



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**Tecnomac**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**EasyControl**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input checked="" type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

La nuova linea di armadi di conservazione **EasyControl**, nelle versioni EC 50 N (-10°C/-24°C) ed EC 50 P (-2°C/+10°C), è stata ideata per il settore della panificazione, della pasticceria e della gelateria.  
La novità tecnologica principale è rappresentata dal sistema di distribuzione dell'aria, che fatta confluire all'interno di una canaletta verticale dotata di diffusori regolabili posta all'interno della macchina, impedisce al freddo generato di investire direttamente il prodotto eliminando i problemi di disidratazione e di formazione del cosiddetto "effetto brina".  
La struttura interna a passo variabile (10 mm), garantisce la massima flessibilità di carico per teglie 600 x 800, con una capienza massima di N.50 teglie mm 600 x 400 con passo mm 50.

*The new storage cabinet line **EasyControl**, EC 50 N (-10°C/-24°C) and EC 50 P (-2°C/+10°C), has been created for bakery, pastry and ice cream markets.  
The most important technical feature is a new air system distribution which flows inside one vertical ducts, prevents cold air to directly hit the product, eliminating dehydration problems and "frost effect".  
The variable pitch structure (10 mm) grants always the best possible loading of all 600x800 trays. With a 50 mm pitch, the capacity is N.50 trays size 600 x 400 mm.*