CONSERVATORI
REFRIGERATED CABINETS

HighControl

HC 20

HC 40

HIGHCONTROL ITA-ING 03/07 REV 000 5.000 FKDESIGN.it

Castel Mac SpA si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso.
Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.

Tecnomac®

ICIM
ISO 9001:2000
Cert. n 0412/2

Tecnomac®
Cooling power

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

Tecnologia e design | *Technology and design*

HighControl

Da anni Tecnomac opera nel settore della refrigerazione commerciale ed industriale ponendosi come obbiettivo principale la ricerca di soluzioni sempre più innovative. **HighControl** è il frutto di tale impegno.
L'ottima affidabilità nel tempo, le prestazioni all'avanguardia del settore, il design moderno e funzionale e l'ergonomicità di alcune nuove soluzioni, rendono la linea di conservatori **HighControl** un'attrezzatura indispensabile per creare un ambiente di lavoro piacevole, funzionale ed efficiente.
HighControl pensato per conservare la vostra passione.

For years Tecnomac has been working in the commercial and industrial area having as best important aim the research of the best innovative solutions.
***HighControl** is the result of this commitment.*
*The excellent reliability over the time, the forefront performances, modern and functional design, the ergonomics of some new solutions, make the **HighControl** range of refrigerated cabinets an essential equipment to create a pleasant, functional and efficient work environment.*
***HighControl** thought to keep untouched your passion.*

Per soddisfare le più disparate esigenze abbiamo realizzato una gamma ampia e completa, dove l'adozione di diverse soluzioni tecniche ci ha permesso di ottenere vari modelli caratterizzati da diverse combinazioni di temperatura di esercizio ed umidità. In questo modo siamo in grado di fornirvi una risposta precisa ad ogni vostra necessità lavorativa.

To satisfy all kind of requirements, we have realized a wide and complete range in which the adoption of different technical solutions has allowed us to obtain various models distinguished by different working and humidity temperature combinations. In this way we are able to give you a precise answer to any kind of your working needs.

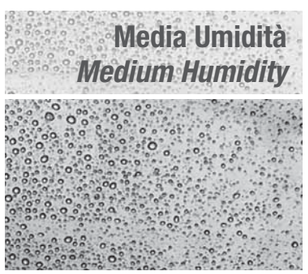
-2°C ⟷ +10°C — CONSERVAZIONE POSITIVA / *POSITIVE CONSERVATION*

Armadi per normali temperature
Refrigerated Cabinets for positive temperatures

Tecnomac realizza i propri armadi per normali temperature, seguendo tre diverse soluzioni tecniche.
Tecnomac produces its cabinets for normal temperatures following different technical solutions.

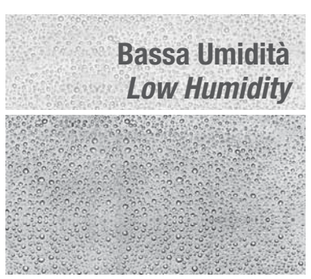
FREDDO STATICO A SERPENTINO
Modelli: • HC 20 NT • HC 20 NT / 2
L'evaporatore a serpentino è completamente annegato nelle pareti isolanti dell'armadio.
Ciò consente di avere la cella interna perfettamente libera e di non "ossidare" il prodotto conservato.
Questi modelli sono particolarmente adatti alla conservazione di prodotti freschi (pesce, frutta, verdura, ecc.).

STATIC SERPENTINE COOLING
Models: • HC 20 NT • HC 20 NT / 2
The serpentine evaporator is completely embedded inside the insulated walls of the cabinet.
The cell is thus completely free and the stored products will not "oxidate".
These models are particularly suitable to preserve fresh products (fish, fruit, vegetables, etc.).



FREDDO STATICO A SERPENTINO CON VENTILATORE DI RICIRCOLO
Modelli: • HC 20 NTB • HC 40 NTB
L'evaporatore è formato da una batteria sovradimensionata caratterizzata da una temperatura di evaporazione molto vicina a quella della cella che garantisce il costante mantenimento di un valore medio di umidità. Questi modelli sono particolarmente adatti alla conservazione di prodotti freschi non confezionati (piatti freddi, pasticceria, ecc.).

STATIC SERPENTINE COOLING WITH RECIRCULATING FAN
Models: • HC 20 NTB • HC 40 NTB
The evaporator is made of an oversized coil with the evaporation temperature very close to room temperature which ensure a constant medium humidity rate. These models are particularly suitable to preserve unwrapped fresh products (cold dishes, confectionery, etc.).



FREDDO A VENTILAZIONE FORZATA
Modelli: • HC 20 NTV • HC 40 NTV
L'evaporatore consiste di una batteria ad alta efficienza con ventilazione forzata.
È la soluzione più valida per far raggiungere rapidamente la temperatura desiderata al prodotto conservato.
Questi modelli sono particolarmente adatti alla conservazione di prodotti confezionati (lattine, bottiglie, salumi, uova, ecc).

FORCED VENTILATION COOLING
Models: • HC 20 NTV • HC 40 NTV
The evaporator consists of a high-efficiency coil with forced ventilation.
This is the best solution to make the stored product reach the desired temperature rapidly. These models are particularly suitable to preserve wrapped fresh products (cans, bottles, cured meats, eggs, etc.).

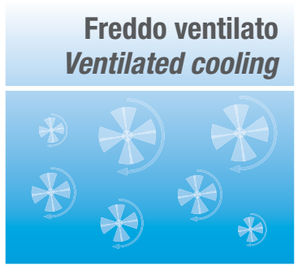
-10°C ⟷ -28°C — CONSERVAZIONE NEGATIVA / *NEGATIVE CONSERVATION*

Armadi per basse temperature
Refrigerated Cabinets for negative temperatures

Tecnomac realizza i propri armadi per basse temperature, seguendo due diverse soluzioni tecniche.
Tecnomac produces its cabinets for low temperatures following different technical solutions.

FREDDO STATICO A SERPENTINO
Modelli: • HC 20 BT • HC 20 BT / 2
L'evaporatore a serpentino è completamente annegato nelle pareti isolanti dell'armadio.
Ciò consente di avere la cella interna perfettamente libera e di non sottrarre umidità al prodotto conservato.
Questi modelli sono particolarmente adatti alla conservazione di prodotti non confezionati (vaschette gelato, dolci, semifreddi, ecc.).

STATIC SERPENTINE COOLING
Models: • HC 20 BT • HC 20 BT/ 2
The serpentine evaporator is completely embedded inside the insulated walls of the cabinet.
The cell is thus completely free and the stored products will not lose humidity.
These models are particularly suitable to preserve unwrapped products (ice cream containers, cakes, ice-cream cakes, etc.).



FREDDO A VENTILAZIONE FORZATA
Modelli: • HC 20 BTV • HC 20 BTV / 2 • HC 40 BTV
L'evaporatore consiste di una batteria ad alta efficienza con ventilazione forzata.
È la soluzione più valida per far raggiungere rapidamente la temperatura desiderata al prodotto conservato.
Questi modelli sono particolarmente adatti alla conservazione di prodotti surgelati confezionati.

FORCED VENTILATION COOLING
Models: • HC 20 BTV • HC 20 BTV / 2 • HC 40 BTV
The evaporator consists of a high-efficiency coil with forced ventilation.
This is the best solution to make the stored product reach the desired temperature rapidly.
These models are particularly suitable to preserve wrapped frozen products.

-4°C ⟷ +16°C / 45% ⟷ 80% Hr — CONSERVAZIONE CON CONTROLLO UMIDITÀ / *CONSERVATION WITH HUMIDITY CONTROL*

Nuovo modello per conservazione positiva con controllo attivo umidità.
New model for positive conservation with humidity control system.

CONTROLLO ATTIVO UMIDITÀ
Modello: • HC 20 C
Innovativa tecnologia per la conservazione del cioccolato e della pasticceria fresca. Grazie ad un sistema attivo di controllo dell'umidità, programmabile dal 45% all' 80%, è possibile realizzare all'interno della macchina un micro-clima perfetto per la conservazione del cioccolato e della pasticceria fresca, incrementando la durata del prodotto nel tempo.

ACTIVE HUMIDITY CONTROL SYSTEM
Model: • HC 20 C
Innovative technology for the conservation of chocolate and fresh pastries. Thanks to an active humidity control system, which is programmable from 45% to 80%, it is possible to create a perfect micro-clima for the preservation of chocolate and fresh pastries, increasing products shelf-life.

Le applicazioni | *Applications*

Pasticceria, Panificazione, Gelateria, Pizzeria, Ristorazione e Pralineria: qualunque sia la vostra attività l'armadio refrigerato costituisce uno strumento indispensabile per il vostro lavoro. Gli armadi refrigerati HighControl garantiscono una perfetta conservazione in termini qualitativi e di freschezza delle materie prime, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti, nel totale rispetto delle normative igienico-sanitarie e HACCP.

Pastries, bakeries, ice-cream shops, pizzerias, catering and chocolates: whatever is your activity the refrigerated cabinets represent an essential instrument for your work. The refrigerated cabinet Highcontrol guarantees a perfect preservation in terms of quality and freshness of row materials, semi-manufactured and finished products, in the total respect of the hygenical-sanitary and HACCP law.

Pasticceria
Patisserie

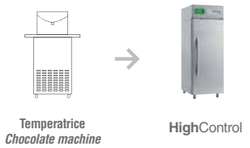
Oltre che un'ideale attrezzatura per la conservazione dei numerosi ingredienti a veloce deperibilità utilizzate nei laboratori di pasticceria (latte, uova, panne, creme, frutta, ecc.), i nuovi HighControl della linea Tecnomac consentono di garantire una elevata qualità e durabilità nella conservazione della pasticceria finita, sia fresca che sottoposta a processo di surgelazione, nel rispetto delle sempre più severe esigenze in fatto di efficienza di processo e di sicurezza alimentare.

As well as being ideal equipment for preserving several easily perishable ingredients used in confectionery workshops (eggs, milk, cream, custards, fruit, etc.), the new Tecnomac "HC" HighControl guarantee a high quality and long preservation of the finished confectionery, whether fresh or frozen, while complying with the increasingly stricter requirements of process efficiency and food safety.

Pralineria
Pralinerie

La pralineria sta diventando un prodotto strategico all'interno delle pasticcerie e non solo, senza contare i numerosi negozi specializzati ad essa dedicati. Il nuovo modello HighControl HC 20-C, grazie ad un sistema attivo di controllo dell'umidità, programmabile dal 45 % all'80%, consente di realizzare all'interno della machina un micro-clima perfetto per la conservazione del cioccolato.
Tale sistema permette inoltre di prolungare la durata in conservazione della pasticceria fresca finita di almeno 2 giorni, mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche.
Il duplice utilizzo della macchina, permette di sfruttare la stagionalità dei prodotti, utilizzando HighControl per il cioccolato durante l'inverno, e per la pasticceria fresca nelle altre stagioni.

"Pralineria" is becoming a strategic product inside pastries and not only, without counting the several specialized shops to it dedicated.
The new Highcontrol model HC 20-C thanks to an active humidity control system programmable from 45% to 80% creates inside the machine a perfect micro-climate to preserve chocolate.
Furthermore this system allows to extend of at least two days, the lenght in preservation of finished fresh pastry keeping its organoleptic-pecularity untouched.
The double use of the machine enables to take advantage of seasonal products using Highcontrol for chocolate during winter and for fresh pastries in other seasons.



Gelateria
Glace

Gli Armadi "HC" HighControl, ed in particolare i modelli specifici HC 20 BT e HC 20 BT / 2 sono lo strumento perfetto per la conservazione del gelato. In questi modelli, specificamente studiati per l'utilizzo in gelateria, l'evaporatore a serpentino è completamente annegato nelle pareti che sono in alluminio in modo da favorire al massimo la trasmissione del freddo pur mantenendo un freddo statico che non secca né ossida il prodotto che rimane cremoso e spatolabile come appena fatto. Anche in questo caso è sempre più frequente l'uso in combinazione con gli Abbattitori di Temperatura Tecnomac che consentono, con un brevissimo ciclo di surgelazione (max 10 min.) di indurire la superficie del gelato appena uscito dal mantecatore stabilizzandone i vari componenti ed evitando perdite di volume o mutamenti nella consistenza e nel colore dello stesso.

Tecnomac "HC" HighContol, and in particular the specific models HC 20 BT and HC 20 BT / 2 are the perfect tools for preserving ice cream. In these models, specifically studied for use in ice-cream making, the serpentine evaporator is completely embedded inside the walls which are made of aluminium in order to favour the maximum transmission of cold while maintaining a static cooling that does not dry or oxidate the product which remains creamy and easy to work with the spatula just as when it is newly made. These models too are used more and more often in combination with Tecnomac Blast Chillers which, with a very short freezing cycle (max 10 min.), allow hardening of the surface of the ice cream as soon as it leaves the shock freezer, stabilizing the various components and avoiding losses of volume or changes in its consistency and colour.

Panificazione
Boulangerie

L'ampia gamma di Armadi Refrigerati Tecnomac consente di poter scegliere, tra diverse possibilità, il conservatore più idoneo per le proprie esigenze. Tutto ciò si traduce nella scelta di uno uno o più HC 20 e/o HC 40 per la conservazione del sempre maggior numero di materie prime utilizzate per la produzione dei così detti "pani speciali" (lievito, latte, cereali, salumi, uova, verdure, uvetta) o di un conservatore negativo per chi, come sempre più spesso avviene nei moderni panifici, ricerca nell'utilizzo delle tecniche del freddo uno strumento per migliorare la qualità e garantire una maggiore sicurezza alimentare (dispositivi di HACCP).

The wide range of Tecnomac "HC" HighContol allows you to choose, among the various possibilities, the model most suited to your needs. All this is expressed in the choice of one or more HC 20 and/or HC 40 units for preserving the increasingly larger variety of raw materials used for making the so-called "special breads" (yeast, milk, cereals, cured meats, eggs, vegetables, raisins), or of a freezer for those who, as occurs more and more often in modern bakeries, are looking towards the use of cooling technologies as a tool for improving quality and guaranteeing greater food safety (HACCP devices).

Pizzeria
Pizzeria

Il settore delle pizzerie tradizionali e di quelle "al taglio" ha conosciuto negli ultimi anni una profonda trasformazione legata ad una domanda che si è fatta sempre più esigente.
La necessità di conservare un numero sempre maggiore di materie prime e semi-lavorati (basi di pizza e palline), obbligano gli operatori del settore ad utilizzare la tecnologia del freddo: abbattitori, conservatori e ferma-lievitazione sono diventate attrezzature indispensabili in un moderno laboratorio. L'ampia gamma HighControl disponibile permette di scegliere il modello più idoneo a seconda della tipologia di prodotto da conservare.

The sector of traditional Pizzerias and the take-away ones, has known in the last years a deep transformation connected to a request always more demanding.
The necessity to preserve an always bigger number of row materials and semi-manufactured (pizza-bases and pizza-dough) force the operators of this area to use the cold technology : blast freezers, storage-cabinets and retarder –provers have become necessary equipment in a modern workshop.
The wide range of High Control available, enable to choose the most suitable model depending on the kind of product to preserve.

Gastronomia
Gastronomie

Gli Armadi "HC" HighControl, costituiscono sicuramente uno strumento indispensabile nella moderna cucina consentendo l'ideale conservazione degli ingredienti (freschi o surgelati) e soprattutto di preservare inalterata nel tempo la qualità delle vostre ricette e lavorazioni.
Sempre più spesso vengono utilizzati in combinazione con gli Abbattitori di Temperatura Tecnomac secondo il concetto "Cook and Chill" che inibendo la proliferazione batterica garantisce una perfetta conservazione nel più stretto rispetto delle normative HACCP.

Tecnomac "HC" HighContol are certainly an indispensable tool in the modern kitchen, allowing the ideal preservation of ingredients (fresh or frozen) and allowing the quality of your recipes and work to be kept unchanged over the time.
They are used more and more often in combination with Tecnomac Blast Chillers according to the "Cook and Chill" concept which, by preventing the bacteria proliferation, guarantees perfect preservation while fully complying with HACCP standards.

Esempi di utilizzo | *Examples of application*

Alta umidità *High humidity*

Conservazione di prodotti freschi (pesce, frutta, verdura...) / *Preserving fresh products (fish, fruit, vegetables...)*

HC 20 NT

HC 20 NT / 2

Media umidità *Medium humidity*

Conservazione di prodotti freschi non confezionati (piatti freddi, pasticceria, impasti crudi...)
Preserving unwrapped fresh products (cold dishes, confectionery, fresh dough...)

HC 20 NTB

HC 40 NTB

Bassa umidità *Low humidity*

Conservazione di prodotti confezionati (salumi, uova, ingredienti...)
Preserving wrapped products (cured meats, eggs, ingredients...)

HC 20 NTV

HC 40 NTV

Freddo statico *Static cooling*

Conservazione di prodotti non cofezionati (vaschette gelato, dolci, semifreddi...)
Preserving unwrapped products (ice-cream containers, cakes, ice-cream cakes...)

HC 20 BT

HC 20 BT / 2

Freddo ventilato *Ventilated cooling*

Conservazione di prodotti surgelati confezionati / *Preserving wrapped frozen products*

HC 20 BTV

HC 20 BTV / 2

HC 40 BTV

Umidità regolabile *Adjustable humidity*

Conservazione di cioccolata e pasticceria finita / *Preserving chocolate and fresh pastries*

HC 20 C

Quadro comandi
Control panel

PRINCIPALI FUNZIONI
MAIN FUNCTIONS

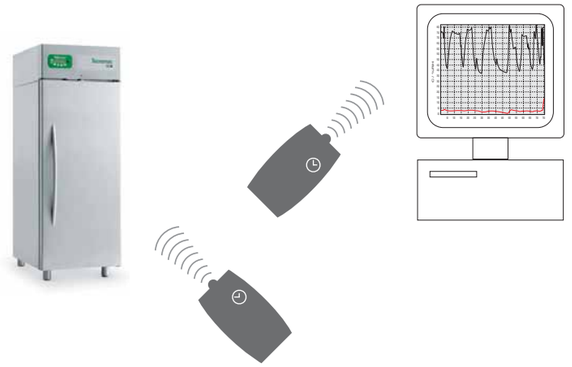
- REGOLAZIONE TEMPERATURA
- REGOLAZIONE UMIDITÀ (HC 20 C)
- FREDDO CONTINUO
- ENERGY SAVING
- REGISTRAZIONI ALLARMI HACCP
- PORTA INFRAROSSI
- BLOCCO TASTIERA
- REGOLAZIONI SBRINAMENTI

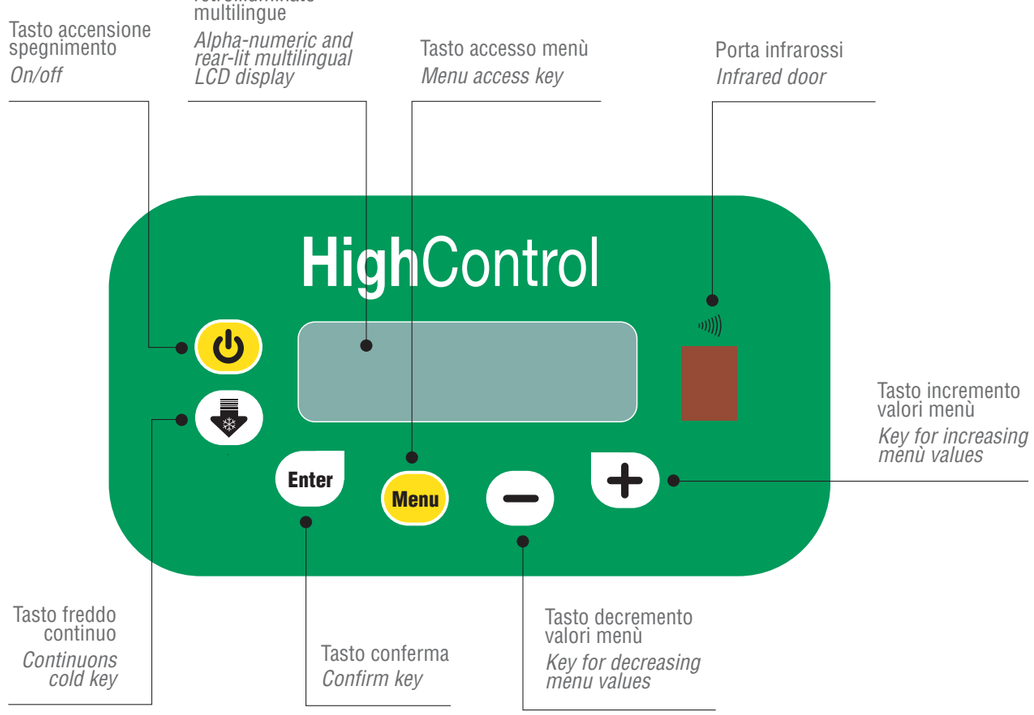
- *TEMPERATURE CONTROL*
- *HUMIDITY CONTROL (HC 20 C)*
- *CONTINUOUS COLD*
- *ENERGY SAVER*
- *HACCP ALARMS REGISTRATION*
- *INFRARED DOOR*
- *KEYBOARD LOCK*
- *DEFROSTING CONTROL*

FUNZIONE HACCP
FUNCTION HACCP

Il computer interno esegue costantemente un monitoraggio
e la registrazione degli allarmi HACCP. È possibile trasferire su computer
esterno i dati HACCP tramite telecomando ad infrarossi e software dedicato (optional).

The internal computer costantly monitors and registers HACCP alarms.
It is possible to transfer the HACCP information to an external computer
throgh an infrared remote control and accompanying software (optional).





Maniglia
L'impugnatura degli sportelli è estremamente robusta ed ha un design innovativo che rende facile e sicura l'apertura.

Handle
The door handle is very strong and has an innovative design that makes openingeasy and safe.

Cruscotto apribile, che consente una facile pulizia periodica del condensatore, con lampada per un'efficace illuminazione della cella.

The opening *dashboard allows easy periodic cleaning of the condenser The lamp guarantees effective lighting of the cell.*

L'unità condensatrice, posizionata nella parte superiore del mobile, garantisce una resa ottimale e riduce i problemi di intasamento del condensatore.

The condensing *unit positioned in the upper part guarantees optimum yield and reduces the problems of clogging of the condenser.*

Spigoli interni perfettamente arrotondati in conformità con la normativa HACCP.

Rounded *inner corners in compliance with HACCP requirements.*

Struttura interna pasticceria
La cremagliera interna con passo minimo di 10 mm, consente di utilizzare la macchina con grande flessibilità, organizzando lo stoccaggio dei prodotti secondo le proprie esigenze. Con passo 50 mm, la capacità è di 25 teglie 60 x 40 mm.

Confectionery internal structure
Thanks to the special pan-holding structure with a minimum 10 mm pitch which gives greater flexibility organising the storage according to personal and specific needs with a 50 mm pitch, the capacity is n. 25 trays size 60 x 40 mm.

Cremagliere amovibili
Grazie all'innesto a baionetta le cremagliere sono facilmente amovibili.

Removable racks
Thanks to the bayonet coupling the racks can be easily removed.

Guide ad "U"
antiribaltamento per montaggio di griglie, ripiani e vassoi Gastronorm 2/1 (530x650).

"U" shaped
anti-tipping guides for fitting racks, shelves and Gastronorm 2/1 trays (530x650).

Robusti piedini
regolabili in altezza fino ad un'estensione di 60 mm.

Robust feet
with adjustable height up to an extent of 60 mm.

Porta reversibile e autochiudente
per angoli inferiori ai 90°.

Reversible doors
with self-closing system for angles of less than 90°.

Guide
Le guide porta-teglie di dotazione, sono facilmente agganciabili alla cremagliera, e sono dotate di invito ad entrare e di fermo-corsa.

The runners
Are easily attachable or detachable, and are equipped with slide-locks.

Ogni modello è disponibile in versione Pasticceria e Gastronomia

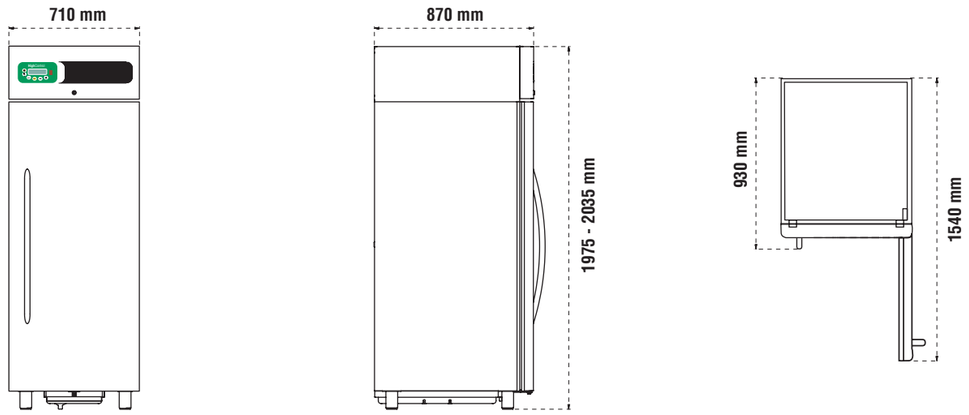
Any model is available with Pastry or Gastronomy equipment

DATI TECNICI *TECHNICAL FEATURES*	**HC 20**					
	NT	**NTB**	**NTV**	**BT**	**BTV**	**C**
RAFFREDDAMENTO *Cooling system*	Statico serpentina *Static serpentine*	Statico batteria *Coil fan assisted*	Ventilato a batteria *Ventilated coil*	Statico serpentina *Static serpentine*	Ventilato a batteria *Ventilated coil*	Ventilato *Ventilated*
TEMPERATURA D'ESERCIZIO *Working temperature*	+ 8°C / - 8°C	+ 10°C / - 2°C	+ 8°C / - 2°C	- 15°C / - 28°C	- 10°C / - 24°C	+ 4°C / + 15°C
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - *Voltage*	220-230 V/1/50 Hz					
POTENZA FRIGORIFERA - *Cooling power*	350 W	475 W	350 W	450 W		475 W
POTENZA ASSORBITA - *Power consumption*	310 W	450 W	380 W	600 W	620 W	450 W
GAS REFRIGERANTE - *Refrigerant gas*	R 134 a	R 404 a	R 134 a	R 404 a		R 404 a
SBRINAMENTO - *Defrosting*	Manuale - *Manual*	Elettrico - *Electric*		Manuale - *Manual*	Elettrico - *Electric*	
DIMENSIONI - *DIMENSIONS*						
CARROZZERIA ESTERNA - *Outer cabinet*	Inox - *Stainless steel*			Inox - *Stainless steel*	Inox - *Stainless steel*	
CARROZZERIA INTERNA - *Inner cabinet*	Inox - *Stainless steel*			Alluminio - *Aluminium*	Inox - *Stainless steel*	
SPESSORE ISOLAMENTO - *Insulation thickness*	60 mm					
CAPACITÀ - *Capacity*	620 lt					
LARGHEZZA ESTERNA - *External width*	710 mm					
PROFONDITÀ ESTERNA - *External depth*	870 mm					
ALTEZZA ESTERNA - *External height*	1975 - 2035 mm					
PROFONDITÀ CON PORTA APERTA *External depth with open door*	1540 mm					
LARGHEZZA INTERNA - *Internal width*	590 mm					
PROFONDITÀ INTERNA - *Internal depth*	720 mm					
ALTEZZA INTERNA - *Internal height*	1450 mm	1300 mm	1300 mm	1450 mm	1300 mm	1300 mm
PESO NETTO - *Net weight*	145 kg	142 kg	141 kg	155 kg	148 kg	148 kg
VERSIONE PASTICCERIA - *CONFECTIONERY*						
DIMENSIONE RIPIANI - *Shelf size*	600 x 400 mm					
DOTAZIONE - *Standard equipment*	N. 10 coppie di guide - *N° 10 pairs of guides*					
REGOLAZIONE PASSO TEGLIE - *Tray pitch regulation*	10 mm					
CAPACITÀ TEGLIE - *Tray capacity* (PASSO - *pitch* 50 mm)	26	24	24	26	24	24
OPTIONAL - *Optionals*	Cremagliera per teglie 650 x 450 mm - *Rack for trays 650 x 450 mm*					
VERSIONE GASTRONOMIA - *GASTRONORM*						
DIMENSIONE RIPIANI - *Shelf size*	530 x 650 mm (GN 2/1)					
DOTAZIONE - *Standard equipment*	N. 5 ripiani standard + N. 5 coppie di guide - *N° 5 standard shelf + N. 5 pairs of guides*					-
REGOLAZIONE PASSO TEGLIE - *Tray pitch regulation*	35 mm					-
CAPACITÀ TEGLIE - *Tray capacity* (PASSO - *pitch* 70 mm)	19	17	17	19	17	-

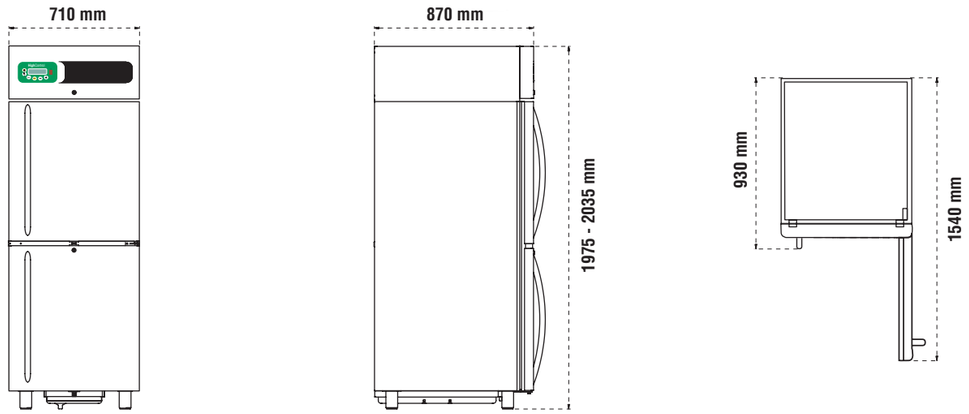
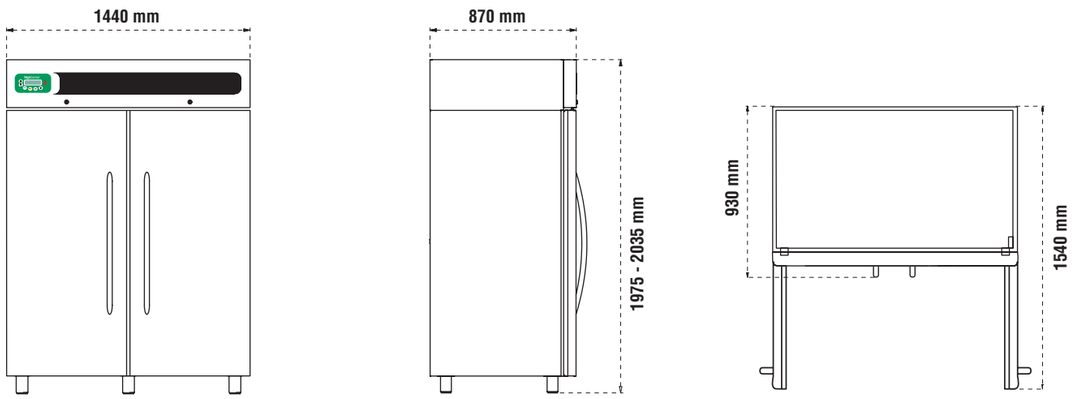
DATI TECNICI *TECHNICAL FEATURES*	**HC 20 / 2**			**HC 40**		
	NT / 2	**BT / 2**	**BTV / 2**	**NTB**	**NTV**	**BTV**
RAFFREDDAMENTO *Cooling system*	Statico serpentina *Static serpentine*		Ventilato a batteria *Ventilated coil*	Statico batteria *Coil fan assisted*	Ventilato a batteria *Ventilated coil*	
TEMPERATURA D'ESERCIZIO *Working temperature*	+ 8°C / - 4°C	- 15°C / - 28°C	- 10°C / - 24°C	+ 10°C / - 2°C	+ 8°C / - 2°C	- 10°C / - 24°C
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - *Voltage*	220-230 V/1/50 Hz			220-230 V/1/50 Hz		
POTENZA FRIGORIFERA - *Cooling power*	350 W	450 W		660 W		1100 W
POTENZA ASSORBITA - *Power consumption*	310 W	600 W	620 W	620 W	600 W	1200 W
GAS REFRIGERANTE - *Refrigerant gas*	R 134 a	R 404 a		R 134 a		R 404 a
SBRINAMENTO - *Defrosting*	Manuale - *Manual*		Elettrico - *Electric*	Gas caldo - *Hot gas*	Elettrico - *Electric*	
DIMENSIONI - *DIMENSIONS*						
CARROZZERIA ESTERNA - *Outer cabinet*	Inox - *Stainless steel*			Inox - *Stainless steel*		
CARROZZERIA INTERNA - *Inner cabinet*	Inox - *Stainless steel*	Alluminio - *Aluminium*	Inox - *Stainless steel*	Inox - *Stainless steel*		
SPESSORE ISOLAMENTO - *Insulation thickness*	60 mm			60 mm		
CAPACITÀ - *Capacity*	2 x 300 lt	620 lt		1350 lt		
LARGHEZZA ESTERNA - *External width*	710 mm			1440 mm		
PROFONDITÀ ESTERNA - *External depth*	870 mm			870 mm		
ALTEZZA ESTERNA - *External height*	1975 - 2035 mm			1975 - 2035 mm		
PROFONDITÀ CON PORTA APERTA *External depth with open door*	1540 mm			1540 mm		
LARGHEZZA INTERNA - *Internal width*	590 mm			590 + 590 mm	1320 mm	
PROFONDITÀ INTERNA - *Internal depth*	720 mm			720 mm		
ALTEZZA INTERNA - *Internal height*	650 + 650 mm	1450 mm	1300 mm	1450 mm	1300 mm	1300 mm
PESO NETTO - *Net weight*	150 kg	155 kg	148 kg	250 kg	250 kg	260 kg
VERSIONE PASTICCERIA - *CONFECTIONERY*						
DIMENSIONE RIPIANI - *Shelf size*	600 x 400 mm			600 x 400 mm		
DOTAZIONE - *Standard equipment*	N. 10 coppie di guide - *N° 10 pairs of guides*			N. 20 coppie di guide - *N° 20 pairs of guides*		
REGOLAZIONE PASSO TEGLIE - *Tray pitch regulation*	10 mm			10 mm		
CAPACITÀ TEGLIE - *Tray capacity* (PASSO - *pitch* 50 mm)	12 + 12	12 + 12	12 + 10	26 + 26	24 + 24	24 + 24
OPTIONAL - *Optionals*	Cremagliera per teglie 650 x 450 mm - *Rack for trays 650 x 450 mm*			Cremagliera per teglie 650 x 450 mm - *Rack for trays 650 x 450 mm*		
VERSIONE GASTRONOMIA - *GASTRONORM*						
DIMENSIONE RIPIANI - *Shelf size*	N. 5 ripiani standard + N. 5 coppie di guide - *N° 5 standard shelf + N. 5 pairs of guides*			N. 10 ripiani standard + N. 10 coppie di guide - *N° 10 standard shelf + N. 10 pairs of guides*		
DOTAZIONE - *Standard equipment*	35 mm			35 mm		
REGOLAZIONE PASSO TEGLIE - *Tray pitch regulation*	530 x 650 mm			530 x 650 mm		
CAPACITÀ TEGLIE - *Tray capacity* (PASSO - *pitch* 70 mm)	9 + 9	9 + 9	9 + 7	19 + 19	17 + 17	17 + 17

Dimensioni | *Dimensions*

HC 20



HC 20 / 2



HC 40