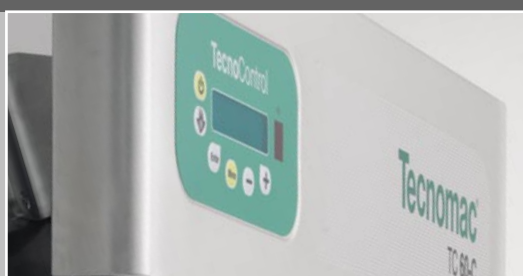


TC 60-N

TC 60-C

TC 60-P





Tecnologia e design | *Technology and design*



TecnoControl

Tecnomac ha da sempre come obiettivo la ricerca e lo sviluppo nella costruzione di attrezzature per la refrigerazione alimentare.

TecnoControl è il risultato di questo impegno: un conservatore modulare progettato attorno all'utilizzatore.

Affidabilità, grande capacità, **controllo attivo umidità**, design e cura dei dettagli, offrono alte prestazioni e creano un nuovo e piacevole ambiente di lavoro.

TecnoControl, costruito per conservare il risultato della vostra creatività.

Tecnomac's main objective has always been to research and develop new and innovative food refrigeration systems.

***TecnoControl** is the result of this effort: a modular appliance created around the user.*

*Reliability, great capabilities, **active humidity control**, design and attention to details offer high performances and the creation of a new and favourable working environment.*

***TecnoControl**, built to preserve your creative efforts.*



TecnoControl TC 60-C

+2/+15° C - Hr 40%/80%

Innovativa tecnologia per la conservazione del cioccolato e della pasticceria fresca. Grazie ad un sistema attivo di controllo dell'umidità, programmabile dal 40% all'80%, è possibile realizzare all'interno della macchina un micro-clima perfetto per la conservazione del cioccolato.

Con la pasticceria fresca, inoltre, il controllo dell'umidità attivo permette di prolungare la durata in conservazione fino a 4/5 giorni, mantenendo perfetta la fragranza nel tempo.

Il duplice utilizzo della macchina, permette di sfruttare la stagionalità dei prodotti, utilizzando TecnoControl per il cioccolato durante l'inverno, e per la pasticceria fresca nelle altre stagioni.

TecnoControl TC 60-P

-2/+8° C

Una macchina con grande capacità di stoccaggio per tutti i prodotti freschi che necessitano di una bassa disidratazione durante la conservazione: dalle materie prime, alla frutta, ai semilavorati, al prodotto finito.

A machine with great storage capacity for all fresh products which require low dehydration during conservation: from raw ingredients, fruits, semi-finished products to finished products.



Innovative technology for the conservation of chocolate and fresh pastries. Thanks to an active humidity control system, which is programmable from 40% up to 80%, it is possible to create a perfect micro-climate for the preservation of chocolate. On top of that, the active humidity control allows longer conservation of fresh pastries up to 4/5 days, maintaining its perfect fragrance over the time. Thanks to the dual purpose of this machine you can take advantage of the seasonal nature of products, using TecnoControl for chocolate during the winter, and for fresh pastries during other seasons.

TecnoControl TC 60-N

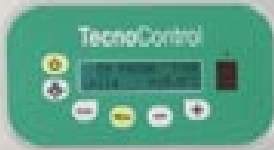
-22/-10° C

Ideato per la conservazione di alimenti sottoposti a processo di abbattimento a -18°C al cuore, come prodotti finiti o semi-lavorati di pasticceria, panificazione e gelateria.

Un sofisticato sistema frigorifero e di circolazione dell'aria, permette di ottenere una conservazione perfetta, senza disidratazioni.

Ideal for the conservation of food products subjected to a blast freezing process down to -18°C at core, such as finished products or semi-finished pastry products, bread and ice-cream products.

A sophisticated refrigeration and air circulation system guarantee a perfect conservation without dehydration.



Tecnomac
TC 60-C



Quadro comandi ergonomico, funzionale e dotato di display LCD alfa-numerico retro-illuminato, consente una facile programmazione e visualizzazione delle varie funzioni.

Funzioni principali:

- **Regolazione temperatura**
- **Regolazione umidità (TC 60-C)**
- **Freddo continuo**
- **Energy Saving**
- **Registrazione allarmi HACCP**
- **Porta infrarossi**
- **Blocco tastiera**
- **Regolazione sbrinamenti (a gas caldo)**

Grande capacità, grazie ad una speciale struttura portateglie, con passo minimo di 10 mm, che consente di poter utilizzare la macchina con grande flessibilità, organizzando lo stoccaggio dei prodotti secondo le proprie esigenze. Con passo 50 mm, la capacità è di 60 teglie 600 x 400 mm, mentre con passo 30 mm si arriva fino a 100 teglie 600 x 400 mm.



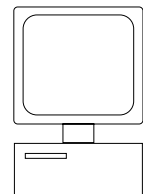
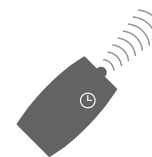
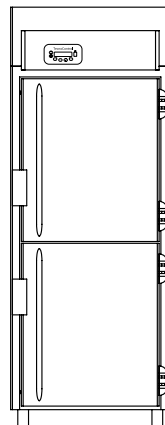
Ergonomic and functional control panel, with an alpha-numeric and back-lit LCD display, enables easy viewing and programming of various functions.

Principal functions:

- **Temperature control**
- **Humidity Control (TC 60-C)**
 - **Continuous Cold**
 - **Energy Saver**
- **HACCP Alarms Registration**
 - **Infrared door**
 - **Keyboard lock**
- **Defrosting control (hot gas defrosting)**

Great capacity thanks to the special pan-holding structure with a minimum 10 mm pitch which gives greater flexibility organising the storage according to personal and specific needs.

With a 50 mm pitch, the capacity is n.60 trays size 600 x 400 mm, while the 30 mm pitch we reach up to n.100 trays size 600 x 400 mm.

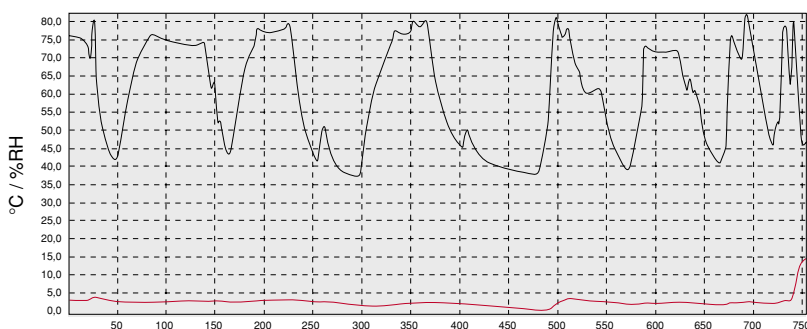
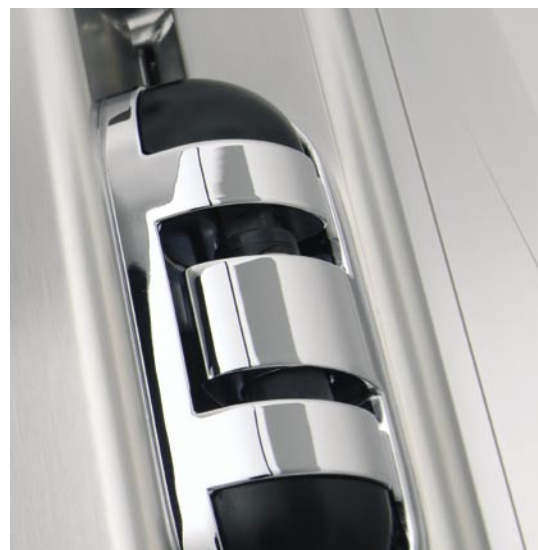


Le guide in dotazione, sono facilmente agganciabili e sganciabili, e sono dotate di fermo-corsa.

The runners are easily attachable or detachable, and are equipped with slide-locks.

L'impugnatura degli sportelli ha un design innovativo che rende facile e sicura l'apertura.

The innovative design of the door handles ensure a safe and an easy use.



Il computer interno esegue costantemente un monitoraggio e la registrazione degli allarmi HACCP. E' possibile trasferire su computer esterno i dati HACCP tramite telecomando ad infrarossi e software dedicato (optional).

The internal computer constantly monitors and registers HACCP alarms. It is possible to transfer the HACCP information to an external computer through an infrared remote control and accompanying software (optional).

Le porte sono dotate di cerniere moderne e solide, per resistere nel tempo alle frequenti aperture eseguite in anni di funzionamento.

The door hinges are modern and solid, and made to withstand frequent use over the years.

Ogni modulo è dotato di doppio sportello semi-incassato con cerniere destre, interamente arrotondato e saldato. Cerniere sinistre optional.

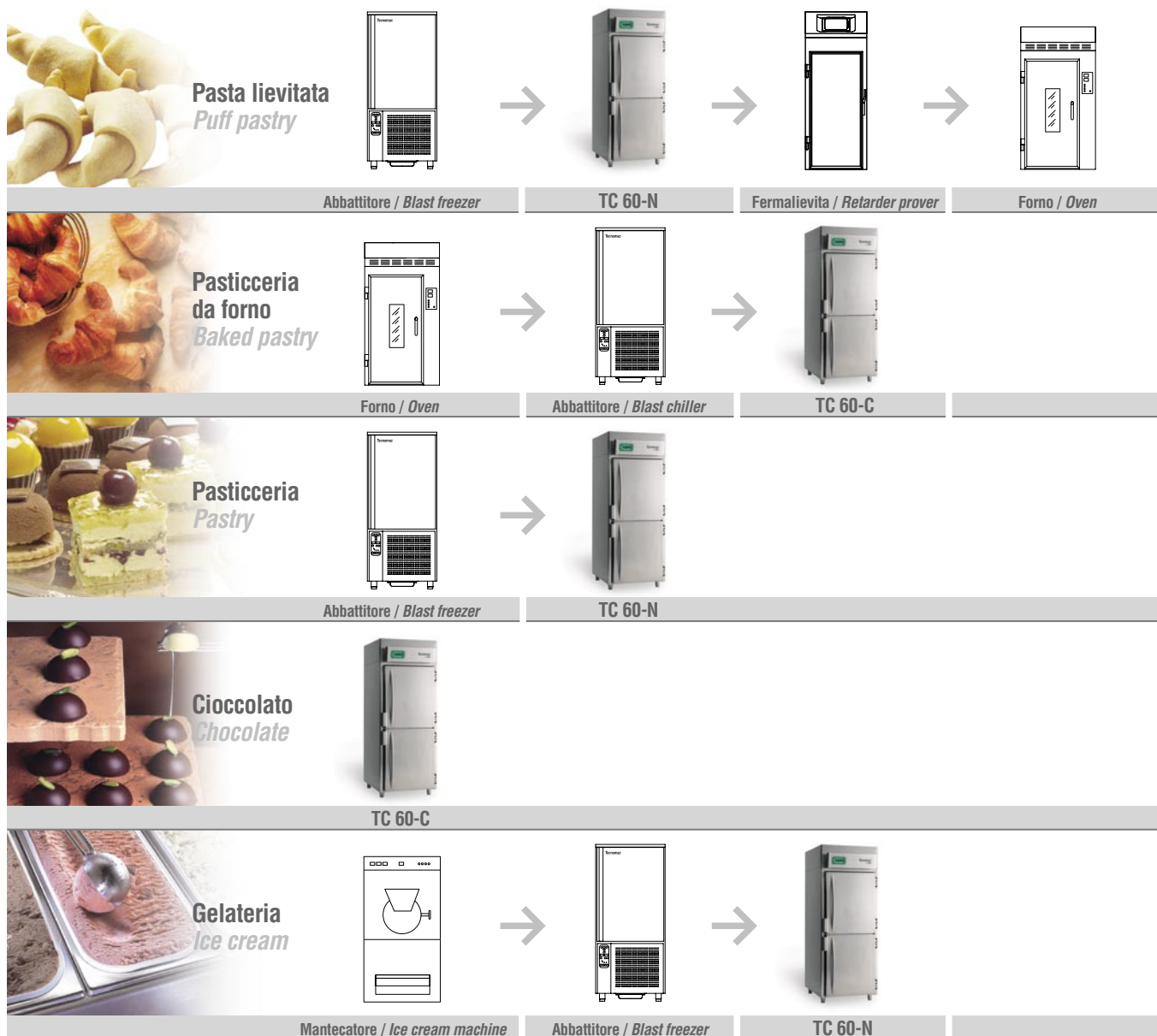
Every module is equipped with a semi-embedded double door, with right hinges, completely rounded and welded. Left hinges are optional.

Sistema modulare | *Modular system*

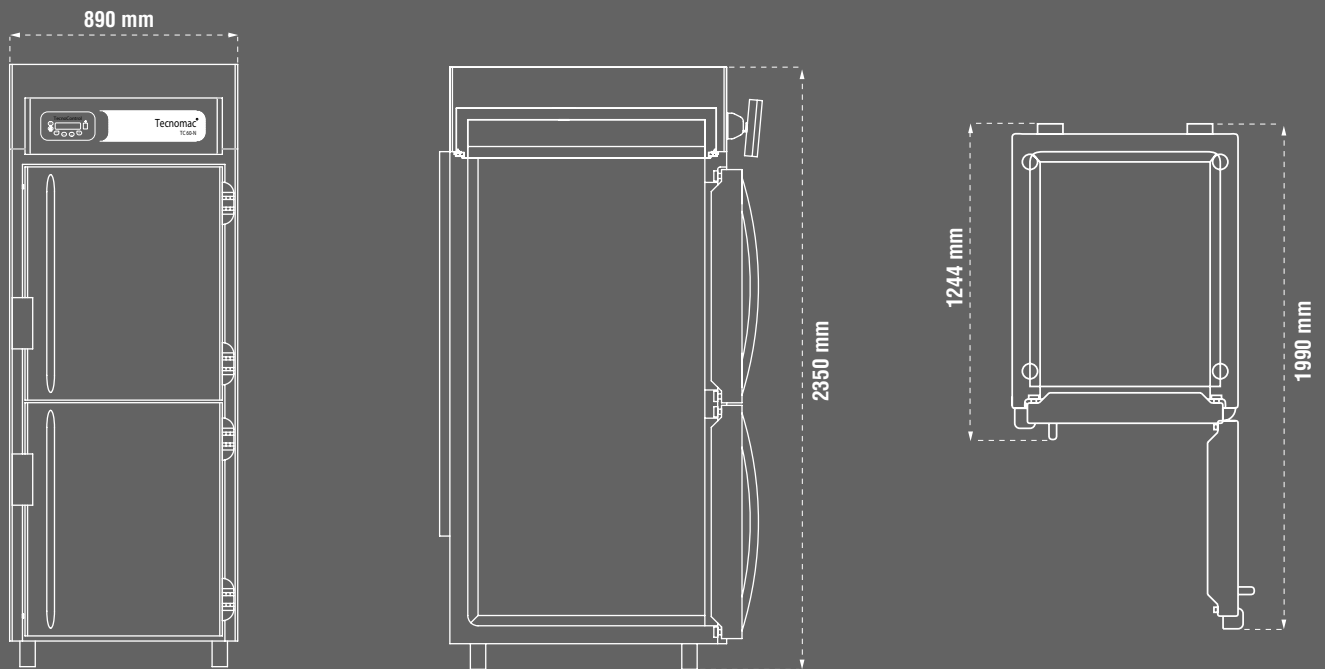


La nuova gamma modulare TecnoControl, è stata concepita per potere offrire all'operatore la possibilità di completare al meglio un laboratorio moderno relativamente alle tecniche del freddo, integrando il processo produttivo realizzato con l'abbattitore e il ferma-lievitazione della linea TECNOMAC, rispettando le esigenze di processo e di qualità. Ecco alcuni esempi:

The new modular TecnoControl line was conceived in order to offer to its operator the possibility of creating a modern working environment with regards to "cold technology", and integrating it with the production process realized with the blast freezer and retarder prover from the TECNOMAC line, respecting all production needs and quality. Some examples:



Si ringraziano per la collaborazione: Istituto Superiore Arti Culinarie ETOILE di Sottomarina - VE • PASTICCERIA BIZZOTTO RENATO di Fonte - TV • PASTICCERIA ALLA VILLA DEI CEDRI di Valdobbiadene - TV • GELATERIA ALASKA di Bussolengo - VR



DIMENSIONI - DIMENSIONS

| | |
|--|--|
| LARGHEZZA ESTERNA - <i>External width</i> | 890 mm |
| PROFONDITÀ ESTERNA - <i>External depth</i> | 1244 mm |
| ALTEZZA ESTERNA - <i>External height</i> | 2350 mm |
| CAPACITÀ TEGLIE MAX (PASSO 50 mm) - <i>Tray capacity (pitch 50 mm)</i> | n°60 (600 x 400 mm); n°30 (600 x 800 mm) |
| REGOLAZIONE PASSO TEGLIE - <i>Tray pitch regulation</i> | 10 mm |
| DIMENSIONE RIPIANO - <i>Shelf size</i> | 600 x 800 mm |
| DOTAZIONE - <i>Standard equipment</i> | n°20 coppie di guide per ripiano 600 x 800 mm - <i>n°20 pairs of guides for shelves 600 x 800 mm</i> |
| Costruzione - <i>Construction</i> | Acciaio inox AISI 304 - <i>Stainless Steel AISI 304</i> |
| Spessore di isolamento - <i>Isolation thickness</i> | 70 mm |

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES

| | |
|---|---|
| TEMPERATURA DI ESERCIZIO - <i>Working temperatures</i> | <ul style="list-style-type: none"> • TC 60-C: +2°C / +15°C • TC 60-N: -22°C / -10°C • TC 60-P: -2°C / +8°C |
| CONTROLLO UMIDITÀ - <i>Humidity control (solo - only TC 60-C)</i> | Programmabile dal 40% al 80% - <i>Programmable from 40% to 80%</i> |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA - <i>Standard voltage</i> | 220 V / 1 / 50 Hz (Vtaggi speciali su richiesta - <i>Special voltage on request</i>) |
| ASSORBIMENTI ELETTRICI - <i>Absorbed power</i> | 1610 W - 7 A |
| SBRINAMENTO - <i>Defrosting</i> | Gas caldo - <i>Hot gas</i> |
| UNITÀ CONDENSATRICE - <i>Condensing unit</i> | Integrata - <i>Integrate</i> |
| GAS REFRIGERANTE - <i>Refrigerant gas</i> | R404A |
| HACCP - <i>HACCP</i> | Monitoraggio temperatura interna 24h su 24 con registrazione degli allarmi <i>Internal temperature control 24 hours a day, with alarms recording</i> |

OPZIONI - OPTIONAL

| |
|---|
| N. 5 COPPIE GUIDE INOX - <i>N.5 of stainless steel guides</i> |
| KIT HACCP (TELECOMANDO A INFRAROSSI + SOFTWARE PC) - <i>(Remote infrared control + software for PC)</i> |
| UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA - <i>Remote condensing unit</i> |
| CONDENSAZIONE AD ACQUA - <i>Water cooled condenser</i> |
| RUOTE - <i>Castors</i> |
| CERNIERA SPORTELLI SINISTRA - <i>Left hinged doors</i> |

Tecnomac®



ISO 9001:2000
Cert. n° 0412/2

Castel MAC SpA

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172
I - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
ITALY - EU

Tel. +39 0423.738451
Fax +39 0423.722811

tecnomac@castelmac.it
www.castelmac.it