

MEKANO PRO ROLL-IN

Ref: 1



Retarder proofer for trolleys
Camera climatica per lievitati per inserimento carrelli

Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura **-25/+45° C (45/95 %UR)**

Doors, drawers/porte, cassetti **1**

S/s AISI304 retarder proofer for trolleys, with integrated condensing unit (provided disassembled on request). S/S ramp, Touch control system 9". Available cycles automatic and manual customizable, Comby cycles. Multilevel function, defrosting function, Hot gas defrosting during the conservation phase. SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, Multipoint core probe (4 reading point), 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 \varnothing 22 mm

Camera climatica per lievitati in acciaio inox AISI 304, per inserimento carrelli, con unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata). Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9". Cicli automatici e manuali personalizzabili, Ciclo combinato. Funzione multilevel, funzione sbrinamento, 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, Kit addolcitore, Carrelli (non compresi).

Mekano Pro Roll-in deve essere collegata alla rete idrica: Ingresso: filettatura $\frac{3}{4}$ gas (M), Uscita: tubo \varnothing esterno 22 mm

Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°: **40 EN600x400 H40mm**

Trolley capacity / Capacità carrelli **2 EN400X600 // 1 EN600X800**

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice **8L040IOC4A900**

Pag. 1 / 3

Rev.: **1 / 2021**

Dimensional Data/Dati di dimensione:

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	1332x1290x2466	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	80
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>	1030x830x1800	Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	1540
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	1290x1176x2562	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	350
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	336

Technical Data/Dati Tecnici:

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	230 / 1 / 50	Noise (db) 5m <i>Rumore (db) 5m</i>	56
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>		Daily energy consumption (kWh/24h) <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	
Nominal power consumption (W) <i>Potenza assorbita (W)</i>	1596	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	19
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>		Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	5 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>		Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	3055**
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		Gas	R452A - GWP2141 - Kg 1
Compressor/ <i>Compressore</i>		Controller	TOUCH SCREEN
NJ2212GK			

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C)

Hood/Sovrastruttura

*** The blast chilling & shock freezing yields, expressed in Kg or lb are indicative and not binding. The food cooling time depends on its composition and sizing. The actual cooling time for various food might be different from the indicated one.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione espresse in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. Il tempo di raffreddamento degli alimenti dipende dalla loro composizione e dimensione. Il tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

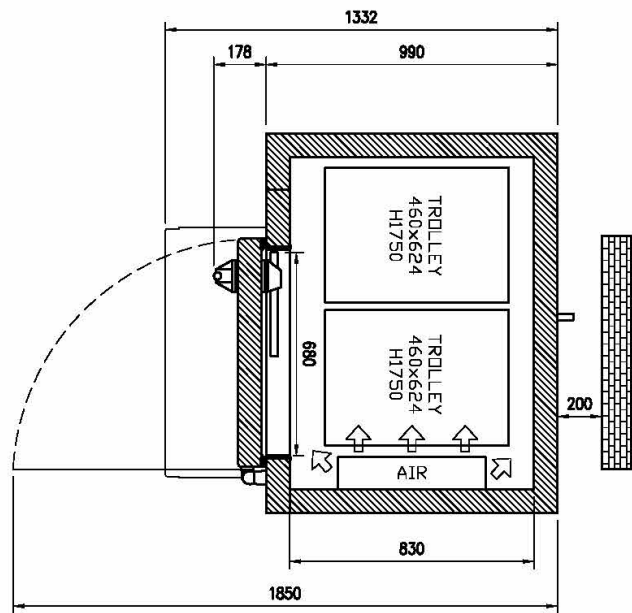
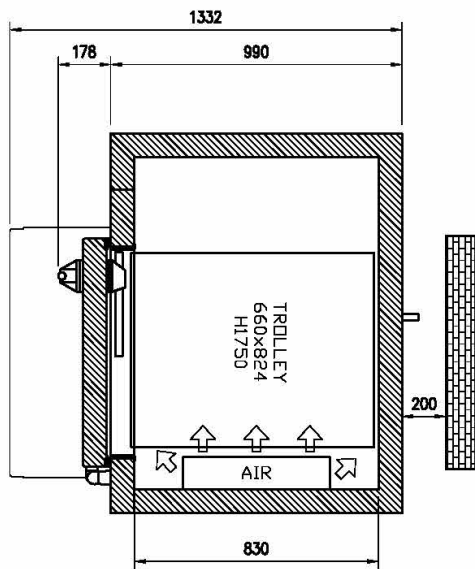
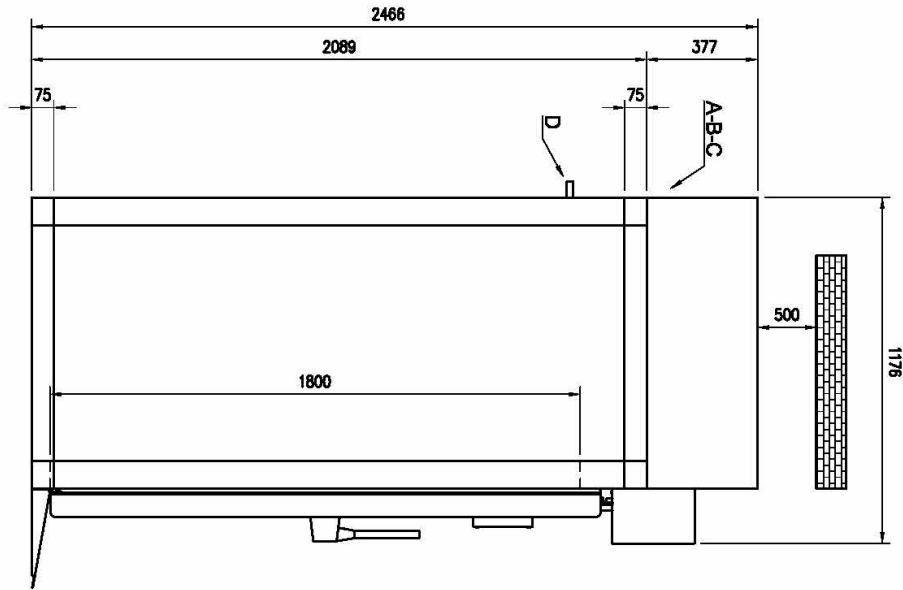
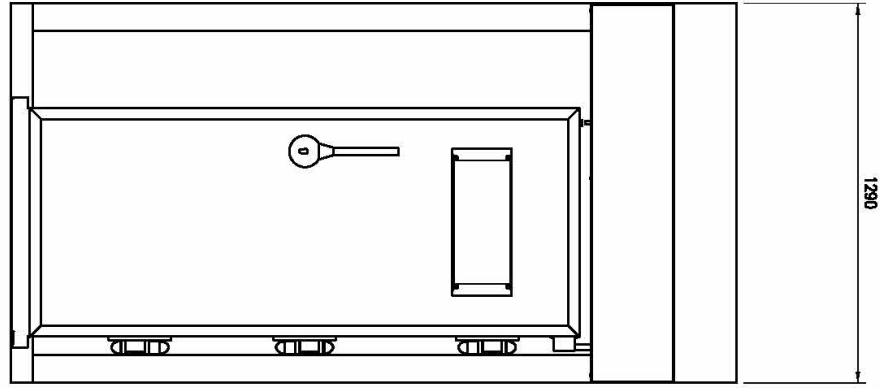
Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 8L040IOC4A900

Pag. 2 / 3

Rev.: 1 / 2021

MEKAND PRO ROLL-IN
 A= ELECTRICAL CONNECTION
 B= WATER INLET G3/4" (M)
 C= WATER OUTLET Ø22MM (M)
 D= WATER DISCHARGE Ø25 (M)



All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 8L040IOC4A900