

IMPORT

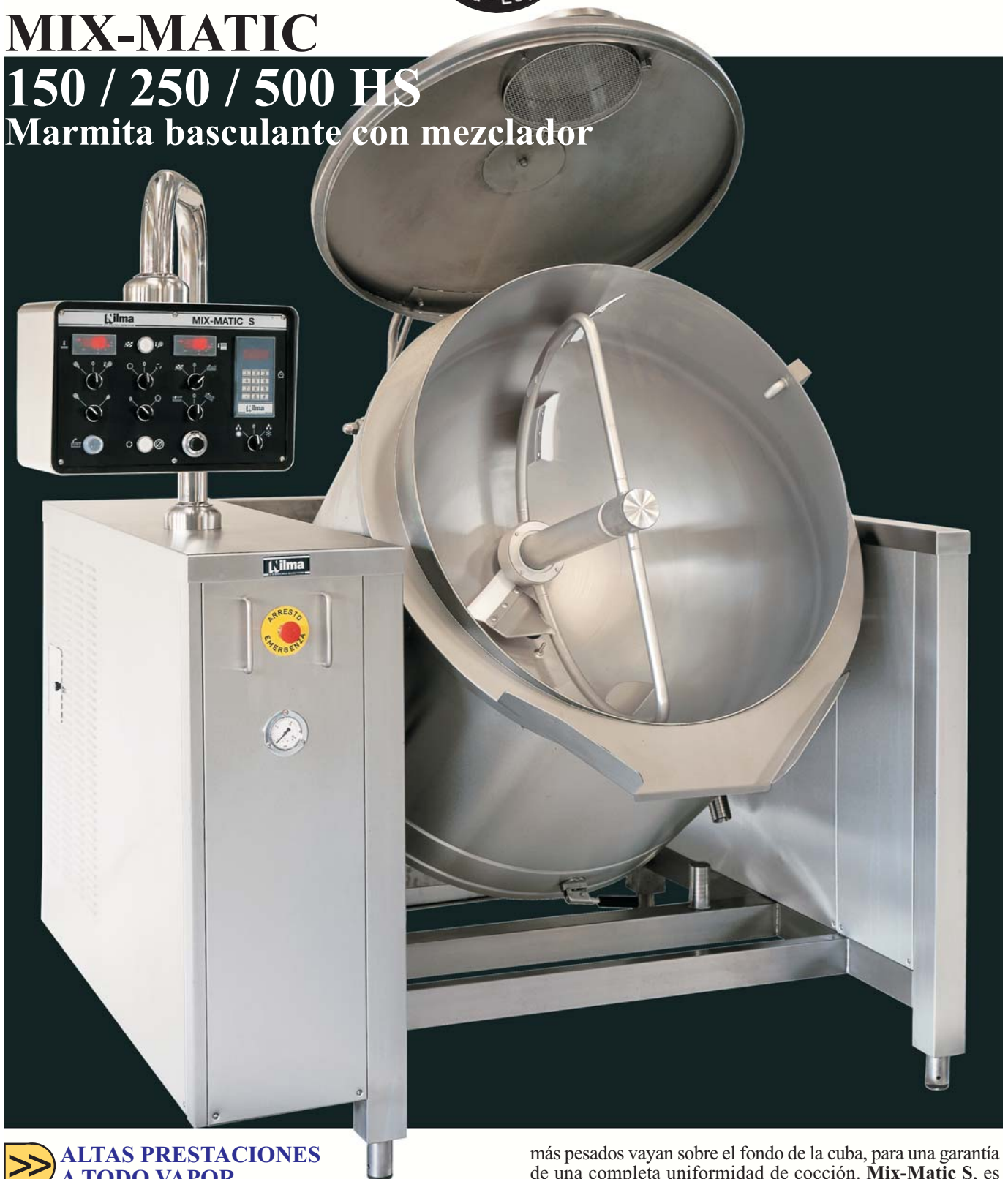


HISPANIA S.L.

# MIX-MATIC

## 150 / 250 / 500 HS

### Marmita basculante con mezclador



#### **>> ALTAS PRESTACIONES A TODO VAPOR**

MIX-MATIC S es una marmita ideal para setas, salsas, ragù, bechamel, etc., en la cual la cocción puede ser realizado a una temperatura regulable desde un mínimo deseado hasta un máximo de 165°C. Son casi posible cocer los típicos de una marmita, basculante o brasera. **Mix-Matic S** está dotado de un fondo esférico de la cuba y de un sistema de mezclado automático para un perfecto mezclado del producto en cocción. El funcionamiento del brazo mezclador es programable en modo continuo o continuo con velocidad regulable en función de la específica receta.

Los ingredientes ya sea de base que añadido, están continuamente amasados por el mezclador, evitando que los

más pesados vayan sobre el fondo de la cuba, para una garantía de una completa uniformidad de cocción. **Mix-Matic S**, es totalmente programable, puede ser dotado de un control HACCP y un sistema de enfriamiento, así mismo permite una rápida descarga del producto a través de una válvula apropiada o por medio de una basculación automática de la cuba de cocción. **Mix-Matic S**, fácil de limpiar, extremadamente robusta y fiable, es capaz conseguir uniformidad ya sea bajo el perfil productivo que cualitativo del producto. **Mix-Matic S**, una respuesta victoriosa a las exigencias de cocción de toda industria alimentaria.

**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# MIX-MATIC 150/250/500 S

Cocedor universal con mezclador

## ➤ CARACTERÍSTICAS

### ➤ CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción con fondo esférico, enteramente en acero inox AISI 316.
- Telar, tapa, paneles y mezclador en acero inox AISI 304
- Tapa con dispositivo hidráulico de elevación, dotado de orificio de salida de vapores
- Dispositivo de mezclado automático, accionado por motor-reductor.
- Dispositivo hidráulico de basculación de la cuba.
- Válvula de descarga inox AISI 304, con conexión DN 50, posicionado sobre el fondo de la cuba.

### ➤ FUNCIONALES

- Calentamiento a vapor indirecto. Presión de trabajo 8 bar.
- Doble dispositivo de control de la temperatura de cocción.
- Comando electromecánico entrada agua caliente o fría.
- Dispositivo de mezclado automático a velocidad variable.
- Mezclador dotado de palas fluodinámicas, desmontables manualmente para la limpieza.
- Dispositivo de seguridad sobre la basculación de la cuba y sobre el mezclador
- Entrecámara dotada de válvula de seguridad cualificada, y presostato de regulación.



ISO 9001  
registered by  
GASTEC

**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

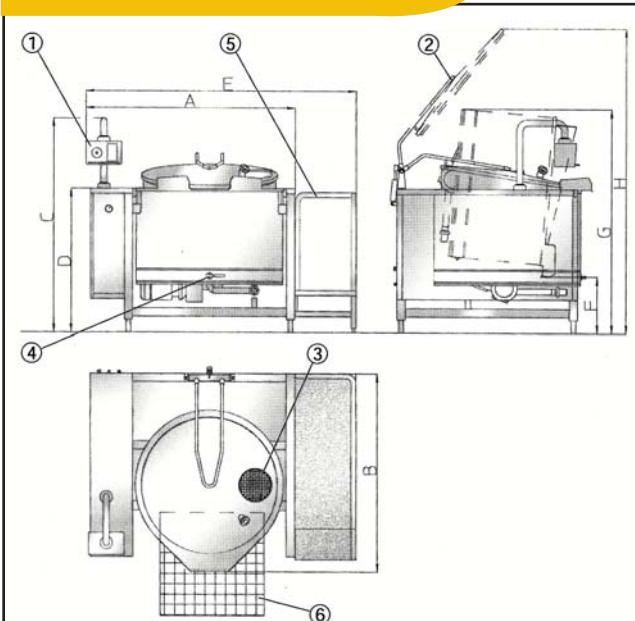
## ➤ FUNCIONALES

Pasarela en acero inox aisi 304, dotado de pies regulable, peldaños y gradas en láminas antideslizante.

MIX-MATIC	150 S	250 S	500 S
Conexión eléctrica	230/400V 3Ph 50Hz + T		
Potencia kW	1,1	1,1	4
Conexión Vapor Ø	3/4"	3/4"	1"
Presión (Mpa)	0,8	0,8	0,8
Capacidad máxima de carga Lt	150	250	500
Potencia kW	100	200	300

### ➤ DIMENSIONES

A	1610	1714	2044
B	1392	1534	1918
C	1749	1847	2028
D	1074	1173	1352
E (opcional)	-	-	2644
F	481	462	503
G	1605	1735	2131
H	2210	2447	2936



#### Leyenda:

1) Cuadro de mandos, 2) Tapa, 3) Orificio salida de vapores, 4) Válvula de vaciado de producto, 5) Pasarela (opcional), 6) Rejilla de descarga.

## ➤ VERSIONES ESPECIALES

- Predisposición aparato para cocción y el sucesivo enfriamiento del producto (**cook&chill**). Disponible sobre demanda.



# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355 ● Fax 945 287 925

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

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