



DRY AGING CABINET
ARMADI PER LA FROLLATURA



Our business is enhancing **your business**



BISTECCA FROLLATA

Chi la prova, non può più tornare indietro.

Cosa rende irresistibile una bistecca frollata grazie alla tecnica del dry aging? **Morbidezza estrema e intenso sapore.** Profumo e colore inconfondibile rendono un prodotto sapientemente frollato la scelta obbligata per i palati più fini.

Con **Mekano Dry** la carne viene conservata, per un tempo più o meno lungo, in un ambiente sicuro, caratterizzato da uno speciale microclima. Grazie al controllo digitale di temperatura e umidità, la carne matura lentamente, fino ad ottenere un prodotto dalle eccellenti qualità.

Flusso di areazione costante e frequenti cicli di sterilizzazione, garantiscono l'assoluta salubrità di una carne dalle caratteristiche ineguagliabili.

DRY-AGED STEAK

Once you try, you never go back.

What makes a matured steak irresistible?

Extreme softness and intense flavor.

The most sophisticated palates require the fragrance and the unique color of a perfectly dry-aged product.

With **Mekano Dry** meat is conserved in a safe and controlled microclimate.

Thanks to humidity and temperature control meat matures gradually and become an excellent quality product.

The uninterrupted ventilation flow and frequent sterilization cycles guarantee the absolute healthiness of a meat with unparalleled characteristics.



RESTAURANTS



BUTCHERS
MACELLERIE



SUPERMARKETS &
GOURMET SHOPS



STEAKHOUSE
& BRASSERIE



BANQUETING
AND EVENTS

KNOW-HOW E PASSIONE PER L'INNOVAZIONE DANNO VITA A MEKANO DRY

KNOW-HOW AND PASSION FOR INNOVATION GAVE LIFE TO MEKANO DRY

Il nuovo armadio Afinox che garantisce i migliori risultati nel processo di frollatura della carne. Un bilanciamento perfetto tra estetica e funzionalità.

Dedicato a Chef e macellai amanti della carne che non si accontentano di offrire un buon prodotto, ma aspirano all'eccellenza.

The new Afinox cabinet guarantees the best results on meat maturation.

Design and functionality are perfectly balanced.

Dedicated to specialized meat-lover restaurateurs and butchers who are not satisfied with offering a good product, but aspire to excellence.



AUMENTO DEL VALORE VALUE INCREASE

Il tuo prodotto avrà un aumento di valore dal 40% al 100% ed oltre.

Your product will increase in value from 40% to 100% and more.



RITORNO SULL'INVESTIMENTO ASSICURATO GUARANTEED RETURN ON INVESTMENT

L'acquisto dell'apparecchio si ripaga in meno di un anno.

The purchase of the device is paid back in less than a year.



SICUREZZA ALIMENTARE FOOD SAFETY

Il sistema di sanificazione con ozono è più efficace delle lampade UV tradizionali.

Ozone sanitizing system is more effective than conventional UV lamps.



MASSIMO CARICO MAXIMUM LOAD

Carica il tuo Mekano Dry da 40kg fino a 100kg (modello 700lt).

Load your Mekano Dry from 40kg up to 100kg (700lt model).



VARIETÀ DELL'OFFERTA WIDEN YOUR MENU

Espandi il tuo menu e offri diverse selezioni di carne con diversi livelli di maturazione e diverse fasce di prezzo.

Expand your menu and offer different meat selections with different maturation levels and price ranges.



EFFICIENZA ENERGETICA e NESSUNA CONDENSA ENERGY EFFICIENCY and NO CONDENSATION

Porte in vetro a tripla camera con resistenza di sbrinamento. Mai più condensa in ogni ambiente.

Triple chamber glass doors with defrosting heating wire. No more condensation in any type of ambience.



CONTROLLO REALE DELL'UMIDITÀ REAL HUMIDITY CONTROL

Grazie alla sonda igrometrica.

Thanks to hygrometric probe.



+ GUSTO + MORBIDEZZA + TASTE + SOFTNESS

L'attività enzimatica controllata conferisce morbidezza, gusto e succosità alla carne.

Controlled enzyme activity gives meat tenderness, taste and juiciness.

FROLLATURA A REGOLA D'ARTE

HIGHEST STANDARD DRY AGING



MEKANO DRY 1400 PV - INOX





Areazione delicata



MEKANO DRY 700/1400



MEKANO DRY



Armadi refrigerati per la frollatura, su piedi e zoccolo (standard) o ruote (optional) in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni).
Versioni con finitura RAL7022 o RAL8004
Doppio controller con centralina dedicata e sonda interna per il controllo umidità.

- Spessore isolamento 90 mm
- Porta vetro
- Accessori di serie: 3 griglie inox GN2/1 per vano e kit ganciera (staffa + 2 ganci)
- Modelli con gruppo incorporato con monoblocco
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Convogliatore
- Ozonizzatore per sanificazione
- Doppia illuminazione LED
- Serratura e micro porta di serie

Refrigerated cabinets for dry aging, on feet and plinth (standard) or castors (optional). Made of stainless steel AISI 304 inside and outside (except external bottom, back and roof).
Version with film coating RAL7022 or 8004.
Double controller with dedicated control unit and internal probe for humidity control.

- Insulation thickness 90 mm
- Glass door
- Standard accessories: 3 GN2 /1 stainless steel shelves per door and meat hook kit (1 bracket + 2 hooks)
- Automatic defrosting and water evaporation system
- Conveyor
- Ozonizer
- Double LED lighting
- Lock and micro door as standard



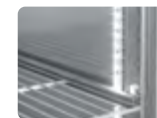
74703270x2



74768150
74768151



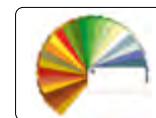
73692350
74707353



KIT LED



74700155



COL-DRY



OZONIZER
STERIL KIT



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Classe climatica <i>Climate class</i> °C - %		Volume utile netto <i>Net storage volume</i> L	Griglie N° <i>Shelves Nr</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)	Assorbimento <i>Absorbed power</i> Watt**** Ampere	Alimentazione <i>Power supply</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (Kg)
	MEKANO DRY 700TN PV BLACK RAL 7022	7D070INV5A002		-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	733x867x2090	130 3,8	230/1/50	763X873X2170	133/166
	MEKANO DRY 700TN PV CORTEN RAL 8004	7D070INV5A002		-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	733x867x2090	130 3,8	230/1/50	763X873X2170	133/166
	MEKANO DRY 700TN PV	7D070INV5A001		-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	733x867x2090	130 3,8	230/1/50	763X873X2170	124/160
	MEKANO DRY 1400TN PV BLACK RAL 7022	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 CORTEN RAL 8004	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	223/270
		74703270 x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1			S/s pair of runners for GN 2/1 shelf							
		74768150		Griglia acciaio inox AISI304 GN 2/1			S/s AISI 304 GN 2/1 shelf (530x650mm)							
		74768151		Griglia inox GN 2/1 rinforzata			GN 2/1 s/s reinforced shelf							
		73692350		Kit ganciera per carne			Meat hook kit							
		74707353		Gancio carne L.=100 AR TT			Meat hook L.=100 AR TT							
		74700155		Strumento digitale di misurazione PH (portatile)			Portable digital ph meter							

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 85% MIN temperatura 15°C
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Environment conditions: 85% MAX humidity, 15°C MIN temperature
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications subject to change without notice.



Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



afinox.com

Afinox, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento senza preavviso.
Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.