



# MEKANO PRO

## EINE WAHL, VIELE VORTEILE

LES AVANTAGES D'UN CHOIX

- +** Standardisierte Qualität  
Qualité standardisée
- Erweiterung des Angebots  
Extension de l'offre
- Differenzierung  
Différenciation
- Verdaulichkeit der Produkte  
Digestibilité des produits
- Interaktivität (Evocloud)  
Interactivité (Evocloud)
- Produktivitätssteigerung  
Augmentation de la production
- Prozessautomatisierung  
Automatisation des processus



- Verschwendungen  
Gaspillages
- Verbrauch  
Consommations
- Hefe und Zusatzstoffe  
Levure et additifs
- Energiekosten  
Coûts énergétiques
- Betriebskosten  
Frais de gestion
- Personalkosten  
Coûts du personnel



### So revolutionieren Sie Bäckereien und Konditoreien.

Die Qualität des fertigen Hefeteigs wird von mehreren Variablen beeinflusst.

Nun ist es möglich, ein stets zufriedenstellendes Endergebnis zu garantieren. Die häufigsten Mängel bei Hefeteigprodukten sind auf instabile klimatische Bedingungen zurückzuführen.

Der Gärunterbrecher ist eine revolutionäre Vorrichtung, dank der Sie Temperatur, Feuchtigkeit und Gärzeit auf programmierte und automatisierte Weise steuern können.

### Comment révolutionner le laboratoire de boulangerie et pâtisserie.

Plusieurs variables influencent 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 aux conditions climatiques instables.

L'interrupteur de levage est un outil révolutionnaire qui permet de gérer la température, l'humidité et le temps de levage de manière programmée et automatisée.



### Lösungen und Vorteile für die BÄCKEREI

**Reduzierung der Nacht- und Feiertagsarbeit.** Mit Mekano Pro kann der Bediener die Teigzubereitung in mehrere Schritte unterteilen. Die Gärungsphasen, die vorprogrammiert und auch in Ihrer Abwesenheit ausgeführt werden können, garantieren einen perfekt aufgegangenen Teig, der am nächsten Morgen gebacken werden kann. Auf diese Weise wird die Suche nach neuen Mitarbeitern für die Backstube einfacher!

#### Solutions et avantages pour la PANIFICATION

**Réduction du travail de nuit et pendant les jours fériés.** Mekano Pro permet à l'opérateur de subdiviser la préparation en plusieurs phases. Les phases de levage, qui peuvent être préprogrammées et exécutées y compris en votre absence, garantissent une pâte parfaitement levée, prête à être cuite le lendemain matin. Trouver du personnel de laboratoire devient plus facile!



### Lösungen und Vorteile für die PIZZERIA

Damit der Pizzateig außen knusprig und innen locker wird, müssen die richtige Reifung der Hefe, der richtige Zeitpunkt und der Feuchtigkeitsgehalt beachtet werden.

**Mit Mekano Pro lassen sich zu jeder Jahreszeit homogene und standardisierte Produkte herstellen, die immer perfekt verdaulich sind.**

#### Solutions et avantages pour la PIZZERIA

Pour obtenir une pâte à pizza croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, il est nécessaire d'assurer une bonne maturation des levures, de respecter les temps prévus et le niveau d'humidité.

**Mekano Pro permet d'obtenir des produits homogènes et standardisés en toute saison, parfaitement en toute circonstance.**



### Lösungen und Vorteile für die KONDITOREI

Auch wenn die Konditorei nicht auf die großen Klassiker verzichten will, muss sie doch auch Raum für Neues schaffen. Die Verwendung und fachgerechte Verarbeitung einzigartiger Zutaten wie Sauerteig oder saisonaler und lokaler Produkte stellen einen deutlichen Wettbewerbsvorteil dar. **Mekano Pro garantiert ein abwechslungsreiches Produktangebot und geringeren Abfall an hervorragenden Rohstoffen.**

#### Solutions et avantages pour la PÂTISSERIE

La pâtisserie, sans renoncer aux grands classiques, doit laisser une place à la nouveauté. L'utilisation et la transformation savamment effectuées d'ingrédients uniques, tels que le levain ou les produits de saison et produits locaux, constituent un avantage concurrentiel indéniable.

**Mekano Pro garantit une gamme constamment diversifiée et une réduction du gaspillage d'excellentes matières premières.**



# MEKANO PRO

**PRO revolutioniert die Arbeit von Bäckern und Konditoren. Ein unentbehrliches Werkzeug für die Organisation leicht reproduzierbarer Arbeitsabläufe und die Standardisierung der Ergebnisse für alle, die mit Hefeprodukten arbeiten.**

Die innovative Klimakammer reproduziert die optimalen Bedingungen einer kontrollierten Umgebung, in der Luftfeuchtigkeit und gestaffelte Temperaturen gleichmäßige und qualitativ einwandfreie Ergebnisse garantieren, unabhängig von Wetter und Jahreszeit.

**PRO révolutionne les activités des boulangers et des pâtissiers. Un outil indispensable pour organiser des cycles de travail facilement reproductibles et standardiser les résultats pour qui travaille avec des produits levés.**

La chambre climatique innovante permet de reproduire les conditions optimales d'un environnement contrôlé, où l'humidité et les températures progressives garantissent des résultats homogènes et qualitativement irréprochables, quels que soient le temps et la saison.



MEKANO PRO 400



MEKANO PRO 700



MEKANO PRO 900



MEKANO PRO ROLL-IN



Integrierte Einheit. Einfache Installation  
Unité intégrée. Installation facile.



**MEKANO PRO  
400-700-900**



Bakeries



Pizzerias



Pastry



Patisserie



Restaurants Hotels

**MEKANO PRO  
ROLL-IN**

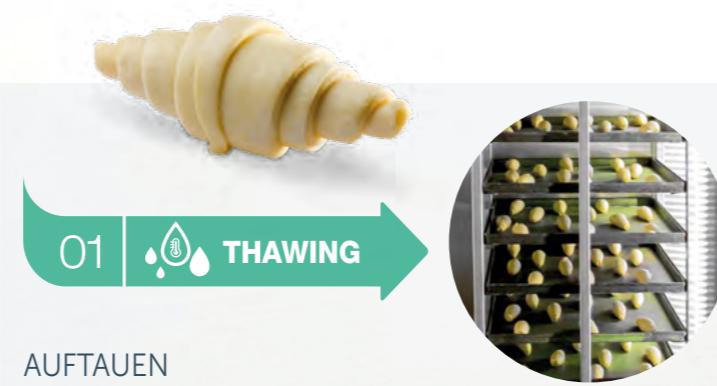
Collective  
cateringBakery  
laboratoriesIndustrial processing  
laboratories

## BEARBEITUNGSZYKLUS

Die revolutionäre Software und das Touch-Steuerungssystem ermöglichen eine intuitive Steuerung der verschiedenen automatischen oder manuellen Zyklen. **Dank des kombinierten Zyklus können bis zu 6 aufeinanderfolgende Phasen durchgeführt werden.** Das bedeutet, dass die Arbeitsabläufe so standardisiert werden können, dass der Teig zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Bessere Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften und weniger Einsatz von Treibmitteln: für stets wohlriechende und bekömmliche Produkte.

## CYCLE DE PRODUCTION

Le logiciel révolutionnaire et le système de commande tactile permettent une gestion intuitive des différents cycles, automatiques ou manuels. **Grâce au cycle combiné, il est possible de réaliser jusqu'à 6 phases consécutives.** Cela se traduit par la possibilité de standardiser les processus de travail afin de garantir des pâtes prêtées au moment voulu. Meilleure préservation des propriétés organoleptiques et moindre utilisation d'agents levants: pour des produits toujours parfumés et digestes.



## AUFTAUEN

Hohe oder niedrige **Arbeitsspitzen** können unvorhergesehene Einsatz von zuvor gelagerten Halbfertigprodukten erfordern. Mit Mekano Pro sind Sie immer bestens vorbereitet und vermeiden gleichzeitig eine unnötige Verschwendungen von nicht verwendeten Produkten.

## DÉCONGÉLATION

Les pics de travail peuvent nécessiter l'utilisation imprévue de produits semi-finis précédemment stockés. Mekano Pro permet de ne pas être pris au dépourvu et d'éviter dans le même temps le gaspillage de produits inutilisés.



## AUFBEWAHRUNG

Vor Beginn des Gärungsprozesses kann der Bediener den Teig oder das halbfertige Produkt zwischenlagern. **Damit wird sichergestellt, dass es seine organoleptischen Eigenschaften bis zum gewünschten Zeitpunkt** des Backens beibehält. Das Ergebnis wird zu jeder Jahreszeit optimal und standardisiert sein.

## CONSERVATION

Avant de commencer le processus de levage, l'opérateur peut choisir de stocker la pâte ou le produit semi-finé. **Ce qui lui offre une garantie de conservation des propriétés organoleptiques jusqu'au moment** où le produit doit être cuit. Le résultat est optimal et standardisé, en toute saison.

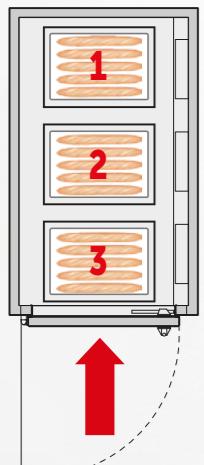


## KONTROLIERTE GÄRUNG

Es gibt viele Geheimnisse für einen lockeren und bekömmlichen Teig. Um einen **angemessenen Reifegrad der Hefe** zu gewährleisten, müssen gewisse Phasen genau eingehalten werden. Die Gärung ist ein delikater, langsamer Prozess, bei dem der Zeitpunkt, die Temperatur und die Feuchtigkeit stets unter Kontrolle gehalten werden müssen.

## LEVAGE CONTRÔLÉ

Il existe de nombreux secrets pour obtenir une pâte bien alvéolée et digestive. Afin d'assurer un niveau de maturation **adéquat des levures**, il est nécessaire de respecter des phases précises. Le levage est un processus délicat et progressif lors duquel le temps, la température et l'humidité doivent toujours être contrôlés.

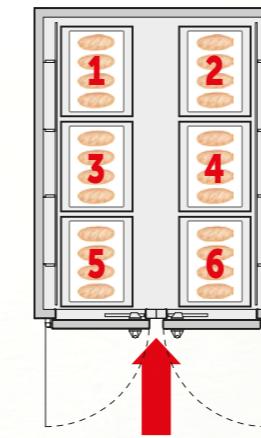


**MEKANO  
ROLL-IN**  
1430x2430

- Zelle für 3 Wagen EN 600x800
- Innenabmessungen: 1430x2430xh2230 mm
- Außenabmessungen: 1590x2590xh2370 mm
- Stärke: 80 mm
- Türöffnung: 1180xh2010 mm
- Ausführung innen/außen Edelstahl AISI304
- Kühlleistung: 4 hp
- Heizleistung: 2 kW
- Dampfproduktion: 6 kg/h
- Stoßstangen aus Edelstahl AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- LED-Beleuchtung

**3 Trolley**  
EN 600x800  
TROLLEY H1750

- Cellule pour 3 chariots FR 600x800
- Dim. int.: 1430x2430xh2230 mm
- Dim. ext.: 1590x2590xh2370 mm
- Épaisseur: 80 mm
- Ouverture porte: 1180xh2010 mm
- Finition int./ext. S/S acier inox AISI304
- Puissance frigorifique: 4 hp
- Puissance calorifique: 2 kW
- Production vapeur: 6 kg/h
- Pare-chocs en acier inox AISI304
- Conduits d'air à régulation de débit
- Éclairage à LED



**MEKANO  
ROLL-IN**  
2030x2630

- Zelle für 6 Wagen EN 600x800
- Innenabmessungen: 2030x2630xh2230 mm
- Außenabmessungen: 2190x2790xh2370 mm
- Stärke 80 mm
- Türöffnung 780xh2010 mm
- Ausführung innen/außen Edelstahl AISI304
- Kühlleistung 6 hp
- Heizleistung 2,7 kW
- Dampfproduktion 6 kg/h
- Stoßstangen aus Edelstahl AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- LED-Beleuchtung

**3+3 Trolley**  
EN 600x800  
TROLLEY H1750



## MEKANO PRO 400-700-900

MEKANO PRO



Gärunterbrecher aus Edelstahl AISI 304 innen und außen, Ausführungen 400,700 und 900, 1 Volltür.

- 9"-Touch-Steuerung auf der Tür
- Luftfeuchtigkeitskontrolle in der Zelle mit Befeuchter
- Verfügbare Zyklen:** Schnellkühlen (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Auftauen (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Gärung (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Kombinierte Zyklen
- Automatische Abtäufung und Kondenswasserverdunstung
- Leistungsstarke Dichtungen
- Abschaltung der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- LED-Beleuchtung
- Schloss
- Luftleitblech
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)
- Funktion Multilevel
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten

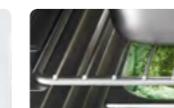
**Extras:** EvoCloud, Tracer, Ablass am Boden

**HINWEIS:** Mekano Pro muss an das Wassernetz angeschlossen werden:

Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm.



74703224-26  
74703232-34



74768120  
74768168



VERS 220-60



H2O  
FILTERH2O

Armoires de fermentation contrôlée en acier inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur, versions 400, 700 et 900, 1 porte aveugle.

- Système Touch control 9" sur porte
- Contrôle de l'humidité dans la cellule avec humidificateur
- Cycles disponibles:** Refroidissement (automatique et manuel personnalisable), Décongélation (automatique et manuel personnalisable), Levage (automatique et manuel personnalisable), Cycles combinés
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Joints à haute étanchéité
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture des portes.
- Éclairage à LED
- Serrure
- Convoyeur air
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Fonction multi-niveau
- SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP

**Option:** EvoCloud, Tracer, évacuation sur le fond

**NB:** Mekano Pro doit être raccordé à l'alimentation d'eau: diam. charge 3/4" mâle ; évacuation à diamètre interne minimum de 22 mm.



\*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

\*Abonnement gilt  
5 Jahre



\*Abonnement valable 5 ans

	Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique		Anz. Führungen (35 mm Abstand)* Nb Glissières (35 mm pas)*	Max. Kapazität Behälter (70 mm Abstand) Capacité max bacs (70 mm pas)	Abmessungen Dimensions	Stromaufnahme Absorption	Spannung Tension	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut	
400	<b>MEKANO PRO 400 TN</b>	8L040INC4A902	-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,28	5 40°C - 40%HR		11 (EN400X600) 400x600x70 mm	11 (EN400X600) 400x600x70 mm	580x800x1950	275	5.22	230/1/50	614x830x2020	111/128
700	<b>MEKANO PRO 700 TN</b>	8L070INC4A902	-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR		18 (EN400X600) 400x600x70 mm	18 (EN400X600) 400x600x70 mm	733x843x2090	665	8.4	230/1/50	763x873x2170	117/153
900	<b>MEKANO PRO 900 TN</b>	8L090INC4A902	-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR		18 (EN600X800) 400x600x70 mm	36 (EN400X600) 400x600x70 mm	803x1016x2090	665	8.4	230/1/50	863x1065x2170	150/170

<b>EVOCLLOUD</b>	74701181		Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsset über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
<b>FILTERH2O</b>	73689786		Wasserenthärter-Set	Kit adoucisseur d'eau
<b>TRACER</b>	74701196		Software USB TRACER	Logiciel USB TRACER
	72608647	X2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (MEKANOPRO400)	S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400 (MEKANOPRO400)
	74703272	X2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (MEKANOPRO700)	S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400 (MEKANOPRO700)
	74703276	X2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x800 (MEKANOPRO900)	S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x800 (MEKANOPRO900)
	74707299		Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm	Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm
	74707282		Ablageböden aus Aluminium EN 600x400x20 mm	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74768120		Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400	S/s grille inox EN 600x400
	74768168		Verstärktes Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x800	S/s grille inox EN 600x800 renforcée
<b>SOVSCARICO</b>			Aufpreis für Ablass am Boden Durchm. 41 mm (Kühlschrank 700 l)	Supplément pour évacuation sur le fond diam. 41 mm (armoire 700 l)
<b>VERS220-1-60</b>			Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404a (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (disponible en 4 semaines minimum)

\* Dank dem Abstand von 35 mm können bis zu max. 36 Böden eingelegt werden \*\*\*\* Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

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

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



BREITE / TIEFE KÖNNEN FÜR  
MASSGESCHNIDERTE PROJEKTE  
ANGEPASST WERDEN  
LÄRGEUR / PROFONDEUR PERSONNALISABLES  
POUR PROJETS SUR MESURE

## MEKANO PRO ROLL-IN

## MEKANO PRO ROLL-IN

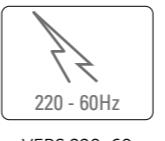


Klimakammer für Hefeprodukte mit System zur Feuchtigkeitskontrolle, aus Edelstahl AISI 304. Integrierter Verflüssigungssatz (auf Anfrage in demontierter Ausführung) und Rampe aus Edelstahl für eine einfache Einführung der Wagen.

- Ergonomisches 9"-Touch-Steuerungssystem an der Tür zur Einstellung von automatischen und manuellen Zyklen: Schnellkühlen, Auftauen, Gärung und kombinierter Zyklus
- Funktionen Multilevel und automatische Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten, Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte), serienmäßige LED-Beleuchtung

**Extras:**  
EvoCloud, Sterilisator, Wagen (nicht inkludiert).

Der Mekano Pro Toll-In muss an das Wassernetz angeschlossen werden: Einlass: Gewinde  $\frac{3}{4}$  Gas (M), Auslass: Leitung Außen durchm. 22 mm.



\*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

Chambre climatique pour produits levés avec système de contrôle de l'humidité, en acier inox s/s AISI 304. Unité de condensation intégrée (version démontée sur demande) et rampe en acier inox pour faciliter l'insertion des chariots.

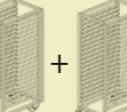
- Système Touch control 9" ergonomique sur la porte pour le réglage des cycles automatiques et manuels personnalisables: refroidissement, décongélation, levage et cycle combiné.
- Fonctions multi-niveaux et dégivrage automatique au gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP, sonde au cœur multipoint (4 points de lecture), éclairage à LED de série

**Option:**  
EvoCloud, Stérilisateur, Chariots (non compris).

Mekano Pro Roll-in doit être raccordé à l'alimentation d'eau:  
Entrée: filetage  $\frac{3}{4}$  gaz (M), Sortie: tuyau ø externe 22 mm.

\*ABBONEMENT  
GILT 5 JAHRE  
\*Abonnement  
valable 5 ans



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Kapazität Wagen GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Capacités chariots GN / EN Dimensions internes utiles (mm)	Abmessungen Dimensions	Stromaufnahme Absorption	Spannung Tension	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut		
		°C	°C	°C - %	mm	(W) (-30/+45)	Ampere	(Volt/Ph/Hz)	mm	Kg		
 <b>MEKANO PRO ROLL-IN</b>	8L040IOC4A900	-25/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 1,00	-	 1 + 1 WAGEN/CHARIOT 2 EN400X600 680 x 815 x 1800 	1290x1332x2466	1596	19	230/1/50	1300x1250x2500 (demontierte Rampe / rampe démontée)	336/350	
<b>SMONT40C</b>	Auf Anfrage (ohne Aufpreis) Sur demande (sans supplément)	Demontierte Ausführung (der Verflüssigungssatz muss auf der Zelle positioniert werden)	Version démontée (fournie avec unité à positionner sur la cellule)								BOX 2250X1400X1275	EVAP 8,5 BOX 450/470 UNIT 55/60
<b>EVO CLOUD</b>	74701181	Aufpreis für Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)	Supplément pour kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)									
<b>FILTERH2O</b>	73689786	Wasserenthärter-Set	Kit adoucisseur d'eau									
<b>PASS2040</b>		Aufpreis Durchreichausführung (1290 x 1675 x h2466 mm)	Supplément Version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)									
<b>VERS220-3-60 MOD.40</b>		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Disponible en 4 semaines minimum)									

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann, muss der Aufstellungsplatz einen Freiraum rund um das Gerät von 50 cm von der Decke, 20 cm von der linken und rechten Seite und von der Rückseite bieten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

La zone d'installation doit offrir un dégagement sur le pourtour de la machine de 50 cm à partir du plafond, 20 cm les côtés gauche et droit et au dos, afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.