MEKANO **PRO**

I VANTAGGI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE

+

Qualità standardizzata
Standardized quality

Ampliamento offerta
Wider offer

Differenziazione
Differentiation

Digeribiltà dei prodotti
Digestibility of products

Interattività (Evocloud)
Interactivity (Evocloud)

Aumento Produttivo
Increased productivity

Automatizzazione dei processi
Process automation

−

Sprechi
Waste

Consumi
Consumption

Lievito e additivi
Yeast and additives

Costi Energetici
Energy costs

Costi di Gestione
Management costs

Costi del Personale
Personnel costs

Come rivoluzionare il laboratorio di panificazione e pasticceria.

Diverse variabili incidono sulla qualità finale dell'impasto lievitato. Da oggi è possibile garantire un risultato finale sempre soddisfacente. I più frequenti difetti del prodotti lievitati sono legati a condizioni climatiche instabili.
Il fermalievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmata ed automatizzata temperatura, umidità e tempo di lievitazione

How to revolutionize bakery and pastry.

Several variables affect the final quality of the leavened dough. From today it is possible to guarantee an always satisfactory final result. The most frequent defects in leavened products are linked to unstable climatic conditions. Retarder-proving is a revolutionary tool that allows you to manage temperature, humidity and rising time in a programmed and automated way

Soluzioni e vantaggi per la **PANIFICAZIONE**

Riduzione del lavoro notturno e festivo. Mekano Pro consente all'operatore di suddividere in vari step la preparazione. Le fasi di lievitazione, pre-programmabili ed eseguibili anche in sua assenza, garantiscono un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato il mattino successivo. Reperire personale per il laboratorio di panificazione diventa più semplice!

Solutions and benefits for BAKERY

Reduction of night and holiday work. *Mekano Pro allows to split in different moments the dough's preparation. The proving steps can be programmed, 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!*

Soluzioni e vantaggi per la **PIZZERIA**

Per ottenere un impasto pizza croccante all'esterno e morbido all'interno, è necessario garantire un'adeguata maturazione dei lieviti, bisogna rispettare i giusti tempi e livello di umidità.
Mekano Pro consente di ottenere in ogni stagione prodotti omogenei e standardizzati, sempre perfettamente digeribili.

Solutions and benefits for PIZZERIA

For a pizza dough crispy outside and softy inside, it is necessary to ensure adequate maturation of the yeasts. Right times and humidity level must be respected. ***Mekano Pro allows to obtain homogeneous and standardized products in every season, always perfectly digestible.***

Soluzioni e vantaggi per la **PASTICCERIA**

La pasticceria, pur senza rinunciare ai grandi classici, non deve negare spazio alle novità. L'utilizzo e la sapiente lavorazione di ingredienti unici, come ad esempio il lievito madre, o prodotti stagionali e locali, consente uno spiccato vantaggio competitivo.
Mekano Pro garantisce un banco sempre diversificato e ridotti sprechi di materie prime d'eccellenza.

Solutions and benefits for PASTRY

Pastry, without giving up great classics, must not deny space to novelties. The useing of unique ingredients, such as mother yeast, or seasonal and local products, allows a competitive advantage. ***Mekano Pro guarantees a wider diversification and reduced waste of excellent raw materials.***

MEKANO **PRO**

MEKANO PRO rivoluziona l'attività di panificatori e pasticceri. Uno strumento indispensabile per organizzare cicli di lavoro facilmente replicabili e standardizzare i risultati di chi si occupa di prodotti lievitati.

L'innovativa camera climatica consente di riprodurre le condizioni ottimali di un ambiente controllato, dove **umidità** e temperature graduali garantiscono risultati omogenei e qualitativamente impeccabili, indipendentemente dal tempo atmosferico e dalla stagione.

MEKANO PRO revolutionizes the work of bakers and pastry chefs. An indispensable tool for organizing easily replicable work cycles and standardizing the results of those who deal with leavened products.

The innovative climatic chamber allows to reproduce the optimal conditions of a controlled environment, where humidity and gradual temperatures, guarantee homogeneous and qualitatively impeccable results, regardless of the weather and the season.

MEKANO PRO 400

MEKANO PRO 700

MEKANO PRO 900

MEKANO PRO ROLL-IN

Unità integrata. Facile installazione.
Built in unit. Easy installation.

PROGETTI SU MISURA PER MODELLO ROLL-IN (vedi pg.110/111)
TAILOR-MADE PROJECTS FOR ROLL IN MODEL *(see pg.110/111)*

EvoCloud
Afinox cloud computing

MEKANO PRO
400-700-900

Bakeries

Pizzerias

Pastry

Patisserie

Restaurants Hotels

MEKANO PRO
ROLL-IN

Collective catering

Bakery laboratories

Industrial processing laboratories

CICLO DI LAVORAZIONE

Il rivoluzionario software e il sistema di controllo touch, consentono una gestione intuitiva di diversi cicli, automatici o manuali. **Grazie al ciclo combinato è possibile eseguire fino a 6 fasi consecutive**. Ciò significa poter standardizzare processi di lavorazione che garantiscono impasti pronti all'orario desiderato. Migliore conservazione delle proprietà organolettiche e minor utilizzo di agenti lievitanti: per prodotti sempre fragranti e digeribili.

WORKFLOW

The revolutionary software and the touch control system allow intuitive management of different cycles, automatic or manual. ***Thanks to the comby cycle it is possible to carry out up to 6 consecutive phases****. Standardize manufacturing processes to guarantee doughs ready at the desired time. Better conservation of organoleptic properties and less use of leavening agents: for products that are always fragrant and digestible.*

01 THAWING

SCONGELAMENTO

Alti o bassi **picchi di lavoro** possono richiedere l'utilizzo imprevisto di semi-lavorati precedentemente stoccati. Mekano Pro consente di non farsi cogliere impreparati e al contempo di non incorrere in inutili sprechi di prodotto inutilizzato.

High or low work peaks may require the unexpected use of semi-finished products previously stored. Mekano Pro allows not to be caught unprepared and not to incur unnecessary waste of product.

02 CHILLING

CONSERVAZIONE

Prima di iniziare il processo di lievitazione l'operatore può scegliere di mantenere l'impasto o il semilavorato in conservazione **Ciò ne garantisce il mantenimento delle proprietà organolettiche fino al momento desiderato** in cui verrà infornato. Il risultato sarà ottimale e standardizzato, in ogni stagione.

Once the leavening phase is completed, the operator can choose to keep conserved the dough or semi-finished before its baking. ***The controlled storage guarantee the preservation of the organoleptic properties until the product is used****. Once baked, the result will be optimal and standardized, in every season.*

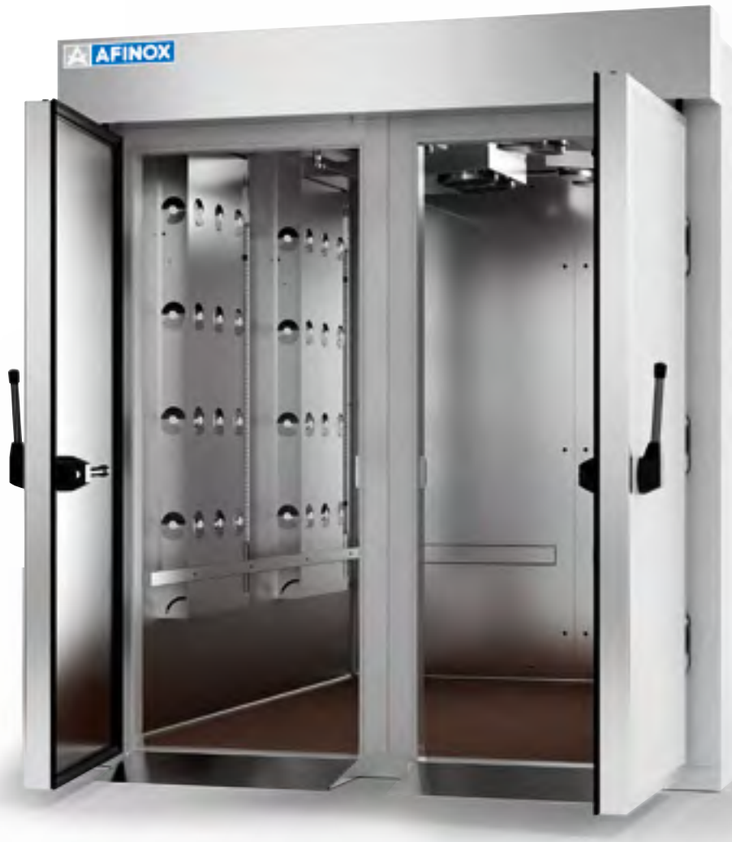
03 PROVING → COOKING

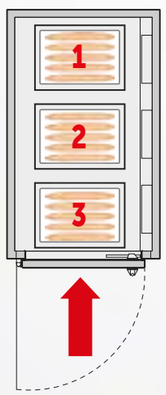
LIEVITAZIONE CONTROLLATA

Sono molti i segreti per un impasto alveolato e digeribile.
Per garantire un **adeguato livello di maturazione dei lieviti** è necessario rispettare precise fasi. La lievitazione è un processo delicato, graduale, in cui è bene tenere sempre sotto controllo tempistiche, temperatura ed umidità.

There are many secrets for a soft and digestible dough. A professional knows that the respect of specific phases is crucial for an ***adequate yeast maturation****. The leavening is a delicate and gradual process where timing, temperature and humidity have to be always under control.*

MEKANO **PRO** - CUSTOM MADE

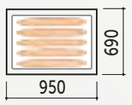




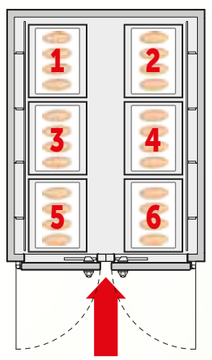
MEKANO **ROLL-IN** 1430x2430

- Cella per **3 carri EN 600x800**
- Dim.Int.: **1430x2430xh2230 mm**
- Dim.Est.: **1590x2590xh2370 mm**
- Spessore: **80mm**
- Luce porta:**1180xh2010 mm**
- Finitura int/est **acciaio inox AISI304**
- Potenza frigorifera: **4hp**
- Potenza riscaldamento: **2kW**
- Produzione vapore: **6 kg/h**
- Paracolpi in **acciaio inox AISI304**
- Condotte d'aria con **regolazione di flusso**
- Luci **led**

- *Cold room for **3 EN600x800 trolley***
- *Int.Dim.: **1430x2430xh2230 mm***
- *Ext. Dim.: **1590x2590xh2370 mm***
- *Thickness: **80 mm***
- *Door int.Dim: **1180xh2010 mm***
- *Int./Ext finish: **S/S AISI 304***
- *Refigeration power: **4hp***
- *Heating power: **2kW***
- *Steam production: **6 kg/h***
- ***Stainless steel** bumper*
- *Air conveyor with **flow regulation***
- *Led **light***



3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750



MEKANO **ROLL-IN** 2030x2630

- Cella per **6 carri EN 600x800**
- Dim.Int. **2030x2630xh2230 mm**
- Dim.Est. **2190x2790xh2370 mm**
- Spessore **80mm**
- Luce porta **780xh2010 mm**
- Finitura int/est **acciaio inox AISI304**
- Potenza frigorifera **6hp**
- Potenza riscaldamento **2,7 kW**
- Produzione vapore **6 kg/h**
- Paracolpi in **acciaio inox AISI304**
- Condotte d'aria con **regolazione di flusso**
- Luci **led**

- *Cold room for **6 EN600x800 trolley***
- *Int.Dim.: **2030x2630xh2230 mm***
- *Ext. Dim.: **2190x2790xh2370 mm***
- *Thickness: **80 mm***
- *Door int.Dim: **780xh2010 mm***
- *Int./Ext finish: **S/S AISI 304***
- *Refigeration power: **6hp***
- *Heating power: **2,7 kW***
- *Steam production: **6 kg/h***
- *Stainless steel bumper*
- *Air conveyor with **flow regulation***
- *Led **light***

3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

MEKANO **PRO**

Armadi fermalievitazione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, versioni 400,700 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
- SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP

Optional: EvoCloud, Tracer, Scarico sul fondo

N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm.

Retarder/Prover cabinets made of stainless steel AISI 304 internal and external, 400, 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, 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 whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8").

74703224-26
74703232-34

74768120
74768168

220 - 60Hz

VERS 220-60

H2O

FILTERH2O

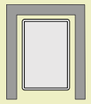
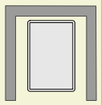
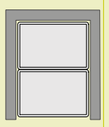
EvoCloud
Afinox cloud computing

*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***

5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

MEKANO
PRO
400-700-900

	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* Watt****	Ampere	Voltaggio / *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo / *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo / *Net/Gross weight* Kg
400	**MEKANO PRO 400 TN**	8L040INC4A902			-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,28	5 40°C - 40%HR		11 (EN400X600)	11 (EN400X600) 400x600x70 mm 	580x800x1950	275	5.22	230/1/50	614x830x2020	111/128
700	**MEKANO PRO 700 TN**	8L070INC4A902			-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR		18 (EN400X600)	18 (EN400X600) 400x600x70 mm 	733x843x2090	665	8.4	230/1/50	763x873x2170	117/153
900	**MEKANO PRO 900 TN**	8L090INC4A902			-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR		18 (EN600X800)	36 (EN400X600) 400x600x70 mm 	803x1016x2090	665	8.4	230/1/50	863x1065x2170	150/170

EVOCLOUD	74701181			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni) / *Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*
FILTERH2O	73689786			Kit addolcitore acqua / *Water softener kit*
TRACER	74701196			USB TRACER software / *USB TRACER software*
	72608647	X2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO400) / *S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO400)*
	74703272	X2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO700) / *S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO700)*
	74703276	X2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800 (MEKANOPRO900) / *S/s pair of runners for EN 600x800 tray (MEKANOPRO900)*
	74707299			Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm / *Pizza plastic container 400x600x70mm*
	74707282			Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm / *Aluminium EN 600x400x20 mm tray*
	74768120			Griglia inox EN 600x400 / *EN 600x400 s/s shelf*
	74768168			Griglia inox EN 600x800 rinforzata / *EN 600x800 s/s reinforced shelf*
SOVSCARICO				Sovrappezzo 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 flurorati 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.

AFINOX
Our business is enhancing your business

D W

LARGHEZZA / PROFONDITA' CUSTOMIZZABILI PER PROGETTI SU MISURA

WIDTH / DEPTH CUSTOMIZABLE FOR TAILOR-MADE PROJECTS

MEKANO **PRO ROLL-IN**

MEKANO PRO ROLL-IN

Camera climatica per lievitati con sistema di controllo umidità, in acciaio inox AISI 304. Unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata) e rampa in acciaio inox per facile inserimento carreli.

- Ergonomico sistema Touch control 9" su porta per impostazione cicli automatici e manuali personalizzabili: abbattimento, scongelamento, lievitazione e ciclo combinato
- Funzioni multilevel e sbrinamento automatico a gas caldo durante fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP, sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura), Luce Led di serie

Optional:
EvoCloud, Sterilizzatore, Carrelli (non compresi).

Mekano Pro Roll-in deve essere collegata alla rete idrica: Ingresso: filettatura ¾ gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm

S/s AISI304 retarder proover for leavened products with humidity control system. Built in condensing unit (disassembled version on request) and stainless steel ramp for easy trolleys insertion.

- *Ergonomic 9" touch control system on door for customizable automatic and manual cycles: blast chilling, thawing, proving and combined cycle*
- *Multilevel function and hot gas defrosting during the conservation phase*
- *SD CARD with video tutorial and USB port for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points), led light as standard*

Optional:
EvoCloud, Sterilizer, Water Softener kit, Trolleys (not included).

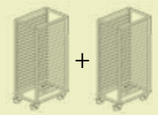
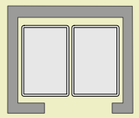
Mekano Pro Roll-in must be connected to the supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector ø 22 mm

220 - 60Hz
VERS 220-60

H2O
FILTERH2O

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

	Modello *Model*	Codice *Code*		Range °C	Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Capacità carrelli GN / EN Dimensioni interne utili (mm) *GN /EN trolley capacity* *Useful internal dimensions (mm)*	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* (W) (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	MEKANO PRO ROLL-IN	8L040IOC4A900		-25/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 1,00	-		 1 + 1 CARRELLO/TROLLEY 2 EN400X600 680 x 815 x 1800 	1290x1332x2466	1596	19	230/1/50	1300x1250x2500 (rampa disassemblata / disassembled ramp)	336/350
	SMONT40C	Su richiesta (senza sovrapprezzo) *On request (without price increase)*		Versione smontata (fornita con unità da posizionare sopra la cella)									*BOX 2250X1400X1275*	EVAP 8,5 BOX 450/470 UNIT 55/60
	EVO CLOUD	74701181		Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*						
	FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua				Water softener kit						
	PASS2040			Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)				*Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)*						
	VERS220-3-60 MOD.40			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)				*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Available not earlier than 4 weeks)*						

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.
The installation area must consider a free space around the machine of 50 cm from the ceiling, 20 cm from the right, left and back side, in order to ensure the correct working of the machine.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
All specifications subject to change without notice.