

DIE VORTEILE DER WAHL

LES AVANTAGES D'UN CHOIX

- Standardisierte Qualität
Qualité standardisée
- Erweiterung des Angebots
Élargissement de l'offre
- Differenzierung
Différenciation
- Verdaulichkeit der Produkte
Digestibilité des produits
- Interaktivität (Evocloud)
Interactivité (Evocloud)
- Erhöhte Produktivität
Augmentation de la Production
- Automatisierung der Prozesse
Automatisation des processus



- Aufwand
Pertes
- Verbrauch
Consommations
- Hefe und Zusatzstoffe
Levure et additif
- Energiekosten
Coûts Énergétiques
- Betriebskosten
Coûts de Gestion
- Personalkosten
Coûts du Personnel



Wie man die Bäckerei und die Konditorei revolutioniert.

Mehrere Variablen beeinflussen die Endqualität von Hefeteig. Jetzt ist es möglich, ein durchweg zufriedenstellendes Endergebnis zu garantieren. Die häufigsten Fehler bei Hefeteigprodukten sind auf instabile klimatische Bedingungen zurückzuführen. Die Gärmaschine ist ein revolutionäres Werkzeug, mit dem Sie Temperatur, Feuchtigkeit und Gärzeit programmiert und automatisiert steuern können

Comment révolutionner le laboratoire de panification et pâtisserie.

Plusieurs variables ont un impact sur la qualité finale de la pâte levée. Il est désormais possible de garantir un résultat final toujours satisfaisant. Les défauts les plus fréquents des produits levés sont liés à des conditions climatiques instables. La cellule de fermentation est un instrument révolutionnaire qui permet de gérer de manière programmée et automatisée la température, l'humidité et le temps de pousse



Lösungen und Vorteile für die BÄCKEREI

Verringerung der Nacht- und Feiertagsarbeit. Mekano Pro ermöglicht es dem Bediener, die Zubereitung in mehrere Schritte zu unterteilen. Die Gärstufen, die vorprogrammiert und auch in Abwesenheit des Bedieners ausgeführt werden können, garantieren einen perfekt aufgegangenen Teig, der am nächsten Morgen gebacken werden kann. Die Suche nach Personal für die Backstube wird einfacher!

Solutions et avantages pour la PANIFICATION
Réduction du travail la nuit et les jours fériés. Mekano Pro permet à l'opérateur de diviser la préparation en différentes étapes. Les phases de pousse, pré-programmables et réalisables même en l'absence de l'opérateur, garantissent une pâte parfaitement levée et prête à être enfournée le matin suivant. Trouver du personnel pour le laboratoire de panification devient plus simple !



Lösungen und Vorteile für die PIZZERIA

Um einen Pizzateig zu erhalten, der außen knusprig und innen weich ist, müssen die richtige Reifung der Hefe, das richtige Timing und der richtige Feuchtigkeitsgehalt gewährleistet sein. Mekano Pro ermöglicht es, homogene und standardisierte Produkte zu erhalten, die immer perfekt verdaulich sind.

Solutions et avantages pour la PRÉPARATION DE PIZZAS
Pour obtenir une pâte à pizza croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, il est nécessaire de garantir une maturation des levures et de respecter les temps nécessaires et le niveau d'humidité. Mekano Pro permet d'obtenir à chaque saison des produits homogènes et standardisés, toujours parfaitement digestes.



Lösungen und Vorteile für die KONDITOREI

Auch wenn die Konditorei nicht auf die großen Klassiker verzichten will, darf sie nicht den Raum für Neues verleugnen. Die Verwendung und geschickte Verarbeitung einzigartiger Zutaten, wie Sauerteig oder saisonale und lokale Produkte, bieten einen deutlichen Wettbewerbsvorteil. Mekano Pro garantiert eine stets abwechslungsreiche Theke und eine geringere Verschwendung von hervorragenden Rohstoffen.

Solutions et avantages pour la PÂTISSERIE
La pâtisserie, sans renoncer aux grands classiques, ne peut pas ne pas laisser de place aux nouveautés. L'utilisation et le travail maîtrisé d'ingrédients uniques, tels que le levain, ou des produits saisonniers et locaux, offre un avantage compétitif marqué. Mekano Pro garantit une réserve toujours diversifiée et un gaspillage réduit de matières premières d'excellence.



MEKANO PRO-e / MEKANO PRO ROLL-IN

PRO revolutioniert das Geschäft für Bäcker, Pizzabäcker und Konditoren. Ein unentbehrliches Werkzeug für die Organisation von leicht reproduzierbaren Arbeitszyklen und die Standardisierung der Ergebnisse derjenigen, die mit Hefeprodukten arbeiten.

Die innovative Klimakammer ermöglicht es, die optimalen Bedingungen einer kontrollierten Umgebung zu reproduzieren, in der Feuchtigkeit und abgestufte Temperaturen homogene und qualitativ einwandfreie Ergebnisse garantieren, unabhängig von Wetter und Jahreszeit.

PRO révolutionne l'activité des boulangers, des pizzaiolos et des pâtisseries.
Un outil indispensable pour organiser des cycles de travail faciles à reproduire et standardiser les résultats des personnes qui s'occupent de produits levés.

La chambre climatique innovante permet de reproduire les conditions optimales dans un environnement contrôlé, où l'humidité et les températures progressives garantissent des résultats homogènes et d'une qualité impeccable, indépendamment du temps atmosphérique et de la saison.



MEKANO PRO-e 400

MEKANO PRO-e 700

MEKANO PRO-e 900



MEKANO PRO ROLL-IN



MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTE FÜR DAS MODELL ROLL-IN (siehe S. 100/101)
PROJETS SUR MESURE POUR MODÈLE ROLL-IN (voir p.100/101)



MEKANO PRO-e
400-700-900



Bakeries
Boulangeries



Pizzerias
Pizzerias



Konditorei
Viennoiserie



Pâtisserie
Pâtisserie



Restaurants
Hotels



Großküchen
Gastronomie
collective



Brot-herstellung
Laboratoires
de boulangerie



Industrielle
Verarbeitungen
Laboratoires industriels
de transformation

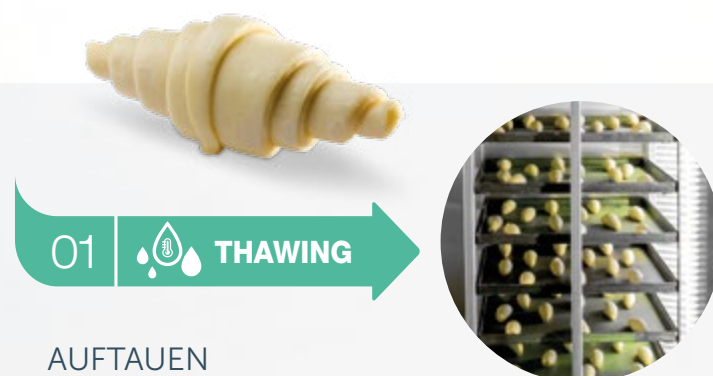
MEKANO PRO
ROLL-IN

VERARBEITUNGSZYKLUS

Die revolutionäre Software und das Touch-Control-System ermöglichen eine intuitive Verwaltung der verschiedenen Zyklen, automatisch oder manuell. Dank des kombinierten Zyklus können bis zu 6 aufeinanderfolgende Schritte durchgeführt werden. Das bedeutet, dass Sie Arbeitsabläufe standardisieren können, die garantieren, dass der Teig zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Bessere Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften und geringerer Einsatz von Backtriebmitteln: für stets duftende und bekömmliche Produkte.

CYCLE DE TRAVAIL

Le logiciel révolutionnaire et le système de contrôle tactile permettent une gestion intuitive de différents cycles, automatiques ou manuels. Grâce au cycle combiné, il est possible d'effectuer jusqu'à 6 phases consécutives. Cela signifie pouvoir standardiser les processus de travail qui garantissent des pâtes prêtes à l'heure souhaitée. Meilleure conservation des propriétés organoleptiques et moins d'utilisation d'agents levants : pour des produits toujours parfumés et digestes.



AUFTAUEN

Bei hohen oder niedrigen Auslastungsspitzen kann der unerwartete Einsatz von zuvor gelagerten Halbfertigprodukten erforderlich sein. Mekano Pro ermöglicht es, nicht unvorbereitet getroffen zu werden und gleichzeitig unnötige Verschwendung von unverbrauchtem Produkt zu vermeiden.

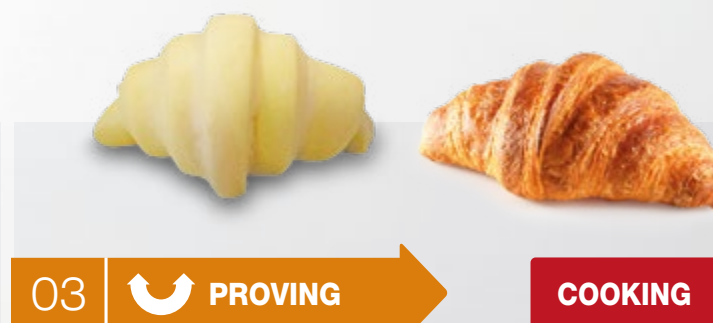
Les pics de travail peuvent demander l'utilisation imprévue de produits semi-finis précédemment stockés. Mekano Pro permet de ne pas se laisser prendre au dépourvu et en même temps de ne pas risquer de gaspiller des produits inutilisés.



KONSERVIERUNG

Bevor der Gärprozess beginnt, kann der Bediener wählen, ob er den Teig oder das Halbfabrikat lagern möchte. Dies gewährleistet die Erhaltung seiner organoleptischen Eigenschaften bis zum gewünschten Zeitpunkt, an dem es gebacken wird. Das Ergebnis wird in jeder Jahreszeit optimal und standardisiert sein.

Avant de commencer le processus de levée, l'opérateur peut choisir de conserver la pâte ou le produit semi-fini en stockage. Cela garantit le maintien de ses propriétés organoleptiques jusqu'au moment souhaité où il sera enfourné. Le résultat sera optimal et standardisé en toute saison.



KONTROLLIERTE GÄRUNG

Es gibt viele Geheimnisse für einen luftigen und bekömmlichen Teig. Um die richtige Reifung der Hefe zu gewährleisten, müssen genaue Phasen eingehalten werden. Die Gärung ist ein heikler, schrittweiser Prozess, bei dem Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit stets unter Kontrolle gehalten werden müssen.

Les secrets d'une pâte aérée et digeste sont nombreux. Pour garantir un niveau adéquat de maturation des levures il est nécessaire de respecter des phases précises. La pousse est un processus délicat, progressif, où il convient de contrôler constamment les temps, la température et l'humidité.



MEKANO
PRO-e
400-700-900



Gärschrank aus CNS 304 innen und außen, Versionen 400, 700 und 900, 1 Blindtür.

- 9"-Touch-Control-System an der Tür
- Kühlung
- Zellenfeuchteregeleung mit Befeuchter

Verfügbare Zyklen: Abkühlen (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Auftauung (automatisch und manuell anpassbar), Gärung (automatisch und manuell Anpassbar), Kombinierte Zyklen.

- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers
- Dichtungen mit hoher Abdichtungsleistung
- Ausschalten der Lüfter, wenn die Tür offen steht.
- LED-Beleuchtung
- Schloss
- Luftleitblech
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Funktion Multilevel
- SD CARD mit Lernvideo und USB-Anschluss für HACCP-Datenexport

Optional: EvoCloud, Tracer, Unterer Ablauf

Hinweis: Mekano Pro muss an das Wassernetz angeschlossen werden: Anschlussdurchmesser 3/4" Außengewinde; Ablauf mit mindestens Mindestinnendurchmesser von 22 mm.



74703224-26
74703232-34



74768120
74768168



VERS 220-60



FILTERH2O

Armoires de fermentation en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur, versions 400,700 et 900, 1 porte pleine.

- Système à contrôle tactile 9" sur porte
- Refroidissement
- Contrôle de l'humidité dans la cellule avec humidificateur

Cycles disponibles: Refroidissement (automatique et manuel personnalisable), Décongélation (automatiques et manuels personnalisables), Pousse (automatiques et manuels personnalisables), Cycles combinés.

- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Joints à haute étanchéité
- Arrêt des ventilateurs pendant l'ouverture des portes.
- Éclairage à LED
- Serrure
- Convoyeur d'air
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Fonction multilevel
- Carte SD avec tutoriels vidéo et port USB pour exportation des données HACCP

En option : EvoCloud, Tracer, Évacuation en bas

N.B. : Mekano Pro doit être raccordée au réseau d'eau : diam. remplissage 3/4" mâle ; évacuation avec diamètre intérieur minimal de 22 mm.



*KIT EVOCLOUD

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
Souscription
valable 5 ans



	Modell <i>Modèle</i>	Artikelnummer <i>Code</i>		Bereich <i>Gamme</i> °C	Kältemittel <i>Gaz</i>	Klimaklasse <i>Classe climatique</i> °C - %		Ablagegitter Anzahl (35 mm Abstand)* <i>Paires Glissières N°</i> (35 mm pas)*	Max. Fassungsvermögen der Schalen (70 mm Abstand) <i>Max capacity pans</i> (70mm pas)	Abmessungen <i>Dimensions</i> mm	Energieverbrauch <i>Absorption</i>		Spannung <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen <i>Dimensions de l'emballage</i> mm	Gewicht Netto/Brutto <i>Poids Net/Brut</i> Kg
											Watt****	Ampere			
400	MEKANO PRO-e 400 TN	8L040INC2A900		-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 - GWP 3 - Kg 0,090	5 40°C - 40%HR		11 (EN400x600)	11 (EN400x600) 400x600x70 mm	580x800x1950	100	1.31	230/1/50	614x830x2020	111/128
700	MEKANO PRO-e 700 TN	8L070INC2A900		-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 - GWP 3 - Kg 0,150	5 40°C - 40%HR		18 (EN400x600)	18 (EN400x600) 400x600x70 mm	715x847x2090	175	4	230/1/50	763x873x2170	126/149
900	MEKANO PRO-e 900 TN	8L090INC2A900		-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 - GWP 3 - Kg 0,150	5 40°C - 40%HR		18 (EN600x800)	18 (EN600x800) 600x800x70 mm	803x1019x2090	175	4	230/1/50	863x1065x2170	151/171
	EVO CLOUD	74701181			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"							
	FILTERH2O	73689786			Wasserenthärter-Kit			Kit adoucisseur d'eau							
	TRACER	74701196			USB TRACER Software			USB TRACER software							
		72608647	x2		L-förmige Schienenpaare für EN 600x400 Tabletts (MEKANOPRO400)			SPAIRE DE GLISSIÈRES EN « L » POUR PLATEAUX EN 600x400 (MEKANOPRO400)							
		74703272	x2		L-förmige Schienenpaare für EN 600x400 Tabletts (MEKANOPRO700)			Paire de glissières en « L » pour plateaux EN 600x400 (MEKANOPRO700)							
		74703276	x2		L-förmige Schienenpaare für EN 600x800 Tabletts (MEKANOPRO900)			Paire de glissières en « L » pour plateaux EN 600x800 (MEKANOPRO900)							
		74707299			Behälter für Pizza aus Polyethylen 400x600 h=70 mm			Bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm							
		74707282			ALU-Tablett EN 600x400x20 mm			Plateau aluminium EN 600x400x20 mm							
		74768120			CNS-Ablagegitter EN 600 x 400			Grille inox EN 600x400le							
		74768168			NS-Ablagegitter EN 600x800 verstärkt			Grille inox EN 600x800 renforcée							
	SOVSCARICO				Aufpreis für Ablass im Boden Durchm. 41mm (Schrank 700 und 900 I)			Surcoût pour évacuation sur le fond diam. 41mm (armoire 700 et 900 I)							
	VERS220-1-60				Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)			Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)							

* Der 35-mm- Abstand ermöglicht das Einsetzen von bis zu 36 Böden **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

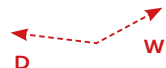
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Le pas de 35mm permet d'insérer jusqu'à un maximum de 36 étagères **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



BREITE/TIEFE INDIVIDUELL GESTALTBAR
FÜR MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTE
LARGEURS / PROFONDEURS
PERSONNALISABLES
POUR PROJETS SUR MESURE

MEKANO PRO ROLL-IN

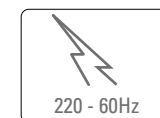


Klimakammer für Hefeprodukte mit Feuchteregelung, aus Edelstahl CNS AISI 304 mit Edelstahlrampe zum einfachen Einschieben der Wagen. Lieferung montiert oder demontiert, zum Anschluss an eine externe Verflüssigungseinheit.

- Ergonomisches 9"-Touch-Bedienungssystem an der Tür für die Einstellung von anpassbaren automatischen und manuellen Zyklen: Schnellkühlen, Abtauen, Gären und kombinierter Zyklus.
- Mehrstufige Funktionen und automatische Abtauung durch Kältemittel während der Konservierung.
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den Export von HACCP-Daten, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte), LED-Beleuchtung als Standard.

Optional: EvoCloud, Wagen (nicht enthalten).

Mekano Pro Roll-in muss an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden: Eingang: Kältemittelgewinde (M), Ausgang: Schlauch-ø außen 22 mm



VERS 220-60



FILTERH2O

Chambre climatique pour produits levés avec systèmes de contrôle de l'humidité, en acier inox AISI 304 avec rampe en acier inox pour insertion simple des chariots. Elle est fournie montée ou démontée, à raccorder à une unité de condensation externe.

- Système ergonomique à contrôle tactile 9" sur porte pour configuration des cycles automatiques et manuels personnalisables : refroidissement rapide, décongélation, pousse et cycle combiné
- Fonctions multiniveau et dégivrage automatique au gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutoriels vidéo et port USB pour exportation des données HACCP, sonde à cœur multipoint (4 points de lecture), Lumière Led de série.

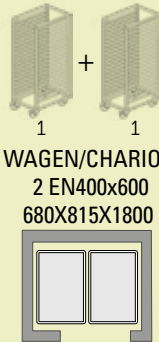
En option : EvoCloud, Chariots (non compris).

Mekano Pro Roll-in doit être raccordée au réseau d'eau :
Entrée : filetage gaz (M), Sortie : tube ø extérieur 22 mm



*Abonnement
gültig für 5 Jahre
Souscription
valable 5 ans



Modell <i>Modèle</i>	Artikelnummer <i>Code</i>		Bereich <i>Gamme</i> °C	Kältemittel (nicht enthalten) <i>Gaz</i> (non compris)	Klimaklasse <i>Classe climatique</i> °C - %		Fassungsvermögen Wagen GN / EN <i>Capacité des chariots</i> GN / EN (mm)	Abmessungen <i>Dimensions</i> mm	Energieverbrauch <i>Absorption</i>		Spannung <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen <i>Dimensions de l'emballage</i> mm	Gewicht Netto/Brutto <i>Poids Net/Brut</i> Kg
									(W) (-30/+45)	Ampere			
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. montiert <i>Vers. Montée</i>	8L040ROC4A900		-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-	 1 + 1 WAGEN/CHARIOT 2 EN400x600 680X815X1800	1290x1332x2466	-	-	230/1/50	1300x1250x2500 nicht montierte Rampe <i>Rampe démontée</i>	336/350
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. nicht montiert <i>Vers. Démontée</i>	8L040ROC4A901		-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-		1290x1332x2466	-	-	230/1/50	BOX 1350x2250x1275 VERD 1200x2250x760	TOT. 621 (BOX 340 EVAP 281)
VALVR452A		73680112		Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)			<i>Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)</i>						1/2
	EINHEIT/UNITÉ 1.5HP* Maximaler Abstand 5 m <i>Distance maximale 5 m</i>	74861764		-	R452	-	-	514x540x340	864	12.19	230/1/50	614x640x440	55/75
EVO CLOUD		74701181		Aufpreis für EvoCLOUD EVOLUTION 9" Kit (Kabelfernbedingungsdiens, gültig für 5 Jahre)			<i>Supplément pour Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable pendant 5 ans)</i>						
FILTERH2O		73689786		Wasserenthärter-Kit			<i>Kit adoucisseur d'eau</i>						
PASS2040				Aufpreis für durchgehende Ausführung (1290 x 1675 x H2466 mm)			<i>Surcoût pour la version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)</i>						
VERS220-3-60 mod.Roll in				Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (Verfügbar frühestens in 4 Wochen)			<i>Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)</i>						

*** Abmessungen der Wagen auf S. 50 - 51

* ACHTUNG: VORGESCHLAGENE EINHEIT AFINOX (ABSTAND MAX 5m). ERFRAGEN SIE FÜR GRÖßERE ABSTÄNDE, UNTERSCHIEDLICHE SPANNUNGEN UND BESONDERE BEDÜRFNISSE IMMER UNSEREN TECHNISCHEN RAT.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Damit die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerät garantiert werden kann, muss bei der Installation ein Bereich von 50 cm von der Decke und 20 cm zur rechten und linken Seite sowie zur Rückwand um das Gerät freigelassen werden.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

*** Dimensions des chariots indiquées à la p. 50 - 51

* ATTENTION : UNITÉ PROPOSÉE AFINOX (DISTANCE MAX. 5 m). POUR DES DISTANCES SUPÉRIEURES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, DEMANDEZ TOUJOURS NOS CONSEILS TECHNIQUES.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

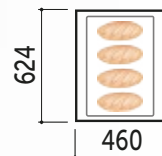
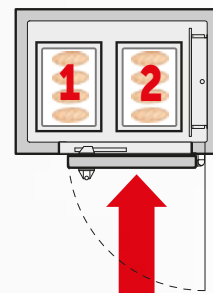
La zone d'installation doit prévoir un espace libre autour de la machine de 50 cm du plafond, 20 cm des flancs droit et gauche et du dos afin de garantir le bon fonctionnement de la machine.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



MEKANO ROLL-IN 830x1230

- Zelle für 2 Wagen EN 600x400
- Abm. Innen 1230x830xh2230 mm
- Abm. Außen 1390x1332xh2434 mm
- Dicke 80mm
- Türmaße 780xh2010 mm
- Ausführung innen/außen CNS AISI304
- Kühlleistung 1,5HP
- Heizleistung 0,7 kW
- Befeuchter 3 kg/h
- Stoßfänger aus CNS AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- Led Leuchten
- Cellule pour 2 chariots EN 600x400
- Dim.Int. 1230x830xh2230 mm
- Dim.Ext. 1390x1332xh2434 mm
- Épaisseur 80mm
- Lumière porte 780xh2010 mm
- Finition int/ext acier inox aisi304
- Puissance frigorifique 1,5hp
- Puissance chauffage 0,7 kw
- Humidificateur 3 kg/h
- Pare-chocs en acier inox aisi304
- Conduites d'air avec régulation de débit
- Lumières led

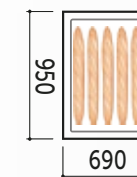
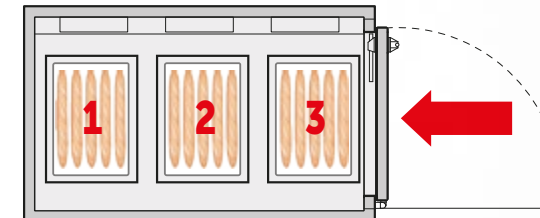


2 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1750



MEKANO ROLL-IN 1430x2430

- Zelle für 3 Wagen EN 600x800
- Abm. Innen: 1430x2430xh2230 mm
- Abm. Außen: 1590x2590xh2370 mm
- Dicke 80 mm
- Türmaße: 1180xh2010 mm
- Ausführung innen/außen CNS AISI304
- Kühlleistung: 4HP
- Heizleistung 2kW
- Dampfproduktion: 6 kg/h
- Stoßfänger aus CNS AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- Led Leuchten
- Cellule pour 3 chariots EN 600x800
- Dim.Int. : 1430x2430xh2230 mm
- Dim.Ext. : 1590x2590xh2370 mm
- Épaisseur : 80 mm
- Lumière porte : 1180xh2010 mm
- Finition int/ext acier inox AISI304
- Puissance frigorifique : 4HP
- Puissance chauffage : 2kW
- Production vapeur : 6 kg/h
- Pare-chocs en acier inox AISI304
- Conduites d'air avec régulation de débit
- Lumières led

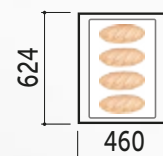
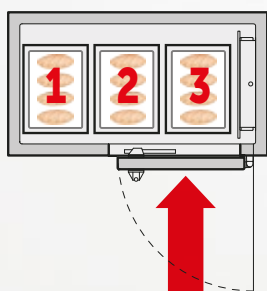


3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750



MEKANO ROLL-IN 830x1630

- Zelle für 3 Wagen EN 600x400
- Abm. Innen 1630x830xh2230 mm
- Abm. Außen 1790x1332xh2434 mm
- Dicke 80mm
- Türmaße 780xh2010 mm
- Ausführung innen/außen CNS AISI304
- Kühlleistung 2HP
- Heizleistung 0,7 kW
- Befeuchter 3 kg/h
- Stoßfänger aus CNS AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- Led Leuchten
- Cellule pour 3 chariots EN 600x400
- Dim.Int. 1630x830xh2230 mm
- Dim.Ext. 1790x1332xh2434 mm
- Épaisseur 80mm
- Lumière porte 780xh2010 mm
- Finition int/ext acier inox aisi304
- Puissance frigorifique 2hp
- Puissance chauffage 0,7 kw
- Humidificateur 3 kg/h
- Pare-chocs en acier inox aisi304
- Conduites d'air avec régulation de débit
- Lumières led



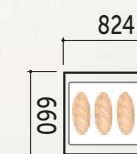
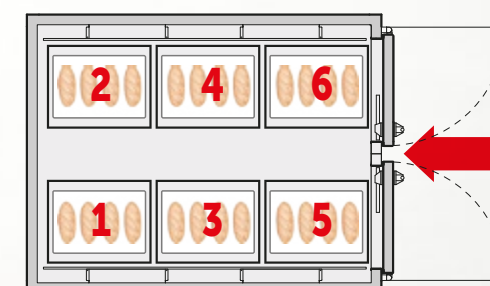
3 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1700

* Preise für Zelle und zentralgekühlten Aggregat
Prix avec unité de condensation à distance incluse



MEKANO ROLL-IN 2030x2630

- Zelle für 6 Wagen EN 600x800
- Abm. Innen 2030x2630xh2230 mm
- Abm. Außen 2190x2790xh2370 mm
- Dicke 80mm
- Türmaße 780xh2010 mm
- Ausführung innen/außen CNS AISI304
- Kühlleistung: 6hp
- Heizleistung 2,7 kW
- Dampfproduktion 6 kg/h
- Stoßfänger aus CNS AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- Led Leuchten
- Cellule pour 6 chariots en 600x800
- Dim.Int. 2030x2630xh2230 mm
- Dim.Ext. 2190x2790xh2370 mm
- Épaisseur 80mm
- Lumière porte 780xh2010 mm
- Finition int/ext acier inox aisi304
- Puissance frigorifique 6hp
- Puissance chauffage 2,7 kw
- Production vapeur 6 kg/h
- Pare-chocs en acier inox aisi304
- Conduites d'air avec régulation de débit
- Lumières led



3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

* Preise für Zelle und zentralgekühlten Aggregat
Prix avec unité de condensation à distance incluse