



EVOCLOUD: LIBERO DI LAVORARE, DOVE VUOI QUANDO VUOI.

EVOCLOUD: FREE TO WORK, WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU WANT

EvoCLOUD è l'innovativo servizio di cloud computing by Afinox che ti consente di essere sempre connesso con il tuo assistente multifunzione. Grazie ad **EvoCLOUD**, semplicemente inserendo i dati di accesso che ti verranno forniti (Username e Password), potrai visualizzare e conoscere in tempo reale l'archivio dati e lo stato di funzionamento della macchina: cicli HACCP, parametri ed eventuali messaggi di allarme saranno consultabili in ogni momento e in qualunque luogo ti trovi.

***EvoCLOUD** is the innovative cloud computing service by Afinox that allows to stay always connected to your multifunction assistant. You will get Username and Password to login, easily check the real-time status of appliances and read data records: HACCP logbook, parameters set and alarm messages will be available whenever you want and wherever you are.*

WEB-APP EVOLUTION: IL PROTAGONISTA SEI TU!

WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!

Grazie a **Web app Evolution**, l'applicazione di controllo remoto contenuta all'interno di **EvoCLOUD** potrai realmente essere protagonista delle tue preparazioni.

Web app Evolution ti consente di interagire da remoto, in maniera semplice ed intuitiva, facilitando il tuo lavoro e quello dei tuoi collaboratori. Ovunque ti trovi, utilizzando il tuo smartphone o tablet, potrai settare cicli di lavoro e visualizzarne l'andamento, proprio come di fronte alla macchina!

Tutto ciò di cui hai bisogno?

Una connessione Internet via cavo, un dispositivo mobile o fisso e un profilo di accesso personale a **EvoCLOUD** di Afinox.

*Thanks to **Web App Evolution (the remote-control function of EvoCLOUD)** you will be the protagonist of your kitchen.*

***Web app Evolution** permits to take complete control of all appliances from remote and makes the work easier for you and your staff, in a simple and intuitive way.*

Set working cycles and check the progress wherever you are from smartphone or tablet, as if you were in front of the machine!

***What do you need?** A wired Internet connection, a mobile or desktop device and a personal profile to access **Afinox EvoCLOUD**.*



ACCEDERE AL SERVIZIO

ACCESS THE SERVICE

Grazie all'abbonamento **EvoCLOUD** e alla novità più esclusiva sul mercato della macchina, Web-app Evolution sarà possibile assumere il controllo remoto da parte di:

- **Utilizzatore**
- **Dealer / rivenditore / assistenza**
- **Produttore**

***EvoCLOUD** and Web-app is the brand-new and most exclusive app available in the market. Subscribe and it will be possible to take the remote control of the appliances for:*

- **User**
- **Dealer / retailer / service**
- **Manufacturer**

EvoCLOUD

Una volta attivato l'abbonamento, l'utente potrà accedere al pannello di controllo del servizio di cloud computing. Sarà sufficiente inserire le credenziali di accesso fornite per poter visualizzare e consultare in maniera agevole tutte le principali informazioni relative alla macchina connessa.

EvoCLOUD

Once the subscription is activated, the dashboard of the cloud computing service is available. Just enter your log-in credentials and have complete access to the most important information regarding the appliances connected.



Web-app Evolution

Cliccando sull'icona relativa all'applicazione, sarà possibile assumere il totale controllo remoto della macchina. Oltre alla gestione dei cicli di lavoro e l'ottimale risoluzione degli effetti di fermo impianto, grazie a **Web-app Evolution** sarà possibile condividere facilmente processi di lavoro tra collaboratori e trasferire informazioni tra dispositivi e prodotti interconnessi. Lavorare da remoto non è mai stato così facile!

Web-app Evolution

*Click on the **Evolution Web-app** icon and take the full remote control of the machine. Thanks to the **Web-app Evolution**, in addition to cycles management and downtime control, it will be possible to transfer data and share settings with co-workers and other interconnected appliances. Remote working has never been so easy!*



MINORI COSTI DI GESTIONE
LOWER MANAGEMENT COSTS



INTERVENTI TEMPESTIVI
MENO FERMI MACCHINA
TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION



MIGLIORE EFFICIENZA
PRODUTTIVA
IMPROVED PRODUCTION
EFFICIENCY



GARANZIA E AFFIDABILITÀ
TRACCIABILITÀ DEI LOTTI
GUARANTEED RELIABILITY
PRODUCT BATCH TRACEABILITY

Perché scegliere il servizio di connessione remota?

EvoCLOUD e **Web-App Evolution** sono gli strumenti indispensabili per:

- 1) **Ridurre i costi di gestione**, grazie ad un **controllo remoto** della macchina real-time rapido ed efficiente
- 2) **Limitare costi e tempi di fermo macchina**, grazie a notifiche via e-mail e analisi mirate che consentono un **intervento tempestivo**
- 3) **Migliorare l'efficienza dell'intero ciclo produttivo**, grazie ad un sistema interconnesso di archiviazione e gestione dati
- 4) **Garantire affidabilità grazie alla tracciabilità dei lotti** prima e dopo il ciclo, conformemente ai regolamenti HACCP.

Why choose the remote connection service?

***EvoCLOUD** and **Web App Evolution** are indispensable instruments to achieve:*

- 1) **Management costs reduction**, thanks to the **remote and real-time control** of the appliance
- 2) **Reduced downtime and cost cutting**, thanks to e-mail notifications and targeted analysis that **consent timely interventions**
- 3) **Improved efficiency of the entire production cycle**, thanks to an interconnected data management system
- 4) **Guaranteed reliability thanks to full lots traceability**, before and after the cycle, in accordance with HACCP regulations.



Il servizio è supportato dai principali sistemi operativi. L'abbonamento, valido per singola macchina, ha una **durata di 5 anni**. Servizio rinnovabile.

*The service is supported by the main operating systems. The subscription, valid for one single machine, has a duration of **5 years**. Service is renewable.*



MEKANO PRO rivoluziona il lavoro di panificatori e pasticceri. Uno strumento di lavoro dal design innovativo che garantisce i migliori risultati di tutti i prodotti lievitati.

Il sistema di controllo touch consente una facile gestione di diversi cicli automatici o manuali impostabili per organizzare in maniera professionale le delicate fasi di lievitazione di pane, pizza, focacce, cracker, biscotti e dolci.

MEKANO PRO revolutionizes the work of bakers and pastry chefs. A work instrument with an innovative design, which can guarantee the best results for all the proved products.

The touch control system allows an easy management of many automatic or manual cycles, which can be settled to organize in a professional manner all the delicate proving phases of bread, pizza, buns, crackers, cookies and cakes.



ABBATTIMENTO

Mekano Pro consente di garantire la massima flessibilità nell'organizzazione del lavoro in laboratorio. Una volta inserito l'impasto nella cella, si può decidere di impostare un ciclo il raffreddamento rapido per bloccare la fermentazione, rinviando la lievitazione al momento desiderato. Una volta lievitato, si potrà poi proseguire con la cottura dell'impasto nel forno o con il suo stoccaggio. In quest'ultimo caso, per garantire una maggior shelf life del prodotto ed il mantenimento delle sue proprietà, è consigliabile procedere con un ulteriore ciclo di abbattimento rapido.

BLAST CHILLING

Mekano Pro ensures the maximum flexibility in the laboratory duties organization. After putting the dough in the cell, you can blast chill it to stop its fermentation, postponing the proving at the desired time. Once proved, you can then continue by baking the leavened dough in the oven or with its storage. In the latter case, in order to guarantee a longer shelf life of the product and to ensure the maintenance of its properties, a further blast chilling phase is recommended.

LIEVITAZIONE GRADUALE

All'ora prestabilita avrà inizio il lento e graduale processo di lievitazione del prodotto che, grazie a una precisa impostazione di temperatura, umidità e ventilazione, porterà ad ottenere all'ora prescelta un impasto sempre perfettamente lievitato, pronto per essere infornato.

PROVING PHASE

At a pre-settled time will start a slow and gradual proving process of the product which, thanks to a precise temperature, humidity and ventilation, will lead to a perfect dough, ready to be cooked at the chosen time.

Un insostituibile strumento per esaltare la qualità dell'impasto, migliorando l'organizzazione del laboratorio.

An irreplaceable tool to enhance the dough quality, improving also the organization of the laboratory.



MANTENIMENTO CONSERVAZIONE

A fine ciclo l'impasto viene mantenuto in conservazione ad una temperatura costante di +3° per un lasso di tempo variabile, che dipenderà dal momento in cui l'operatore desidererà ottenere l'impasto pronto per la cottura.

PRESERVATION

At the end of the cycle, the dough is kept in conservation at a constant temperature of +3°C for a variable time that depends upon the operator choice on when it will be baked.

Per ogni ciclo si possono impostare diverse variabili:

TEMPERATURA ALIMENTO
TEMPO CICLO
TEMPERATURA ARIA
UMIDITA' ARIA
VENTILAZIONE

For each cycle different variables can be set to ensure optimal results:

FOOD TEMPERATURE
CYCLE TIME
AIR TEMPERATURE
AIR HUMIDITY
VENTILATION



Il fermalievitazione - Molti vantaggi, uno strumento: come rivoluzionare il laboratorio di panificazione e pasticceria.

Sono diverse le variabili che incidono sulla qualità finale dell'impasto lievitato, variabili sulle quali è da oggi possibile intervenire. Non sempre il risultato finale offerto da un processo di lievitazione tradizionale risulta soddisfacente. Alcuni dei più frequenti difetti del prodotto di panificazione possono dipendere da un impasto troppo caldo o freddo o da un'eccessiva umidità nella cella di lievitazione. Il fermalievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmabile ed automatizzata tre importanti variabili: temperatura, umidità e tempo di lievitazione del prodotto.

Retarders/Provers - Many advantages, only one tool: how to revolutionize your bakery or pastry laboratory.

There are several variables that affect the final quality of a proving process, variables on which it is now possible to intervene. The end result provided by a traditional process of proving sometimes can be not so satisfactory. Some of the most frequent bakery product flaws can be caused by a too hot or cold dough or by an excessive level of humidity during the proving. The retarder is a revolutionary machine that allows you to manage, in a programmable and automated way, three important variables: temperature, humidity and proving time of the specific product.

Perché utilizzare una cella fermalievitazione?

Why should you use a retarder cell?



Riduzione del lavoro notturno e festivo

E' il vantaggio principale dell'utilizzo di questo strumento, che consente di suddividere in diversi momenti le varie fasi di preparazione dell'impasto. L'operatore può dedicarsi alla preparazione dell'impasto durante il giorno, per poi rinviare e programmare il processo di lievitazione, anche in sua assenza, per ottenere un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato il mattino successivo. In questo modo reperire personale per il laboratorio di panificazione diventa più semplice!

Reduction of night and holiday work

It is the main advantage of this tool, which allows you to split in different moments the various stages of the dough's preparation. The operator can prepare the dough during the working day, and then program the proving process, even in his absence, to obtain a perfectly leavened product, ready to be baked the morning after. In this way finding new staff for the bakery lab gets simpler!



Migliore qualità del prodotto

Una lievitazione paziente e lenta che ricorda i sapori e i metodi genuini di un tempo. Il fermalievitazione consente di rispettare i naturali tempi di lievitazione del prodotto, senza doverne forzare le fasi per inseguire i ritmi di lavoro quotidiani.

Improved product quality

A slow proving process which reminds the flavors of the genuine methods of the past. The prover respects the natural proving times of the product, without forcing the phases to follow the rhythms of daily work.



Migliore organizzazione delle attività produttive

La produzione diventa più facilmente programmabile e gestibile, consentendo un più razionale stoccaggio ed un'offerta sempre ampia di prodotto.

Better organization of production activities

The production becomes more easily programmable and manageable, allowing a more efficient storage and a wider products' offer.

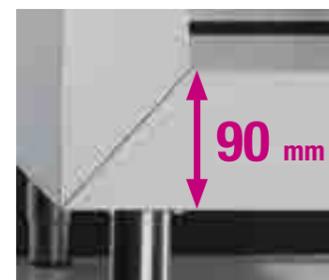
Minori sprechi e rimanenze

Un più razionale stoccaggio del prodotto genera minori sprechi e rimanenze. Inoltre, grazie ad una lievitazione più lenta e controllata, è possibile incidere notevolmente sulle quantità di lievito utilizzato.

Less waste and leftovers

A more rational storage of the product allows you to generate less waste and leftovers. Moreover, thanks to a slower and more controlled proving, the amount of yeast can significantly be reduced

MEKANO PRO



Maxi Isolamento (90 mm)
per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

Maxi Insulation (90 mm)
to optimize preservation, while limiting energy consumption



Dotazioni standard - Standard features



Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.

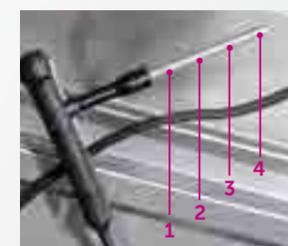
HACCP record, usb door for data download.



Controllo umidità
Humidity control



Sistema di umidificazione*
Humidity system



Sonda al cuore multipunto
Multipoint core probe

*N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; diam. scarico 3/4" femmina.
Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector 3/4" female.



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 e 600x800
Kit of guides for pastry trays EN 400X600 and 600x800



Illuminazione a LED
LED lighting

Dotazioni opzionali Optional features



KIT EVOCLOUD + WEB APP (optional)



MEKANO PRO 7-900

Armadi fermalievitazione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, versioni 700 e 900, 1 porta cieca.

- Sistema Touch control 9" su porta
- Controllo umidità in cella con umidificatore
- Cicli disponibili: Abbattimento (automatici e manuali personalizzabili), Scongelamento (automatici e manuali personalizzabili), Lievitazione (automatici e manuali personalizzabili), Cicli combinati
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte.
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Funzione multilevel
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP.

Optional: EvoCloud, Tracer, Supervisore, Scarico sul fondo.
N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; diam. scarico 3/4" femmina.

Retarder/Prover cabinets made of stainless steel AISI 304 internal and external, 700 and 900 version, 1 full door.

- Touch control system 9" on door.
- Cell humidity control system with humidifier.
- Available cycles: Blast Chilling (automatic and manual customizable), Thawing (automatic and manual customizable), Proving (automatic and manual customizable), Comby cycles.
- Automatic defrosting and water evaporation system.
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock
- Air conveyor
- Multipoint core probe (4 reading points)
- Multilevel function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download.

Optional: EvoCloud, Tracer, Supervisor, Internal bottom water drain.
N.B.: Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector 3/4" female.



74703224-26
74703232-34



74768120
74768168



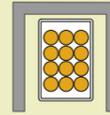
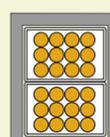
VERS 220-60



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



	Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Guide N° (35 mm passo)* Runners Nr (35 mm pitch)*	Capacità max vaschette (70 mm passo) Max capacity pans (70mm pitch)	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
									Watt****	Ampere			
700	MEKANO PRO 700 TN	8L070INC4A902	-10/+45° C (45/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN400X600)	18 (EN400X600) 400 x 600 x 70 mm 	733x843x2090	665	8.40	230/1/50	763x873x2170	133/153
900	MEKANO PRO 900 TN	8L090INC4A902	-10/+45° C (45/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN600X800)	36 (EN600X800) 400 x 600 x 70 mm 	803x1016x2090	665	8.40	230/1/50	863x1065x2170	150/170
	EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
		74703272x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400			S/s pair of runners for EN 600x400 tray							
		74703276x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800			S/s pair of runners for EN 600x800 tray							
		74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm			Aluminium EN 600x400x20 mm tray							
		74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm			Pizza plastic container 400x600x70mm							
		74768120	Griglia inox EN 600x400			EN 600x400 s/s shelf							
		74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata			EN 600x800 s/s reinforced shelf							
	TRACER		Sovrapprezzo software USB TRACER			Price increase USB TRACER software							
	WIFISUPER		Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus			Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus							
	SOVSCARICO		Sovrapprezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 lt)			Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 lt upright cabinet)							
	VERS220-1-60		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Disponibile non prima di 4 settimane)			Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Available not earlier than 4 weeks)							

* Il passo 35mm consente di inserire fino ad un massimo di 36 ripiani **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* The pitch of 35mm allows to insert up to 36 shelves **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



Our business is enhancing **your business**

AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311

Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



afinox.com

Afinox, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento senza preavviso.
Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.