

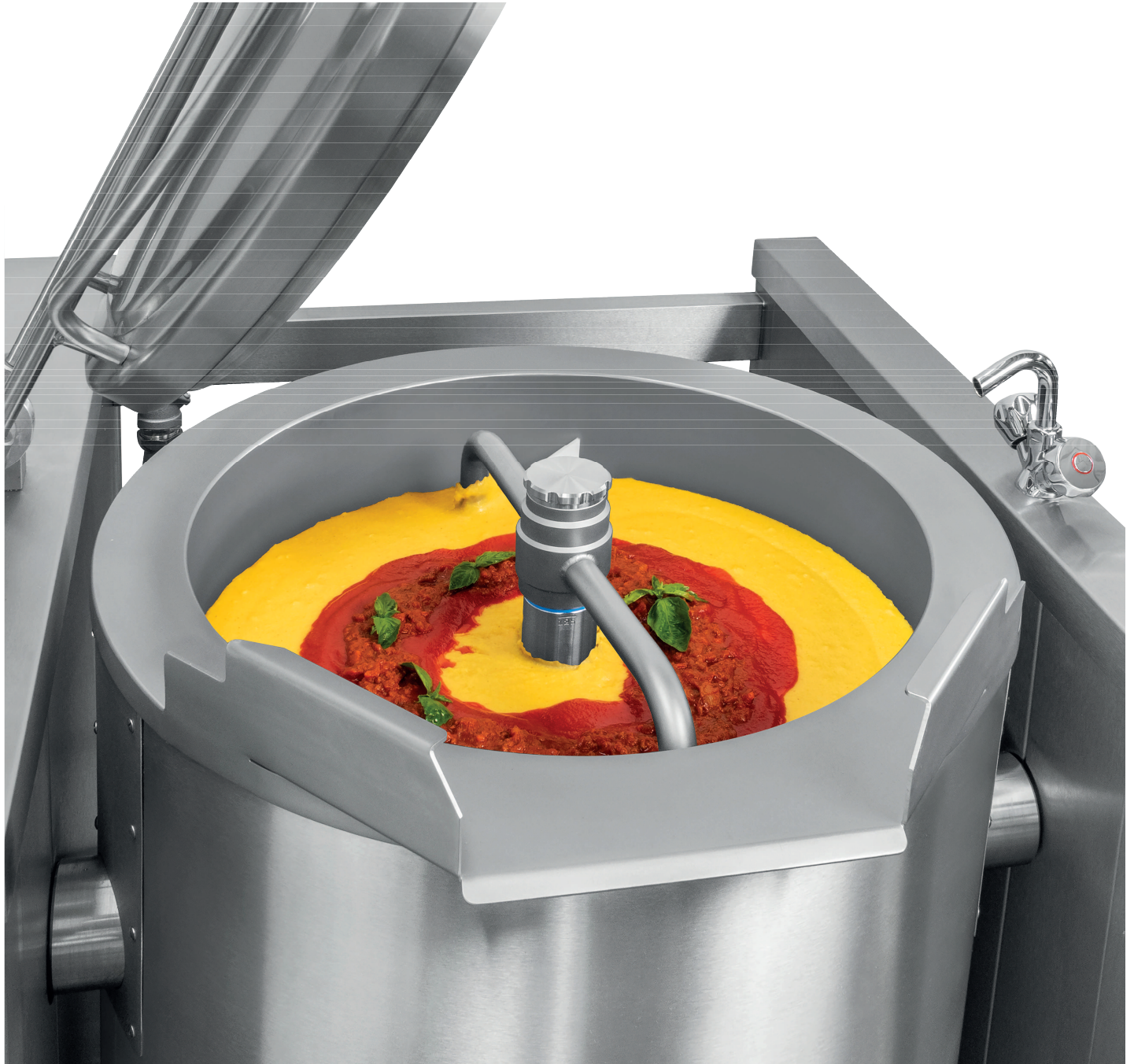
IMPORT



HISPANIA S.L.

MIX-MATIC

Marmita basculante con mezclador



UNA GARANTIA DE RESULTADOS

Mix-Matic es mucho más que una olla de cocción tradicional. Gracias a su sistema de mezclado automático hace que sea fácil y menos agotador preparar: sopas, purés, risottos, cremas, bechamel, mermeladas, gachas y mucho más. Mix-Matic, diseñada para producir productos de alta calidad, garantiza una perfecta uniformidad de cocción, el control preciso de la temperatura y la descarga automática del producto en el carro de recogida. Y muchas otras ventajas, como ahorro de tiempo y mano de obra, reducción del consumo de energía, fiabilidad y seguridad operativa.

Mix-Matic se produce en cuatro modelos con una capacidad de 150 - 200 - 300 - 500 litros, en las versiones indirectas de vapor y eléctrica a 1 y 1,6 bar. La versión más avanzada permite, mediante PLC y software C.C.M.P., el control de todos los parámetros HACCP, la gestión de las recetas, el control de la máquina y, con lector de códigos de barras, la trazabilidad completa de los ingredientes. Incluso desde una tableta o un smartphone. Prerrogativas exclusivas que hacen de Mix-Matic un equipo innovador, indispensable para las exigencias productivas de cada gran cocina e industria alimentaria.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MIX-MATIC

Marmita basculante con mezclador

MIX MATIC

150



MIX MATIC

300



CARACTERÍSTICAS

CONSTRUCTIVAS

- Construcción en acero inoxidable Aisi 304, satinado.
- Pies ajustables para su nivelación
- Marco autoportante en tubular de acero inoxidable Aisi 304.
- Dispositivo hidráulico de basculación de la cuba.
- Tapa con asa de acero inoxidable, equipada con bisagras auto-equilibradas.
- Cuba de cocción, de acero inoxidable Aisi 316, totalmente aislada.
- Mezclador desmontable manualmente para la limpieza.
- Grifo de vaciado de producto Ø 2" con mango atérmico.
- Grifo mezclador, orientable, de agua caliente y fría.
- Manómetro de presión intercapedine.

FUNCIONALES

- Dispositivo de mezcla automática del producto con palas fluidodinámicas accionadas por motorreductor.
- Dispositivos de seguridad en la tapa y en el vuelco de la olla.
- Sonda para el control de la temperatura producida.
- Cuadro de mandos, de baja tensión, montado sobre brazo móvil de acero inoxidable Aisi 304, equipado con: programador electrónico de los tiempos y de las temperaturas de cocción, selector de subida/bajada de olla, mezcla stop/continua/alterna, testigos de tensión y alcanzada temperatura. Botón de bloqueo de emergencia.
- Mix Matic, bajo pedido, se produce también en versión C/F. Versión que, preparada para el enfriamiento, permite abatir rápidamente el producto cocido a la temperatura de refrigeración deseada.



MODELOS

MIX MATIC

150

MIX MATIC

200

MIX MATIC

300

MIX MATIC

500

VERSIONES

ELÉCTRICA

Calefacción indirecta con entre-cámara (1 bar/120°C o 1,6 bar/129°C) equipado con de resistencias de acero inoxidable, regulador automático del nivel del agua, descargador de aire y válvula de seguridad.

VAPOR

Calefacción indirecta con entre-cámara de baja presión (1 bar/120°C o 1,6 bar /129°C) equipada con electroválvula de entrada de vapor, válvula de seguridad y descargador de condensado.

DE FÁCIL USO

Mix-Matic en la versión básica, con programador electrónico, permite una completa programación de los parámetros de cocción y de la operatividad de la máquina. El mezclador programable evita una laboriosa función manual. La basculación automática de la cuba facilita la descarga del producto.

HIGIENE TOTAL

La cuba, de acero inoxidable Aisi 316, tiene un acabado uniforme y ángulos ampliamente radiados. El mezclador es desmontable manualmente para la limpieza. La conexión entre el mezclador y el eje motor, se realiza sobre el nivel máximo del producto.

UN PRÁCTICO ACCESORIO

Mix-Matic puede equiparse con un carro de recogida de producto que, colocado delante de la máquina, variando la altura del recipiente GN de 100 litros, permite recoger el producto cocido con total seguridad.



TODO BAJO CONTROL

Opcionalmente, la versión más avanzada equipada con PLC, permite la programación de recetas, el control de parámetros HACCP, el control de la funcionalidad de la máquina, la visualización y grabación de alarmas, la detección de temperatura de pared, la regulación de la velocidad del mezclador. Además, con la aplicación del software CCMP, la máquina se vuelve interactiva con el PC del chef, permitiendo la completa trazabilidad de los ingredientes (en manual o con lector de códigos de barras), la descarga de datos y la programación remota de la máquina, incluso desde tabletas y teléfonos inteligentes.



ACCESORIOS

Carro de recogida fabricado en acero inoxidable Aisi 304, con contenedor GN de 100 litros, de altura regulable. Está equipado con cuatro ruedas giratorias de acero inoxidable, dos de ellas con freno. Tamaño: 780x725x1270 (h) mm.

Sistema de regulación de la velocidad del mezclador.

Ducha de lavado.

Contador automático de agua.

Válvula de descarga de bola de acero inoxidable Aisi 304 DN 50 o DN 65.

Sistema de evacuación de vapores e introducción de ingredientes.

Contrapuerta de control.

Filtro de drenaje de líquidos.

MUCHO MÁS QUE UNA MARMITA

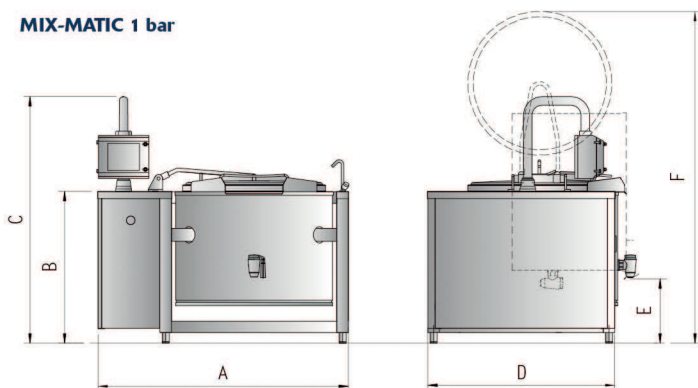
Mix-Matic es única en su género, ya que combina las ventajas de un calentamiento rápido a 1 bar/120°C o 1,6 bar/129°C y de una cocción siempre uniforme, gracias al sistema de mezcla programable.

MIX-MATIC

Marmita basculante con mezclador

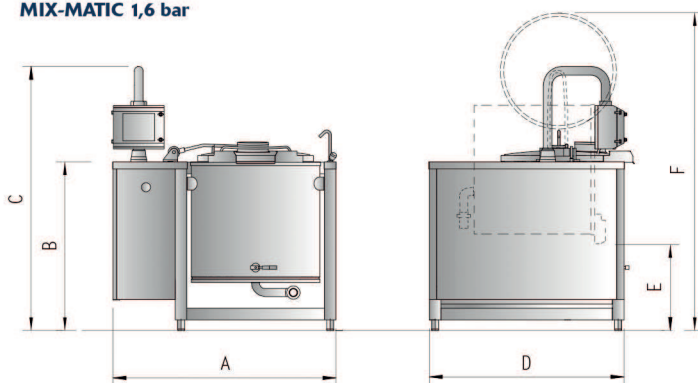
DISEÑO TÉCNICO

MIX-MATIC 1 bar



DIMENSIONES (mm)	A	B	C	D	E	F
MIX-MATIC 150	1250	1000	1600	990	440	1870
MIX-MATIC 200	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 300	1745	1060	1730	1310	450	2310
MIX-MATIC 500	2000	1250	1950	1770	400	2650

MIX-MATIC 1,6 bar



DIMENSIONES (mm)	A	B	C	D	E	F
MIX-MATIC 150	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 200	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 300	1845	1160	1820	1310	550	2410
MIX-MATIC 500	2000	1250	1950	1780	400	2930

DATOS TÉCNICOS

MIX-MATIC 1 bar	150 E	150 V	200 E	200 V	300 E	300 V	500 E	500 V
Presión de trabajo bar	1	1	1	1	1	1	1	1
Temperatura C°	120	120	120	120	120	120	120	120
Capacidad útil l	125	125	200	200	300	300	500	500
Diámetro interno cuba	595	595	760	760	965	965	1295	1295
Conexión vapor Ø	-	1"1/4	-	1"1/4	-	1"1/2	-	1"1/2
Alimentación eléctrica	3/N* ~ 400/230V 50 Hz + PE							
Potencia instalada kW	24	0,5	30	0,5	48	1	72	2,2
Consumo vapor kg/h	-	120	-	160	-	240	-	300
Desagüe condensados Ø	-	1/2"	-	1/2"	-	1/2"	-	1/2"
Conexión agua Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"
Peso kg	416	405	460	450	570	550	800	780
MIX-MATIC 1,6 bar	150 E	150 V	200 E	200 V	300 E	300 V	500 E	500 V
Presión de trabajo bar	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Temperatura C°	129	129	129	129	129	129	129	129
Capacidad útil l	150	150	200	200	300	300	500	500
Diámetro interno cuba	760	760	760	760	965	965	1295	1295
Peso kg	445	435	460	450	570	550	800	780

* solo versión eléctrica

ISO 9001
registered
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



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.