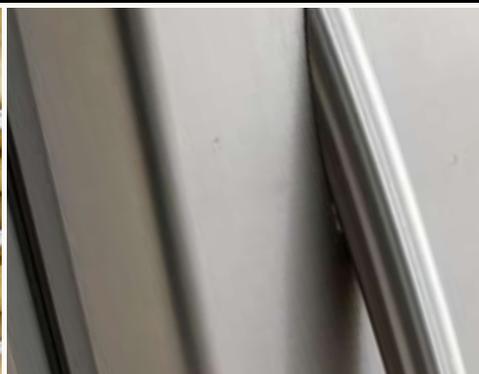


**Armadi fermalievitazione**  
Retarder provers cabinets

JL2000 JL30 JL60

**JuniorLev+2**



**Tecnomac®**



## Tecnologia e funzionalità | Technology and functionality

Gli armadi fermalievitazione **JuniorLev+2** sono uno strumento utile ed indispensabile nei laboratori artigianali (pasticcerie, panetterie, pizzerie) dove si producono prodotti lievitati, in quanto consente di eliminare o ridurre il lavoro notturno. Grazie all'estrema flessibilità di utilizzo garantita dai sistemi di programmazione e controllo **Tecnomac**, è infatti possibile utilizzare questa macchina come ferma-lievitazione, cella di lievitazione, scongelatore, armadio frigorifero.

*The retarder prover cabinet **JuniorLev+2** are a useful and necessary instrument in workshops (pastries, bakeries and pizzerias) which produce proved/leavened product, since it allows to avoid or reduce the nightshifts. Thanks to the great flexibility of use given by the modern **Tecnomac** programming and control system, it is possible to use this machinery as retarder-prover, prover room, thawing room and refrigerated cabinet.*



# Applicazioni | Applications



## Pizzeria

La tendenza sempre più diffusa di utilizzare le tecniche del freddo nella preparazione degli impasti ("palline pizza") o di acquistarle surgelate da fornitori esterni, suggerisce agli operatori di dotarsi di un'attrezzatura che consente di trovare il prodotto scongelato e lievitato all'orario desiderato.

## Pizzeria

*The always more widespread trend to employ cold technologies in making dough (pizzas-ball) or when bought them frozen by external suppliers, forces all operators to provide themselves with an equipment which allow to find the product defrosted and proved/leavened at the desired hour.*



## Pasticceria

Viene utilizzato principalmente per la produzione di croissant freschi o per il rinvenimento di croissant surgelati. Ottimo strumento da utilizzare durante le fasi di preparazione di prodotti lievitati come i panettoni, le colombe e le focacce.

## Confectionery

*It is mainly used in the production of fresh croissants or for re-lievening of frozen croissants. Excellent instrument to be employed during preparation of leavened/proved product like Panettone, Easter cake and raisin bread.*



## Panificazione

Un aiuto indispensabile per chi necessita arricchire la propria offerta di prodotti finiti: l'utilizzo come "ferma-lievitazione" per i piccoli impasti, come "scongelatore" per il prodotto surgelato o come cella di lievitazione lo fa diventare uno strumento indispensabile per rendere il processo produttivo più snello ed efficiente.

## Bakery

*An essential help to whom needs to enrich its offer of finished-products: used it as retarder-prover for small dough quantities, as thawing cabinet for frozen product or as retarder-prover, it becomes a necessary instrument to make the production process slender and more efficient.*



## Hotel

I moderni hotel, tendono a dare sempre più importanza alla preparazione delle colazioni, con conseguente necessità di offrire una gamma di prodotti lievitati molto varia (croissant, krapfen, focacce ecc.). **JuniorLev+2** si adatta sia nel caso di produzione diretta (utilizzato come ferma-lievitazione) che in quello di utilizzo di pane e prodotti surgelati (utilizzato come scongelatore).

## Hotel

*Modern hotels tend to give an always greater importance in preparing breakfasts and consequently they need to offer a wider range of proved products (croissants, doughnuts, raisin bread etc.) **JuniorLev+2** is ideal in case of direct production (used as retarder-prover) and also when using bread and frozen product (as thawing cabinet).*



## Ristorazione

L'importanza sempre crescente data dai ristoratori al pane, con la presenza in taluni anche di vere e proprie carte del pane, rende necessario dotare i laboratori di attrezzature idonee a razionalizzare la produzione: **JuniorLev+2** è uno strumento utile sia nel caso di produzione diretta (utilizzato come ferma-lievitazione) che in quello di utilizzo di pane e prodotti surgelati (utilizzato come scongelatore).

## Catering

*The greater increasing relevance given to bread by the restaurateurs with the presence in some places of a real bread-menu, makes necessary to provide workshops with equipments suitable for a rationalized production: **JuniorLev+2** is a useful instrument in case of direct production (used as retarder-prover) and also when using bread and frozen product (as thawing cabinet).*

# Tecnologia | Technology

Il sistema di distribuzione dell'aria, la gestione della temperatura e dell'umidità, sono le principali caratteristiche tecniche che differenziano un buon ferma-lievitazione.

*The air distribution system and the temperature and humidity control are the main technical features which differentiate a good retarder prover.*

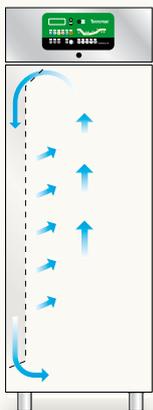
## Sistema distribuzione aria

L'aria viene convogliata in una canaletta verticale, posizionata sul fianco sinistro, dotata di apertura con microregolazione. Il sistema di circolazione dell'aria tramite ventilazione canalizzata e indiretta, oltre a garantire una distribuzione uniforme, permette di ottenere una lievitazione omogenea del prodotto senza differenza alcuna tra prima ed ultima teglia.

## Air distribution system

*The air flows into a vertical duct, placed on the left side, equipped with holes with adjustable opening.*

*The circulating air system through a indirect air flow, guarantees a uniform air distribution and allow to obtain a homogenous product proving/lievining without any difference between the first and the last tray.*



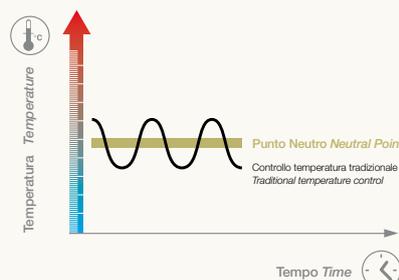
Flusso d'aria indiretto  
Indirect air flow

## Controllo temperatura a "punto neutro"

La possibilità di generare caldo (fino a +35°C) e freddo (fino a -18°C), permette di mantenere una temperatura precisa e fedele a quella impostata, con un conseguente miglioramento nella qualità del prodotto.

## Temperature control "neutral point"

*The possibility to generate heat (up to +35°C) and cooling (up to -18°C) allow to guarantee a precise and real temperature compared to the one set, with a consequent improvement of product quality.*



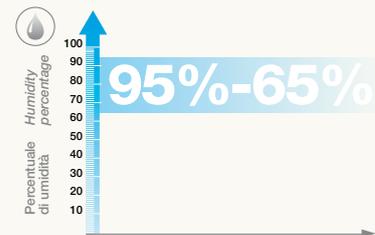
Controllo temperatura a "punto neutro"  
Temperature control "neutral point"

## Controllo umidità

Ogni modello è dotato di serie di un umidificatore, con la possibilità di impostare un valore compreso tra il 65% e il 95%. Questa caratteristica permette di migliorare la qualità del prodotto durante le fasi di pre-lievitazione e lievitazione.

## Humidity control

*Each model is equipped with a humidifier which values can be set between 65% and 95%. This feature allow a better product quality during pre-lievining and proving/lievining phases.*



Controllo umidità  
Humidity control

# Quadro comandi | Control Panel

Posizionato sulla parte superiore della macchina, il quadro comandi è stato studiato per rendere semplici ed intuitive le operazioni di programmazione.

La presenza di un grafico a led facilita la visualizzazione delle fasi di processo.

Da un punto di vista pratico, il ciclo ferma-lievitazione può durare 24, 48 o 72 ore, ed è suddiviso in cinque fasi.

In ognuna di esse, l'operatore può impostare la temperatura, la percentuale di umidità e la durata.

## • Fase 1 - Abbattimento

Questa fase serve per bloccare la lievitazione del prodotto.

## • Fase 2 - Conservazione

In questa fase la temperatura viene mantenuta costante, impedendo la lievitazione del prodotto.

## • Fase 3 - Pre-lievitazione

Chiamata anche fase di risveglio, permette una graduale ripresa della lievitazione del prodotto.

## • Fase 4 - Lievitazione

L'impostazione di temperature intorno ai +30/+35°C ed una elevata percentuale di umidità, consentono di creare il microclima idoneo per ottenere un prodotto pronto per l'informamento.

## • Fase 5 - Dormiglione

Terminata la lievitazione, questa fase permette, tramite la riduzione della temperatura, di informare il prodotto in un arco temporale più lungo.

Positioned on the top of the machine, this control panel has been studied to make easier and immediate setting operations.

The presence of a led-graphic simplify the display of the phase in progress.

The retarding-proving cycle can last 24, 48 or 72 hours and it is divided into five different phases.

In each phase, the operator will set a temperature value, a humidity percentage and a time duration.

## • Phase 1 - Chilling

This phase stops product leavening/proving.

## • Phase 2 - Storage

In this phase the temperature is kept constant, avoiding dough proving.

## • Phase 3 - Pre-leavening

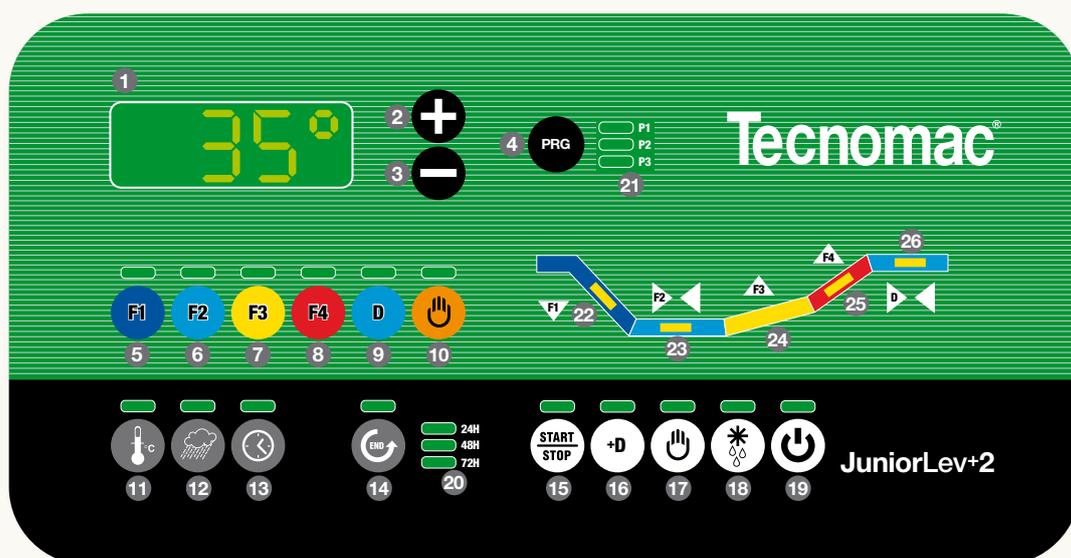
It is also called waking phase as it allows a gradual product leavening/proving.

## • Phase 4 - Prooving

Temperature set around +30/+35°C and high percentage of humidity creates a micro-climate ideal to obtain a product ready to be baked.

## • Phase 5 - Dormiglione

Once proving is finished, in this phase the temperature decreases, therefore you will have some more time before baking.



**1** Display  
Display

**2** Tasto incremento valori menu  
Key for increasing menu values

**3** Tasto decremento valori menu  
Key for decreasing menu values

**4** Tasto programmazione  
Programming key

**5** Tasto Fase 1  
Phase 1 key

**6** Tasto Fase 2  
Phase 2 key

**7** Tasto Fase 3  
Phase 3 key

**8** Tasto Fase 4  
Phase 4 key

**9** Tasto Dormiglione  
Dormiglione (holding phase) key

**10** Tasto Manuale  
Manual key

**11** Tasto set temperatura  
Temperature set key

**12** Tasto set umidità  
Humidity set key

**13** Tasto set tempi  
Time set key

**14** Tasto set fine-ciclo  
End-cycle set key

**15** Tasto Start/Stop  
Start/Stop key

**16** Tasto set Dormiglione  
Dormiglione set key

**17** Tasto Start/Stop manuale  
Manually Start/Stop key

**18** Tasto Sbrinamento  
Defrost key

**19** Tasto accensione spegnimento  
On/off key

**20** LED fine-ciclo  
End-cycle LED

**21** LED programmazione  
Programming LED

**22** LED Fase 1 in corso  
Phase 1 in progress LED

**23** LED Fase 2 in corso  
Phase 2 in progress LED

**24** LED Fase 3 in corso  
Phase 3 in progress LED

**25** LED Fase 4 in corso  
Phase 4 in progress LED

**26** LED Dormiglione in corso  
Dormiglione in progress LED

# Soluzioni tecniche | Technical solutions



## Mobile

Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 60 mm. Angoli interni arrotondati.

## Cabinet

*Body-cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC. Thickness 60 mm. Internal rounded corners.*



## Maniglia

Dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

## Handle

*The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.*



## Guide

Le guide porta-teglie in dotazione (n° 10 coppie), sono facilmente agganciabili alla cremagliera, e sono dotate di fermo-corsa. Kit aggiuntivi da n° 5 coppie (optional).

## The runners

*The guides for trays provided with the machine (n° 10 couples) are easily attachable to the rack, and are equipped with slide-lock. Additional kits of n° 5 couples (optional) are available.*



## Guarnizioni

Lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione magnetica che garantisce la tenuta termica.

## Gaskets

*All along the perimeter of the door there is a special magnetic gasket which guarantees the thermal sealing.*



## Struttura interna

Il passo di 10 mm, consente di utilizzare la macchina con grande flessibilità. Con passo 50 mm, la capacità è di n° 25 teglie 600 x 400 mm. Struttura interna per teglie 460 x 660 mm (optional).

## Internal structure

*The pitch of 10 mm gives a great flexibility of use. With a 50 mm pitch, the capacity is n° 25 trays size 600 x 400 mm. Internal racks for trays 460 x 660 mm available on request (optional).*



## Unità condensatrice

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

## Condensing unit

*The condensing unit, placed on the upper part of the cabinet, guarantees an excellent yield and reduces obstruction condenser problems.*



## Angoli interni

Perfettamente arrotondati in conformità con la normativa HACCP.

## Rounded inner corners

*In compliance with HACCP requirements.*



## Cruscotto apribile

Facilita le operazioni di pulizia del condensatore.

## Dashboard

*The opening dashboard allows easy periodic cleaning of the condenser.*



## Piedini regolabili

Regolabili in altezza fino ad un'estensione di 60 mm.

## Feet

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



## Porta

La porta è reversibile e auto-chiudente per angoli inferiori a 90°.

## Door

*The door may be reversed and is self-closing for angles of less than 90°.*

## Specifiche tecniche | Technical specifications

<b>Dimensioni e Capacità</b> Dimension and Capacity	<b>JL 2000</b>	<b>JL 30</b>	<b>JL 60</b>
Larghezza esterna (mm) - External width (mm)	710	710	1440
Profondità esterna (mm) - External depth (mm)	870	870	870
Altezza esterna (mm) - External height (mm)	2005 - 2075	2005 - 2075	2005 - 2075
Capacità teglie (passo 50 mm) - Trays capacity (pitch 50 mm)	25	25	50
Regolazione passo teglie (mm) - Tray pitch regulation (mm)	10	10	10
Dimensione ripiano (mm) - Shelf size (mm)	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Costruzione - Construction		Acciaio Inox - Stainless steel	
Spessore di isolamento (mm) - Insulation thickness (mm)	60	60	60
Dotazione (N° coppie guide) - Standard equipment (N° pairs of guides)	10	10	20

### Dati Tecnici Technical Data

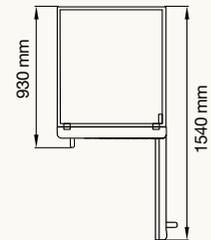
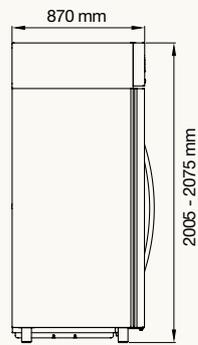
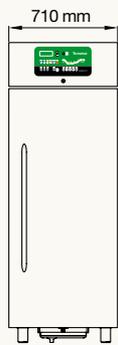
Temperatura di esercizio (C°) - Working temperature (C°)	-3°/+35°	-18°/+35°	-8°/+35°
Alimentazione elettrica - Standard voltage	220V/1/50Hz	220V/1/50Hz	220V/1/50Hz
Potenza frigorifera (W) - Cooling power (W)	661	1330	2264
Potenza riscaldante (W) - Heating power (W)	900	900	1400
Sbrinatori - Defrosting	Automatici e programmabili a gas caldo - Automatic hot gas defrosting		
Gas refrigerante - Refrigerant gas	R134a	R134a	R134a

### Optional Optional

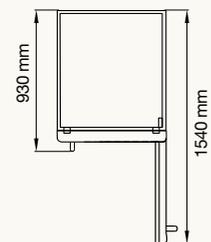
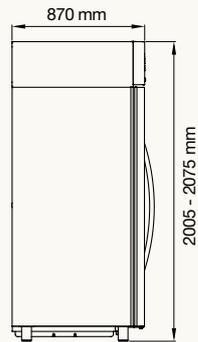
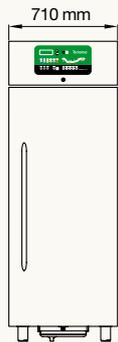
Kit ruote - Castor kit	•	•	•
Struttura interna per teglie 460 x 660 mm Internal fittings for trays 460 x 660 mm	•	•	•
N° 5 coppie guide - N° 5 pairs of guide	•	•	•

# Gamma | Range

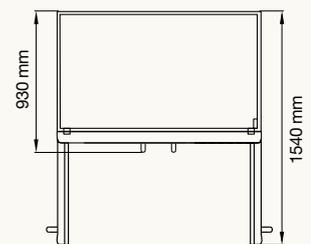
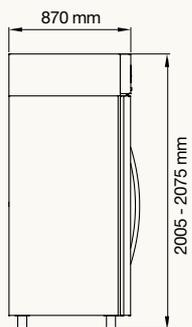
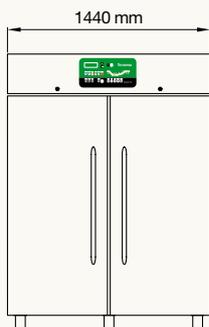
## JL2000



## JL30



## JL60



Castel MAC SpA

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172 - 31033 Castelfranco Veneto (TV) - ITALY - EU  
Tel. +39 0423 738451 - Fax +39 0423 722811 - tecnomac@castelmac.it - www.castelmac.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.  
JUNIORLEV-ITA-ING-06/09 REV 001 - 5.000

