

TECNOMAC

PRESENTAZIONE

11.2022

WHEN
VISION
BECOMES
SOLUTION

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).

Tecnomac

TECNOMAC

our technology, your taste



BIGLIETTI DA VISITA



BLOCK NOTES



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

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 pasticceria, panetterie, pizzerie e ristoranti. La cella fermentazione 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

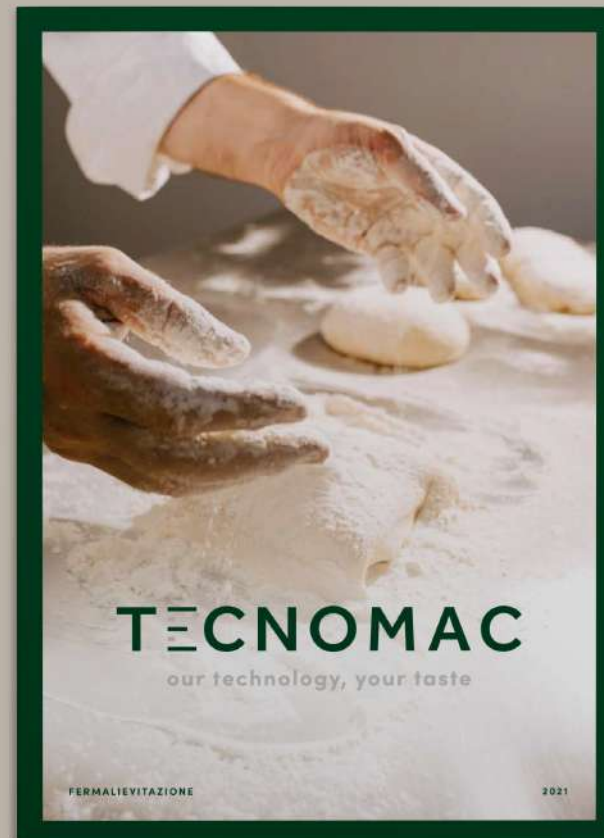
TECNOMAC 2021

6



LA POTENZA DEL CONTROLLO IN PICCOLI SPAZI

CATALOGO FERMALIEVITAZIONE



FERMALIEVITAZIONE

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 pasticceria, panetterie, pizzerie e ristoranti. La cella fermentazione MiniLev7 assicura una ottimale gestione della fermentazione controllata, grazie al controllo di temperatura, umidità e tempo.



LISTINO PREZZI



+LAB

ATK

TECNOMAC

our technology. your taste

LISTINO PREZZI
2022

an Ali Group Company
Ali
S.P.A.
The Spirit of Excellence

LEAFLET

MAXILEV7

IL MAXI ARMADIO PER LA LIEVITAZIONE PERFETTA



MaxiLev7 è il modello con la maggiore capacità della gamma di armadi fermalievitazione. Accoglie teglie 60x80cm per assicurare la massima flessibilità di utilizzo, qualunque sia il prodotto da lavorare in pasticceria, panetterie, pizzerie e ristoranti.



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

BANCOLEV+2

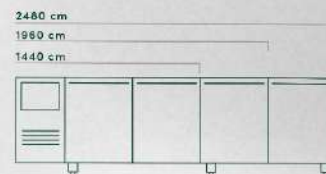
LIEVITAZIONE OTTIMALE IN SPAZI RIDOTTI

BancoLev+2 è la soluzione ideale per i laboratori di pasticceria e panificazione che necessitano di ottimizzare gli spazi. Un sistema di fermalievitazione 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 e 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 a un comodo piano di lavoro in acciaio inox.



- PANNELLO DI CONTROLLO PER LA PROGRAMMAZIONE INTUITIVO
- PRATICHE GUIDE PORTA TEGHE
- FINITURE ESTERNE E INTERNE IN ACCIAIO INOX
- GUARNIZIONE DI CHIUSURA MAGNETICA
- MANIGLIE DAL DESIGN ERGONOMICO

LCTOUCH

CELLE FERMALIEVITAZIONE DI ULTIMA GENERAZIONE



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



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

LCGREEN+2

CELLE FERMALIEVITAZIONE PERSONALIZZATE




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



- PROGRAMMI PERSONALIZZABILI IN 5 FASI
- MANIGLIA ERGONOMICA E ROBUSTA
- RAMPA DI ACCESSO ANTICIVOLO
- 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)



TECNOMAC
our technology, your taste

ALLESTIMENTI FIERA SIGEP 2022

TECNOMAC

our technology, your taste



TECNOMAC

our technology, your taste

TECNOMAC
our technology, your taste



B3
BAKERY ARENA

MULTI-FUNCTION
BLAST
CHILLERS
NEW
TOUCH
DISPLAY
FROM 5 TO 30
TRAYS GR 100
OR EN BOX 40
IoT
CONNECTION

PEPPER



our technology,

SIGEP 2022



ATK + LAB

SIGEP 2022

hiber

THE FUTURE OF CHILLING

our technology,
your taste

TECNOMAC
our technology, your taste

B1

CALISTO
ROW 4



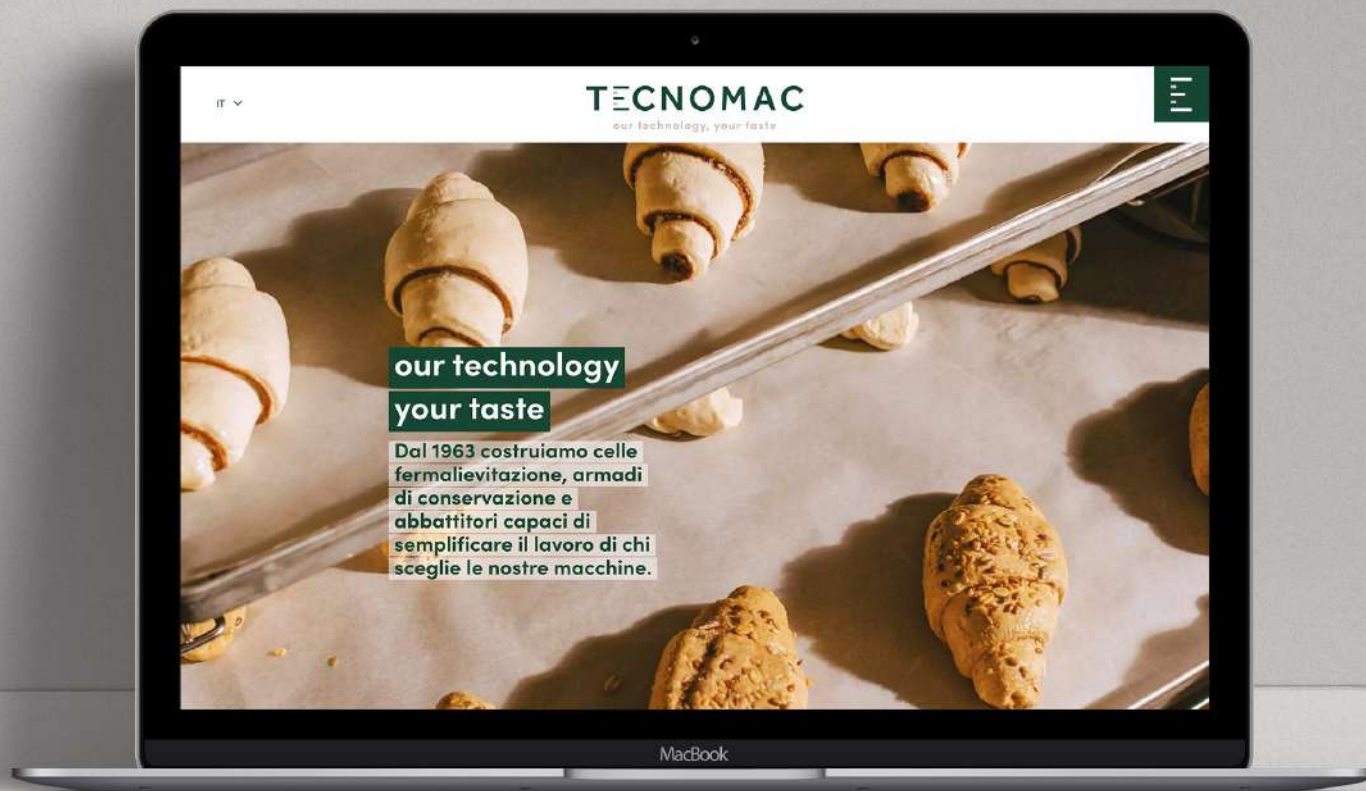
ATK +LAB

VIDEO SIGEP 2022

ATK +LAB

SIGEP

WEBSITE







SOCIAL MEDIA

tecnomac.eu

LIFE IS SHORT.



DESSERT DOESN'T HAVE TO BE.

Piace a 14 persone



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

tecnomac.eu

PLANNER LEV

New range of retarder provers






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

tecnomac.eu

HEARING "I LOVE YOU" IS GREAT



BUT NOTHING COMPARES TO "PIZZA IS READY!"






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

tecnomac.eu








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