

Tecnomac®



Per 3 teglie gastronomia 2/3
For 3 gastronorm trays 2/3

Supercompatto
Extremely compact



T3

**ABBATTIMENTO
RAPIDO**

igiene e sicurezza

**CONGELAMENTO
RAPIDO**

*mantenimento sapore
e aroma naturali*

**BLAST
CHILLING**

hygiene and safety

**BLAST
FREEZING**

*retains natural
flavours and
aromas*

Caratteristiche Generali:

- Carrozzeria interno/esterno in acciaio inox AISI 304
- Cicli di abbattimento e surgelazione a tempo con selezione del tipo e della quantità di prodotto (undici prodotti selezionabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo di abbattimento
- Ventilazione indiretta.

General Features:

- Structure in stainless steel AISI 304 outside and inside
- Time-controlled blast chilling and shock freezing cycles with selection of kind and quantity of product (eleven products selectable)
- Automatic preservation at the end of cycle
- Indirect air flow



SISTEMA DI
QUALITÀ
AZIENDALE
CERTIFICATO
COMPANY
QUALITY
SYSTEM
CERTIFIED

T3



FUNZIONI

ABBATTIMENTO RAPIDO

Il cibo cotto viene portato in tempi brevi (90') ad una temperatura di +3°C, inibendo così la proliferazione batterica ed evitando la disidratazione per evaporazione del prodotto cotto. Si ottiene così una perfetta conservazione del cibo fino a 5/7 giorni mantenendo inalterate le qualità originarie del prodotto.

ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO

Questa funzione permette di portare il prodotto ad una temperatura di -18°C al cuore di meno in 4 ore. La rapidità del processo evita il formarsi di macrocristalli, condizione essenziale affinché, al momento dell'utilizzo finale, il cibo scongelato presenti l'originaria consistenza e qualità.

CONSERVAZIONE AUTOMATICA

Ad ogni fine ciclo (abbattimento positivo o negativo) la macchina provvederà automaticamente a portarsi alla temperatura di mantenimento prevista.

FUNCTIONS

BLAST CHILLING

Cooked food is cooled down in a very short period (90') to a temperature of +3 °C, thus inhibiting proliferation of bacteria and preventing dehydration of the cooked food due to evaporation. Food can thus be stored perfectly for 5 to 7 days without altering its original qualities.

SHOCK FREEZING

This function makes it possible to cool the product completely to a temperature of -18 °C in less than 4 hours. The rapidity of the process prevents formation of macrocrystals essential to ensure that the product retains its original consistency and quality when thawed for use.

AUTOMATIC PRESERVATION

At the end of every cycle (blast chilling or shock freezing), the appliance will automatically switch to the required storage temperature.

CAPACITÀ: teglie GN 2/3 (mm 354x325)	N.3	passo 70 mm
CAPACITY: G/N trays (mm 354x325)	N.3	pitch 70 mm

RESA ABBATTIMENTO

Da +70°C a +3°C al cuore in max 90 minuti 7 Kg

Da +70°C a -18°C al cuore in max 240 minuti 5 Kg

BLASTING CAPACITY

From +70°C to +3°C in 90 minutes max 7 Kg

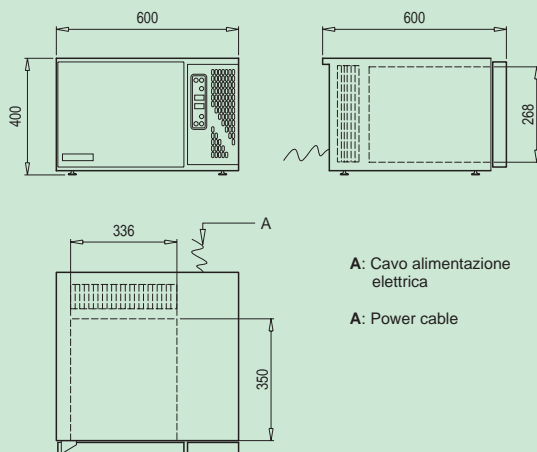
From +70°C to -18°C in 240 minutes max 5 Kg

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

Alimentazione - Voltage	230V - 50Hz - 1
Potenza assorbita - Cooling power	600W
Sbrinatorio - Defrosting	manuale - manual
Ventilatori - Fans	n. 2
Gas refrigerante - Refrigerant gas	R404a

MISURE - DIMENSIONS

Larghezza - Width	mm	600
Profondità - Depth	mm	600
Profondità porta aperta - Depth door open	mm	1000
Altezza - Height	mm	400
Peso - Weight	Kg	51



Tecnomac
THE PERFECT COOLING

Castel MAC SpA

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172
I - 31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy
Tel. +39.0423.738451 - Fax +39.0423.722811
E-mail: tecnomac@castelmac.it
Web-site: www.castelmac.it

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 vorzunehmen.