



CONTROLLED LEAVENING
FERMENTACIÓN CONTROLADA
FERMENTAÇÃO CONTROLADA

Tecnomac®

Biga Control

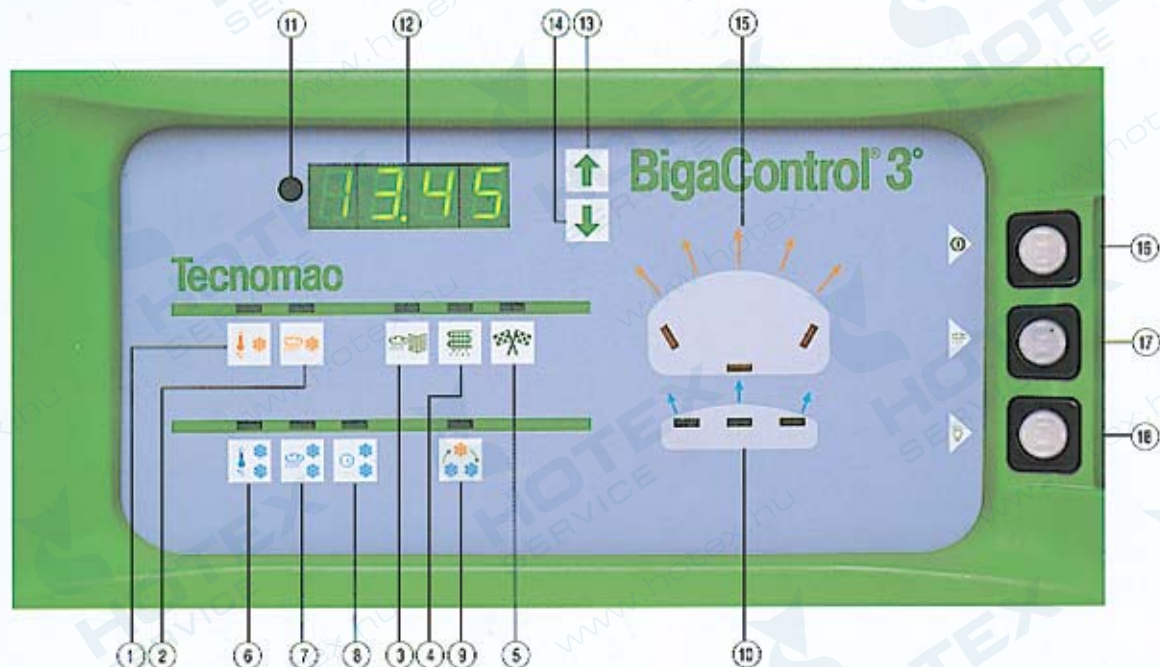


NEW
NUEVO
NOVO



SISTEMA DI
QUALITÀ
AZIENDALE
CERTIFICATO
COMPANY
QUALITY
SYSTEM
CERTIFIED





- ① Continuous phase time setting key
- ② Continuous phase humidity setting key
- ③ Internal humidity reading key
- ④ Manual defrosting activation key
- ⑤ Biga Control function start/stop key
- ⑥ Delayed phase time setting key
- ⑦ Delayed phase humidity setting key
- ⑧ Delayed phase length setting key
- ⑨ Hour setting key
- ⑩ Phase switch-over key
- ⑪ Delayed phase activated signal led
- ⑫ Remote control data reception areas
- ⑬ Data and setting display
- ⑭ Data setting increase key
- ⑮ Data setting decrease key
- ⑯ Continuous phase activated signal led
- ⑰ Control panel on/off switch

- ① Pulsador para definir la temp. en fase continua
- ② Pulsador para definir la humedad en fase continua
- ③ Pulsador para leer la humedad interna
- ④ Pulsador de activación del descongelamiento manual
- ⑤ Pulsador de arranque y parada de BigaControl
- ⑥ Pulsador para definir la temp. en fase retardada
- ⑦ Pulsador para definir la humedad en fase retardada
- ⑧ Pulsador para definir la duración de la fase retardada
- ⑨ Pulsador para definir la hora
- ⑩ Pulsador para conmutar las fases
- ⑪ LED de señalización fase retardada activada
- ⑫ Zona de recepción de datos del mando a distancia
- ⑬ Pantalla para definir y visualizar los datos
- ⑭ Pulsador para incrementar los datos programados
- ⑮ Pulsador para disminuir los datos programados
- ⑯ LED de señalización fase continua activada
- ⑰ Interruptor on/off del tablero de mandos

- ① Botão de seleção da temperatura da fase continua
- ② Botão de seleção da humidade da fase continua
- ③ Botão de leitura da humidade interna
- ④ Botão de ativação de descongelamento manual
- ⑤ Botão de arranque e de paragem do BigaControl
- ⑥ Botão de seleção da temperatura da fase retardada
- ⑦ Botão de seleção da humidade da fase retardada
- ⑧ Botão de seleção da duração da fase retardada
- ⑨ Botão de seleção da hora
- ⑩ Botão de troca das fases
- ⑪ LED assinalação da fase retardada activa
- ⑫ Zona de recepção de dados do telecomando
- ⑬ Display seleções e dados
- ⑭ Botão de incremento para seleção dos dados
- ⑮ Botão de decremento para seleção dos dados
- ⑯ LED de assinalação de fase contínua activa
- ⑰ Interruptor on/off do quadro dos comandos

BIGA 2 for 2 q. of dough (8 pans)
 BIGA 4 for 4 q. of dough (16 pans)
 BIGA 6 for 6 q. of dough (24 pans)
 BIGA 8 for 8 q. of dough (32 pans)

BIGA 2 para 2 quintais de massa (8 cubetas)
 BIGA 4 para 4 quintais de massa (16 cubetas)
 BIGA 6 para 6 quintais de massa (24 cubetas)
 BIGA 8 para 8 quintais de massa (32 cubetas)

BIGA 2 para 2 quintais de massa (8 cestas)
 BIGA 4 para 4 quintais de massa (16 cestas)
 BIGA 6 para 6 quintais de massa (24 cestas)
 BIGA 8 para 8 quintais de massa (32 cestas)



Tecnomac®



BigaControl

Computer-operated dough cabinet
Unidad climatizada y computarizada para fermentación
de masa madre
Unidade de fermentação climatizada com controle computadorizado



+4°/+40 °C

The BigaControl technique

- Microprocessor control
- Touch-sensitive membrane
- Shock-proof thermoformed control panel
- Functional, ergonomic design
- Deceleration device with maximum setting of 60 hours

La técnica BigaControl

- Control mediante tarjeta con microprocesador
- Membrana táctil de policarbonato
- Tablero de mandos termoconformado a prueba de golpes
- Diseño funcional y ergonómico
- Dispositivo de ralentización programable hasta un máximo de 60 horas

A técnica BigaControl

- Controle por placa com microprocessador
- Membrana sensível
- Quadro dos comandos termo-formado anti-choque
- Desenho funcional e ergonômico
- Dispositivo de retardamento por até sessenta horas

The advantages of the BigaControl System

- The dough is always ready at the required time, regardless of weather conditions
- Produces highest possible output
- No need for re-kneading ("freshening dough"), thereby saving time and energy
- Simple to program and operate
- Extremely low running and energy costs

Las ventajas de BigaControl

- Masa madre siempre lista, a la hora deseada, independientemente de las condiciones meteorológicas.
- Optimización del proceso de producción.
- Eliminación del segundo amasado ("refresco de la masa"), con el consiguiente ahorro de tiempo y de trabajo.
- Sencillez de programación y de control.
- Costes de empleo y consumos de energía extremadamente reducidos.

As vantagens BigaControl

- Massa sempre pronta no momento desejado, sejam quais forem as condições meteorológicas.
- Optimização do processo de produção.
- Não se tem de "reavivar a massa", poupando-se pois tempo e trabalho.
- Programação e controle simples.
- Redução do custo de gestão e do consumo de energia.

TECHNICAL CHARACTERISTICS		CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS					
Model		Modelo		Modelo		BIGA 2	BIGA 4	BIGA 6	BIGA 8
Working temperature °C		Temperatura de servicio °C		Temperatura de funcionamento °C		+4 / +40	+4 / +40	+4 / +40	+4 / +40
Cooling power kW ★		Potencia frigorífica kW ★		Potência frigorífica kW ★		0,75	1,25	2,6	2,6
Heating power kW		Potencia de calefacción kW		Potência de aquecimento kW		1	1,2	2,4	2,4
Main supply Volt/Hz		Alimentación eléctrica V/Hz		Alimentação eléctrica V/Hz		220/50	220/50	380/50/3	380/50/3
Refrigerant		Refrigerante freón		Refrigerante freon		R 22	R 22	R 22	R 22
External dimensions mm	Width	Dimensiones externas	Ancho	Dimensões externas	Largura	980	1320	1720	1720
	Depth	Profundidad	Profundidade	Profundidade	Profundidade	1090	1720	1720	2120
	Height	Altura	Altura	Altura	Altura	2325 *	2400	2400	2400
Internal dimensions mm	Width	Dimensiones internas	Ancho	Dimensões internas	Largura	840	1200	1600	1600
	Depth	Profundidad	Profundidade	Profundidade	Profundidade	900	1600	1600	2000
	Height	Altura	Altura	Altura	Altura	1700	1800	1800	1800
Door opening		Abertura de la puerta		Abertura da porta		750x1700 h	—	—	—
Galvanised trolleys 600x430x1580		Carros galvanizados 600x430x1580		Carro inox 600x430x1580		2 ◆	4 ■	6 ■	8 ■
Baskets 640x430x355		Cubetas 640x430x355		Cestas 640x430x355		8	16 ■	24 ■	32 ■
Approximate capacity q.		Capacidad aprox. quintales		Capacidade aproximada, quintas		2	4	6	8
Insulation layer mm		Aislamiento mm		Isolamento mm		60	60	60	60
Reversible door		Puerta reversible		Porta reversível		▲	▲	▲	▲
★ Evaporation temperature -10 °C		★ Temperatura evaporación -10 °C		★ Temperatura de evaporação -10 °C					
◆ Optional in stainless steel		◆ Opcional de acero inoxidable		◆ Extra de aço inox.					
■ Optional		■ Opcional		■ Extra					
▲ With door on either left or right, to be specified in order		▲ Configuración a izquierda, a especificar en el pedido		▲ Versão com porta à direita ou à esquerda a ser especificada na encomenda					
✱ Version with floor block h=2380		✱ Versión con suelo h=2380		✱ Versão com pavimento h=2380					

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

Models and specifications are subject to be changed without notice.

Los modelos y especificaciones pueden ser modificados en cualquier momento sin previo aviso.

Os modelos e as respectivas características técnicas podem mudar em qualquer momento.