

MEKANO DRY 1400 TN PV

Ref: 1



Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura **-2/+7° C**

Doors, drawers/porte, cassetti **2**

Refrigerated cabinets for dry aging, on feet (standard) or castors (optional). Made of stainless steel AISI 304 inside and outside (except bottom, back and top outside). Available in 2 versions 700, 1400, with glass or full doors. Double controller with dedicated control unit and internal probe for humidity control, 90 mm insulation thickness. Standard accessories: 3 GN2/1 stainless steel shelves and hook kit (bracket + 2 hooks) per door, models with built-in monoblock unit. Automatic defrosting and water evaporation system, conveyor, ozonizer for sanitization (standard cycle 3min/every 3 hours), double LED lighting, standard lock and micro switch. Optional: RAL color (on dashboard and full door/ glass door frame).

Armadi refrigerati per la frollatura, su piedi (standard) o ruote (optional) in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700, 1400, con porte vetro o cieche. Doppio controller con centralina dedicata e sonda interna per il controllo umidità, Spessore isolamento 90 mm, accessori di serie: 3 griglie inox GN2/1 e kit ganciera (staffa + 2 ganci) per vano, modelli con monoblocco incorporato, sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici, convogliatore, ozonizzatore per sanificazione (ciclo standard 3min/ogni 3 ore), Doppia illuminazione LED, serratura e micro porta di serie. Optional: colorazione RAL (su cruscotto o porta PC / cornice porta PV).

Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°: 48 GN2/1 H40mm

Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°:

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 7D140INV5A001

Pag. 1 / 3

Rev.: 1 / 2024

Dimensional Data/Dati di dimensione:

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	1466x867x2090	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	90
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>	550x650x1385 x2	Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	916
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	1496x873x2170	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	260
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	209

Technical Data/Dati Tecnici:

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	230 / 1 / 50	Noise (db) 5m <i>Rumore (db) 5m</i>	50
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>	//	Daily energy consumption (kWh/24h) <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	/
Nominal power consumption (W) <i>Potenza assorbita (W)</i>	175	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	4
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>	//	Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	4 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>		Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	502
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		Gas	R290 - GWP 3 - Kg 0,130
Compressor/ <i>Compressore</i>		Controller	EVX + EV340
EMC3121U			

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C) # Hood/Sovrastruttura

*** The blast chilling & shock freezing yields, expressed in Kg or lb are indicative and not binding. The food cooling time depends on its composition and sizing. The actual cooling time for various food might be different from the indicated one.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione espresse in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. Il tempo di raffreddamento degli alimenti dipende dalla loro composizione e dimensione. Il tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

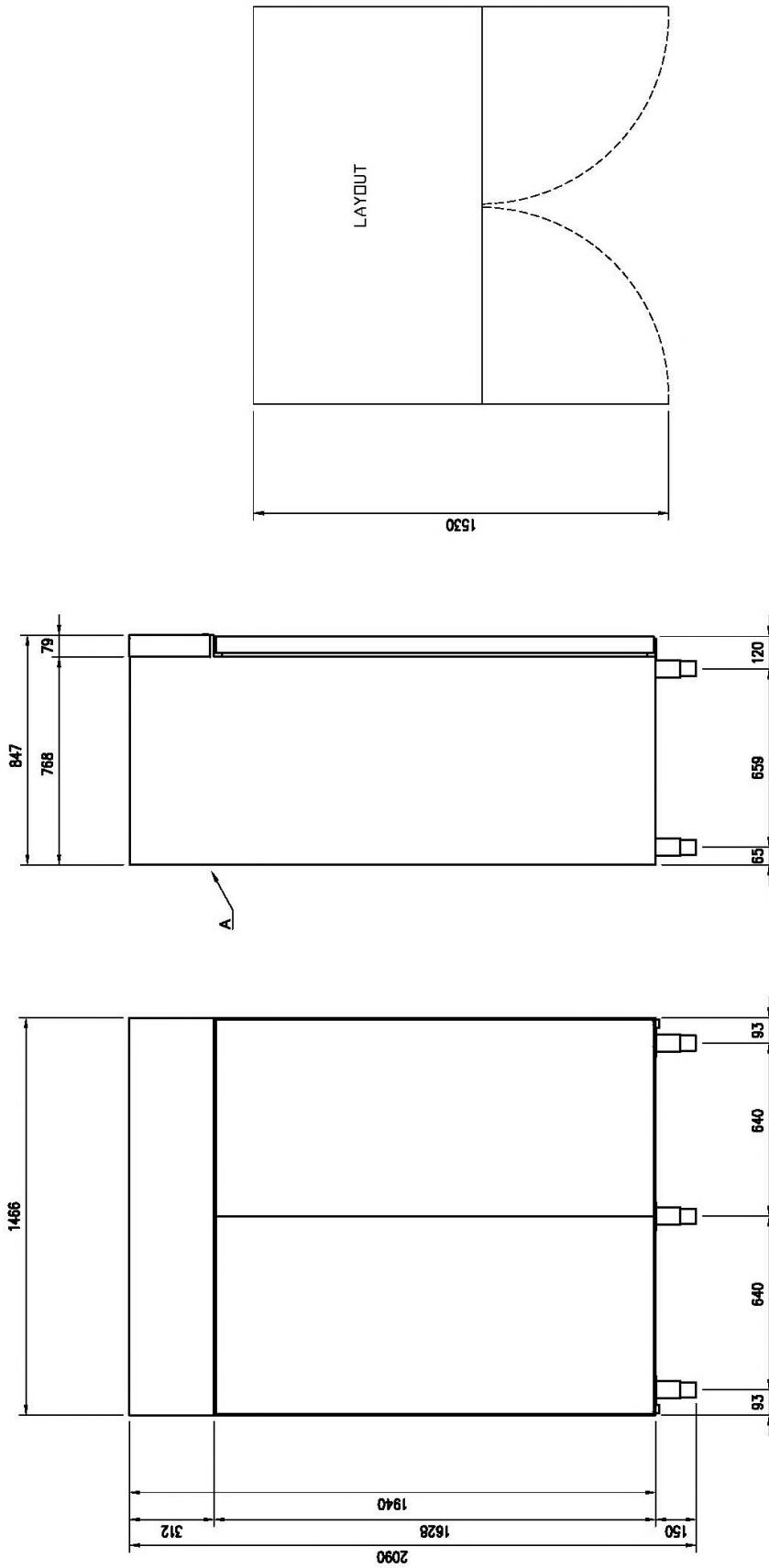
L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 7D140INV5A001

Pag. 2 / 3

Rev.: 01/2024



A = ELECTRICAL CONNECTION

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 7D140INV5A001