

LAS VENTAJAS DE UNA ELECCIÓN

MANY REASONS, ONE CHOICE

Calidad estandarizada
Standardized quality

Ampliación oferta
Wider offer

Diferenciación
Differentiation

Digestibilidad de los productos
Digestibility of products

Interactividad (Evocloud)
Interactivity (Evocloud)

Aumento Productivo
Increased productivity

Automatización de los procesos
Process automation

Derroches
Waste

Consumos
Consumption

Levadura y aditivos
Yeast and additives

Costos Energéticos
Energy costs

Costos de Gestión
Management costs

Costos del Personal
Personnel costs



Cómo revolucionar el obrador de panadería y pastelería.

Diversas variables influyen en la calidad final de la masa leudada. A partir de ahora se puede garantizar un resultado final que sea siempre satisfactorio. Los defectos más frecuentes en los productos leudados están relacionados con condiciones climáticas inestables. El retardador de leudado es un instrumento revolucionario que permite la gestión programada y automatizada de la temperatura, la humedad y el tiempo de leudado

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 para la PANIFICACIÓN

Reducción del trabajo nocturno y festivo. Mekano Pro permite al operador dividir la preparación en varios pasos. Las fases de leudado, que pueden programarse previamente y ejecutarse incluso en su ausencia, garantizan una masa perfectamente leudada y lista para hornear a la mañana siguiente. ¡Encontrar personal para el obrador de pastelería resulta más fácil!

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 para la PIZZERÍA

Para obtener una masa de pizza crujiente por fuera y blanda por dentro, es necesario garantizar la correcta maduración de la levadura, respetar los tiempos y el grado de humedad adecuados. **Mekano Pro permite obtener productos homogéneos y estandarizados en cada estación, 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 para la PASTERÍA

La pastelería, sin renunciar a los grandes clásicos, no debe negar espacio a las novedades. El uso y el procesamiento hábil de ingredientes únicos, como la levadura madre o los productos de temporada y locales, proporcionan una clara ventaja competitiva. **Mekano Pro garantiza un mostrador siempre diversificado y un menor desperdicio de materias primas de calidad.**

Solutions and benefits for PASTRY

Pastry, without giving up great classics, must not deny space to novelties. The use 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-e / MEKANO PRO ROLL-IN

PRO revolutiona la actividad de panaderos, pizzeros y pasteleros. Un instrumento indispensable para organizar ciclos de trabajo fácilmente reproducibles y estandarizar los resultados de quienes se ocupan de productos leudados.

La innovadora cámara climática permite reproducir las condiciones óptimas de un entorno controlado, donde la humedad y las temperaturas graduales garantizan resultados homogéneos y cualitativamente impecables, independientemente del tiempo y la estación.

MEKANO PRO revolutionizes the work of bakers, pizza chefs 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-e 400

MEKANO PRO-e 700

MEKANO PRO-e 900



MEKANO PRO ROLL-IN



PROYECTOS A MEDIDA PARA MODELO ROLL-IN (ver pág.100/101)
TAILOR-MADE PROJECTS FOR ROLL IN MODEL (see pg.100/101)



MEKANO PRO-e
400-700-900



Bakeries



Pizzerias



Pastry



Patisserie



Restaurants
Hotels



Collective
catering



Bakery
laboratories



Industrial processing
laboratories

MEKANO PRO
ROLL-IN

CICLO DE ELABORACIÓN

El revolucionario software y el sistema de control táctil permiten una gestión intuitiva de los distintos ciclos, automáticos o manuales. **Hasta 6 fases consecutivas gracias al ciclo combinado.** Esto significa poder estandarizar procesos de elaboración que garantizan masas listas en el horario deseado. Mejor conservación de las propiedades organolépticas y menor uso de agentes leudantes: para productos siempre fragantes y 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.



DESCONGELACIÓN

Los ciclos de trabajo altos o bajos pueden requerir el uso imprevisto de productos semiacabados almacenados previamente. Mekano Pro permite que no le pillen desprevenido y al mismo tiempo no tener que incurrir en un gasto innecesario de producto no utilizado.

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.



CONSERVACIÓN

Antes de iniciar el proceso de fermentación, el operador puede elegir mantener la masa o el producto semielaborado en conservación. **Esto garantiza el mantenimiento de sus propiedades organolépticas hasta el momento deseado** en el que será horneado. El resultado será óptimo y estandarizado en cualquier estación.

Before starting the leavening process, the operator can choose to keep the dough or the semi-finished product in storage. This ensures the preservation of its organoleptic properties until the desired moment when it will be baked. The result will be optimal and standardized in every season.



LEUDADO CONTROLADO

Hay muchos secretos para conseguir una masa alveolada y digerible. Para garantizar un **nivel adecuado de maduración de las levaduras** hay que seguir unos fases precisas. El leudado es un proceso delicado y gradual en el que el tiempo, la temperatura y la humedad deben mantenerse siempre bajo control.

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-e
400-700-900



Armario retardador de leudado de acero inoxidable AISI 304 interno y externo versiones 400, 700 y 900, 1 puerta maciza.

- Sistema Touch control 9" en la puerta • Enfriamiento
- Control de la humedad de la celda con humidificador
- Ciclos disponibles:** Enfriamiento (automáticos y manuales personalizables), Descongelación (automáticos y manuales personalizables), Leudado (automáticos y manuales personalizables), Ciclos combinados.
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticos • Juntas de alta estanqueidad • Parada de los ventiladores durante la apertura de las puertas. • Luz LED • Cerradura • Conductor de aire • Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura) • Función multinivel • TARJETA SD con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP

Opcional: EvoCloud, Tracer, Drenaje en el fondo

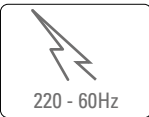
N.B.: Mekano Pro Roll-in debe estar conectado a la red hídrica: diámetro de carga 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm.



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. • Chilling
- Cell humidity control system with humidifier.
- Available cycles:** 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

*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>		Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Pares guías N° (35 mm paso)* <i>Pair 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>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> Kg
											Watt****	Amperios			
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"										
	FILTERH2O	73689786			Kit descalcificador de agua										
	TRACER	74701196			USB TRACER software										
		72608647	x2		Par guías en "L" para bandejas EN 600x400 (MEKANOPRO400)										
		74703272	x2		Par guías en "L" para bandejas EN 600x400 (MEKANOPRO700)										
		74703276	x2		Par guías en "L" para bandejas EN 600x800 (MEKANOPRO900)										
		74707299			Cubeta pizza polietilene 400x600 h=70mm										
		74707282			Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm										
		74768120			Rejilla inox EN 600x400										
		74768168			Rejilla inox EN 600x800 reforzata										
	SOVSCARICO				Sobrepeso para Descarga en fondo diám. 41mm (armario 700 y 900 lt)										
	VERS220-1-60				Sobrepeso Versión 220V/1Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)										

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

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

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"

Water softener kit

USB TRACER software

S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO400)

S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO700)

S/s pair of runners for EN 600x800 tray (MEKANOPRO900)

Pizza plastic container 400x600x70mm

Aluminium EN 600x400x20 mm tray

EN 600x400 s/s shelf

EN 600x800 s/s reinforced shelf

Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 & 900 lt upright cabinet)

Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz (Available not earlier than 4 weeks)

* 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.

ANCHURA / PROFUNDIDAD PERSONALIZABLES
PER PROYECTOS A MEDIDA
WIDTH / DEPTH CUSTOMIZABLE FOR
TAILOR-MADE PROJECTS



MEKANO PRO ROLL-IN

MEKANO PRO ROLL-IN

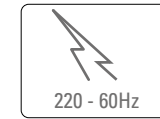


Cámara climática para productos leudados con sistema de control de humedad, fabricada en acero inoxidable AISI 304 con rampa de acero inoxidable para facilitar la introducción de los carros. Se suministra montada o desmontada, para ser conectada a una unidad condensadora externa.

- Sistema de control táctil ergonómico de 9" en la puerta para programar ciclos automáticos y manuales personalizables: abatimiento, descongelación, leudado y ciclo combinado
- Funciones multinivel y descongelación automática por gas caliente durante la fase de conservación
- SD con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP, sonda de núcleo multipunto (4 puntos de lectura), luz LED de serie.

Opcional: EvoCloud, Carros (no incluidos).

Mekano Pro Roll-in debe estar conectado a la red hídrica:
Entrada: rosca gas (M), Salida: tubo ø exterior 22 mm



VERS 220-60



FILTERH2O

S/s AISI304 retarder proover for leavened products with humidity control system and stainless steel ramp for easy trolleys insertion. Supplied assembled or disassembled, to be connected to an external condensing unit.

- 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, 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



*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>		Range <i>Range</i> °C	Gas (no incluido) <i>Gas</i> (not included)	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>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> Kg
									(W) (-30/+45)	Amperios			
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. Montada <i>Mounted</i>	8L040ROC4A900	-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-		 1 + 1 CARRO/ TROLLEY 2 EN400x600 680X815X1800	1290x1332x2466	-	-	230/1/50	1300x1250x2500 Rampa desmontada <i>Disassembled ramp</i>	336/350
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. Desmontada <i>Disassembled</i>	8L040ROC4A901	-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-			1290x1332x2466	-	-	230/1/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 621 (BOX 340 EVAP 281)
	VALVR452A	73680112				Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)	R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1/2
	UNIDAD/UNIT 1.5HP* Distancia máxima 5 m <i>Max. distance 5 m</i>	74861764	-	R452	-		-	514x540x340	864	12.19	230/1/50	614x640x440	55/75
	EVO CLOUD	74701181				Recargo para Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servicio de conexión remota por cable, válido durante 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.Roll in					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)						

*** Dimensiones de los carros indicadas en la pág. 50 - 51

* ATENCIÓN: UNIDAD AFINOX PROPUESTA (DISTANCIA MÁXIMA DE 5m). PARA DISTANCIAS MÁS LARGAS, DIFERENTES TENSIONES Y NECESIDADES PARTICULARES, SOLICITAR SIEMPRE NUESTRO ASESORAMIENTO TÉCNICO.*

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

En el área de instalación hay que prever un espacio libre alrededor de la máquina de 50 cm del techo, 20 cm del costado derecho e izquierdo y de la parte posterior para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

* ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 5m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.

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.

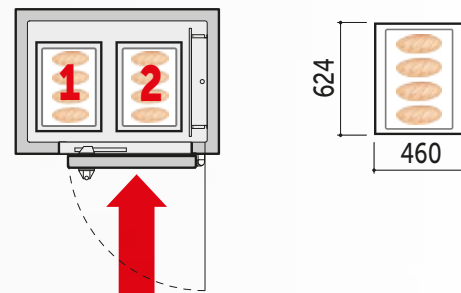
MEKANO PRO ROLL-IN - CUSTOM MADE

SE SUMINISTRAN DESMONTADAS SER CONECTADAS A UNA UNIDAD CONDENSADORA EXTERNA
PROVIDED DISASSEMBLED, TO BE CONNECTED TO AN EXTERNAL CONDENSING UNIT



MEKANO ROLL-IN 830x1230

- Celda para N°2 carros EN 600x400
 - Dim.Int. 1230x830xh2230 mm
 - Dim.Ext. 1390x1332xh2434 mm
 - Espesor 80mm
 - Luz de puerta 780xh2010 mm
 - Acabado int/ext acero inoxidable AISI 304
 - Potencia frigorífica 1,5HP
 - Potencia calorífica 0,7 kW
 - Humidificador 3 kg/h
 - Tope de acero inoxidable AISI 304
 - Conductos de aire con regulación de flujo
 - Luces LED
- Cold room for 2 EN 600x400 trolley
 - Int.Dim.: 1230x830xh2230 mm
 - Ext. Dim.: 1390x1332xh2434 mm
 - Thickness: 80 mm
 - Door int.Dim: 780xh2010 mm
 - Int./Ext finish: S/S AISI 304
 - Refrigeration power: 1,5HP
 - Heating power: 0,7 kW
 - Steam production: 3 kg/h
 - Stainless steel bumper
 - Air conveyor with flow regulation
 - LED light



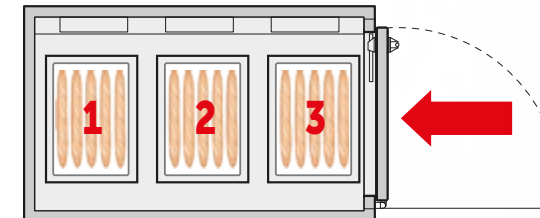
2 Trolley

EN 600x400
TROLLEY H1750



MEKANO ROLL-IN 1430x2430

- Celda para 3 carros EN 600x800
 - Dim.Int.: 1430x2430xh2230 mm
 - Dim.Ext.: 1590x2590xh2370 mm
 - Espesor 80mm
 - Luz de 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
- 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



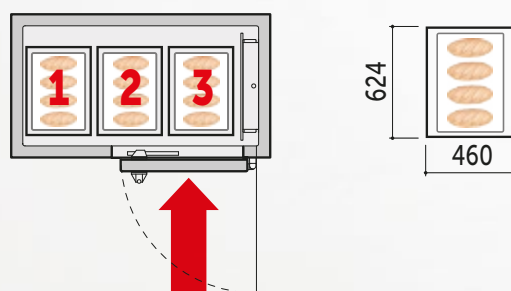
3 Trolley

EN 600x800
TROLLEY H1750



MEKANO ROLL-IN 830x1630

- Celda para N°3 carros EN 600x400
 - Dim.Int. 1630x830xh2230 mm
 - Dim.Ext. 1790x1332xh2434 mm
 - Espesor 80mm
 - Luz de puerta 780xh2010 mm
 - Acabado int/ext acero inoxidable AISI 304
 - Potencia frigorífica 2HP
 - Potencia calorífica 0,7 kW
 - Humidificador 3 kg/h
 - Tope de acero inoxidable AISI 304
 - Conductos de aire con regulación de flujo
 - Luces LED
- Cold room for 3 EN 600x400 trolley
 - Int.Dim.: 1630x830xh2230 mm
 - Ext. Dim.: 1790x1332xh2434 mm
 - Thickness: 80 mm
 - Door int.Dim: 780xh2010 mm
 - Int./Ext finish: S/S AISI 304
 - Refrigeration power: 2HP
 - Heating power: 0,7 kW
 - Steam production: 3 kg/h
 - Stainless steel bumper
 - Air conveyor with flow regulation
 - LED light



3 Trolley

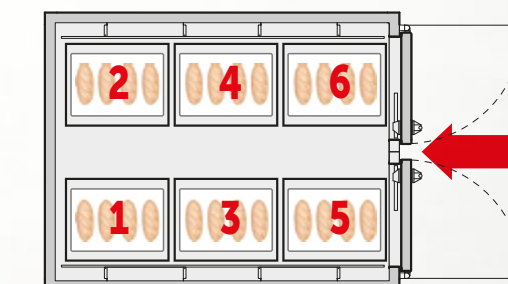
EN 600x400
TROLLEY H1700

* Precios con unidad remota incluida.
Prices with remote condensing unit included.



MEKANO ROLL-IN 2030x2630

- Celda para 6 carros EN 600x800
 - Dim.Int. 2030x2630xh2230 mm
 - Dim.Ext. 2190x2790xh2370 mm
 - Espesor 80mm
 - Luz de 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
- 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



3+3 Trolley

EN 600x800
TROLLEY H1750

* Precios con unidad remota incluida.
Prices with remote condensing unit included.

*ATENCIÓN: UNIDAD AFINOX PROPUESTA (DISTANCIA MÁXIMA 5 m). PARA DISTANCIAS SUPERIORES, VOLTAJES DIFERENTES Y NECESIDADES ESPECÍFICAS, SOLICITE SIEMPRE NUESTRO ASESORAMIENTO TÉCNICO.

*ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 5m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.