



MEKANO PRO rivoluziona il lavoro di panificatori e pasticceri. Uno strumento di lavoro dal design innovativo che garantisce i migliori risultati di tutti i prodotti lievitati.

Il sistema di controllo touch consente una facile gestione di diversi cicli automatici o manuali impostabili per organizzare in maniera professionale le delicate fasi di lievitazione di pane, pizza, focacce, cracker, biscotti e dolci.

MEKANO PRO revolutionizes the work of bakers and pastry chefs. A work instrument with an innovative design, which can guarantee the best results for all the proved products.

The touch control system allows an easy management of many automatic or manual cycles, which can be settled to organize in a professional manner all the delicate proving phases of bread, pizza, buns, crackers, cookies and cakes.



ABBATTIMENTO

Mekano Pro consente di garantire la massima flessibilità nell'organizzazione del lavoro in laboratorio. Una volta inserito l'impasto nella cella, si può decidere di impostare un ciclo il raffreddamento rapido per bloccare la fermentazione, rinviando la lievitazione al momento desiderato. Una volta lievitato, si potrà poi proseguire con la cottura dell'impasto nel forno o con il suo stoccaggio. In quest'ultimo caso, per garantire una maggior shelf life del prodotto ed il mantenimento delle sue proprietà, è consigliabile procedere con un ulteriore ciclo di abbattimento rapido.

BLAST CHILLING

Mekano Pro ensures the maximum flexibility in the laboratory duties organization. After putting the dough in the cell, you can blast chill it to stop its fermentation, postponing the proving at the desired time. Once proved, you can then continue by baking the leavened dough in the oven or with its storage. In the latter case, in order to guarantee a longer shelf life of the product and to ensure the maintenance of its properties, a further blast chilling phase is recommended.

LIEVITAZIONE GRADUALE

All'ora prestabilita avrà inizio il lento e graduale processo di lievitazione del prodotto che, grazie a una precisa impostazione di temperatura, umidità e ventilazione, porterà ad ottenere all'ora prescelta un impasto sempre perfettamente lievitato, pronto per essere infornato.

PROVING PHASE

At a pre-settled time will start a slow and gradual proving process of the product which, thanks to a precise temperature, humidity and ventilation, will lead to a perfect dough, ready to be cooked at the chosen time.

Un insostituibile strumento per esaltare la qualità dell'impasto, migliorando l'organizzazione del laboratorio.

An irreplaceable tool to enhance the dough quality, improving also the organization of the laboratory.



MANTENIMENTO CONSERVAZIONE

A fine ciclo l'impasto viene mantenuto in conservazione ad una temperatura costante di +3° per un lasso di tempo variabile, che dipenderà dal momento in cui l'operatore desidererà ottenere l'impasto pronto per la cottura.

PRESERVATION

At the end of the cycle, the dough is kept in conservation at a constant temperature of +3°C for a variable time that depends upon the operator choice on when it will be baked.

Per ogni ciclo si possono impostare diverse variabili:

- TEMPERATURA ALIMENTO
- TEMPO CICLO
- TEMPERATURA ARIA
- UMIDITA' ARIA
- VENTILAZIONE

For each cycle different variables can be set to ensure optimal results:

- FOOD TEMPERATURE
- CYCLE TIME
- AIR TEMPERATURE
- AIR HUMIDITY
- VENTILATION



Il fermalievitazione - Molti vantaggi, uno strumento: come rivoluzionare il laboratorio di panificazione e pasticceria.

Sono diverse le variabili che incidono sulla qualità finale dell'impasto lievitato, variabili sulle quali è da oggi possibile intervenire. Non sempre il risultato finale offerto da un processo di lievitazione tradizionale risulta soddisfacente. Alcuni dei più frequenti difetti del prodotto di panificazione possono dipendere da un impasto troppo caldo o freddo o da un'eccessiva umidità nella cella di lievitazione. Il fermalievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmabile ed automatizzata tre importanti variabili: temperatura, umidità e tempo di lievitazione del prodotto.

Retarders/Provers - Many advantages, only one tool: how to revolutionize your bakery or pastry laboratory.

There are several variables that affect the final quality of a proving process, variables on which it is now possible to intervene. The end result provided by a traditional process of proving sometimes can be not so satisfactory. Some of the most frequent bakery product flaws can be caused by a too hot or cold dough or by an excessive level of humidity during the proving. The retarder is a revolutionary machine that allows you to manage, in a programmable and automated way, three important variables: temperature, humidity and proving time of the specific product.

Perché utilizzare una cella fermalievitazione?

Why should you use a retarder cell?



Riduzione del lavoro notturno e festivo

E' il vantaggio principale dell'utilizzo di questo strumento, che consente di suddividere in diversi momenti le varie fasi di preparazione dell'impasto. L'operatore può dedicarsi alla preparazione dell'impasto durante il giorno, per poi rinviare e programmare il processo di lievitazione, anche in sua assenza, per ottenere un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato il mattino successivo. In questo modo reperire personale per il laboratorio di panificazione diventa più semplice!

Reduction of night and holiday work

It is the main advantage of this tool, which allows you to split in different moments the various stages of the dough's preparation. The operator can prepare the dough during the working day, and then program the proving process, even in his absence, 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!



Migliore qualità del prodotto

Una lievitazione paziente e lenta che ricorda i sapori e i metodi genuini di un tempo. Il fermalievitazione consente di rispettare i naturali tempi di lievitazione del prodotto, senza doverne forzare le fasi per inseguire i ritmi di lavoro quotidiani.

Improved product quality

A slow proving process which reminds the flavors of the genuine methods of the past. The prover respects the natural proving times of the product, without forcing the phases to follow the rhythms of daily work.



Migliore organizzazione delle attività produttive

La produzione diventa più facilmente programmabile e gestibile, consentendo un più razionale stoccaggio ed un'offerta sempre ampia di prodotto.

Better organization of production activities

The production becomes more easily programmable and manageable, allowing a more efficient storage and a wider products' offer.

Minori sprechi e rimanenze

Un più razionale stoccaggio del prodotto genera minori sprechi e rimanenze. Inoltre, grazie ad una lievitazione più lenta e controllata, è possibile incidere notevolmente sulle quantità di lievito utilizzato.

Less waste and leftovers

A more rational storage of the product allows you to generate less waste and leftovers. Moreover, thanks to a slower and more controlled proving, the amount of yeast can significantly be reduced

MEKANO PRO



Maxi Isolamento (90 mm)
per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

Maxi Insulation (90 mm)
to optimize preservation, while limiting energy consumption

Dotazioni standard - Standard features



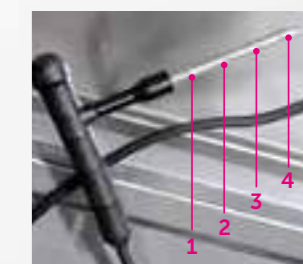
Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.
HACCP record, usb door for data download.



Controllo umidità
Humidity control



Sistema di umidificazione*
Humidity system



Sonda al cuore multipunto
Multipoint core probe

*N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; diam. scarico 3/4" femmina.
Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector 3/4" female.

Dotazioni opzionali - Optional features



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 e 600x800
Kit of guides for pastry trays EN 400X600 and 600x800



Illuminazione a LED
LED lighting



KIT EVOCLOUD + WEB APP (optional)



MEKANO PRO
7-900

Armadi fermalievitazione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, versioni 700 e 900, 1 porta cieca.

- Sistema Touch control 9" su porta
- Controllo umidità in cella con umidificatore
- Cicli disponibili: Abbattimento (automatici e manuali personalizzabili), Scongelamento (automatici e manuali personalizzabili), Lievitazione (automatici e manuali personalizzabili), Cicli combinati
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte.
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Funzione multilevel
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP.

Optional: EvoCloud, Tracer, Supervisore, Scarico sul fondo.
N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; diam. scarico 3/4" femmina.

Retarder/Prover cabinets made of stainless steel AISI 304 internal and external, 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.

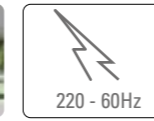
Optional: EvoCloud, Tracer, Supervisor, Internal bottom water drain.
N.B.: Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector 3/4" female.



74703224-26
74703232-34



74768120
74768168



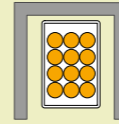
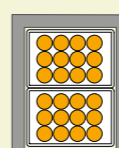
VERS 220-60



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



	Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Guide N° (35 mm passo)* Runners Nr (35 mm pitch)*	Capacità max vaschette (70 mm passo) Max capacity pans (70mm pitch)	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
									Watt****	Ampere			
700	MEKANO PRO 700 TN	8L070INC4A902	-10/+45° C (45/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN400X600)	18 (EN400X600) 400 x 600 x 70 mm 	733x843x2090	665	8.40	230/1/50	733x843x2090	133/153
900	MEKANO PRO 900 TN	8L090INC4A902	-10/+45° C (45/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN600X800)	36 (EN600X800) 400 x 600 x 70 mm 	803x1016x2090	665	8.40	230/1/50	803x1016x2090	150/170
	EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
		74703224-26	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400			S/s pair of runners for EN 600x400 tray							
		74703232-34	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800			S/s pair of runners for EN 600x800 tray							
		74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm			Aluminium EN 600x400x20 mm tray							
		74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm			Pizza plastic container 400x600x70mm							
		74768120	Griglia inox EN 600x400			EN 600x400 s/s shelf							
		74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata			EN 600x800 s/s reinforced shelf							
	TRACER		Sovrapprezzo software USB TRACER			Price increase USB TRACER software							
	WIFISUPER		Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus			Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus							
	EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	SOVSCARICO		Sovrapprezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 lt)			Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 Lt upright cabinet)							
	VERS220-1-60		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)			Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz (Available not earlier than 4 weeks)							

* Il passo 35mm consente di inserire fino ad un massimo di 36 ripiani **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* 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.