



- 8°C / +35°C

Hr 65% / 90%



- CAPACITA' N.16 TEGLIE 600 X 400 mm
- PIANALE ADATTO AL POSIZIONAMENTO DI UN FORNO
- DIMENSIONI COMPATTE
- TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX
- DOTATO DI RUOTE AUTOBLOCCANTI
- LUCE INTERNA

- CAPACITY N.16 TRAYS 600 X 400 mm
- MADE TO PLACE A BAKING OVEN OVER THE TOP
- COMPACT DIMENSIONS
- COMPLETELY IN STAINLESS STEEL
- SELF-LOCKING WHEELS
- INTERNAL LIGHT

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Armadio di fermalievitazione per pane, pizza e pasticceria lievitata. Adatto per il posizionamento di un forno sopra il pianale. Ideale per punti vendita di prodotti surgelati. Temperature di utilizzo: -8°C / +35°C, Umidità: 65% - 90%

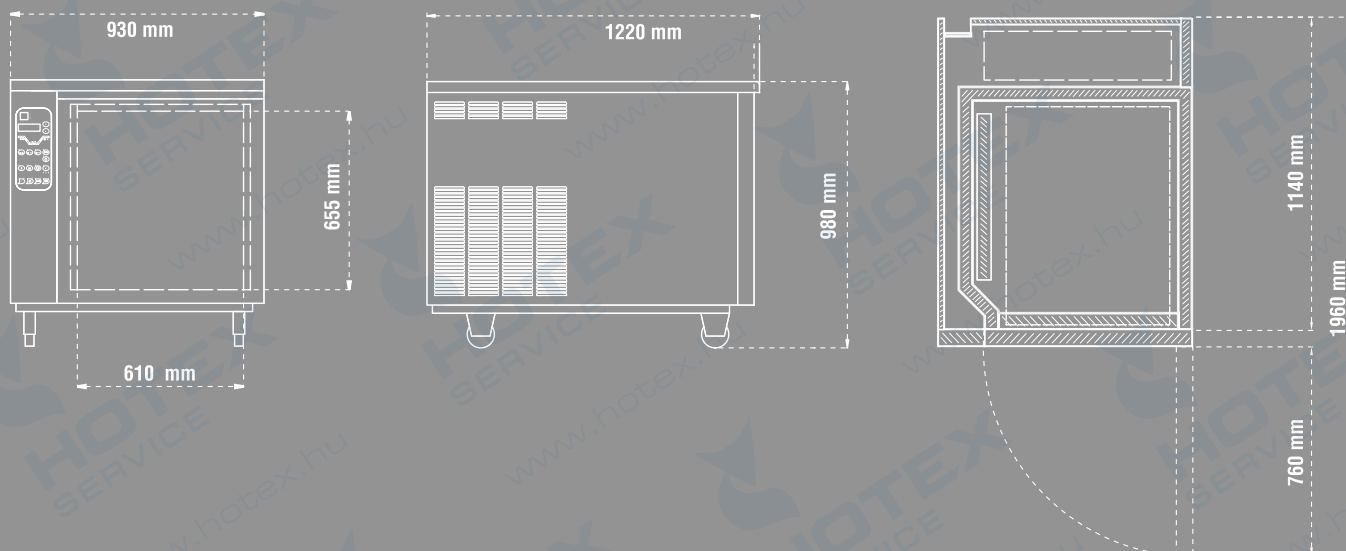
Funzioni: • CICLO DI FERMALIEVITAZIONE: raffreddamento del prodotto fresco e formato, al fine di bloccare la lievitazione; conservazione del prodotto durante la notte; lievitazione del prodotto all'ora desiderata del mattino. • CICLO DI SCONGELAMENTO E LIEVITAZIONE: scongelamento controllato del prodotto surgelato; lievitazione del prodotto all'ora desiderata. • DORMIGLIONE: alla fine del ciclo di lievitazione, è possibile programmare un ulteriore raffreddamento per mantenere il prodotto prima dell'infornamento. • PROGRAMMAZIONE: fine ciclo programmabile fino a 72h • MANUALE: la macchina può essere utilizzata in manuale come armadio frigorifero o come armadio di sola lievitazione.

Retarder-prover cabinet for bread, pizza dough and pastry. Made to carry on the top a baking oven. Ideal for bake-off shop. Temperature range: -8°C / +35°C, Humidity: 65% - 90%

Functions: • RETARDING-PROVING CYCLE: chilling of fresh product to stop the leavening process; preservation during the night; proving at desired time. • DEFROSTING AND PROVING CYCLE: controlled defrosting of frozen product; proving at desired time • DORMILLON FUNCTION: it is possible to add a second chilling phase at the end of the proving cycle, to avoid overleavening. • PROGRAMMING: end of cycle programming up to 72h. • MANUAL: if "manual" position is selected, the machinery may be used either as a refrigerator or as a proving cabinet.

Tecnomac®

Tecnologia del Freddo



CARATTERISTICHE - FEATURES

LARGHEZZA ESTERNA - External width	930 mm
PROFONDITÀ ESTERNA - External depth	1220 mm
ALTEZZA ESTERNA - External height	980 mm
CAPACITÀ TEGLIE - Trays capacity	n. 16 (600x400 mm); n. 8 (600x800 mm)
PASSO TEGLIE - Trays pitch	80 mm
COSTRUZIONE - Construction	Acciaio inox AISI 304 - Stainless steel AISI 304
PESO NETTO - Net weight	170 kg

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES

TEMPERATURA - Temperature	-8°C / +35 °C
UMIDITÀ - Humidity	65% / 90%
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - Standard voltage	230 V / 1 / 50 Hz
ASSORBIMENTI ELETTRICI - Absorbed power	950 W / 4,5 A
GAS REFRIGERANTE - Refrigerant gas	R404A
SBRINAMENTO - Defrosting	Gas caldo - Hot gas
ATTACCHI IDRICI - Water connection	1/2" Gas
CARICO MAX SUL PIANALE - Maximum load on the top	240 Kg

Tecnomac®

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