

IMPORT



HISPANIA S.L.

MIX-MATIC C/F

Marmita automática de cocción y enfriamiento



COMODIDAD Y SEGURIDAD EN EL COOK & CHILL

Mix-Matic C/F es una marmita de cocción basculante dotada de mezclador cuyo diseño innovador. Ideal para cocinar y abatir rápidamente la temperatura de platos de cuchara, caldos, sopas, purés, salsas, cremas, etc. Su aplicación ideal es en cocinas centrales, establecimientos de especialidades gastronómicas e industrias alimentarias. Es completamente automática, reduce al mínimo las operaciones manuales y reúne en una sola solución la posibilidad de **cocinar y enfriar con total seguridad, sin necesidad de transvasar el producto** de la marmita al abatidor. Construida en **dos modelos 150 y 300 litros de capacidad.**

Mix-Matic C/F, con capacidad de 150 y 300 litros respectivamente, están dotados de un sistema de calentamiento indirecto de doble camisa que utiliza resistencias eléctricas o bien vapor (1 bar: 120 °C. 1,5 bar: 127 °C). La refrigeración, en cambio, se obtiene mediante la circulación de agua refrigerada en la doble camisa. Durante la cocción y el enfriamiento, **el producto viene mezclado y amalgamado continuamente** por el mezclador, de manera que cocine de manera homogénea, no se pegue y especialmente se enfría más rápido. **Mix-Matic C/F**, es un aparato práctico y seguro para trabajar en Cook & Chill respetando la normativa y los procedimientos H.A.C.C.P.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MIX-MATIC C/F

Marmita automática de cocción y enfriamiento

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Fabricado en acero inoxidable AISI 304

Bastidor en tubula de acero inox AISI 304 montado sobre patas regulables

Cuba en acero inox AISI 316, enteramente aislada

Tapa abisagrada, dotada de asa

Calentamiento electrico, indirecto, con resistencias en acero incoloy

Calentamiento a vapor indirecto a vapor (red del cliente) con entrecámara

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Basculación automática de la cuba de cocción.

Enfriamiento por circulación de agua refrigerada (de red) en la entrecámara

Mezclador automático del producto

Sistema de seguridad sobre basculación y sobre el mezclador

Nivel automático del agua en la entrecámara (vers. Elec)

Dispositivo automático de elevación y descenso de la turbina

Sonda de temperatura producto

Cuadro mandos electromecánico (24V) sobre brazo móvil

ACCESORIOS

Válvula Inox de descarga a esfera DN 50

Válvula Inox de descarga a esfera DN 65

Contrapuerta para cuadro de mandos

Filtro drenaje de líquidos

Orificio de evaporación e introducción de ingredientes

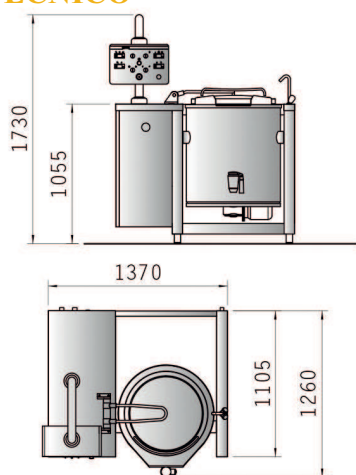
Cuentalitros para agua caliente y fría

Ducha de lavado

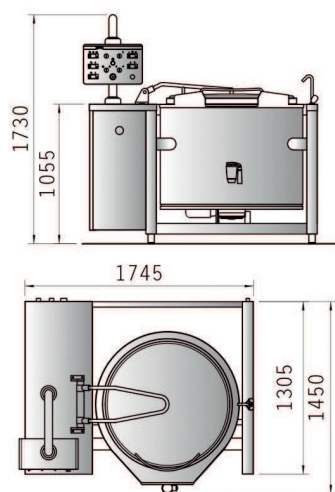
Carro elevador con cuba de 100 lt y altura variable

DATOS TÉCNICOS	C/F 150 E	C/F 150 V	C/F 300 E	C/F 300 V
Capacidad cuba lt	150	150	300	300
Alimentación vapor bar	-	1-1,5	-	1-1,5
Consumo vapor kg/h	-	130	-	300
Potencia eléctrica kW	24,5	1	36,5	1
Conexión eléctrico V	3~230/400V50Hz+PE			
Conexión aire comprimido Ø	1/8"	1/8"	1/8"	1/8"
Grado de protección IP	55	55	55	55
Peso kg	400	400	600	600

DISEÑO TÉCNICO



Mix Matic C/F 150 elettrica e vapore



Mix Matic C/F 300 elettrica e vapore



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.