

T3

T24

T5

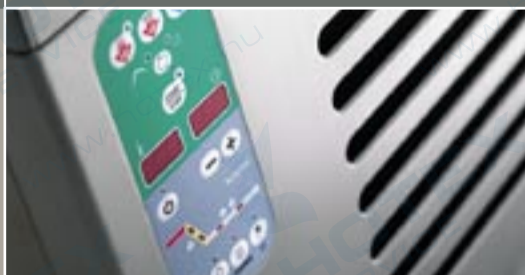
T30

T14

T40

T20

T50



Tecnomac®

Tecnologia del Freddo



Blast Chilling / Freezing | Schnellkühlen/Schockfrosten



ChillRapid

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 **ChillRapid** 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 **ChillRapid** 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 **ChillRapid** 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 **ChillRapid**. Tausende von Unternehmen weltweit benutzen bereits mit Erfolg die Schnellkühler/Schockfroster von Tecnomac und drücken ihre Genugtuung darüber aus, ihre Arbeit verbessert und mehr Zeit für Kreativität zur Verfügung zu haben. la créativité.*



Shock freezing - Schockfrosten

+90°C → **-18°C**

-18°

We all know what frozen food is, but perhaps we don't all know that the food's 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 the smaller the crystals: it is only with a micro-crystallization of the water that the food molecules are not destroyed.

Thanks to an air temperature of -40°C , the Tecnomac blast freezer lowers the temperature at the core of the food to -18°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°C die Temperatur von -18°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.

WITHOUT BLAST FREEZER:
MACRO-CRISTALS

OHNE SCHOCKFROSTER:
MAKROKRISTALLE

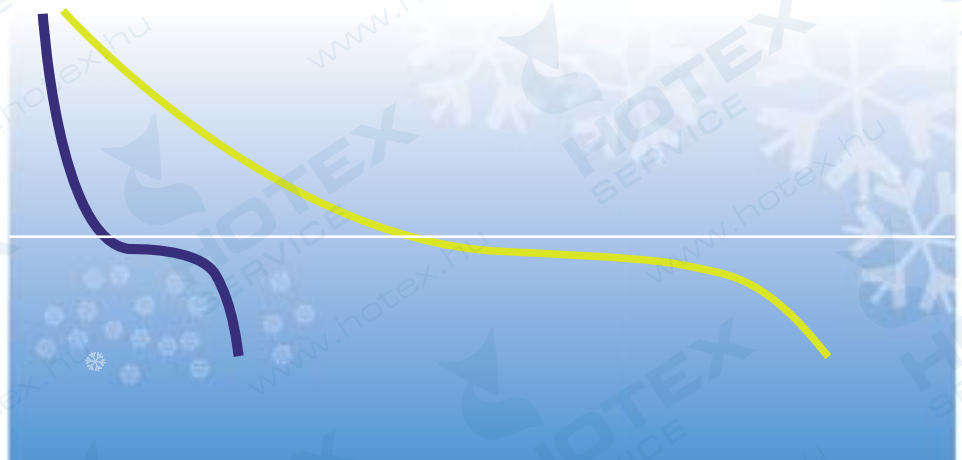
WITH BLAST FREEZER:
MICRO-CRISTALS

MIT SCHOCKFROSTER:
MIKROKRISTALLE

+95°C

0°C

-18°C



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°C and +10°C.

The Tecnomac blast chiller makes possible to lower the temperature at the core of foods that have just been cooked, down to +3°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.

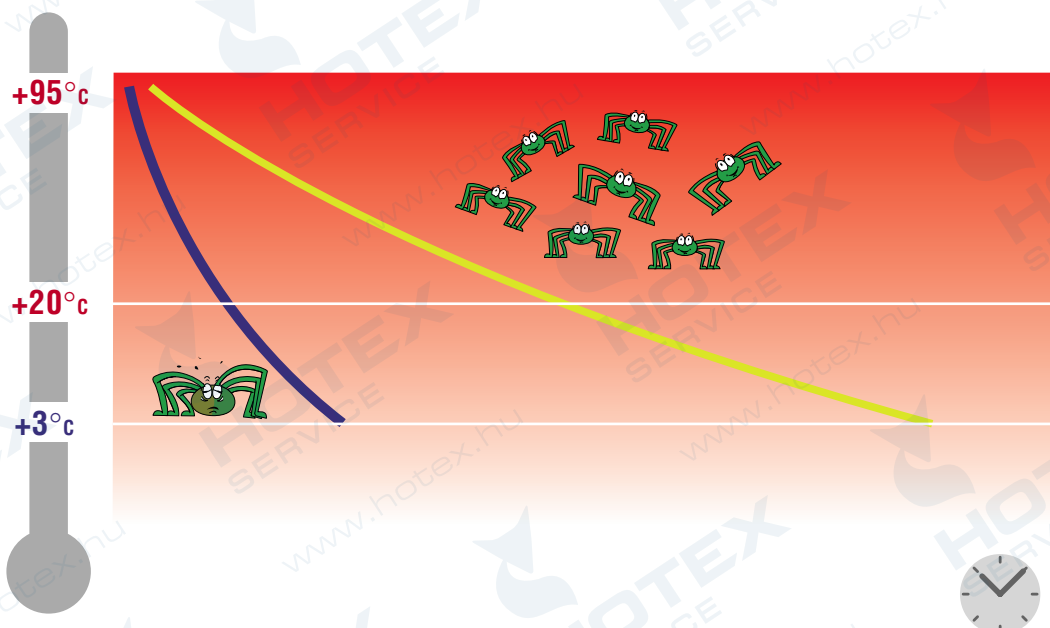
Verantwortlich hierfür ist in erster Linie die starke Bakterienvermehrung, die bei einer Temperatur der Speise zwischen +65°C und +10°C stattfindet.

Der Gebrauch des Schnellkühlers Tecnomac ermöglicht die Absenkung der Kerntemperatur der soeben gekochten Speisen auf +3°C in weniger als 90 min., wodurch die Bakterienvermehrung reduziert und das Trockenwerden des Produktes vermieden wird.

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

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

+3°



WITHOUT BLAST CHILLER:
BACTERIA RISK

OHNE SCHNELLKÜHLER:
BAKTERIENGEFahr

WITH BLAST CHILLER:
FOOD SAFETY

MIT SCHNELLKÜHLER:
LEBENSMITTELSICHERHEIT



Bakery *Brotbereitung*

During recent years the bakery field has undergone deep transformations due to the increased use of the refrigeration technology. The need of reducing night-shifts, manpower, overtime hours and most of all of offering end users a wider choice of products, are among the main reasons why blast freezers have become an essential tool in all modern bakery workrooms.

Besides the blast freezing of raw, pre-cooked and cooked products, the power and quality of Tecnomac blast freezers allow to freeze pre-leavened products ready to be put in the oven (special kinds of bread, pizzas, focaccia bread, etc.), thus taking maximum advantage of the potentials offered by the "refrigeration techniques".



Confectionery *Konditorei*

A modern confectionery shop cannot avoid taking advantage of blast freezing techniques. Not only shock freezing at -18°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 ChillRapid blast chillers/freezers, chilling cycles are quick but gentle, and guarantee perfect results for every confectionery product, raw or cooked, finished or semifinished.

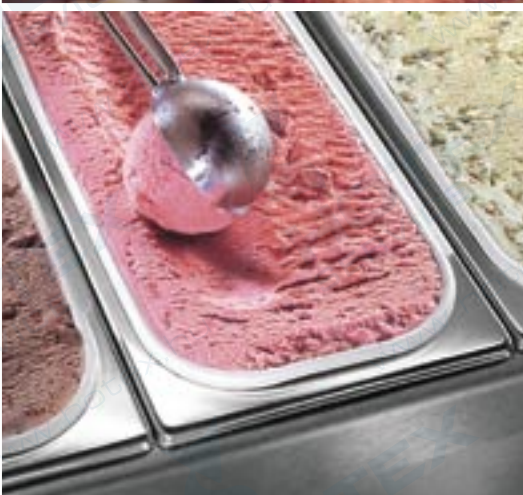
For preservation of frozen products we suggest the use of our special TecnoControl storage rooms with active humidity control.



Catering *Gastronomie*

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.



Ice-cream *Eisdiele*

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.

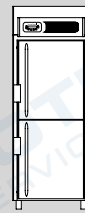
The outcome is a creamy, soft ice-cream, ready to be served or stored. Tecnomac blast freezers have a special shock freezing function for ice-cream.

In den letzten Jahren fanden im Bäckereisektor tiefgreifende Änderungen statt, die durch den stets stärkeren Einsatz der Kältetechnik bedingt sind. Die erforderliche Reduzierung der Nacharbeit, der Beschäftigten, der Überstunden und vor allem die Notwendigkeit, den Kunden eine stets reichere Produktauswahl zu bieten, machen den Schockfroster zu einem unverzichtbaren Gerät in den modernen Bäckereibetrieben.

Neben der Tiefkühlung des rohen, vorgebackenen und gebackenen Produkts ermöglichen die Schockfroster Tecnomac dank ihrer Leistung und Qualität das Einfrieren vorgegärter, für den Ofeneinschub bereiter Produkte (Spezialbrote, Pizzas, Fladenbrote usw.), wodurch die durch die "Kältetechnik" gebotenen Möglichkeiten voll ausgeschöpft werden.



**Blast freezer
Schockfroster**



**Storage cabinet
Lagerkühlschrank**



**Retarder prover
Gärunterbrecher**

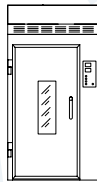


**Baking oven
Backofen**

Ein moderner Konditoreibetrieb kann auf den Einsatz der Tiefkühlungstechnik nicht verzichten. Nicht nur das Schockfrostern auf -18°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 ChillRapid sind die Kühlzyklen schnell, aber schonend und gewährleisten ein perfektes Ergebnis für alle rohen oder gebackenen, fertigen oder halbfertigen Feinbackwaren.

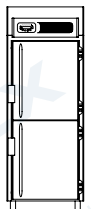
Für die Konservierung der schockgefrosten Produkte empfehlen wir die speziellen Lagerkühlschränke mit aktiver Feuchtigkeitskontrolle TecnoControl.



**Baking oven
Backofen**



**Blast Chiller/Freezer
Schnellkühler/Schockfroster**



**Storage cabinet
Lagerkühlschrank**

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.



**Combi-steamer
Dampfgar-Backofen**



**Blast Chiller/Freezer
Schnellkühler**



**Storage cabinet
Lagerkühlschrank**



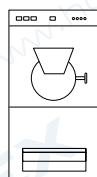
**Combi-steamer
Dampfgar-Backofen**

Die cremige Konsistenz von Speiseeis wird hauptsächlich durch die vorhandenen Mikroluftbläschen und Mikroekristalle bedingt.

Zum Schutz dieser Eigenschaften ist es erforderlich, das Speiseeis sofort nach dem Austritt aus dem Speiseeisbereiter schockzufrieren. 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.

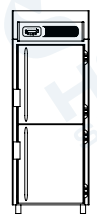
Die Schockfroster Tecnomac verfügen über eine Spezialfunktion für das Speiseeis.



**Whisker
Speiseeisbereiter**



**Blast Freezer
Schockfroster**



**Storage cabinet
Lagerkühlschrank**

GREATER PROFITS Profitsteigerung



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 while always keeping the quality of the served foods high.

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.

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.



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.

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 hoher Qualität verfügbar sind.

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%.

QUALITY IMPROVEMENT *Qualitätsverbesserung*

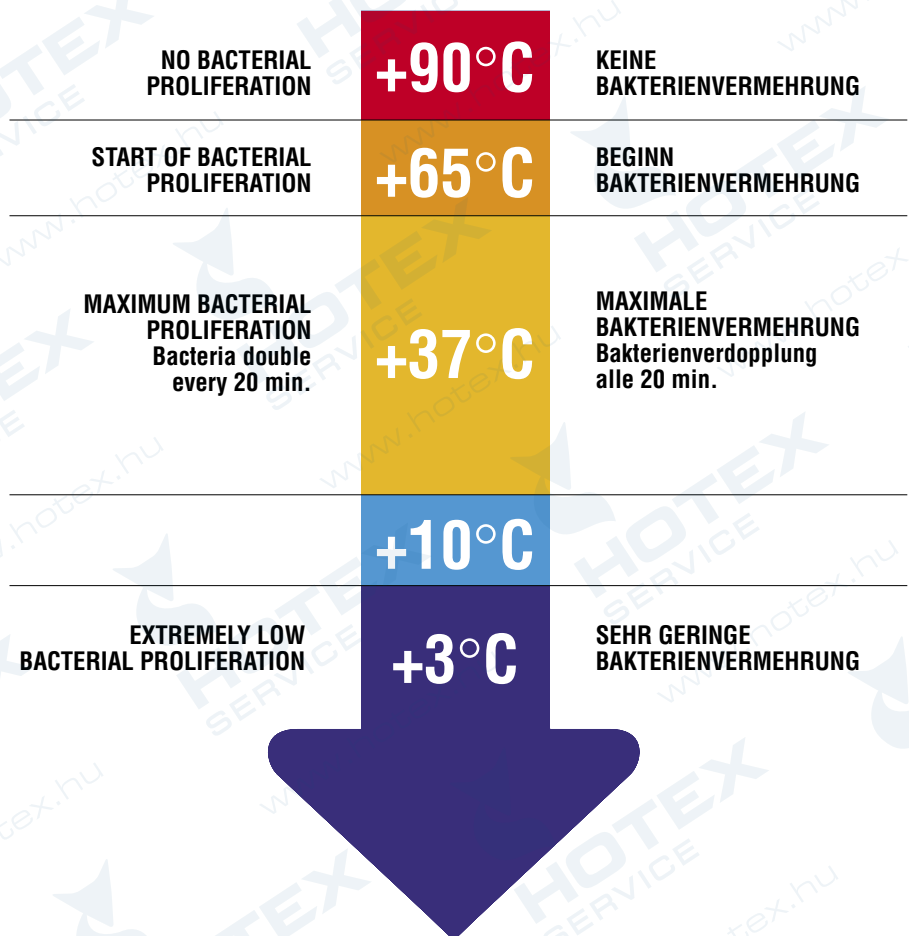
REDUCTION IN BACTERIAL GROWTH

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.



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.

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 schnellgeköhlten Speisen und Halbfertigerzeugnisse ermöglicht ein erweitertes Angebot, ohne hierdurch die Organisation der Produktion zu komplizieren.

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 Bedienfeld

Extremely easy to use, but comprehensive of all the functions necessary for the different processes

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

Cycle control with core probe or timer

Temperatur- oder zeitgesteuerter Zyklus

Temperature and time display

Anzeige von Temperaturen und Zeiten

Status display (Blast Chilling / Preserving)

Zustands-Display (Schockkühlen/-frostern / Konservierung)

Integrated printer (Optional)

Eingebauter Drucker (Optional)

Sterilizing UV-C lamp (Optional)

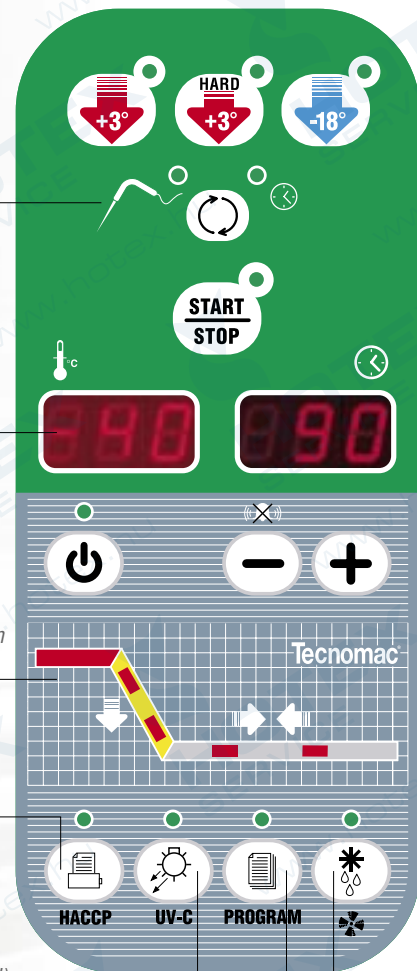
UV-C-Lampe für Sterilisierung (Optional)

99 programs

99 Programme

Hot gas defrosting

Heißgas-Abtauung



SPECIAL FEATURES / SONDERFUNKTIONEN

- HACCP ALARMS MEMORY
- ICE CREAM BLAST FREEZING FUNCTION
- AUTOMATIC CORE PROBE INSERTION CHECK
- SOFTWARE FOR PC CONNECTION (OPTIONAL)
- *SPEICHER DER HACCP ALARME*
- *TIEFKÜHLZYKLUS SPEISEEIS*
- *AUTOMATISCHE KONTROLLE EINGEFÜHRTER KERNTEMPATURFÜHLER*
- *SOFTWARE PC-ANSCHLUSS (OPTIONAL)*

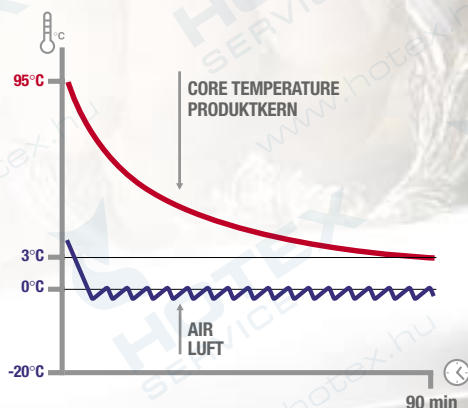
Working cycles Arbeitszyklen

+3°

"SOFT" BLAST CHILLING SCHNELLKÜHLEN "SOFT"

Suited for delicate or thin foodstuffs such as rice, vegetables, fried foods.

Geeignet für empfindliche Speisen oder Speisen geringer Stärke wie Reis, Gemüse, frittierte Produkte.



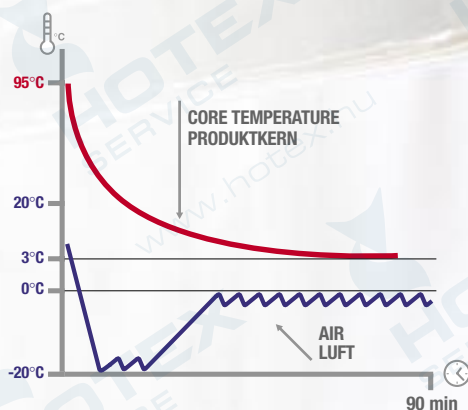
HARD

+3°

"HARD" BLAST CHILLING SCHNELLKÜHLEN "HARD"

Very effective for dense, greasy and large-sized foodstuffs.

Sehr wirkungsvoll bei dickflüssigen oder fetten Produkten sowie großen

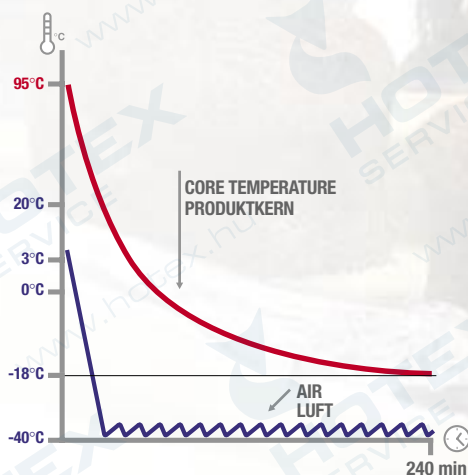


-18°

SHOCK FREEZING SCHOCKFROSTEN

Suited for any food product.

Für alle Lebensmittel geeignet.





Lamp UV-C

(Optional).

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

Lampe UV-C

(Option).

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

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.

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 600x400 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.

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.

- Automatic hot gas defrosting
- Castors (Optional)
- Models for Combi-steamer trolleys

- Heißgas-Abtauung
- Räder (Optional)
- Modelle für Ofen-Transportwagen



Extractable condenser filter
(only for T5 and T14)

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

Herausnehmbarer

Kondensatorfilter (Für Mod. T5 und T14). Ermöglicht eine schnelle Reinigung des Kondensators und gewährleistet dadurch Effizienz, Reduzierung des Verbrauchs und der Wartungskosten.



HACCP memory

Standard on all machines, it permits saving all the HACCP alarms automatically.

HACCP Speicher

Es speichert alle Alarme und zeichnet die Uhr, das Datum und die Alarmstypen.



Evaporator with easy access and indirect air flow which ensures the least dehydration possible.

Rounded corners for quick and easy cleaning.

Verdampfer

leicht zugänglich mit indirektem Luftstrom, der garantiert geringsten Feuchtigkeitsverlust.

Abgerundete

Kanten für eine problemlose und schnelle Reinigung des Gerätes.



Special structure for
pâtisserie (Optional)

Extremely versatile, thanks to the 10 mm adjustable pitch between guides.

Spezialstruktur

Spezialstruktur für Feinbackwaren (Optional). Äußerst vielseitig dank der Einstellung des Schienenabstands von 10 mm.





T3

CAPACITY - Kapazität

- 3 trays - Bleche GN 2/3 (354 x 325 mm)
- 2 ice cream bins 5 lt. - Eisbehälter 5 lt

TRAYS PITCH - Abstand

- 70 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 600 mm
- Depth - Tiefe 600 mm
- Height - Höhe 400 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T3	7 kg	5 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte

230 V / 1 / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

600 W

INTEGRATED CONDENSING UNIT

Integriertes kühlaggregat

LEFT HINGED DOOR

Tür mit linksanschlag



T5

CAPACITY - Kapazität

- 5 trays - Bleche 600 x 400 mm
- 5 trays - Bleche GN 1/1
- 6 ice cream bins 5 lt. - Eisbehälter 5 lt

TRAYS PITCH - Abstand

- 68 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 800 mm
- Depth - Tiefe 700 mm
- Height - Höhe 900 → 930 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T5 / 20	20 kg	12 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte

230 V / 1 / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

1200 W

INTEGRATED CONDENSING UNIT

Integriertes kühlaggregat

REVERSIBLE DOOR

Wechselbare türanschläge

OPTIONS - Optionen

- Structure with variable pitch 10 mm
Einhängegestell mit variablem Abstand 10 mm
- Height - Höhe 850 mm
- Castors - Rollen



T14

CAPACITY - Kapazität

- 14 trays - Bleche 600 x 400 mm
- 14 trays - Bleche GN 1/1
- 18 ice cream bins 5 lt. - Eisbehälter 5 lt

TRAYS PITCH - Abstand

- 68 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 800 mm
- Depth - Tiefe 800 mm
- Height - Höhe 1820 → 1850 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T14 / 40	40 kg	30 kg
T14 / 65	65 kg	50 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte

400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T14 / 40 3000 W
- T14 / 65 3500 W

INTEGRATED CONDENSING UNIT

Integriertes kühlaggregat

REVERSIBLE DOOR

Wechselbare türanschläge

OPTIONS - Optionen

- Structure with variable pitch 10 mm
Einhängegestell mit variablem Abstand 10 mm
- Remote condensing unit - Separates Aggregat
- Castors - Rollen
- Version for Convotherm 10.10 (T14-C+)
Version für Convotherm 10.10 (T14-C+)

* With ambient temperature of +32°C and with load of standard samples of 125 gr according to DIN 8953/8954

* Daten mit Umgebungstemperatur: +32°C und 125 gr Beladung gemäss DIN 8953/8954

** Installation kit up to 10 m included

** Inklusiv 10 m Installationsatz



T20-te

CAPACITY - Kapazität

- 20 trays - *Bleche* 600 x 400 mm
- 20 trays - *Bleche* GN 1/1
- 44 ice cream bins 5 lt. - *Eisbehälter* 5 lt

TRAYS PITCH - Abstand

- 68 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - *Breite* 900 mm
- Depth - *Tiefe* 1190 mm
- Height - *Höhe* 2295 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T20-te / 80	80 kg	65 kg
T20-te / 110	110 kg	95 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T20-te / 80 3900 W
- T20-te / 110 4710 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - *Abm.* 700 x 1100 x 720 mm

RIGHT HINGED DOOR (left on request)

Tür mit rechtanschlag (linkanschlag auf anfrage)

T20-ca

CAPACITY - Kapazität

- 1 trolley - *Wagen* GN 1/1
- 1 trolley - *Wagen* 600 x 400 mm

INNER USEFUL DIMENSIONS - Innenabmessungen

- 650 x 550 x 1800 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - *Breite* 900 mm
- Depth - *Tiefe* 1190 mm
- Height - *Höhe* 2180 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T20-ca / 80	80 kg	65 kg
T20-ca / 110	110 kg	95 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T20-ca / 80 3900 W
- T20-ca / 110 4710 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - *Abm.* 700 x 1100 x 720 mm

RIGHT HINGED DOOR (left on request)

Tür mit rechtanschlag (linkanschlag auf anfrage)

T20-C+

CAPACITY - Kapazität

- 1 trolley for CONVOTHERM 20.10 (Plus 3)
- 1 Wagen für CONVOTHERM Ofen 20.10 (Plus 3)

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - *Breite* 1040 mm
- Depth - *Tiefe* 1020 mm
- Height - *Höhe* 2275 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T20-C+ / 80	80 kg	65 kg
T20-C+ / 110	110 kg	95 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T20-C+ / 80 3900 W
- T20-C+ / 110 4710 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - *Abm.* 700 x 1100 x 720 mm

RIGHT HINGED DOOR

Tür mit rechtanschlag



T20-R

CAPACITY - Kapazität

- 1 trolley for RATIONAL 201 (SCC)
- 1 Wagen für RATIONAL Ofen 201 (SCC)

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 1040 mm
- Depth - Tiefe 1020 mm
- Height - Höhe 2275 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T20-R / 80	80 kg	65 kg
T20-R / 110	110 kg	95 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T20-R / 80 3900 W
- T20-R / 110 4710 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - Abm. 700 x 1100 x 720 mm

RIGHT HINGED DOOR

Tür mit rechtsanschlag



T24

CAPACITY - Kapazität

- 12 trays - Bleche 600 x 800 mm
- 12 trays - Bleche GN 2/1
- 56 ice cream bins 5 lt. - Eisbehälter 5 lt

TRAYS PITCH - Abstand

- 80 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 1250 mm
- Depth - Tiefe 1100 mm
- Height - Höhe 1530 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T24 / 80	80 kg	65 kg
T24 / 110	110 kg	95 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T24 / 80 4000W
- T24 / 110 4830 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - Abm. 700 x 1100 x 720 mm

RIGHT HINGED DOOR

Tür mit rechtsanschlag



T24-C+

CAPACITY - Kapazität

- 1 trolley for CONVOTHERM 12.20 (Plus 3)
- 1 Wagen für CONVOTHERM Ofen 12.20 (Plus 3)

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 1250 mm
- Depth - Tiefe 1100 mm
- Height - Höhe 1530 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T24-C+ / 80	80 kg	65 kg
T24-C+ / 110	110 kg	95 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T24-C+ / 80 4000W
- T24-C+ / 110 4830 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - Abm. 700 x 1100 x 720 mm

RIGHT HINGED DOOR

Tür mit rechtsanschlag



T30

CAPACITY - Kapazität

- 1 trolley - Wagen GN 2/1
- 1 trolley - Wagen 600 x 800 mm
- 1 trolley of combi-steamers - Wagen für GN 1/1

INNER USEFUL DIMENSIONS - Innenabmessungen

- 810 x 790 x 2000 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 1340 mm
- Depth - Tiefe 1070 mm
- Height - Höhe 2274 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T30 / 110	110 kg	95 kg
T30 / 140	140 kg	125 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T30 / 110 5010 W
- T30 / 140 5800 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - Abm. 900 x 1200 x 800 mm

RIGHT HINGED DOOR - Tür mit rechtsanschlag

MACHINE DELIVERED DISASSEMBLED

Das gerät wird abmontiert geliefert

T40

CAPACITY - Kapazität

- 1 trolley - Wagen GN 2/1
- 1 trolley - Wagen 800 x 1000 mm

INNER USEFUL DIMENSIONS - Innenabmessungen

- 900 x 1090 x 2000 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 1550 mm
- Depth - Tiefe 1370 mm
- Height - Höhe 2274 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T40 / 150	150 kg	135 kg
T40 / 200	200 kg	175 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T40 / 150 5900 W
- T40 / 200 7850 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - Abm. 900 x 1300 x 850 mm

RIGHT HINGED DOOR - Tür mit rechtsanschlag

MACHINE DELIVERED DISASSEMBLED

Das gerät wird abmontiert geliefert

OPTIONS - Optionen

- Additional door (pass-through)
Zusätzliche Türöffnung
- Versions compatible with combi-steamers trolleys
Die Modelle sind kompatibel zu Kombi-Beschickungswagen

T50

CAPACITY - Kapazität

- 2 trolleys - Wagen GN 2/1
- 2 trolleys - Wagen 600 x 800 mm

INNER USEFUL DIMENSIONS - Innenabmessungen

- 900 x 1450 x 2000 mm

DIMENSIONS - Abmessungen

- Width - Breite 1780 mm
- Depth - Tiefe 1790 mm
- Height - Höhe 2330 mm

YIELD* - Leistung*

	+95°C → +3°C	+95°C → -18°C
T50 / 270	270 kg	250 kg
T50 / 400	390 kg	360 kg

VOLTAGE - Anschlusswerte 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE ABSORPTION - Leistungsaufnahme

- T50 / 270 11740 W
- T50 / 400 16350 W

REMOTE CONDENSING UNIT**

Separates aggregat**

- Dim. - Abm. 1100 x 1750 x 900 mm

RIGHT HINGED DOOR - Tür mit rechtsanschlag

MACHINE DELIVERED DISASSEMBLED

Das gerät wird abmontiert geliefert

OPTIONS - Optionen

- Additional door (pass-through)
Zusätzliche Türöffnung



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