

Blast Chillers  
Schnellkühler

EasyChill

E5 E10 E14 E14-2 E28



Tecnomac®



## Technology and functionality | Technologie und Funktionalität

Blast chilling and shock freezing are the best natural systems to extend the shelf life of food.

This is why Tecnomac, utilizing its great experience in refrigeration, created the EasyChill range of blast chillers/freezers. These machines are designed to improve the quality and organization of the work in restaurants, confectioneries, bakeries and ice-cream shop.

Great power, versatility and reliability are the most evident features of EasyChill blast chillers/freezers. Thousands of operators all over the world are already successfully using Tecnomac blast chillers/freezers, thus improving their work, leaving more time for creativity.

*Das Schnellkühlen/Schockfrosten ist das beste natürliche System zum längeren Haltbarmachen der Lebensmittel. Das Unternehmen Tecnomac, das über eine langjährige Erfahrung im Bereich der Lebensmittelkühlung verfügt, hat daher die Serie der Schnellkühler/Schockfroster EasyChill entwickelt, die zur Verbesserung der Arbeitsqualität und -organisation in Restaurants, Konditoreien, Bäckereien und Eisdieleen bestimmt ist. Große Leistung, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit sind die hervorstechenden Merkmale der Schnellkühler/Schockfroster EasyChill. Tausende von Unternehmer weltweit benutzen bereits mit Erfolg die Schnellkühler/Schockfroster von Tecnomac und drücken ihre Genugtuung darüber aus, ihre Arbeit verbessert und Sie haben mehr Zeit für Kreativität zur Verfügung.*



# Blast chilling/freezing | Schnellkühlen/Schockfrosten

## Shock Freezing Schockfrosten

**+90°C ▶ -18°C**

We all know what frozen food is, but perhaps we don't all know that the foods organoleptic qualities are maintained only if the freezing is done quickly (shock freezing). During the process of freezing, all the water molecules turn into crystals, the faster the freezing is the smaller the crystals are: it is only with a micro-crystallization of the water that food molecules are not destroyed. Thanks to an air temperature of  $-40^{\circ}\text{C}$ , the Tecnomac blast freezer lowers the temperature at the core of the food to  $-18^{\circ}\text{C}$  in under 240 min, a sufficient time to obtain micro-crystallization, keeping all the qualities of the food whole. After defrosting, there will be no loss of liquid, firmness or flavour.

*Jeder kennt Tiefkühlware, aber nicht jeder weiß, dass die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel nur bei einer schnellen Ausführung des Gefrierprozesses bewahrt werden können.*

*Während des Tiefkühlens werden nämlich alle Wassermoleküle in Kristalle umgewandelt, die umso kleiner sind, je schneller der Gefrierprozess abläuft: dies bedeutet, dass nur mit einer Mikrokristallisierung des Wassers, die Speisemoleküle nicht zerstört werden. Mit dem Schockfroster Tecnomac wird dank eines leistungsstarken Kühlungssystems mit Luft bei  $-40^{\circ}\text{C}$  die Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  im Produktkern in weniger als 240 min erreicht. Dies entspricht der Höchstzeit, innerhalb welcher der Schockfrostprozess ausgeführt werden muss, um die Mikrokristallisierung zu erhalten und die organoleptischen Eigenschaften der Speise unverändert zu bewahren.*

*Nach dem Auftauen ist kein Gewichts-, Konsistenz- oder Geschmacksverlust zu bemängeln.*

## Blast Chilling Schnellkühlen

**+90°C ▶ +3°C**

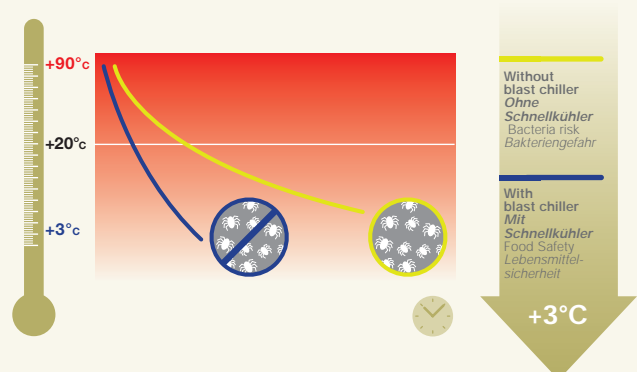
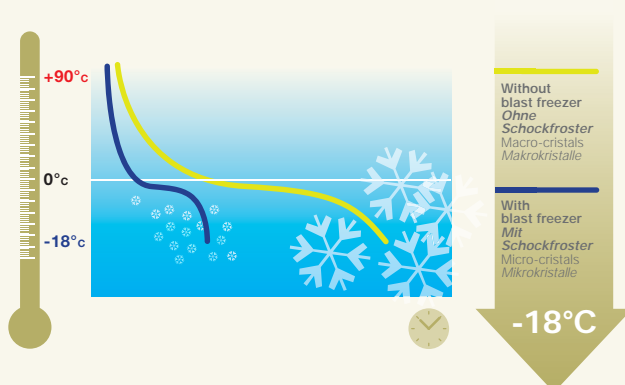
All food cooked and left to cool slowly, to be served later on, loses its finest qualities. The main reason is the extremely high bacterial growth that takes place while the food is at a temperature of between  $+65^{\circ}\text{C}$  and  $+10^{\circ}\text{C}$ . The Tecnomac blast chiller makes possible to lower the temperature at the core of foods that have just been cooked, down to  $+3^{\circ}\text{C}$  in less than 90 min., reducing bacterial proliferation and dehydration of the food. The final result is the preservation of the quality, colour and fragrance of the food, extending its shelf life. All this enables the chef to work with a better organization and more calmly, leaving more time for creativity.

*Jede gekochte Speise, die man vor dem Servieren langsam abkühlen lässt, büßt an Qualität ein. Verantwortlich hierfür ist in erster Linie die starke Bakterienvermehrung, die bei einer Temperatur der Speise zwischen  $+65^{\circ}\text{C}$  und  $+10^{\circ}\text{C}$  stattfindet.*

*Der Gebrauch des Schnellkühlers Tecnomac ermöglicht die Absenkung der Kerntemperatur der soeben gekochten Speisen auf  $+3^{\circ}\text{C}$  in weniger als 90 min., wodurch die Bakterienvermehrung reduziert und das Trockenwerden des Produktes vermieden wird.*

*Qualität, Farbe und Duft der Speisen werden somit bewahrt und ihre Haltbarkeit wird verlängert.*

*Für den Küchenchef bedeutet dies höhere Sicherheit, bessere Organisation und mehr Raum für Kreativität.*





# Applications | Benutzung



## Pizzeria

Work organization in a pizza shop can be improved significantly by shock freezing "in bulk" pizza dough balls or pizza bases with sauce, maintaining a perfect quality of products.

### Pizzeria

*Die Arbeit in einem Pizza-Restaurant kann verbessert werden durch die Benutzung eines Schockfrosters fuer eine massive Herstellung der Teigkugeln oder der ausgelegten Teig.*

## Pralines

The use of the blast chiller allows to realize special decorations and to speed the production.

### Pralinenherstellung

*Ein Schockfroster vereinfacht die Herstellung aufweniger Decorationen und erhöht die Geschwindigkeit in der Herstellung.*



## Confectionery

A modern confectionery shop cannot avoid taking advantage of blast freezing techniques. Not only shock freezing at  $-18^{\circ}\text{C}$ , but also blast chilling at  $+3^{\circ}\text{C}$ , enable to work more efficiently, reduce preparation times, diminish storage space and increase food quality and safety. Thanks to the excellent performances of EasyChill blast chillers/freezers, chilling cycles are quick but gentle, and guarantee perfect results for every confectionery product, raw or cooked, finished or semifinished. For preservation of frozen or chilled pastry we suggest the use of our special TecnoControl holding cabinets with active humidity control.

### Konditorei

*Ein moderner Konditoreibetrieb kann auf den Einsatz der Tiefkühlungstechnik nicht verzichten. Nicht nur das Schockfrostern auf  $-18^{\circ}\text{C}$ , sondern auch die positive Schnellkühlung auf  $+3^{\circ}\text{C}$  ermöglichen effizienteres Arbeiten, die Reduzierung der Vorbereitungszeiten und des für die Lagerkühlung erforderlichen Platzbedarfs sowie verbesserte Qualität und Lebensmittelsicherheit. Dank der hervorragenden Leistungsmerkmale der Schnellkühler/Schockfroster EasyChill sind die Kühlzyklen schnell, aber schonend und gewährleisten ein perfektes Ergebnis für alle rohen oder gebackenen, fertigen oder halbfertigen Feinbackwaren. Für die Konservierung der schockgefrosteten Produkte empfehlen wir die speziellen Lagerkühlschränke mit aktiver Feuchtigkeitskontrolle TecnoControl.*



## Ice-cream

The creaminess of ice-cream mainly depends on the presence of micro air-bubbles and micro ice-crystals. In order to maintain these special features, ice-cream must be shock frozen as soon as it leaves the whisker. This operation, besides contributing to the formation of micro ice-crystals, permits the formation of a thin surface barrier that prevents both product "flattening" and air emission. The outcome is a creamy, soft ice-cream, ready to be served or stored. Tecnomac blast freezers have a special shock freezing function for ice-cream.

### Eisdiele

*Die cremige Konsistenz von Speiseeis wird hauptsächlich durch die vorhandenen Mikroluftbläschen und Mikroiskristalle bedingt. Zum Schutz dieser Eigenschaften ist es erforderlich, das Speiseeis sofort nach dem Austritt aus dem Speiseeisbereiter schockzufrostern. Dieser Vorgang trägt nicht nur zur Bildung von Eismikrokristallen bei, sondern begünstigt auch die Bildung einer dünnen Oberflächenbarriere, die das "Zusammenfallen" des Produkts und dadurch den Austritt der in ihm enthaltenen Luft verhindert. Das Ergebnis ist ein cremiges, lockeres Eis, das direkt serviert oder im Kühlschrank konserviert werden kann. Die Schockfroster Tecnomac verfügen über eine Spezialfunktion für das Speiseeis.*



## Catering

Blast chillers are indispensable tools for chefs, since they give restaurateurs the opportunity of planning and organising their activity in advance, offering customers a full and varied menu, fast and efficient service, with total respect for the fragrance and freshness of food. The main advantage, besides the increased food safety (HACCP), is the reorganisation of kitchen work by eliminating work peaks and the useless everyday repetition of the same preparations, for a more efficient and effective working environment.

### Gastronomie

*Der Schnellkühler ist ein unverzichtbares Hilfsmittel für den Küchenchef, da die Arbeitsplanung und -organisation frühzeitig erfolgen, den Kunden ein vielfältiges und komplettes Menü kombiniert mit schnellem und tadellosem Service geboten werden kann und die Speisen zudem ihre Frische und ihr Aroma bewahren.*

*Der Hauptvorteil besteht neben der höheren Lebensmittelsicherheit (HACCP) in der Umorganisation der Küchentätigkeit, da Arbeitsspitzen vermieden und die tägliche Wiederholung der stets gleichen Zubereitungen überflüssig werden, wodurch sich der Arbeitsablauf moderner und effizienter gestaltet.*



## Bakeries

With the blast chiller, the working time during the night will decrease, as the overtime and the labour. In the meantime a wider product range could be offered to the final clients. For this reason the blast chiller is becoming an important tool in the modern laboratories. A part from the chilling of raw, precooked and cooked products, the power and the quality of Tecnomac blast chillers allows the freezing of pre-leavened (ready for the oven) products such as special bread, pizza and focaccia.

### Brotherstellung

*Durch den Einsatz eines Schockfrosters in der Brotherstellung ergeben sich nicht unerhebliche Vorteile wie die Verkürzung der Nachschichten und der Überstunden, einen geringeren Stundeneinsatz in der Herstellung sowie eine größere Produktvielfalt. Mit einem Tecnomac Schockfroster können Sie nicht nur rohe Produkte frieren, sondern auch halbfertige und fertige Lebensmittel.*



## Fresh Pasta

Through the Shock freezing process, the yield of the production will increase and the production process will be simplified.

### Frische Nudel

*Durch das Schockfrostern des Fertigprodukt erhöht sich nicht nur die Produktionskapazität sondern wird es auch der Herstellungsprozess vereinfacht.*

# Advantages | Vorteile

## Greater profits | Höhere Gewinne

### TIME SAVINGS UP TO 30%

Thanks to the longer shelf life of blast chilled food, it is possible to plan production better and prepare larger quantities of dishes and semi-processed foods in advance, without having to repeat the process every day. All this keeping the quality of the served foods high.

### ZEITERSPARNIS BIS ZU 30%

*Die längere Haltbarkeit der Schnellkühlware ermöglicht eine bessere Planung der Produktion und die Vorbereitung größerer Mengen von Fertig- und Halbfertigprodukten, wodurch die tägliche Zubereitung entfällt. Die hohe Qualität der servierten Speisen wird dabei stets garantiert.*

### SAVINGS ON PURCHASES

Thanks to the long shelf life of shock frozen foods, keeping their original qualities unchanged, it is possible to purchase seasonal ingredients when they are less expensive and of better quality.

### ERSPARNIS BEIM EINKAUFEN

*Die Wahl der Tiefkühlfunktion, die die Bewahrung der Qualitätsmerkmale der Lebensmittel über lange Zeit gewährleistet, ermöglicht es, die Produkte entsprechend der Jahreszeit einzukaufen, wenn sie zu niedrigen Preisen und mit höher Qualität verfügbar sind.*

### WASTE REDUCTION

Blast chilling/freezing increases shelf life of foods, leaving all the time to use the foods prepared in advance and the raw materials, with high reduction of waste.

### WENIGER VERSCHWENDUNG

*Der Schnellkühler/Schockfroster verlängert die Haltbarkeit der Produkte und ermöglicht es dem Personal, die Speisen und Halbfertigerzeugnisse länger verwenden zu können und dadurch Verschwendung deutlich zu reduzieren.*



### LESS DEHYDRATION

Blast chilling immediately stops the moisture in food from evaporating, thereby preventing dehydration. The fragrance and flavour of foods is often linked to the right amount of moisture contained in the food.

### GERINGERER FEUCHTIGKEITSVERLUST

*Die Schnellkühlung stoppt unmittelbar die Verdunstung des in den Speisen enthaltenen Wassers und wirkt somit dem Trockenwerden entgegen. Oftmals hängen Duft und Geschmack der Speisen von der in ihnen enthaltenen richtigen Wassermenge ab.*

### LESS WEIGHT LOSS

After cooking, food releases moisture by evaporation. Blast chilling immediately after cooking stops evaporation, thereby reducing the loss of water and therefore weight. If the product is sold by weight, revenue can be increased by up to 7%.

### GERINGERER GEWICHTSVERLUST

*Nach dem Kochen gibt die Speise durch Verdunstung Feuchtigkeit ab. Mit der Schnellkühlung wird die Verdunstung gestoppt und der Wasser- und somit Gewichtsverlust reduziert. In einigen Fällen steigen die Erträge hierdurch bis zu 7%.*

### WIDER MENU

The longer shelf life of blast chilled foods and semi-finished items makes possible to increase the number of courses offered, without complicating production organization.

### REICHHALTIGERES MENÜ

*Die längere Haltbarkeit der schnellgekühlten Speisen und Halbfertigerzeugnisse ermöglicht ein erweitertes Angebot, ohne hierdurch die Organisation der Produktion zu komplizieren.*

## Quality improvement | *Qualitätsverbesserung*

### Reduction in bacterial growth

Bacterial proliferation is very high when food is at a temperature of between +65°C and +10°C. Around +37°C the number of bacteria doubles every 20 minutes. The Tecnomac blast chiller makes possible to "cross" the range of hazardous temperatures quickly, taking the core of the food to +3°C in less than 90 min. This reduces the quantity of bacteria in food after cooking to a minimum, improving their quality, organoleptic properties and safety.



### Compliance with HACCP standards

The blast chiller considerably improves food safety, ensuring full compliance with HACCP standards.

### *Bakterienreduzierung*

*Die Bakterienvermehrung erfolgt bei Speisentemperaturen zwischen +65°C und +10°C besonders schnell. Um +37°C findet alle 20 Minuten eine Bakterienverdopplung statt.*

*Mit dem Schnellkühler Tecnomac kann der gefährliche Temperaturbereich schnell "überwunden" und die Kerntemperatur in weniger als 90 Minuten auf +3°C gebracht werden. Die in den Speisen nach dem Kochen vorhandene Bakterienmenge wird daher auf ein Minimum reduziert und die Qualität, die organoleptischen Eigenschaften und die Lebensmittelsicherheit werden verbessert.*



### *Beachtung der HACCP-Normen*

*Der Schnellkühler entspricht der HACCP-Richtlinie und garantiert daher eine beachtliche Verbesserung der Lebensmittelsicherheit.*

# Control panel | Bedientafel

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

Sehr einfach zu benutzen, enthält sämtliche für die verschiedenen Prozesse erforderlichen Funktionen.



- 4 Cycle control with core probe or timer  
Temperatur oder zeitgesteuerter Zyklus
- 5 Start/Stop key  
Start/Stop Schaltfläche
- 6 Temperature & Time Display  
Anzeige von Temperaturen und Zeiten
- 7 On/off key  
On/off Schaltfläche
- 8 Key for decreasing menu values  
Werte zu verringern
- 9 Key for increasing menu values  
Werte zu erhöhen
- 10 Status display (blast chilling-preserving)  
Zustands-Display (Schockkühlen/-frozen/Konservierung)
- 11 Integrated printer (optional)  
Eingebauter Drucker (optional)
- 12 Sterilizing UV-C lamp (optional)  
UV-C-Lampe für Sterilisierung (optional)
- 13 99 Programs key  
99 Programme Schaltfläche
- 14 Hot gas defrosting key  
Heißgas-Abtauung Schaltfläche

## Special features Sonderfunktionen

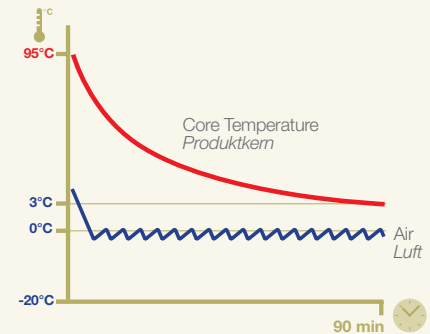
- HACCP alarms memory - Speicher der HACCP Alarme
- Ice cream blast freezing function - Tiefkühlzyklus Speiseeis
- Automatic core probe insertion check - Automatische Kontrolle eingeführter Kerntemperaturfühler
- Software for PC connection (optional) - Software PC-Anschluss (optional)

## Working cycles Arbeitszyklen



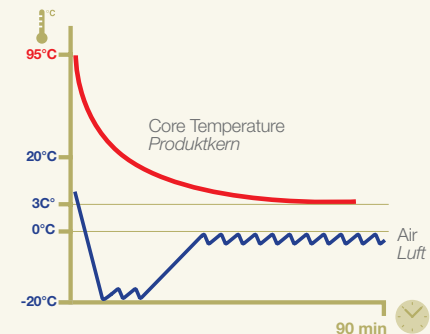
### SOFT BLAST CHILLING SCHNELLKÜHLEN "SOFT"

Suited for delicate or thin foodstuffs such as rice, vegetables, fried food.  
Geeignet für empfindliche Speisen oder Speisen geringer Stärke wie Reis, Gemüse, frittierte Produkte.



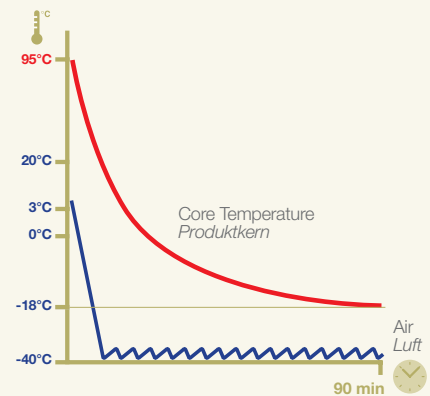
### HARD BLAST CHILLING SCHNELLKÜHLEN "HARD"

Very effective for dense, greasy and large-sized foodstuffs.  
Sehr wirkungsvoll bei dickflüssigen oder fetten Produkten sowie großen Stückgrößen.



### SHOCK FREEZING SCHOCKFROSTEN

Suited for any food product.  
Für alle Lebensmittel geeignet.







# Technical solutions | Die technischen Lösungen



## Cabinets

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

## Möbel

Grundrahmen mit innerer und äußerer Edelstahlverkleidung, mit Polyurethan ausgeschäumt, CFC frei. Wandungsstärke 60 mm. Abgerundete Kanten.



## Core probe

Automatically controls the length of the blast chilling cycle; conic shaped, it is easily removed after shock freezing cycle, without heating it.

## Kerntemperaturfühler

Kontrolliert automatisch die Dauer des Schnellkühlzyklus. Kegelform für ein einfaches Herausziehen ohne Erwärmung.



## Condensate collecting pan

Easy to pull out and to empty, for simple installation in places without any water draining.

## Kondenswasserwanne

Die Kondenswasserwanne ist zur besseren Entleerung leicht zugänglich, somit ideal wenn kein Wasserabfluss unmittelbar vorhanden ist.



## Door handles

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

## Verschluss

Innovatives Design, solide, robust, ergonomisch und einfach zu reinigen. Vereinfacht das öffnen und verschließen der Tür.



## Dual suitability trays rack

Easily removable for cleaning, it is designed to facilitate the chilling air flow, increasing the machine efficiency. Suitable for both GN1/1 and EN 600 x 400 mm trays.

## Universal- Behältergestell Für Reinigung leicht herausziehbar

begünstigt den Durchgang der Kühlluft und erhöht somit die Funktionstüchtigkeit des Gerätes. Geeignet sowohl für Behälter GN 1/1 als auch EN 600x400.



## Door

Reversible and with self-closing system for angles of less than 90°.

## Tür

Automatisches Türschließsystem bei Öffnungswinkel unter 90°. Türanschlag wechselbar.



## Special structure for patisserie (optional)

Extremely versatile, thanks to the 10 mm adjustable pitch between guides. Suitable for EN 600 x 400 mm trays.

## Spezialstruktur Spezialstruktur für Feinbackwaren (optional)

Äußerst vielseitig dank der Einstellung des Schienenabstands von 10 mm.



## Evaporator

Easy to inspect and with hot gas defrosting, painted in order to avoid corrosion risk. Indirect air flow.

## Verdampfer

Leicht zugänglich mit indirektem Luftstrom, der garantiert geringsten Feuchtigkeitsverlust. Abgerundete Kanten für eine problemlose und schnelle Reinigung des Gerätes.

**Gaskets**

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

**Dichtungen**

Entlang des Türprofils ist eine spezielle Dichtung aus elastischen Gummi eingesetzt diese sorgt für eine thermisch abgedichtete Zelle.

**Castor kit (optional)**

Useful to simplify the cleaning procedures of the workshop.

**Räder-Satz (optional)**

Bei der Reinigung der Produktionsstätte sehr nützlich.

**Extractable condenser filter**

It allows a quick and easy cleaning of the condenser, guaranteeing high efficiency, low power consumption and cheaper maintenance.

**Herausnehmbarer Kondensatorfilter**

Ermöglicht eine schnelle Reinigung des Kondensators und gewährleistet dadurch Effizienz, Reduzierung des Verbrauchs und der Wartungskosten.

**Drain plug**

Stainless steel drain plug to guarantee stability e compensation of the pressures.

**Abfluss-Stöpsel**

Aus Edelstahl gefertigt um Stabilität und ein Druckausgleich zu garantieren.

**Lamp UV-C (optional)**

Sterilizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also for sterilizing working tools.

**Lampe UV-C (optional)**

Sterilisiert die Schnellkühlzelle nach der Reinigung des Gerätes. Nützlich auch zur Sterilisierung der Arbeitsgeräte.

**External edges**

Rounded and welded.

**Äußere Kanten**

Geschweißt und abgerundet

**Printer (optional)**

The date, temperatures and times during all the blast chilling and preservation cycles are printed out.

**Drucker (optional)**

Datum, Temperaturen und Zeiten werden während aller Schnellkühl- und Konservierungszyklen gedruckt.

**Pressed internal floor**

To guarantee an easy cleaning and maximum hygiene

**Bodenwanne**

Tiefgezogen um eine einfache Reinigung und maximale Igiene zu garantieren.

# Technical specifications | Technische Daten

Dimension and Capacity   Abmessungen und Kapazität	E5.14	E5.20	E10.35	E14.40	E14.65	E14-2.70	E28.70	
External width (mm) - <i>Außere Breite</i> (mm)	800	800	800	800	800	800	800	
External depth (mm) - <i>Außere Tiefe</i> (mm)	700	700	700	800	800	1100	1170	
External height min-max (mm) - <i>Außere Höhe min-max</i> (mm)	900-930	900-930	1426-1456	1820-1850	1820-1850	1856-1911	1856-1911	
Trays capacity 600 x 400 mm - <i>Bleche 600 x 400 mm Kapazität</i>	5	5	10	14	14	14	28	
Trays capacity 600 x 800 mm - <i>Bleche 600 x 800 mm Kapazität</i>	-	-	-	-	-	-	14	
GN 1/1 capacity - <i>GN 1/1 Kapazität</i>	5	5	10	14	14	28	28	
Tray pitch (mm) - <i>Abstand</i> (mm)	68	68	68	68	68	68	68	
Ice cream bins 5 lt capacity (360 x 120 x 160 mm) <i>Eisbehälter 5 lt Kapazität (360 x 120 x 160 mm)</i>	6	6	15	18	18	36	36	
Construction - <i>Struktur</i>			Stainless steel - <i>Edelstahl</i>					

## Technical data | Technische Daten

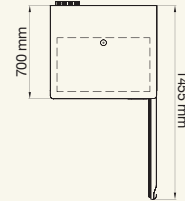
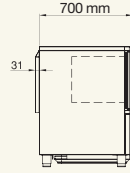
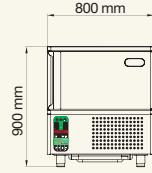
Shock freezing yield from +90°C to +3°C (kg) <i>Leistung +90°C to +3°C (kg)</i>	14	20	35	40	65	70	70
Shock freezing yield from +90°C to -18°C (kg) <i>Leistung +90°C to -18°C (kg)</i>	8	12	25	30	50	55	55
Standard Voltage - <i>Standard Spannung</i>	230V/1/50 Hz	230V/1/50 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50 Hz
Average consumption (w) - <i>Leistungsaufnahme</i> (w)	950	1350	2850	3000	3500	3500	3500
Defrosting - <i>Abtauung</i>	Automatic hot gas defrosting - <i>Heissgas Abtauung</i>						
Refrigerant gas - <i>Kältemittel</i>	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
HACCP alarms registration - <i>HACCP Alarme Speicher</i>	•	•	•	•	•	•	•
Weight (kg) - <i>Gewicht</i> (kg)	108	118	168	230	256	300	310

## Optional | Optional

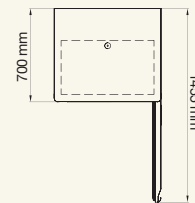
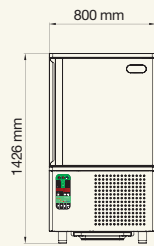
Remote condensing unit - <i>Separates Aggregat</i>	-	-	•	•	•	•	•
Water cooled condenser - <i>Wassergekühlter Kondensator</i>	•	•	•	•	•	•	•
Reversible doors - <i>Wechselbarer Türanschlag</i>	•	•	•	•	•	•	•
Sterilizing UV-C lamp - <i>UV-C Lampe</i>	•	•	•	•	•	•	•
Printer - <i>Drucker</i>	•	•	•	•	•	•	•
Castors kit - <i>Rollen</i>	•	•	•	•	•	•	•
Pastry trays (step 10 mm) - <i>Einhänge (abstand 10 mm)</i>	•	•	•	•	•	•	•
Pastry trays (step 68 mm) - <i>Konditorei Bleche (abstand 68 mm)</i>	•	•	•	•	•	•	•
Height 850 mm - <i>Höhe 850 mm</i>	•	•	-	-	-	-	-
Version for gastronomy ovens - <i>Version für Gastronomie Ofen</i>	-	-	-	•	•	•	-

# Range | Serie

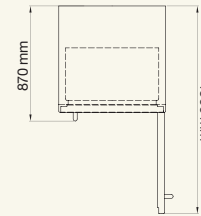
E5.14 - E5.20



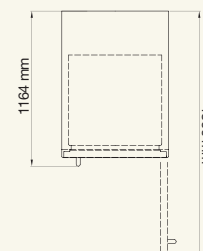
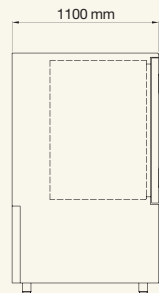
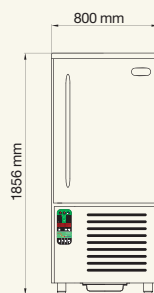
E10.35



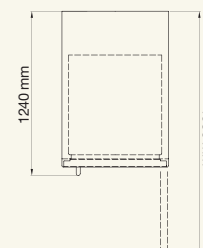
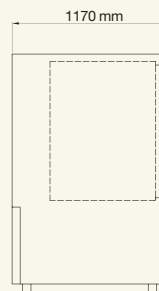
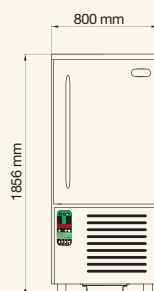
E14.40 - E14.65



E14-2.70



E28.70





## Castel MAC SpA

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172 - 31033 Castelfranco Veneto (TV) - ITALY - EU  
Tel. +39 0423 738451 - Fax +39 0423 722811 - [tecnomac@castelmac.it](mailto:tecnomac@castelmac.it) - [www.tecnomac.eu](http://www.tecnomac.eu)

Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice - Castel Mac behält sich das Recht vor jederzeit Änderungen der Modelle und der technischen Angaben  
EASYCHILL ING-TED 01/10 REV.000 - 4.000

