massima acqua in entrata Maximum water entry pression	5 bar
Pressione minima acqua in entrata Minimum water entry pression	1 bar
Connessioni acqua Water connections	1/2"
Acqua rilasciata a 1bar e 20°C Water delivery at 1 bar and 20°C	22 l/min
Acqua rilasciata a 5bar e 20°C Water delivery at 5 bar and 20°C	55 l/min
Potenza Assorbita Absorbed power	120 VA

### EM 95



CARATTERISTICHE FEATURES	
Alimentazione elettrica Power supply	230-110 V/1/50-60 Hz
Temperatura massima acqua in entrata Maximum water entry temperature	65°C
Precisione dosaggio acqua uscita Water outlet dosing precision	+/- 1%
Precisione temperatura acqua uscita Water outlet temperature precision	+/- 0,5°C
Pressione massima acqua in entrata Maximum water entry pression	5 bar
Pressione minima acqua in entrata Minimum water entry pression	1 bar
Costruzione Construction	Struttura in ABS spessore 4 e 5 mm acciaio inox Structure in 4 and 5 mm thick ABS and stainless steel

## TRASPORTATORI DI GHIACCIO Il ghiaccio nella panificazione

### ICE TRANSPORT Ice in baking

L'uso del ghiaccio è ormai diffuso nel settore della panificazione, permettendo di controllare l'impasto contenendo allo stesso tempo i consumi di acqua.

Tecnomac oltre a fornire una gamma completa di produttori di ghiaccio a scaglie, rende disponibile i sistemi di stoccaggio e trasporto più avanzati del settore, che garantiscono la conservazione e l'accumulo del ghiaccio con alti spessori di isolamento, in condizioni di igienicità elevate.

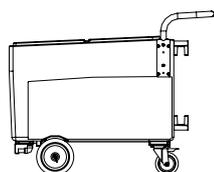
Tali soluzioni brevettate sono una valida alternativa all'uso di acqua refrigerata.

The ice in baking is becoming every day more important in order to control the dough temperature and leavening, reducing water consumption.

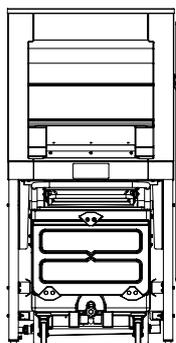
Together with a wide range of ice flakers, Tecnomac offers ice transport systems as well: perfect conservation and insulation and high hygiene standards are the key points of these products.

All these patented solutions are to be considered as the most important alternative to chilled water.

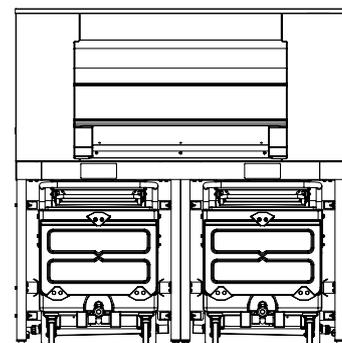
CART



YR 320



YR 620





## Tecnologia Technology



---

### STRUTTURA

Struttura deposito esterna e di sostegno realizzata in acciaio.

### STRUCTURE

Stainless steel exterior for both storage and frame.

---

### DEPOSITO

Il deposito può essere preassemblato o spedito come kit, in questo caso si ha una riduzione dei costi di trasporto e magazzino

### FRAME

Frame can be pre-assembled or shipped as kit. In this case, castered cart is loaded within the ice storage compartment, for reduced freight and storage costs.

---

### PRETAGLI SUL COPERCHIO

Sul coperchio sono predisposti pretagli di caduta ghiaccio, che assicurano la predisposizione per la maggior parte dei produttori di ghiaccio Tecnomac.

### PRE-CUT TOP PANEL

Pre-cut top panel, to accommodate multiple Tecnomac icemakers.

---

### PALA IN TEFLON

Per accelerare la caduta del ghiaccio eventualmente impaccato, viene dato in dotazione una pala in Teflon.

### TEFLON ICE PADDLE

To accelerate flow during ice extraction, ice paddle (and hanging bracket) are available standard.

---

### ISOLAMENTO AD ALTA DENSITÀ IN POLIURETANO ESPANSO

Assicura lunghi periodi di mantenimento del ghiaccio contenuto e limita lo scioglimento.

### POLYURETHANE INSULATION

Assures long periods of ice storage, reducing ice melt.

---

### PIEDI IN ACCIAIO

La struttura ha una alta resistenza ai carichi, grazie a piedi in acciaio flangiati, che assicurano una alta stabilità e permettono la regolazione in altezza per eventuali livellamenti

### STAINLESS STEEL LEGS

Load resistant, stainless steel adjustable legs, have flanged feet for stability and easy of height adjustment.

---

### SISTEMA DI DRENAGGIO

Il carrello ha un sistema di drenaggio del ghiaccio sciolto, che può essere utilizzato quando il carrello è parcheggiato sotto il deposito. Ogni modello viene spedito con il/i proprio/i carrello/i.

### DRAIN SYSTEM

Cart with drain system when parked under the storage, each Ice Storage and Shuttle System is shipped with it's own Shuttle cart(s).

---

### PARETI INTERNE

La caduta del ghiaccio avviene sul deposito con solide pareti interne in Polietilene lineare alimentare, facilmente pulibili.

### INTERIOR

Ice falls from ice machine into storage compartment, with Polyethylene interior, sanitary and easy to clean.



	YR 320	YR 620	CART
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ</b> <b>DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>			
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	880	1750	640
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	1020	1020	1090
Altezza esterna (mm) External height (mm)	1805	1805	900
Volume interno (mc) Internal Volume (mc)	0.648	1.249	0.148
Max capacità ghiaccio (kg) Max Ice Capacity (kg)	318	613	73
Max capacità ghiaccio con carrello (kg) Max Ice Capacity with cart (kg)	391	759	-
Costruzione Construction	Acciaio Inox / Stainless steel		Polyethylene

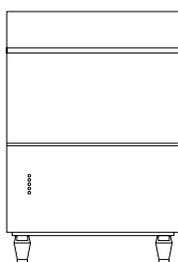
## FABBRICATORI DI GHIACCIO Il ghiaccio nella panificazione

### ICE MAKER Ice in baking

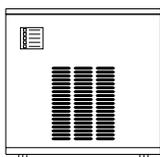
L'uso del ghiaccio è ormai diffuso nel settore della panificazione, permettendo di controllare l'impasto contenendo allo stesso tempo i consumi di acqua. Tecnomac oltre a fornire una gamma completa di produttori di ghiaccio a scaglie, rende disponibile i sistemi di stoccaggio e trasporto più avanzati del settore, che garantiscono la conservazione e l'accumulo del ghiaccio con alti spessori di isolamento, in condizioni di igienicità elevate. Tali soluzioni brevettate sono una valida alternativa all'uso di acqua refrigerata.

L'uso del ghiaccio è ormai diffuso nel settore della panificazione, permettendo di controllare l'impasto contenendo allo stesso tempo i consumi di acqua. Tecnomac oltre a fornire una gamma completa di produttori di ghiaccio a scaglie, rende disponibile i sistemi di stoccaggio e trasporto più avanzati del settore, che garantiscono la conservazione e l'accumulo del ghiaccio con alti spessori di isolamento, in condizioni di igienicità elevate. Tali soluzioni brevettate sono una valida alternativa all'uso di acqua refrigerata.

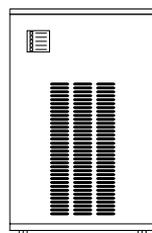
F 125C



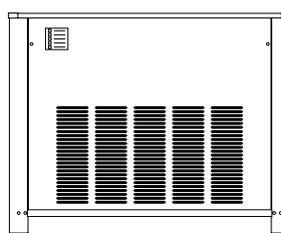
F 200



SF 500



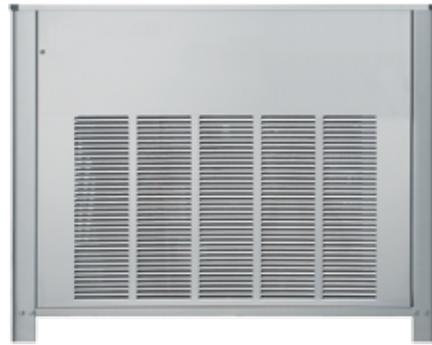
SFN 1000







	F 125C		F 200	
<b>DIMENSIONI E CAPACITÀ DIMENSIONS &amp; CAPACITY</b>				
Larghezza esterna (mm) External width (mm)	680		564	
Profondità esterna (mm) External depth (mm)	510		536	
Altezza esterna (mm) External height (mm)	1000		531	
Peso (kg) Weight (kg)	64		49	
Tipologia ghiaccio Ice type	Granulare / Iceflake		Granulare / Iceflake	
Capacità deposito (kg) Storage capacity (kg)	27		D105 - D155	
Produzione giornaliera (kg) Daily ice production (kg)	120		200	
<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>	<b>F 125C A</b>	<b>F 125C W</b>	<b>F 200 A</b>	<b>F 200 W</b>
Voltaggio Voltage	220-240V/1/50Hz	220-240V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz
Pressione acqua (min/max) Water pressure (min/max)	1 bar / 5 bar	1 bar / 5 bar	1 bar / 5 bar	1 bar / 5 bar
Gas refrigerante Refrigerant gas	R134a	R134a	R404a	R404a
Raffreddamento Cooling	Aria / Air	Acqua / Water	Aria / Air	Acqua / Water
Potenza frigorifera (W) Cooling power (W)	1228	1228	1384	1384
Potenza assorbita (W) Absorbed power (W)	490	10	760	760
Kwh/100kg	10,4	-	11	9,7



SF 500		SFN 1000	
538		1065	
663		698	
790		850	
95		179	
Granulare / Iceflake		Granulare / Iceflake	
D 205 (KF 205 - 255) - D 255 (KF 205 - 255) - D 305 (KF 305) D 405 (KFM 405) - D 505 (KFM 405) UD 500 - UD 700 - DR 140 - DR 320		UD 500 - UD 700 - UD 1000 - DR 620	
600		1220	
F 500 A	F 500 W	SFN 1000 A	SFN 1000 W
230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	400V/3/50Hz	400V/3/50Hz
1 bar / 5 bar	1 bar / 5 bar	1 bar / 5 bar	1 bar / 5 bar
R404a	R404a	R404a	R404a
Aria / Air	Acqua / Water	Aria / Air	Acqua / Water
5030	5030	3135	3135
2000	2000	3600	3600
10,2	8,7	9,2	7,3





Castel MAC SpA a socio unico



**Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,**  
#19, Frist Floor, 10<sup>th</sup> 'B' Main, 27<sup>th</sup> Cross,  
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA  
Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204  
E-mail : [aishtek@vsnl.com](mailto:aishtek@vsnl.com) [www.aishwaryaconsolidates.com](http://www.aishwaryaconsolidates.com)