

TECNOMAC

PRESENTAZIONE

11.2022

WHEN
VISION
BECOMES
SOLUTION

ATK +LAB

LOGO

TECNOMAC

Non è stato facile sintetizzare in un logo, utilizzando solamente la forma delle lettere, i valori e la personalità di Tecnomac.

La difficoltà aumenta se i concetti che le lettere devono esprimere sono fortemente tecnici/tecnologici e non si riferiscono soltanto ad un settore della ristorazione.

È stato deciso, infatti, di non rivolgersi ad un unico comparto (la pasticceria, ad esempio), poiché l'azienda opera in molteplici mercati e le macchine Tecnomac hanno numerose e diverse applicazioni.

Dopo un lavoro di analisi del settore, lo studio delle iconografie ha riguardato soprattutto il mondo del freddo, concetto alla base dei prodotti Tecnomac. Ecco perché in questa proposta la "E" richiama visivamente un termometro. Il colore verde, secondo noi, inoltre, non è sufficiente a connotare il settore di Tecnomac, pertanto abbiamo scelto di aggiungere un secondo colore che richiami il mondo della tecnologia (il grigio è anche il colore delle macchine).

Technomac

PRIMA

TECNOMAC

our technology, your taste

DOPPO



BIGLIETTI DA VISITA



BLOCK NOTES



YOUR PERSONAL FRESHNESS

TECNOMAC

AC

CHIAVETTA USB



CATALOGHI

BLACK KUBE

SOLIDITÀ E SEMPLICITÀ D'USO

Black Kube è la soluzione più pratica per gestire e organizzare al meglio il lavoro in laboratorio o nelle cucine di ogni ristorante o pasticceria. Potenti, solidi e affidabili, gli abbattitori della linea Black Kube assicurano una ottimale gestione del freddo, dall'abbattimento alla surgelazione, fino all'indurimento delle vaschette gelato.



BLACK KUBE

L'ESSENZIALE
POTENZA DEL
RAFFREDDA-
MENTO

CATALOGO ABBATTITORI

MINILEV7

FLESSIBILITÀ DI UTILIZZO,
NEI GIUSTI SPAZI

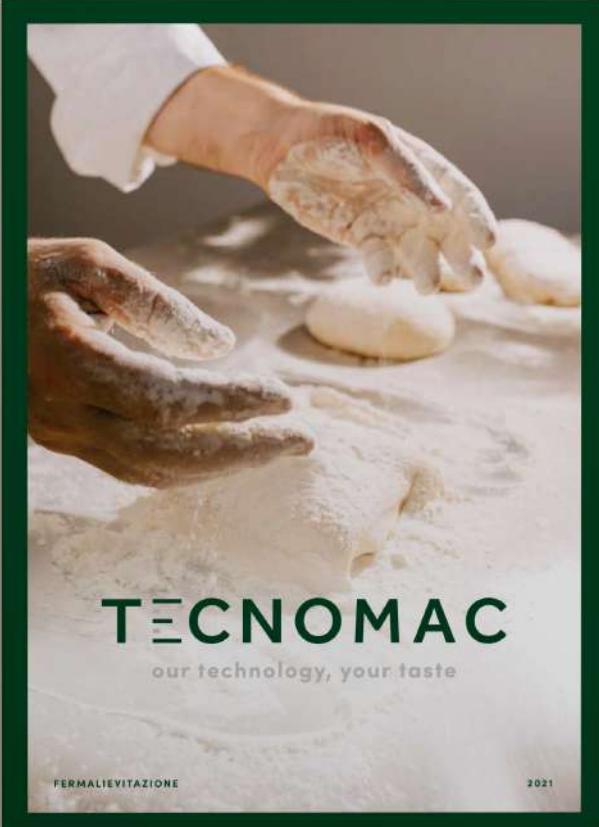


Minilev7 è la soluzione ideale per i piccoli e medi laboratori artigianali. Le dimensioni contenute della macchina permettono il facile inserimento in spazi ridotti, le performance produttive ed energetiche consentono di facilitare e ottimizzare il lavoro di pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti. La cella fermalevitazione Minilev7 assicura una ottimale gestione della fermentazione controllata, grazie al controllo di temperatura, umidità e tempo.

MISURE
H 245cm L 93cm P 107cm
CAPACITÀ
2 carrelli 60x40cm / 1 carrello 60x80cm
TEMPERATURE
da -10°C a +40°C

TECNOMAC 2021

CATALOGO FERMALEVITAZIONE



TECNOMAC
our technology, your taste

FERMALEVITAZIONE

2021



MINILEV7

FLESSIBILITÀ DI UTILIZZO,
NEI GIUSTI SPAZI

Minilev7 è la soluzione ideale per i piccoli e medi laboratori artigianali. Le dimensioni contenute della macchina permettono il facile inserimento in spazi ridotti, le performance produttive ed energetiche consentono di facilitare e ottimizzare il lavoro di pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti. La cella fermalevitazione Minilev7 assicura una ottimale gestione della fermentazione controllata, grazie al controllo di temperatura, umidità e tempo.



LISTINO PREZZI



An All Group Company
ai
The Spirit of Excellence

TECNOMAC
our technology, your taste

LISTINO PREZZI
2022

+LAB

ATK

LEAFLET

MAXILEV7

IL MAXI ARMADIO PER LA LIEVITAZIONE PERFETTA



MaxLev7 è il modello con la maggiore capacità della gamma di armadi fermentativi. Accoglie leghe 60x80cm per assicurare la massima flessibilità di utilizzo, qualunque sia il prodotto da lavorare in pasticceria, panetteria, pizzerie e ristoranti.



- PANNELLO DI CONTROLLO INTUITIVO E FACILE DA USARE
- GUIDE FACILMENTE AGGANCIALBILI
- CHIUSURA HERMETICA E GUARIGIONE MAGNETICA
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- UNITÀ CONDENSATRICE SULLA PARTE SUPERIORE PER LA MASSIMA SICUREZZA
- FACILITÀ DI PULIZIA GRAZIE AL CRUSCOTTO APRIBILE

LCTOUCH

CELLE FERMALIEVITAZIONE DI ULTIMA GENERAZIONE



LC Touch unisce l'esperienza Tecnomac nella progettazione di macchine fermentative ai più avanzati sistemi di controllo digitale, che permettono di utilizzare questa macchina in modo flessibile e funzionale. LC Touch può essere usata come fermentatrice, come cella di lievitazione, di scongelamento o frigorifera.



- PROGRAMMI PERSONALIZZABILI E MEMORIZZABILI
- DIAGRAMMA DI FUNZIONAMENTO
- ALGORITMO ANTI-STRATIFICAZIONE TEMPERATURA CELLA
- BATTERIA TAMPONE PER ILLUMINAZIONE
- PIANIFICAZIONI SETTIMANALI
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- TECNOLOGIA LED PER L'ILLUMINAZIONE

BANCOLEV+2

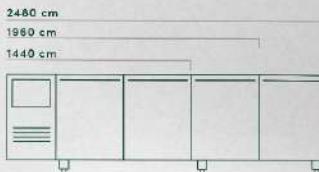
LIEVITAZIONE OTTIMALE IN SPAZI RIDOTTI

BancoLev+2 è la soluzione ideale per i laboratori di pasticceria e panificazione che necessitano di ottimizzare gli spazi. Un sistema di fermentazione ad alte performance unito alla comodità di un banco da lavoro, racchiusi in spazi modulari e personalizzabili secondo le proprie necessità.

BANCOBIGA+2

MINIMO INGOMBRO PER GRANDI RISULTATI

BancoBiga+2 è la soluzione ideale per organizzare gli spazi di laboratori di pasticceria o panificazione con dimensioni contenute. Le diverse possibilità di configurazione, infatti, creano le condizioni ottimali per avere un macchinario per la lievitazione efficiente, dalle alte performance tecniche e un comodo piano di lavoro in acciaio inox.



LCGREEN+2

CELLE FERMALIEVITAZIONE PERSONALIZZATE



LC Green+2 è funzionalità, efficienza e flessibilità. Svolge diverse azioni fondamentali in qualsiasi laboratorio di pasticceria, panetteria e gastronomia: fermentazione, cella di lievitazione, di scongelamento e frigorifero. Il suo sistema costruttivo a paneli modulari è personalizzabile, rispondendo particolarmente tutti gli spazi che presentano difficoltà di accesso, come piani interni, secondi piani o laboratori con aperture ridotte.



- PROGRAMMI PERSONALIZZABILI IN 5 FASI
- MANIGLIA ERGONOMICA E ROBITA
- RAMPO DI ACCESSO ANTICIPO VOLE
- SISTEMA DI MEMORIZZAZIONE DEI PROGRAMMI
- MANIGLIA INTERNA DI SICUREZZA
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC

COMPANY PROFILE

TICNOMAC

our technology, your taste

COMPANY PROFILE

2022

GADGET

GADGET

BLOCK NOTES + PENNA E CAPPELLO (SIGEP)



GADGET BORSA

T-
ECNOMAC
all technology you taste

ATK +LAB

ALLEGSTIMENTI FIERA SIGEP 2022

SIGEP 2022

LAB

ATK

B1

BA



SIGEP 2022



ATK
+LAB



SIGEP 2022

TECNOMAC
technology, your taste

hiber

THE FUTURE OF CHILLING

ENTRA NEL



hiber [Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter](#)

B1

4

TECNOMAC
our technology, your taste



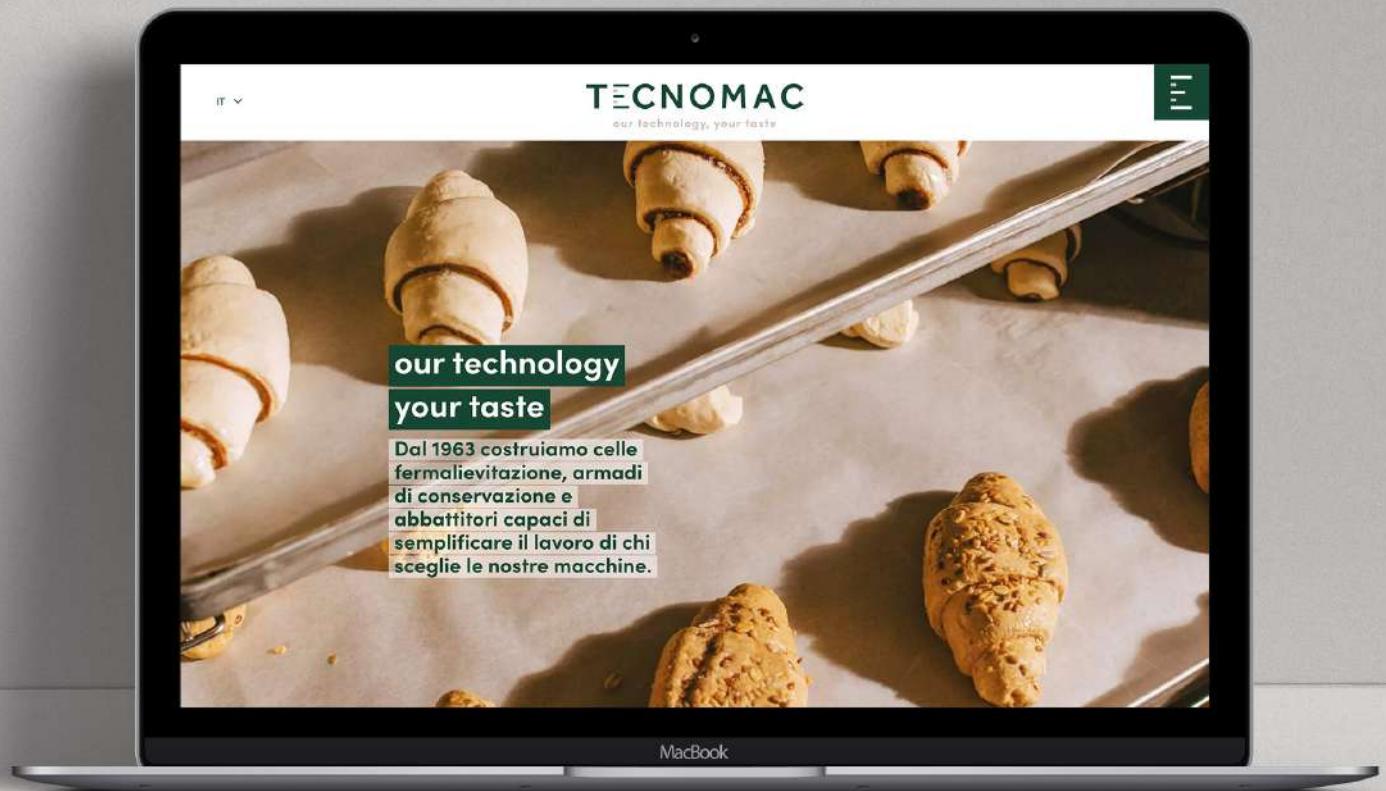
ATK
+LAB

VIDEO SIGEP 2022

ATK +LAB

SIGEP

WEBSITE



SOCIAL MEDIA



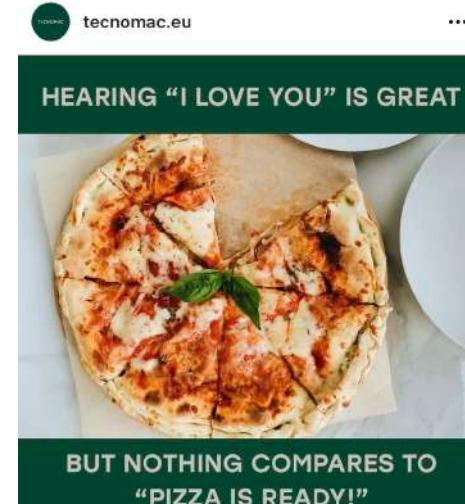
Piace a 14 persone

tecnomac.eu Perfectly leavened and soft products guaranteed with Tecnomac technology... altro



Piace a 14 persone

tecnomac.eu Planner Lev is Tecnomac's new range of retarder provers created to facilitate and optimize work in pastry shops, bakeries, pizzerias and... altro



Piace a 18 persone

tecnomac.eu Pizza makes everyone happy. And when tasty and simple ingredients meet Tecnomac technology, every slice is even... altro

13 settembre



Piace a 15 persone

tecnomac.eu For a perfect leavening, the dough has to remain at the right temperature for the right amount of time, with no sudden changes in... altro

LAURA SILLI
project manager
lsilli@atklab.com

-

ATK+LAB srl
Ateikon Internet & Multimedia
via B. Marcello 18
31100 Treviso (TV)
tel. +39 0422 452101
info@atklab.com
www.atklab.com

WHEN
VISION
BECOMES
SOLUTION