



MEKANO PRO

RETARDER/PROVER CABINETS
ARMARIO FERMENTADOR



LAS VENTAJAS

MANY REASONS, ONE CHOICE

Calidad estandarizada
Standardized quality

Aumento de la oferta
Wider offer

Diferenciación
Differentiation

Productos más digeribles
Digestibility of products

Interactividad (Evocloud)
Interactivity (Evocloud)

Aumento de la producción
Increased productivity

Automatización de los procesos
Process automation



Desperdicios
Waste

Consumos
Consumption

Levadura y aditivos
Yeast and additives

Costes energéticos
Energy costs

Costes de gestión
Management costs

Costes del personal
Personnel costs



Cómo revolucionar el laboratorio de panadería y pastelería.

Varias variables afectan la calidad final de la masa fermentada. Desde hoy es posible garantizar un resultado final satisfactorio. Los defectos más frecuentes de los productos fermentados están relacionados con las condiciones inestables del medio ambiente.

El fermentador es un instrumento revolucionario que permite la gestión de la temperatura de manera programada y automatizada, de la humedad y del tiempo de fermentación

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



Soluciones y ventajas
PANADERÍA

Reducción del trabajo nocturno y en días feriados. Mekano Pro permite al operador partir la preparación en varios pasos. Las fases de la fermentación, que pueden ser previamente programadas y ejecutadas en ausencia de un operador, garantizan una masa perfectamente fermentada y lista para hornear la mañana siguiente. ¡Es más fácil conseguir personal para la panadería!

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!



Soluciones y ventajas
PIZZERÍA

Para una masa de pizza crujiente afuera y tierna por dentro, es necesario garantizar una fermentación correcta, respetando los tiempos y el nivel de humedad adecuados.

Mekano Pro te permite obtener en cada temporada productos homogéneos y estandarizados, siempre perfectamente digeribles.

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.**



Soluciones y ventajas
PASTELERÍA

La pastelería, sin renunciar a los grandes clásicos, no debe negar espacio a las novedades. El uso y el hábil procesamiento de ingredientes únicos, como levadura madre, o productos de temporada y locales, permite una gran ventaja competitiva. **Mekano Pro garantiza una vitrina mostradora siempre diversificada y una reducción del desperdicio de materias primas de excelencia.**

Solutions and benefits for PASTRY

Pastry, without giving up great classics, must not deny space to novelties. The using 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 revoluciona las actividades de panaderos y pasteleros. Un instrumento indispensable para organizar los ciclos de trabajo fácilmente reproducibles, y estandarizar los resultados de quienes se ocupan de los productos fermentados.

La innovadora cámara climática permite reproducir las mejores condiciones de un ambiente controlado, donde la humedad y las temperaturas graduales garantizan resultados homogéneos y de calidad impecable, independientemente del tiempo y del medio ambiente.

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



Unidad incorporada. De fácil instalación.

PROYECTOS A MEDIDA PARA LOS MODELOS ROLL-IN (ver pág. 110/111)
TAILOR-MADE PROJECTS FOR ROLL-IN MODEL (see pg.110/111)



MEKANO PRO
400-700-900



Panadería



Pizzería



Pastelería



Repostería



Restaurantes
Hoteles



Centros
de catering



Laboratorios de
panadería



Centros
de producción

MEKANO PRO
ROLL-IN

CICLO DE TRABAJO

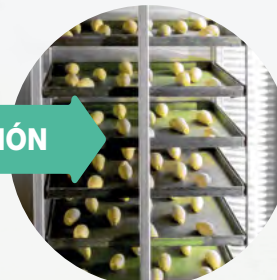
El programa software avanzado y la pantalla táctil, permiten la gestión intuitiva de los diferentes ciclos, automáticos o manuales. Gracias al ciclo combinado es posible realizar hasta 6 fases consecutivas. Esto significa poder estandarizar los procesos de trabajo que garantizan una masa lista en el momento deseado. Una mejor conservación de las propiedades organolépticas y menor cantidad de levadura: para productos siempre fragantes y muy digeribles.

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 DESCONGELACIÓN



DESCONGELACIÓN

Las cargas con picos de trabajo altos o bajos pueden requerir el imprevisto uso de semiacabados previamente almacenados. Mekano Pro permite trabajar sin coger desprevenido y en el mismo tiempo no generar desperdicio de productos inutilizados.

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 ENFRIAMIENTO



CONSERVACIÓN

Antes de empezar el proceso de fermentación, el operador puede optar en conservar toda la masa o el producto semiacabado. Así se garantizan las propiedades organolépticas hasta el momento del horneado. Será un resultado óptimo y estandarizado, en cualquier temporada.

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 FERMENTACIÓN



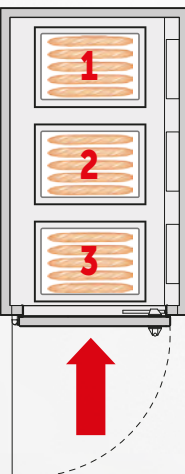
COCCIÓN

FERMENTACIÓN CONTROLADA

Hay muchos secretos para una masa alveolada y digerible. Para asegurar un nivel adecuado de la fermentación es necesario respetar fases precisas. La fermentación es un proceso delicado y gradual en el que es recomendable tener siempre bajo control el tiempo, la temperatura y la humedad.

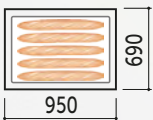
There are many secrets for a soft and digestible dough. A professional knows that the respect of specific phases is crucial for an adequate yeast maturation. The leavening is a delicate and gradual process where timing, temperature and humidity have to be always under control.

MEKANO PRO - A MEDIDA



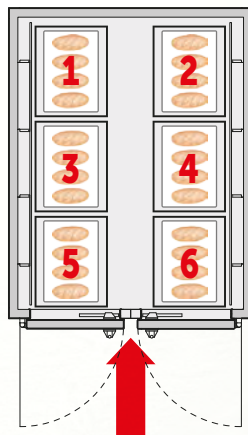
MEKANO ROLL-IN 1430x2430

- Recinto para **3** carros EN 600x800
- Dim.Int.: **1430x2430xh2230 mm**
- Dim.Ext.: **1590x2590xh2370 mm**
- Espesor: **80mm**
- Luz de la puerta: **1180xh2010 mm**
- Acabado int/ext **acero inoxidable AISI304**
- Potencia frigorífica: **4hp**
- Potencia calorífica: **2kW**
- Producción de vapor: **6 kg/h**
- Tope de **acero inoxidable AISI304**
- Conductos de aire con **regulación de flujo**
- Luces **led**



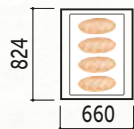
3 Carros
EN 600x800
CARROS H1750

- 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**
- Refrigeration power: **4hp**
- Heating power: **2kW**
- Steam production: **6 kg/h**
- **Stainless steel** bumper
- Air conveyor with **flow regulation**
- Led **light**



MEKANO ROLL-IN 2030x2630

- Recinto para **6** carros EN 600x800
- Dim.Int: **2030x2630xh2230 mm**
- Dim.Ext. **2190x2790xh2370 mm**
- Espesor **80mm**
- Luz de la puerta **780xh2010 mm**
- Acabado int/ext **acero inoxidable AISI 304**
- Potencia frigorífica **6hp**
- Potencia calorífica **2,7 kW**
- Producción de vapor **6 kg/h**
- Tope de **acero inoxidable AISI 304**
- Conductos de aire con **regulación de flujo**
- Luces **led**



3+3 Carros
EN 600x800
CARROS H1750

- 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**
- Refrigeration power: **6hp**
- Heating power: **2,7 kW**
- Steam production: **6 kg/h**
- **Stainless steel** bumper
- Air conveyor with **flow regulation**
- Led **light**



MEKANO
PRO
400-700-900



Armario fermentador en acero inoxidable AISI 304
interno y externo versiones de 400, 700 y 900, 1 puerta solida.

- Pantalla táctil de 9" en la puerta
- Control de humedad de la cámara con medidor higrómetro

Ciclos disponibles: Abatimiento (automáticos y manuales personalizables), Descongelación (automáticos y manuales personalizables), Fermentación (automáticos y manuales personalizables), Ciclos combinados

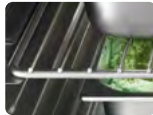
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos
- Burlete de alto sello
- Parada de los ventiladores durante la apertura de las puertas.
- Luz LED
- Cerradura
- Conducto para el aire
- Sonda al corazón multipunto (4 puntos de lectura)
- Función multinivel
- TARJETA SD con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP

Opcionales: EvoCloud, Tracer, Drenaje en el fondo

N.B.: Mekano Pro Roll-in se tiene que conectar a la red hídrica: diámetro de carga acoplamiento macho 3/4"; línea de desagüe con diámetro interno mínimo de 22 mm.



74703224-26
74703232-34



74768120
74768168



VERS 220-60



FILTERH2O

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

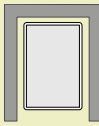
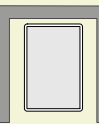
N.B.: Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8").



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Suscripción de 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>		Rango <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Guías n.º (35 mm paso)* <i>Runners Nr</i> (35 mm pitch)*	Capacidad máx. de bandejas (70 mm paso) <i>Max capacity pans</i> (70mm pitch)	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i> Watt**** Ampere		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> 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” (servicio de conexión remota por cable, validez suscripción de 5 años)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	FILTERH2O	73689786			Kit descalcificador			Water softener kit							
	TRACER	74701196			USB TRACER software			USB TRACER software							
		72608647	X2		Par de guías en tipo «L» para bandejas EN 600x400 (MEKANOPRO400)			S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO400)							
		74703272	X2		Par de guías en tipo «L» para bandejas EN 600x400 (MEKANOPRO700)			S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO700)							
		74703276	X2		Par de guías en tipo «L» para bandejas EN 600x800 (MEKANOPRO900)			S/s pair of runners for EN 600x800 tray (MEKANOPRO900)							
		74707299			Contenedor para pizza en polietileno 400x600 h=70mm			Pizza plastic container 400x600x70mm							
		74707282			Bandeja en aluminio EN 600x400x20 mm			Aluminium EN 600x400x20 mm tray							
		74768120			Parrilla en acero inoxidable EN 600x400			EN 600x400 s/s shelf							
		74768168			Parrilla en acero inoxidable EN 600x800 reforzada			EN 600x800 s/s reinforced shelf							
	SOVSCARICO				Sobreprecio para agujero de desagüe en el suelo diámetro 41mm (armario 700 lt)			Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 lt upright cabinet)							
	VERS220-1-60				Sobreprecio para versión 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (No disponible antes de 4 semanas)			Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Available not earlier than 4 weeks)							

* El paso de 35 mm permite insertar hasta un máximo de 36 bandejas **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

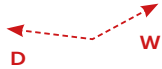
Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos herméticamente sellados.

Datos técnicos y características pueden ser sujetos a cambio sin previo aviso.

* 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.



ANCHO/PROFUNDIDAD PERSONALIZABLES
PARA PROYECTOS A MEDIDA
WIDTH / DEPTH CUSTOMIZABLE FOR
TAILOR-MADE PROJECTS

MEKANO PRO ROLL-IN



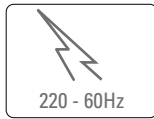
Cámara climática de fermentación con sistema de control de la humedad, en acero inoxidable AISI 304. Unidad condensadora incorporada (versión desmontada bajo solicitud) y rampa en acero inoxidable para facilitar la inserción de los carros..

- Pantalla táctil ergonómica de 9" en la puerta para programar ciclos automáticos y manuales personalizables: abatimiento, descongelación, fermentación y ciclo combinado
- Funciones de multinivel y descongelación automática por gas caliente durante la fase de mantenimiento.
- TARJETA SD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP, sonda al corazón multipunto (4 puntos de lectura), luz LED de serie

Opcionales:

EvoCloud, Esterilizador, Carros (no incluidos).

Mekano Pro Roll-in se tiene que conectar a la red hídrica:
Entrada: rosca 3/4 gas (M), Salida: tubo ø exterior 22 mm



VERS 220-60



FILTERH2O



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

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

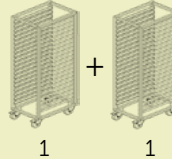
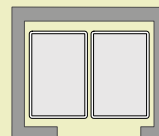
Optional:

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

*Suscripción de 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>		Rango <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Capacidad carros GN / EN Dimensiones internas útiles (mm) <i>GN /EN trolley capacity</i> <i>Useful internal dimensions (mm)</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i> (W) (-30/+45) Ampere		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> Kg
	MEKANO PRO ROLL-IN	8L040IOC4A900		-25/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 1,00	-		 1 1 CARRO/TROLLEY 2 EN400X600 680 x 815 x 1800 	1290x1332x2466	1596	19	230/1/50	1300x1250x2500 (rampa desmontada/ disassembled ramp)	336/350
SMONT40C		Bajo solicitud (sin sobreprecio) <i>On request (without price increase)</i>		Versión desmontada (unidad suministrada para la colocación encima de la cámara)									BOX 2250X1400X1275	EVAP 8,5 BOX 450/470 UNIT 55/60
EVO CLOUD		74701181		Sobreprecio paraKit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (servicio de conexión remota por cable, validez suscripción de 5 años)				Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
FILTERH2O		73689786		Kit descalcificador				Water softener kit						
PASS2040				Sobreprecio versión pasante (1290 x 1675 x h2466 mm)				Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)						
VERS220-3-60 MOD.40				Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)				Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Available not earlier than 4 weeks)						

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

En el área de instalación dejar un espacio libre alrededor de la máquina de 50 cm en el techo, 20 cm en los costados y en la parte trasera para garantizar el correcto funcionamiento del equipo y flujo de aire

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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.

All specifications 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, cuya política es el perfeccionamiento constante, se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas en cualquier momento y sin previo aviso.
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.