**Abbattitori di temperatura**
Abatidores y ultracongeladores

**E**5 **E**10 **E**15 **E**15.2 **E**20

EasyChill





Tecnomac®


Tecnomac

# **Tecnologia e funzionalità** | Tecnologia y funcionalidad

L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata degli alimenti.
Tecnomac, utilizzando l'esperienza pluriennale nella refrigerazione alimentare, ha creato la gamma abbattitori **Easy**Chill, macchinari nati per migliorare qualità ed organizzazione del lavoro, nei ristoranti, nelle pasticcerie, nei panifici e nelle gelaterie.
Potenza, versatilità ed affidabilità sono le caratteristiche più evidenti degli abbattitori **Easy**Chill.
Migliaia di operatori in tutto il mondo già utilizzano con successo gli abbattitori Tecnomac, soddisfatti di aver migliorato il loro lavoro dedicando più tempo alla creatività.

*El abatimiento rápido es el mejor sistema natural para alargar la vida del alimento.*
*Tecnomac, utilizando su amplia experiencia en el campo de la refrigeración alimentaria, ha creado la gama de abatidores de temperatura **Easy**Chill.*
*Este tipo de maquinaria se utiliza para mejorar la organización y la calidad de la elaboración de alimentos en restaurantes, pastelerías, panaderías y heladerías.*
*Gran potencia, versatilidad y fiabilidad son características que ayudan a definir mejor el sistema de abatimiento **Easy**Chill.*
*Infinidad de usuarios en todo el mundo ya están utilizando con éxito los abatidores Tecnomac, satisfechos de haber mejorado su trabajo dedicando más tiempo a la creatividad.*





# **Abbattimento rapido** | Abatimiento rápido

## Abbattimento negativo
## *Ultracongelaciòn*

**+90°C ▸ -18°C**

Tutti sappiamo cos'è un cibo congelato, ma forse non tutti sanno che solo se il processo di congelamento viene eseguito rapidamente (surgelazione), si mantengono le qualità organolettiche del cibo.
Durante il congelamento infatti, tutte le molecole d'acqua si trasformano in cristalli tanto più piccoli quanto più veloce e' il processo di congelazione: quindi, solo con una micro-cristallizzazione dell'acqua, le molecole del cibo non vengono distrutte.
L'abbattitore Tecnomac, grazie ad un potente sistema di refrigerazione con aria a - 40°C, consente di raggiungere la temperatura di -18°C al cuore dei prodotti nel più breve tempo possibile, mantenendo così intatte le qualità organolettiche del cibo, grazie alla micro-cristallizzazione dell'acqua.
Dopo lo scongelamento infatti, non ci saranno perdite di liquidi, di consistenza e di gusto.

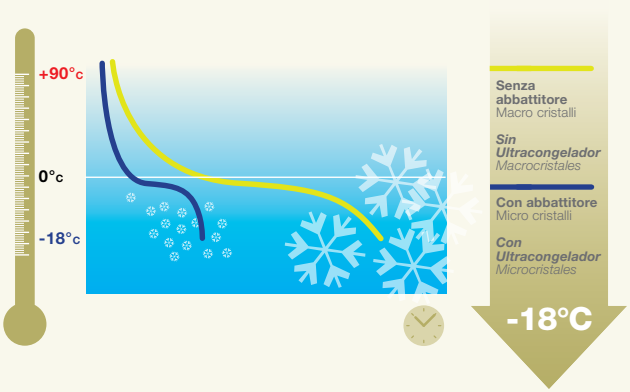
*El abatimiento rápido negativo (ultracongelación) se utiliza para bajar la temperatura del alimento hasta -18ºC al corazón en el menor tiempo posible, manteniendo intactas las propiedades organolépticas de los alimentos, gracias a la micro-cristalización del agua. La ultracongelación posibilita almacenar tanto productos cocinados como no cocinados manteniendo su consistencia y calidad original durante varios meses. La velocidad de la ultracongelación del abatodor Tecnomac forma microcristales, los cuales no alteran la estructura o características del alimento, en contraste con la congelación lenta tradicional que determina la formación de macrocristales que perjudican así la estructura celular del alimento.*

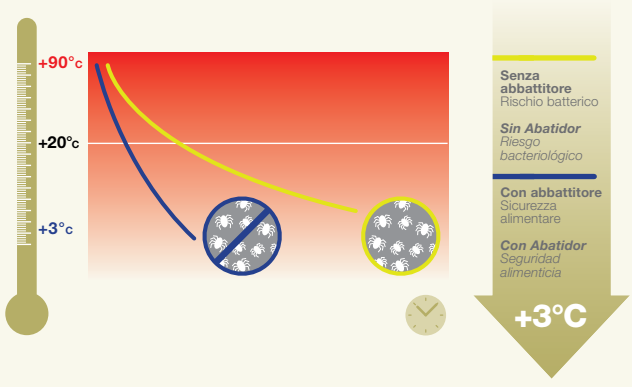
## Abbattimento positivo
## *Abatimiento positivo*

**+90°C ▸ +3°C**

Ogni cibo cotto e lasciato raffreddare lentamente per servirlo in seguito, perde le sue migliori qualità. Il motivo principale è l'altissima proliferazione batterica che avviene mentre il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C.
L'uso dell'abbattitore Tecnomac permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C nel più breve tempo possibile, riducendo la proliferazione batterica e la disidratazione del prodotto.
Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi, allungando la durata in conservazione. Tutto questo permette allo chef di lavorare con maggiore sicurezza, organizzazione e tranquillità, lasciando più spazio alla creatività.

*El abatimiento positivo se utiliza para enfriar el producto en un corto periodo de tiempo hasta una temperatura de +3°C en el menor tiempo posible. El factor esencial es la velocidad y para ello se ha diseñado especialmente el abatidor.*
*El proceso de abatimiento previene la proliferación de bacterias en alimentos cocinados para almacenar.*
*El momento más crítico es el del enfriamiento paulatino, ya que durante este proceso la comida se deteriora más rápidamente por la proliferación de bacterias. Acelerar este tiempo significa reducir drásticamente el deterioro, permitiendo así almacenar perfectamente la comida sin haber alterado sus características organolépticas e higiénicas originales.*



# **Applicazioni** | Aplicaciones













## Pizzeria

La necessità di razionalizzare la produzione e di avere sempre a disposizione palline pizza, basi pizza e farciture, obbligano gli operatori del settore ad utilizzare sempre più diffusamente la surgelazione.

### *Pizzeria*

*Para optimizar la producción de bases, masa en bollas y ingredientes, es casi indispensable el uso de la ultracongelación, que mantiene toda las caracteristicas del producto.*

## Pralineria

L'utilizzo dell'abbattitore facilita la realizzazione delle decorazioni oltre a velocizzare la produzione.

### *Bombones*

*El uso del abatidor hace mas facil y rapida la realización de las decoraciones.*

## Pasticceria

Un moderno laboratorio di pasticceria non può prescindere dall'utilizzo delle tecniche del freddo rapido. Non solo il congelamento rapido a -18°C, ma anche l'abbattimento positivo a +3°C, permettono di lavorare con più efficienza, ridurre i tempi di preparazione, ridurre lo spazio utilizzato in conservazione ed aumentare la qualità e la sicurezza alimentare del prodotto. Grazie alle ottime prestazioni garantite dagli abbattitori **Easy**Chill, i cicli di abbattimento sono veloci ma delicati, garantendo un risultato perfetto per qualsiasi prodotto di pasticceria, crudo o cotto, finito o semilavorato.

### *Pastelería*

*La ultracongelación tiene un alcance fantástico en la producción pastelera, ya que esta permite realizar el método "semi-acabado". Con este proceso es posible preparar y ultracongelar la base de los productos, generando así un stock preservado a -20ºC durante varias semanas, esperando al momento de la "mise en place".*
*Las ventajas y aplicaciones derivadas por el uso son múltiples: seguridad garantizada del producto, organización racional del trabajo, mejora de la estrategia de compra (se pueden realizar grandes compras en los momentos más ventajosos económicamente), gran surtido de menús diarios ofrecidos.*

## Gelateria

La cremosità del gelato dipende principalmente dalla presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio.
Per preservare tali caratteristiche è necessario abbattere rapidamente il gelato appena uscito dal mantecatore.
Questa operazione, oltre a contribuire alla formazione di micro-cristalli di ghiaccio, facilita la formazione di una sottile barriera superficiale che impedisce al prodotto di "sgonfiarsi" e di lasciare fuoriuscire l'aria in esso contenuta. Il risultato finale è un gelato cremoso, soffice e pronto per essere servito o conservato. Gli abbattitori Tecnomac sono dotati di una funzione specifica per l'abbattimento rapido negativo del gelato.

### *Heladería*

*La cremosidad del helado depende principalmente de la presencia de micro burbujas de aire y microcristales de hielo.*
*Para preservar tales características es necesario aplicar el abatimiento rápido en el helado cuando está cremoso.*
*Esta operación ayuda a obtener la formación de microcristales de helado, facilita la formación de una sólida barrera superficial que evita el "desinflado" del producto y permite que el aire permanezca dentro del producto.*
*El resultado final es un helado cremoso, suave y listo para ser servido o conservado. El abatidor Tecnomac está equipado con una función específica para el abatimiento rápido negativo del helado.*

## Gastronomia

L'abbattitore rapido di temperatura è uno strumento indispensabile per l'attività dello chef, poiché permette al ristoratore di pianificare ed organizzare in anticipo la sua attività, offrendo ai clienti un menù vario e completo, unito ad un servizio rapido ed efficiente, nell'assoluto rispetto della fragranza e della freschezza dei cibi offerti.
Il principale vantaggio, oltre alla maggiore sicurezza alimentare (HACCP), è la riorganizzazione dell'attività della cucina, eliminando i picchi di lavoro e l'inutile ripetizione delle stesse preparazioni ogni giorno, rendendo la propria attività più moderna ed efficiente.

### *Gastronomia*

*En los restaurantes modernos el abatimiento rápido es una herramienta indispensable y obligatoria del chef, ya que permite planear por adelantado los menús, y al mismo tiempo garantiza que la comida retenga su calidad, aroma y frescura originales. La principal ventaja, aparte de una mayor seguridad alimenticia (HACCP), es la organización racional del trabajo junto con la mejora de la estrategia de compra: se pueden realizar grandes compras en los momentos más ventajosos económicamente. Mientras que la ultracongelación permite que la comida almacenada preserve sus características organolépticas durante varios meses.*

## Panificazione

Esigenze di riduzione del lavoro notturno, della manodopera impiegata, delle ore di straordinario e soprattutto la necessità di offrire una sempre più vasta scelta di prodotti ai consumatori finali, sono tra i motivi principali che rendono l'abbattitore uno strumento fondamentale nei moderni laboratori di panificazione.
Oltre all'abbattimento di prodotto crudo, pre-cotto e cotto, la potenza e la qualità degli abbattitori Tecnomac consente la surgelazione di prodotto pre-lievitato pronto per l'infornamento (pani speciali, pizze, focacce ecc.).

### *Panificación*

*El sector de la panificación no ha sufrido ninguna gran transformación en los últimos años en relación a la utilización de la tecnología del frío. Este sector exige reducción del trabajo nocturno, de la mano de obra, de las horas extraordinarias y la necesidad de ofrecer siempre una gran variedad de producto dirigida al consumidor final. Por estos motivos el abatidor se convierte en un instrumento fundamental en los laboratorios modernos de la panificación. Más allá del abatimiento del producto crudo, semi-cocido o cocido, la calidad y potencia de Tecnomac permiten la congelación del producto pre-fermentado listo ya para hornearlo (pan especial, pizzas, focaccias, etc...); de esta manera se obtiene el máximo aprovechamiento derivado de la "técnica del frio".*

## Pasta fresca

La pasta fresca surgelata mantiene inalterata le proprie caratteristiche qualitative. Con l'utilizzo degli abbattitori **Easy**Chill, è possibile quindi ottimizzare la produzione oltre ad avere il prodotto sempre pronto all'uso.

### *Pasta Fresca*

*La pasta fresca ultracongelada mantiene su propiedades. Esto permite de optimizar la producción y de tener pasta simpre lista para el uso.*

# **Vantaggi** | Ventajas

## Incremento dei profitti | *Incremento de beneficios*

**RISPARMIO DI TEMPO FINO AD UN 30%**
Grazie alla maggior durata in conservazione del cibo abbattuto, è possibile pianificare meglio la produzione e preparare in anticipo quantità maggiori di piatti e semilavorati, evitando di dover ripetere la preparazione ogni giorno. Tutto questo mantenendo sempre alta la qualità dei cibi serviti e lasciando più spazio alla creatività.

***AHORRO DEL TIEMPO EN UN 30%***
*Gracias al aumento de la conservación del producto abatido, es posible planificar mejor la producción y preparar anticipadamente mayor cantidad de producto final o semielaborado, evitando así, la preparación diaria.*
*Todo esto manteniendo siempre una alta calidad del producto servido y dejando más espacio a la creatividad.*

**RISPARMIO NEGLI ACQUISTI**
Con l'utilizzo della funzione di surgelazione, che consente di preservare le caratteristiche qualitative dei prodotti nel tempo, è possibile comprare talune materie prime nei periodi dell'anno in cui sono meno care e di migliore qualità.

***AHORRO EN LAS COMPRAS***
*Con la utilización de la función de ultracongelación, que consiste en la preservación de las características cualitativas del producto en el tiempo, se posibilita comprar materia prima en épocas del año en las cuales no es tan cara y de mejor calidad.*

**RIDUZIONE DEGLI SPRECHI**
L'abbattitore allunga la durata dei prodotti in conservazione e consente all'operatore di avere più tempo per utilizzare cibi e semilavorati, riducendo così notevolmente gli sprechi.

***REDUCCIÓN DE LOS DESPERDICIOS***
*El abatidor alarga la duración del producto durante la conservación y otorga más tiempo a los métodos de preparación de las primeras materias, reduciendo notablemente los desperdicios.*







**MINORE DISIDRATAZIONE**
L'abbattimento rapido blocca immediatamente l'evaporazione dell'acqua contenuta nei prodotti, evitando così la disidratazione. Spesso la fragranza ed il gusto dei cibi è legato alla giusta quantità d'acqua in essi contenuta.

***MENOR DESHIDRATACIÓN***
*El abatimiento rápido bloquea inmediatamente la evaporación del agua contenida en el producto, evitando así la deshidratación.*
*Además intensifica la fragancia y el gusto del productomanteniendo la justa cantidad de agua.*

**MENO PERDITA DI PESO**
Dopo la cottura, il cibo rilascia umidità per evaporazione. Con l'abbattimento rapido viene bloccata l'evaporazione, riducendo così la perdita d'acqua e quindi di peso. In certi casi si possono aumentare gli introiti fino ad un 7%.

***MENOR PÉRDIDA DE PESO***
*Después de la cocción el producto pierde humedad por evaporación.*
*Con el abatimietno rápido se bloquea la evaporación, reduciendo de esta manera la pérdida de agua y por consiguiente de peso.*
*Esto se puede traducir en una reducción de las mermas hasta un 7%.*

**MENÙ PIÙ RICCO**
La maggior durata in conservazione dei prodotti e dei semilavorati abbattuti, vi permette di aumentare il numero dei cibi offerti, senza per questo complicare l'organizzazione della vostra produzione.

***MENÚ MÁS RICO***
*El incremento del tiempo de conservación del producto o semielaborado abatido, permite aumentar el número de oferta, sin complicar la organización de la producción.*

## Miglioramento Qualità | *Mejora de la calidad*

### Riduzione della carica batterica

La proliferazione batterica è molto veloce quando il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C. Attorno ai +37°C i batteri raddoppiano ogni 20 minuti. L'abbattitore Tecnomac permette di "attraversare" velocemente l'intervallo delle temperature pericolose, portando il cuore del cibo a +3°C nel più breve tempo possibile. In questo modo si riduce al minimo la carica batterica presente nei cibi dopo la cottura, migliorando la qualità, le caratteristiche organolettiche e la sicurezza alimentare.

### *Reducción de la carga bacteriológica*

*La proliferación bacteriana es muy veloz cuando el producto está expuesto a una temperatura de entre +65 ºC y +10 ºC. Entorno a los +37 ºC la bacteria se duplica cada 20 minutos.*
*El abatidor Tecnomac permite pasar rápidamente el intervalo peligroso de temperatura, enfriando a + 3 ºC al corazón de producto en el menor tiempo posible. De este modo se reduce al mínimo la carga bacteriana presente después de la cocción del producto, mejorando la calidad, las características organolépticas y la seguridad alimentaria.*

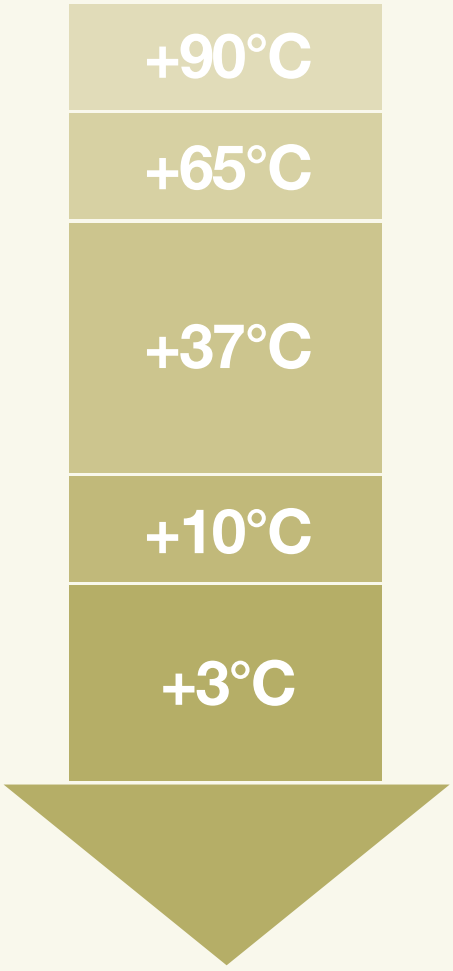
**+90°C** NESSUNA PROLIFERAZIONE
*NO EXISTE PROLIFERACIÒN*

**+65°C** INIZIO PROLIFERAZIONE
*INICIO DE LA PROLIFERACIÒN*

**+37°C** MASSIMA PROLIFERAZIONE
(Raddoppio batteri ogni 20 minuti)
*MAXIMA PROLIFERACIÒN*
*(Duplicaciòn bacterica cada 20 minutos)*

**+10°C**

**+3°C** BASSISSIMA PROLIFERAZIONE
*BAJISÌMA PROLIFERACÌON*




### Rispetto delle norme HACCP

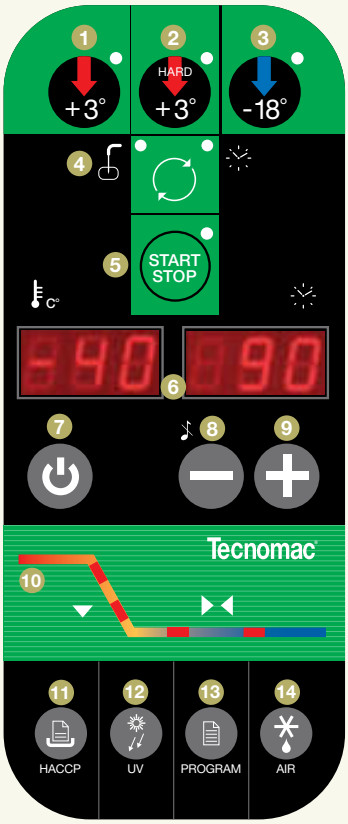
L'abbattitore migliora notevolmente la sicurezza alimentare dei cibi, garantendo il pieno rispetto della normativa HACCP.

### *Cumplimiento de la norma HACCP*

*El abatimiento mejora notablemente la seguridad del producto, garantizando el cumplimiento de la normativa HACCP.*

# **Quadro comandi** | Panel de mandos

Semplice e intuitivo, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.
*Facilísimo de utilizar. Equipado de todas las funciones necesarias para los diversos procesos.*




4 **Controllo ciclo con sonda al cuore o a tempo**
Control del ciclo con sonda corazón o con tiempo

5 **Tasto Start/Stop**
Botón Start/Stop

6 **Display Temperatura e Tempo**
Display temperaturas y tiempo

7 **Tasto Accensione/Spegnimento**
Botón Ignition/Apagado

8 **Tasto decremento valori menu**
Botón disminución de valor de menú

9 **Tasto incremento valori menu**
Botón incremento de valor de menú

10 **Display di stato (abbattimento-conservazione)**
Display de estado (Abatimiento-conservación)

11 **Lettura memoria HACCP**
Lectura memoria HACCP

12 **Lampada UV-C/ozono (optional)**
Lámpara esterilizadora UV-C/ozono (opcional)

13 **Tasto 99 Programmi**
Botón 99 programas botón

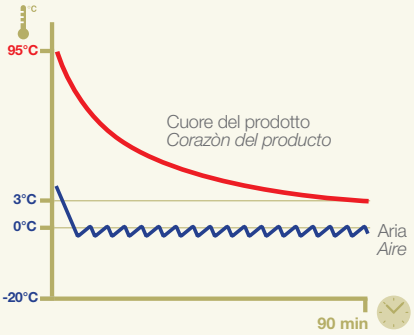
14 **Tasto Sbrinamento a gas caldo**
Botón Desescarcha a gas caliente

## **Cicli di lavoro**
## Ciclos de trabajo

1 +3°

### ABBATTIMENTO SOFT
### *ABATIMIENTO"SOFT"*

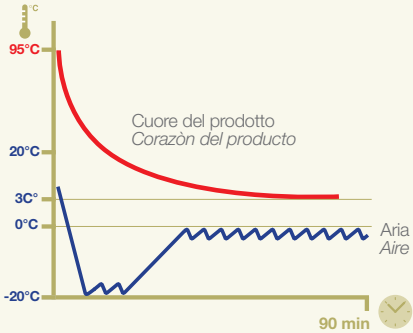
Adatto ai cibi delicati o sottili, come riso, verdure, prodotti fritti.
*Idóneo para productos delicados o finos como, arroz, verduras, productos fritos.*




2 HARD +3°

### ABBATTIMENTO HARD
### *ABATIMIENTO POSITIVO "HARD"*

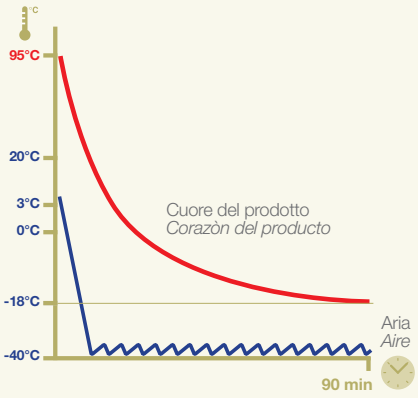
Molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.
*Muy eficaz para productos densos, protídicos o de gran tamaño.*




3 -18°

### SURGELAZIONE
### *ULTRACONGELACIÒN*

Adatto a qualsiasi prodotto alimentare.
*Apto para cualquier producto alimenticio.*




**Funzioni Speciali *Funciones especiales***

- Memoria allarmi HACCP - *Memoria de alarmas HACCP*
- Ciclo abbattimento gelato - *Ciclo de abatimiento para helados*
- Controllo automatico sonda ad ago inserita - *Control automático inserción sonda de aguja*
- Software di collegamento a PC (optional) - *Software de conexion a PC (opcional)*

# **Versione a carrello** | Version para carro

Adatta a contenere 1 carrello 600 x 800 mm o 1 carrello GN 2/1. Le dimensioni interne utili sono di 700 x 860 x 1900 H
*Apto para un carro de bandejas 600 x 800 mm o un carro GN 2/1. Dimensiones internas utiles mm 700 x 860 x 1900 H*

**Unità condensatrice integrata**
***Unidad condensadora integrada***

**Quadro comandi su porta**
***Panel de mandos en la puerta***

**Maniglia dal design innovativo, ergonomica e di facile pulizia**
***La manija tiene un design innovativo, es compacta y de facil limpeza.***

**Rampa rinforzata in acciaio inox AISI 304**
***Rampa reforzada en acero inoxidable AISI 304***



# **Soluzioni tecniche** | Soluciones técnicas



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

***Estructura***
*Casco interamente en acero inoxidable, aislado con poliuretano inyectado, sin CFC. Espesor 60 mm. Esquinas internas redondeadas para una limpeza fácil y rápida.*



**Raccogli condensa**
Vaschetta raccogli-condensa di facile estrazione e svuotamento, per installazioni anche in assenza di uno scarico acqua.

***Cubeta para agua de desescarche***
*Es facil de sacar y vaciar. Permite la instalacion de la maquina tambien si no hay desague en el local.*



**Porta**
Reversibile ed autochiudente per angoli di apertura inferiori ai 90°.

***Puerta***
*Reversible y con auto-cierre por angulos de abertura inferiores a 90°.*



**Struttura speciale per pasticceria (optional)**
Estremamente versatile, grazie alla regolazione del passo guide di 10 mm, adatta per teglie EN 600 x 400 mm.

***Estructura especial para pastelería (opcional)***
*Extremadamente versátil gracias a la regulación de 10 mm situada enre las guías. Apta para bandejas EN 600 x 400 mm*



**Sonda ad ago**
Controlla automaticamente la durata del ciclo di abbattimento.
Ha forma conica per una facile estrazione senza riscaldamento.

***Sonda de aguja***
*Controla automáticamente la duración del ciclo de abatimiento.*
*Tiene una forma cónica para facilitar la extracción sin calentamiento.*



**Struttura portateglie**
Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria, aumentando l'efficienza della macchina. Adatta per teglie GN 1/1 e EN 600 x 400 mm.

***Estructura porta bandejas***
*Fácilmente extraible para la limpieza y realizada de modo que facilita el paso del aire de refrigeración aumentando la eficacia de la máquina.*
*Apta para bandejas Gastronorm GN 1/1 y EN 600 x 400 mm.*



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

***Manija***
*Tiene un design innovativo, es compacta y de facil limpeza.*
*Facilita la abertura y el cierre de la puerta.*



**Evaporatore**
Dotato di flusso d'aria indiretto e sbrinamento a gas caldo, è facilmente ispezionabile, e dotato di vaschetta estraibile.
È verniciato per eliminare il rischio di corrosione.

***Evaporador***
*Con flujo de aire indirecto, abertura y bandeja para limpeza y desescharche a gas caliente.*
*Es pintado para evitar la corrosión.*



**Guarnizioni**
Lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione per basse temperature che garantisce la tenuta termica.

***Junta***
*La Junta de la puerta es de un material especial que garantiza un cierre perfecto, tambien con temperaturas muy bajas.*



**Filtro condensatore estraibile**
Permette una veloce pulizia del condensatore della macchina garantendo efficienza, riduzione dei consumi e dei costi di manutenzione.

***Filtro condensador extraible***
*Permite una limpieza rápida del condensador de la máquina garantizando eficacia, reducción del consumo y del coste de mantenimiento.*




**Registratore USB (optional)**
Vengono registrate data, temperature e tempi durante tutti i cicli di abbattimento e di conservazione.

***Grabadora USB (opcional)***
*Graba los tiempos y temperaturas de todos los ciclos de abatimiento y conservación.*



**Lampade UV-C/ozono (optional)**
Sterilizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sterilizzare gli strumenti di lavoro.

***Lámpara UV-C/ozono (opcional)***
*Esteriliza la cámara de abatimiento después de la limpieza de la máquina. También es útil para esterilizar los instrumentos de trabajo.*



**Kit Ruote (optional).**
Utile per semplificare le operazioni di pulizia dei laboratori.

***Ruedas (opcional)***
*Muy util para facilitar la limpieza del local.*



**Tappo scarico**
In acciaio per garantire stabilità e compensazione delle pressioni.

***Tapa del desague***
*En acero, firme y con funcion de compesacion de las presiones.*



**Spigoli esterni**
Saldati e arrotondati.

**Esquinas externas**
*Redondeados y saldados.*



**Fondo interno**
Stampato per garantire una facile pulizia e il massimo igiene.

***Fondo a taza moldeada***
*Para garantizar una limpeza facil y mas higiene.*

# **Specifiche tecniche** | Características técnicas

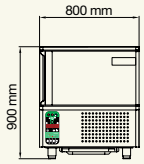
| **Dimensioni e Capacità** \| Dimensiones y capacidad | **E5-20** | **E10-35** | **E15-40** | **E15-65** | **E15.2-70** | **E20-80** | **E20-110** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Larghezza esterna (mm) - *Longitud exterior* (mm) | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 890 | 890 |
| Profondità esterna (mm) - *Profundidad exterior* (mm) | 700 | 700 | 850 | 850 | 1228 | 1371 | 1371 |
| Altezza esterna min-max (mm) - *Altura exterior min-max* (mm) | 900-930 | 1466-1516 | 1950-2000 | 1950-2000 | 1950-2000 | 2410 | 2410 |
| Capacità teglie 600 x 400 mm - *Capacida bandejas 600 x 400 mm*<br>Capacità teglie GN 1/1- *Capacidad bandejas GN 1/1* | 5 | 10 | 15 | 15 | 30 | - | - |
| Capacità teglie 600 x 800 mm - *Capacida bandejas 600 x 800 mm*<br>Capacità teglie GN 2/1- *Capacidad bandejas GN 2/1* | - | - | - | - | 15 | - | - |
| Passo teglie (mm) - *Espacio entres guias* (mm) | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | - | - |
| Capacità vaschette gelato 5 l. (360 x 165 x 120 H )<br>*Capacidad dèpositos para helado 5 l. (360 x 165 x 120 H)* | 6 | 15 | 21 | 21 | 42 | - | - |
| Capacità carrello GN 2/1 (o Carrello 600 x 800 mm)<br>*Capacidad carro GN 2/1 (o Carro 600 x 800 mm)* | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| Costruzione - *Construcción* | | | Acciaio Inox - *Acero inoxidable* | | | | |
| **Dati Tecnici** \| Datos técnicos | | | | | | | |
| Resa abbattimento da +90°C a +3°C (kg)<br>*Rendimiento en abatimiento +90°C a +3°C (kg)* | 20 | 35 | 40 | 65 | 70 | 80 | 110 |
| Resa surgelazione da +90°C a -18°C (kg)<br>*Rendimiento en ultracongelaciòn +90°C a -18°C (kg)* | 12 | 25 | 30 | 50 | 55 | 65 | 95 |
| Alimentazione elettrica - *Voltaje* | 230V/1/50 Hz | 400V/3N/50 Hz | 400V/3N/50 Hz | 400V/3N/50 Hz | 400V/3N/50 Hz | 400V/3N/50 Hz | 400V/3N/50 Hz |
| Consumo medio (w) - *Consumo medio* (w) | 1350 | 2850 | 2900 | 4000 | 4350 | 3900 | 4750 |
| Sbrinamenti - *Desercarches* | Automatici e manuali a gas caldo - *Automaticos y manuales a gas caliente* | | | | | | |
| Gas refrigerante - *Gas refrigerante* | R404a | R404a | R404a | R404a | R404a | R404a | R404a |
| Registrazione allarmi HACCP - *HACCP memoria alarmas* | • | • | • | • | • | • | • |
| Peso (kg) - *Peso (kg)* | 111 | 164 | 220 | 265 | 291 | 353 | 255+170uc |
| **Opzioni** \| Opcionales | | | | | | | |
| Uunità condensatrice Remota - *Grupo frigorifero remoto* | - | • | • | • | • | • | √ |
| Condensazione ad acqua - *Condensador por agua* | • | • | • | • | • | - | • |
| Porte reversibile - *Puerta reversible* | • | • | • | • | • | - | - |
| Lampada UV-C/ozono - *Lampara UV-C/ozono* | • | • | • | • | • | • | • |
| Registratora USB - *Grabadora USB* | • | • | • | • | • | • | • |
| Kit ruote - *Ruedas* | • | • | • | • | • | - | - |
| Kit pasticceria (passo 10 mm) - *Estructura Pasteleria (paso 10 mm)* | • | • | • | • | • | - | - |
| Kit pasticceria (passo 68 mm) - *Estructura Pasteleria (paso 68 mm)* | • | • | • | • | • | - | - |
| Kit piedini per altezza speciale 850 mm - *Kit patas par altura especial 850 mm 850 mm* | • | - | - | - | - | - | - |

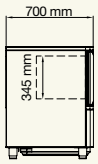
(•) Disponibile - *Disponible* (-) Non disponibile - *No disponible* (√) Di serie - *De serie*

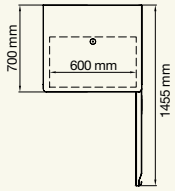
# **Gamma** | Gama

## E5-20



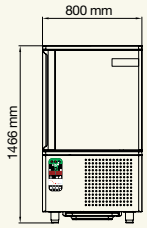


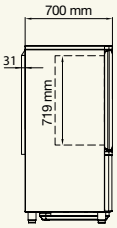



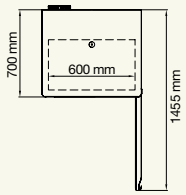




## E10-35



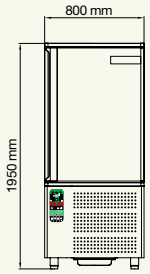


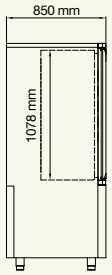



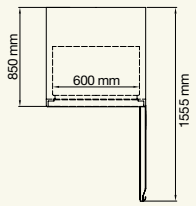




## E15-40 E15-65



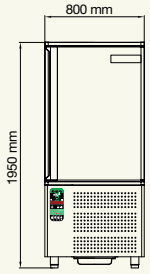


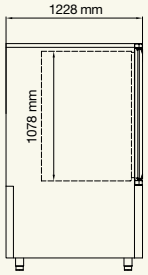



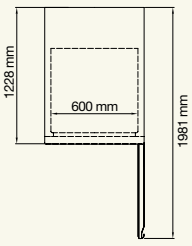




## E15.2-70



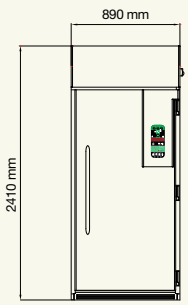


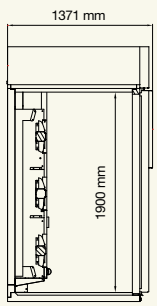



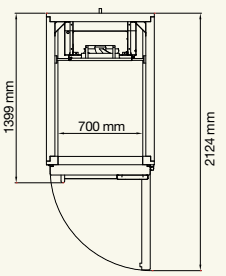




## E20-80 E20-110





**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 - www.tecnomac.eu

JoinDesign

Castel Mac SpA si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso. Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.

EASYCHILL ITA-SPA 03/12 REV 001 - 5.000

ISO 9001
Cert. n 0412