



FERMALIEVITAZIONE
FERMENTATION
CONTRÔLÉE

Tecnomac®

Banco Biga Control



Tecnomac®

Banco Biga Control

BigaControl è un banco a controllo computerizzato per la lievitazione programmata di prodotti di pasticceria.

La tecnica BigaControl

- Controllo con scheda a microprocessore.
- Membrana a sfioramento.
- Quadro comandi in termoformato antiurto.
- Design funzionale ed ergonomico.
- Dispositivo di rallentamento inseribile ad un massimo di 3 gg.

I vantaggi BigaControl

- Biga sempre pronta all'ora desiderata indipendentemente dalle condizioni meteorologiche.
- Ottimizzazione del processo produttivo.
- Eliminazione del rimpasto ("rinfresco della pasta") e conseguente risparmio di tempo e lavoro.
- Semplicità di programmazione e controllo.
- Costi di gestione e consumi di energia estremamente contenuti.



BigaControl est un tour de travail avec microprocesseur pour la fermentation contrôlée des produits de pâtisserie.

La technique BigaControl

- Contrôle avec carte à microprocesseur.
- Membrane à frôlement.
- Tableau de commandes thermoformé antichoc.
- Design fonctionnel et ergonomique.
- Dispositif de ralentissement qui peut être inséré pour une durée maximum de 3 jours.

Les avantages BigaControl

- Levain toujours prêt au moment voulu indépendamment des conditions météorologiques.
- Optimisation de la production.
- Elimination du repétrissage ("rafraîchissement de la pâte") et par conséquent épargne de temps et de travail.
- Simplicité de programmation et de contrôle.
- Coûts de gestion et consommation d'énergie peu élevés.

TEMPERATURA D'ESERCIZIO: +4/+35° C

	TML 2	TML 3	TML 4
DIMENSIONI/DIMENSIONS	LHP 1440 • 850 • 800	LHP 1960 • 850 • 800	LHP 2460 • 850 • 800
PESO NETTO KG NET WEIGHT KG	105	150	190
CAPACITÀ LT./CAPACITY LT.	310	465	620
N. PORTE/DOORS N.	2	3	4
ALIM. EL. MONOFASE POWER SUPPLY	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
POTENZA HP/POWER HP. ASSORBIMENTO/ABSORPTION	1/4 340 W	1/4 370 W	1/3 480 W
POT. FRIGOR. A TEMP. EVAP. -10 °C COOL. POWER AT -10 °C EVAP. TEMP.	310 W	345 W	450 W
RISCALDAMENTO/HEATING	400 W	400 W	800 W

Tecnomac by

Accessori in dotazione: piani d'appoggio interni costituiti da n. 2 griglie plastificate e n. 2 coppie di guide per sportello.
Bacinella raccogli-condensa.
Equipment standard: n. 2 rayons plastifiées et n. 2 paires de guides pour chaque porte. Cuvetto pour eau de condensation.
Optional: ulteriori guide e ripiani - alzatine posteriori - ceste per Biga Control.
Options: Guides et rayons supplémentaires.

Castel MAC SpA

31033 CASTELFRANCO VENETO (TV) ITALY - Via del Lavoro, 9
Tel. +39.0423.738451/738311 - Fax +39.0423.722811
E-mail: tecnomac@castelmac.it
<http://www.castelmac.it>

I dati tecnici sono indicativi e possono essere modificati senza preavviso.
Castel Mac reserves the right of making both technical and aesthetic changes to the machines without notice.