



TROCKEN GEREIFTES STEAK

Wer es einmal probiert hat, kommt nicht mehr davon los.

Was macht ein trocken gereiftes Steak so unwiderstehlich? **Es ist besonders zart und intensiv im Geschmack.** Anspruchsvolle Gaumen schätzen das unverwechselbare Aroma und die einzigartige Farbe eines perfekt trocken gereiften Produkts. Mit **Mekano Dry** wird das Fleisch über einen längeren oder kürzeren Zeitraum in einer sicheren Umgebung mit einem speziellen Mikroklima gelagert. Dank der digitalen Steuerung von Feuchtigkeit und Temperatur reift das Fleisch langsam, bis ein qualitativ äußerst hochwertiges Produkt entsteht. Die konstante Belüftung und die häufigen Sterilisationszyklen garantieren die absolute Unbedenklichkeit eines Fleisches mit unvergleichlichen Eigenschaften.

CÔTE DE BŒUF MATURÉE

Qui y a goûté ne peut plus y renoncer.

*Qu'est-ce qui rend aussi irrésistible une côte de bœuf maturée grâce à la technique du Dry aging ? **Tendreté extrême et saveur intense.** Arôme et couleur unique sont la marque d'une viande maturée avec expertise: le choix obligé des palais les plus exigeants.*

*Avec **Mekano Dry**, la viande est conservée, pour une durée plus ou moins longue, dans un environnement au microclimat spécial.*

Grâce au contrôle numérique de la température et de l'humidité, la viande mûrit lentement jusqu'à l'obtention d'un produit aux qualités exceptionnelles. Un flux d'aération constant et de fréquents cycles de stérilisation garantissent la salubrité absolue d'une viande aux caractéristiques inégalables.



RESTAURANTS



BUTCHERS
MACELLERIE



SUPERMARKETS &
GOURMET SHOPS



STEAKHOUSE
& BRASSERIE



BANQUETING
AND EVENTS



KNOW-HOW UND LEIDENSCHAFT FÜR DIE INNOVATION HABEN MEKANO DRY INS LEBEN GERUFEN

LE SAVOIR-FAIRE ET LA PASSION DE L'INNOVATION ONT DONNÉ À MEKANO DRY

Der neue Kühlschrank von Afinox garantiert die besten Ergebnisse bei der Fleischreifung. Design und Funktionalität sind perfekt aufeinander abgestimmt.

Gewidmet allen Köchen, Metzgern und Fleischliebhabern, die sich nicht damit zufrieden geben, ein gutes Produkt anzubieten, sondern nach einem Spitzenprodukt streben.

La nouvelle armoire Afinox qui garantit les meilleurs résultats dans le processus de maturation de la viande. Un parfait équilibre entre esthétique et fonctionnalité.

Dédié aux chefs, aux bouchers et aux amateurs de viande qui ne se contentent pas d'offrir un bon produit mais aspirent à l'excellence.



WERTSTEIGERUNG AUGMENTATION DE LA VALEUR

Der Wert Ihres Produkts steigt von 40 % auf 100 % und noch darüber hinaus.

La valeur de votre produit augmentera de 40% à 100% voire plus.



GARANTIERTE RENTABILITÄT DER INVESTITION RETOUR SUR INVESTISSEMENT GARANTI

Der Kauf des Geräts amortisiert sich in weniger als einem Jahr.

L'achat de l'équipement est amorti en moins d'un an.



LEBENSMITTELSI- CHERHEIT SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Das Desinfektionssystem mit Ozon ist wirksamer als herkömmliche UV-Lampen.

Le système de désinfection à l'ozone est plus efficace que les lampes UV traditionnelles.



MAXIMALE BELADUNG CHARGE MAXIMALE

Füllen Sie Ihren Mekano Dry von 40 kg bis 100 kg (Modell 700 l).

Chargez votre Mekano Dry de 40 à 100 kg (modèle 700 l).



VIelfältiges ANGEBOT VARIÉTÉ DE L'OFFRE

Erweitern Sie Ihre Speisekarte und bieten Sie verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlichen Reifegraden und Preisklassen an.

Élargissez votre menu et proposez différentes sélections de viandes à différents degrés de maturité et différents prix.



ENERGIEEFFIZIENZ UND KEINE KONDENS- WASSERBILDUNG EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE et ABSENCE DE CONDENSATION

Dreikammer-Glastüren mit Abtauwiderstand. Kein Kondenswasser mehr, ganz egal in welcher Umgebung.

Portes vitrées à triple vitrage avec résistance de dégivrage. Plus jamais de condensation ambiante.



EFFEKTIVE FEUCHTIG- KEITSKONTROLLE CONTRÔLE RÉEL DE L'HUMIDITÉ

Dank der hygrometrischen Sonde.

Grâce à la sonde hygrométrique.



+ GESCHMACK + ZARTHEIT + GOÛT + TENDRETÉ

Die kontrollierte Enzymaktivität macht das Fleisch zart, geschmackvoll und saftig.

L'activité enzymatique contrôlée confère à la viande sa tendreté, sa saveur et son juteux.

TROCKENREIFUNG AUF
HÖCHSTEM NIVEAU
MATURATION DANS LES RÈGLES DE L'ART



Kühlschränke/Armoires

MEKANO DRY 700 + 700 PV - RAL 8004



MEKANO DRY 1400 PV - INOX



Schonende Belüftung



Geformte Seitenwände
(nur in der
Ausführung 700)
Flancs moulés
(sur version
700 uniquement)

MEKANO DRY 700/1400



MEKANO DRY



Kühlschränke für die Trockenreifung, auf Füßen und Sockel (Standard) oder Rädern (optional), Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des Bodens, der Rückwand und der äußeren Oberseite).
Ausführungen in SCHWARZ RAL9005, CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 oder anderen RAL-Farben auf Anfrage.
Doppelter Regler mit eigener Steuereinheit und interner Sonde für die Feuchtigkeitskontrolle.

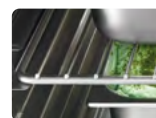
- Stärke der Isolierung 90 mm
- Glastür
- Serienmäßiges Zubehör: 3 Ablagegitter aus Edelstahl GN2/1 pro Fach und Haken-Set (Bügel + 2 Haken)
- Modelle mit eingebautem Aggregat mit Monoblock
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.
- Luftleitblech
- Ozonator für die Desinfektion
- Doppelte LED-Beleuchtung
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Armoires de maturation réfrigérées, sur pieds et socle (standard) ou sur roues (option) en acier inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur (sauf fond, dos et partie supérieurs extérieurs). Versions à finition NOIR RAL9005, CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 ou autres finitions RAL sur demande. Double contrôleur avec unité de contrôle dédiée et sonde interne de contrôle de l'humidité.

- Épaisseur isolation 90 mm
- Porte vitrée
- Accessoires de série: 3 grilles inox GN2/1 par compartiment et kit suspension (bride + 2 crochets)
- Modèles à groupe incorporé avec monobloc
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Convoyeur
- Ozonateur de désinfection
- Double éclairage à LED
- Serrure et micro-contact porte de série



74703270x2



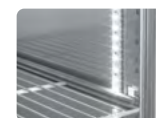
74768150
74768151



73692350
74707353



KIT LED 700



KIT LED 1400



74700155



COL-DRY



STERIL KIT



Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>	Bereich <i>Gamme</i> °C	Gas <i>Gaz</i>	Klimaklasse <i>Classe climatique</i> °C - %	Nettonutzvolumen <i>Volume utile net</i> L	Anz. Ablagegitter <i>Nb Grilles</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i> (mm)	Stromaufnahme <i>Absorption</i> Watt**** Ampere	Stromversorgung <i>Alimentation</i> (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage</i> (mm)	Netto-/ Bruttogewicht <i>Poids net/brut</i> (Kg)
 MEKANO DRY 700TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL-FARBEN AUF ANFRAGE RAL SPÉCIAL SUR DEMANDE	7D070INV5A004	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4	458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130 3.8	230/1/50	763X873X2170	153/174
 MEKANO DRY 700TN PV INOX	7D070INV5A003	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4	458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130 3.8	230/1/50	763X873X2171	153/174
 MEKANO DRY 1400TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL-FARBEN AUF ANFRAGE RAL SPÉCIAL SUR DEMANDE	7D140INV5A002	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4	916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175 4	230/1/50	1496x873x2170	223/270
 MEKANO DRY 1400TN PV	7D140INV5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4	916,4	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
	74703270x2			„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1		S/s paire de glissières en «C» pour grilles GN 2/1					
	74768150			Ablagegitter aus Edelstahl AISI304 GN 2/1		Grille acier inox s/s AISI304 GN 2/1 (530x650mm)					
	74768151			Verstärktes Ablagegitter aus Edelstahl GN 2/1		S/s grille inox GN 2/1 renforcée					
	73692350			Fleischhaken-Set		Kit suspension viande					
	74707353			Fleischhaken L=100 ER TT		Crochet à viande L=100 AR TT					
	74700155			Digitales pH-Messgerät (tragbar)		Instrument numérique de mesure pH (portable)					

**** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C) - Umgebungsbedingungen für den Betrieb: MAX. Feuchtigkeit 85 % MIN. Temperatur 15 °C
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten. Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

**** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C) - Conditions ambiantes de fonctionnement: Humidité MAX 85% Température MIN 15°C
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.