MEKANO DRY
cabinets

MEKANO DRY

DRY AGING CABINET
ARMADI PER LA FROLLATURA

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

MEKANO DRY
cabinets

BISTECCA FROLLATA

Chi la prova, non può più tornare indietro.

Cosa rende irresistibile una bistecca frollata grazie alla tecnica del dry aging? **Morbidezza estrema e intenso sapore.** Profumo e colore inconfondibile rendono un prodotto sapientemente frollato la scelta obbligata per i palati più fini.

Con **Mekano Dry** la carne viene conservata, per un tempo più o meno lungo, in un ambiente sicuro, caratterizzato da uno speciale microclima. Grazie al controllo digitale di temperatura e umidità, la carne matura lentamente, fino ad ottenere un prodotto dalle eccellenti qualità.

Flusso di areazione costante e frequenti cicli di sterilizzazione, garantiscono l'assoluta salubrità di una carne dalle caratteristiche ineguagliabili.

DRY-AGED STEAK

Once you try, you never go back.

What makes a matured steak irresistible?
Extreme softness and intense flavor.
The most sophisticated palates require the fragrance and the unique color of a perfectly dry-aged product.

*With **Mekano Dry** meat is conserved in a safe and controlled microclimate. Thanks to humidity and temperature control meat matures gradually and become an excellent quality product.*

The uninterrupted ventilation flow and frequent sterilization cycles guarantee the absolute healthiness of a meat with unparalleled characteristics.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

1.0
AFINOX
65

MEKANO DRY
cabinets

FROLLATURA A REGOLA D'ARTE

HIGHEST STANDARD DRY AGING

Know-how e passione per l'innovazione danno vita a Mekano Dry.

Il nuovo armadio Afinox che garantisce i migliori risultati nel processo di frollatura della carne.
Un bilanciamento perfetto tra estetica e funzionalità.

Dedicato a Chef e macellai amanti della carne che non si accontentano di offrire un buon prodotto, ma aspirano all'eccellenza.

Know-how and passion for innovation gave life to Mekano Dry.

The new Afinox cabinet guarantees the best results on meat maturation.
Design and functionality are perfectly balanced.

Dedicated to specialized meat-lover restaurateurs and butchers who are not satisfied with offering a good product, but aspire to excellence.

RESTAURANTS

BUTCHERS

GDO, DELI & GOURMET SHOPS

STEAKHOUSE & BRASSERIE

BANQUETING AND EVENTS

CONTROLLO DIGITALE DELL' UMIDITÁ, RIDOTTO CALO PESO

Il controllo digitale di un preciso range di umidità è essenziale per evitare la proliferazione di batteri, muffe e microrganismi dannosi.
Grazie ad un elevato livello di umidità, **Mekano Dry** minimizza il calo peso legato al processo di frollatura.

DIGITALLY CONTROLLED HUMIDITY, REDUCED WEIGHT LOSS

The digital control of an accurate humidity range is essential to avoid the proliferation of harmful bacteria, molds and microorganisms.
Thanks to high humidity rates, ***Mekano Dry*** *reduces the weight loss of the aging process.*

AREAZIONE UNIFORME E DELICATA

Delicate
AIR FLOW SYSTEM

Una corretta temperatura di conservazione così come un giusto flusso di areazione, sono condizioni indispensabili per garantire un prodotto qualitativamente uniforme, salubre e gustoso. Il **Delicate Air Flow system** di Afinox protegge la superficie della carne, garantendo un prodotto dalle qualità organolettiche impareggiabili.

HOMOGENEUS AND GENTLE VENTILATION

A correct storage temperature as well as a uniform air flow, are essential conditions to grant high quality, tasty and safe product.
The ***Delicate Air Flow*** *system by Afinox protects the surface of meat and ensures unrivaled organolepthic qualities.*

STERILIZZAZIONE ANTIBATTERICA, IGIENE ASSICURATA

Dotato di speciale steril kit integrato, **Mekano Dry** sfrutta l'impareggiabile potere ossidante dell'ozono per garantire un ambiente di frollatura e un prodotto salubre al 100%.
I vantaggi?

- Eliminazione dei pericoli connessi alla proliferazione batterica
- Aumento della shelf life della carne
- Mitigazione di odori di natura organica

ANTIBACTERIAL STERILISATION, GRANTED HYGIENE

Equipped with a special integrated steril kit, ***Mekano Dry*** *exploits the unrivalled oxidising power of ozone to guarantee a 100% healthy product and maturation environment. The benefits?*

- *Elimination of the dangers associated to bacterial proliferation*
- *Increased meat shelf life*
- *Reduced organic smell*

AFINOX
Our business is enhancing your business

Areazione delicata

MEKANO DRY 700/1400

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class* °C - %	
	MEKANO DRY 700TN PV	7D070INV5A001		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,100	4	
	MEKANO DRY 700TN PC	7D070INC5A001		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,100	4	
	MEKANO DRY 1400TN PV	7D140INV5A001		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,130	4	
	MEKANO DRY 1400TN PC	7D140INC5A001		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,130	4	
		74703270		Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1			
		74768150		Griglia acciaio inox AISI304 GN 2/1			
		74768151		Griglia inox GN 2/1 rinforzata			
		73692350		Kit ganciera per carne			
		74707353		Gancio carne			
		74700155		Strumento digitale di misurazione PH (portatile)			
	COL-DRY			Sovrapprezzo per verniciatura colorata esterna (prezzo per singolo componente: porta/cornice porta, cruscotto)			
	KIT LED			Sovrapprezzo Illuminazione a LED			
	KIT RUOTE 700			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt			
	KIT RUOTE 1400			Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt			

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 85% MIN temperatura 15°C
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

MEKANO DRY

Armadi refrigerati per la frollatura, su piedi (standard) o ruote (optional) in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700, 1400, con porte vetro o cieche. Doppio controller con centralina dedicata e sonda interna per il controllo umidità.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie inox GN2/1 per vano e kit ganciera (staffa + 2 ganci)
- Modelli con gruppo incorporato con monoblocco
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Convogliatore
- Steril Kit, ozonizzatore per la sanificazione (cicli di iniezione ozono automatici pre-impostati)
- Doppia illuminazione LED (standard su mod. porta vetro PV)
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED su porta cieca, colorazione RAL (su cruscotto o porta PC / cornice porta PV)

Refrigerated cabinets for dry aging, on feet (standard) or castors (optional). Made of stainless steel AISI 304 inside and outside (except external bottom, back and roof), versions 700 and 1400, with glass or full doors. Double controller with dedicated control unit and internal probe for humidity control.

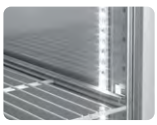
- *Insulation thickness 90 mm*
- *Standard accessories: 3 GN2 /1 stainless steel shelves per door and meat hook kit (1 bracket + 2 hooks)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system*
- *Conveyor*
- *Steril Kit, ozonizer for sanitization (pre-settled automatic ozone injection cycles)*
- *Double LED lighting (standard on PV glass door model)*
- *Lock and micro door as standard*

Optional: *LED light on full door, RAL color (on dashboard or PC door / PV door frame)*

74703270x2

74768150
74768151

73692350
74707353



KIT LED

74700155

KIT RUOTE 700
KIT RUOTE 1400

COL-DRY

STERIL KIT

Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Alimentazione *Power supply* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
458	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S +1 HOOKS KIT	733x867x2090	130	3.8	230/1/50	763X873X2170	124/160
458	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S +1 HOOKS KIT	733x847x2090	130	3.8	230/1/50	1496x873x2170	116/152
916	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S +2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	209/260
916	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S +2 HOOKS KIT	1466x847x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	194/244

S/s pair of runners for GN 2/1 shelf
S/s AISI 304 GN 2/1 shelf (530x650mm)
GN 2/1 s/s reinforced shelf
Meat hook kit
Meat hook
Portable digital ph meter
Price increase for external colored painting (price per single door/frame door or condensing unit panel)
Price increase for LED
Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)
Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet)

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Environment conditions: 85% MAX humidity, 15°C MIN temperature*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications subject to change without notice.

studioverde.it

75970393 - CATALOGO MEKANO DRY IT-EN (Ed. 00)

AFINOX®

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.