

IMPORT



HISPANIA S.L.

MIX-MATIC Marmita basculante con mezclador



IMPORT

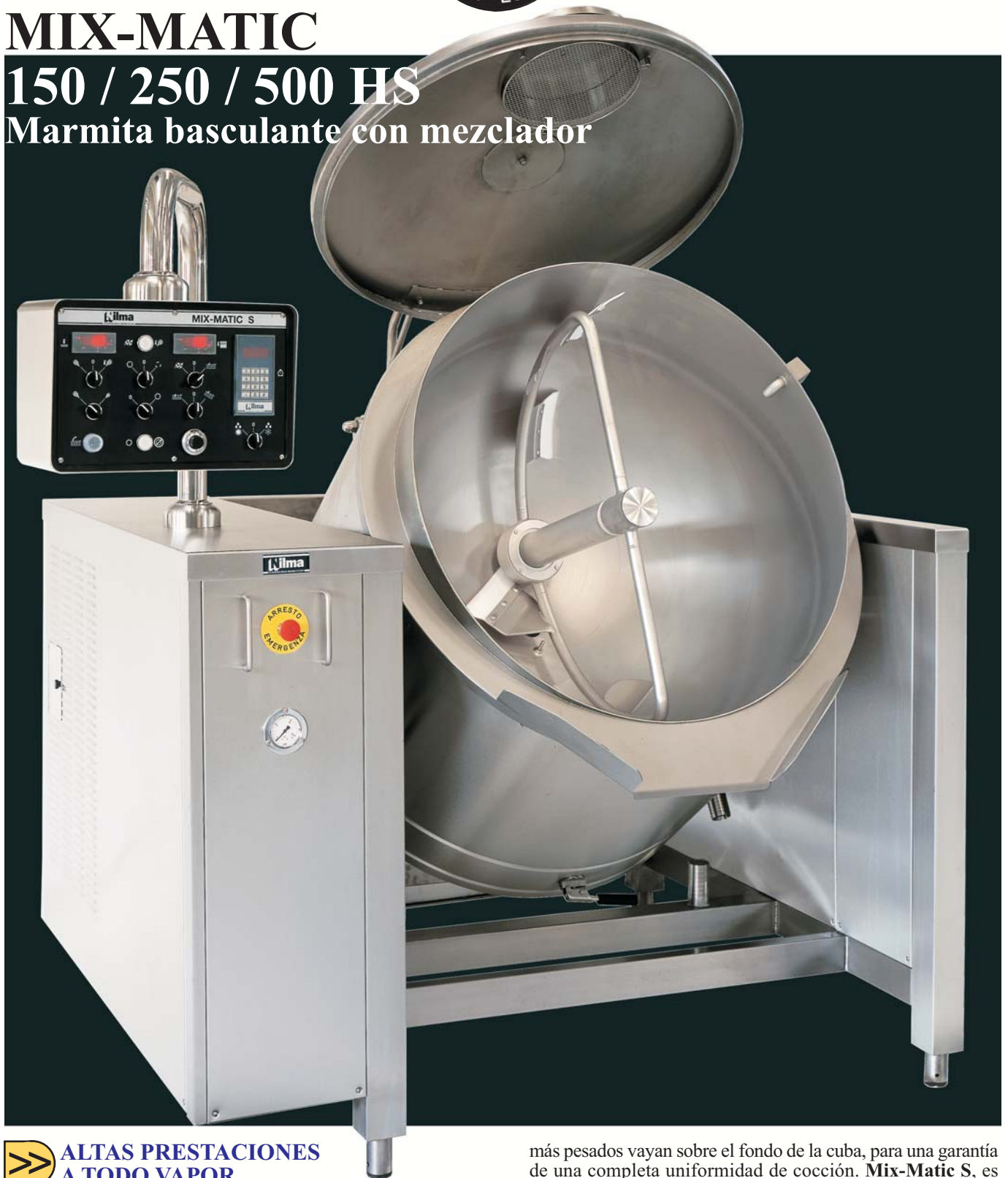


HISPANIA S.L.

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

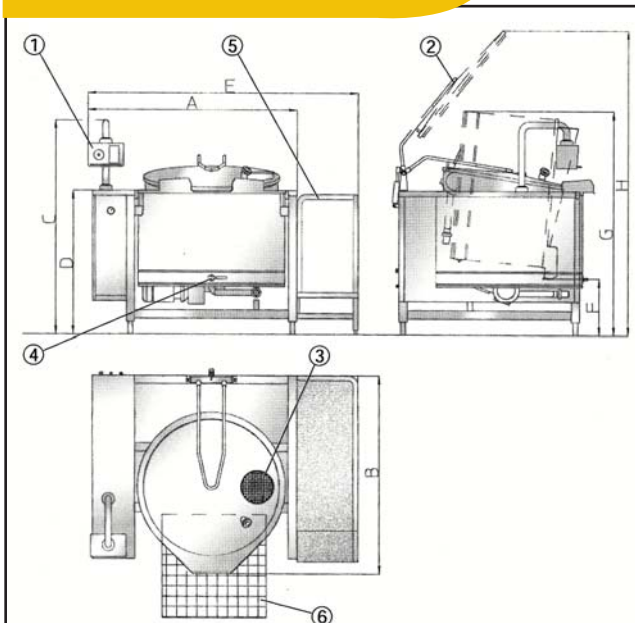
➤ FUNCIONALES

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.

IMPORT



HISPANIA S.L.

MIX-MATIC

Marmita basculante con mezclador



UNA GARANTIA DE RESULTADO

MIX-MATIC no realiza solamente el trabajo de una marmita normal - cocer sopas, arroz, crema, polente, salsa, mermelada, verdura, pudin, etc - sino que lo hace de modo perfecto y seguro, como se realiza hasta ahora, sin necesidad de un control continuo e intervención. De echo MIX-MATIC es la primera marmita que asegura:

- una perfecta uniformidad de cocción: los ingredientes están continuamente amalgamados por el mezclador, evitando que los mas pesados permanezcan en el fondo;
- la máxima practicidad gracias al control automático de la temperatura de la cocción, particularmente importante en la preparación de cremas y bechamel, beneficioso también para la rápida reactivación de productos ya preparados;

- el perfecto mezclado de todos los ingredientes, igualmente los aumentados durante la cocción, gracias al exclusivo mezclador automático;
- la comodidad del basculamiento automático de la cuba de cocción que permite una rápida descarga del producto.

Y además la garantía de las ventajas de todas las máquinas Nilma: ahorro de tiempo y de mano de obra, reducción del costo de energía, seguridad operativa. Todas las prerrogativas que traducen a la MIX-MATIC indispensable a las exigencias de calidad, racionalidad y economía de toda gran cocina.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

MIX-MATIC

Cocedor universal
con mezclador



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Construcción enteramente en acero inox 18/10, montada sobre pies regulables.
- Dispositivo hidráulico de basculamiento de la cuba
- Tapa montada sobre cierre equilibrado, dotado de mango.
- Cuba de cocción aislada.
- Dispositivo de mezclado automático accionado por motorreductor y dotado de palas fluodinámicas.
- Pala fluodinámica desmontable manualmente para la limpieza.
- Aparato librado I.S.P.E.S.L. en base al DPR 341 del 13.02.81.
- Dispositivo de regulación de la temperatura de cocción.
- Válvula de seguridad para la sobrepresión del intercambiador.
- Grifo mezclador orientable de agua caliente y fría.
- Cuadro de mandos a baja tensión, dotado de programador electrónico conteniendo temporizador, pulsador de basculación de la cuba, selector mezclador continuo/alterno, piloto de tensión y temperatura alcanzada, manómetro, termostato digital, pulsador de bloqueo de emergencia.



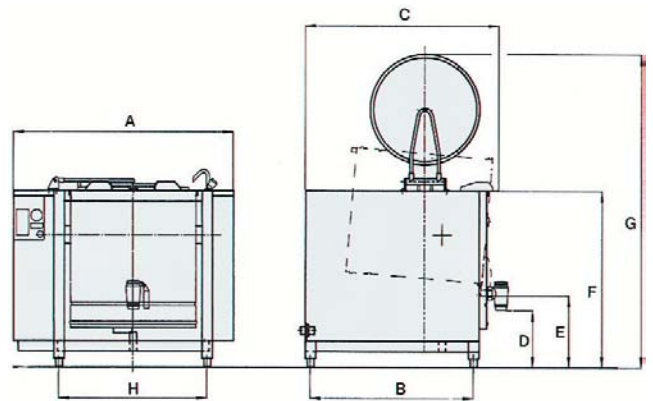
CARACTERISTICAS TECNICAS

VAPOR: con intercambiador en acero inox, funcionamiento a vapor a baja presión (0,5 bar), dotado de electroválvula de entrada de vapor y descarga del condensado.

ELECTRICA: con resistencia en acero incoloy insertada en el intercambiador. Regulación automática del nivel.

LOS MODELOS

	150 EI	150Vap	300 EI	300Vap
capacidad útil	lt 125	125	300	300
conexión vapor	Ø --	1"1/4	--	1"1/2
conexión eléctrica	V	230/400/3.50+T+N		
potencia instalada	kW 24,5	0,5	36,5	0,5
consumo vapor	kg/h --	120	--	160
descarga condensados Ø	--	1/2"	--	1/2"
conexión agua	Ø 1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
peso de la maquina	kg 290	280	430	550
diámetro cuba	mm 600	600	900	900



	A	B	C	D	E	F	G	A
Mix Matic 300	1600	1190	1360	320	390	1000	2240	1210
Mix Matic 150	1250	930	1100	320	440	1000	1870	835

LOS ACCESORIOS

Carro en acero inox 18/10 de dos ruedas fijas y dos giratorias con freno. Cuba de recogida de producto basculante de 80 litros de capacidad, desmontable para la limpieza. Dispositivo de regulación de la altura de la cuba en función de la basculación de la cuba (de 375 a 915 mm). Peso del carro: 56 kg. Dimensiones vista: 805x1030x1050 mm



LAS OPCIONES

- COOK&CHILL Predisposición aparato para cocción y sucesivo enfriamiento del producto (cook&chill). Disponible sobre demanda.
- HACCP: Sistema de control CREATIVE MACHINE POINT.

ISO 9001
registered by
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

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.



MIX-MATIC H/C

Marmita basculante con mezclador Cook&Chill



Mix Matic 150 H/C - Marmita basculante eléctrica, con mezclador, sistema de cocción y enfriamiento integrado.

Mix Matic 150 H/C es la nueva solución, ideal para cocinar sopas, arroces, salsas, maicena, mermeladas, cremas, flanes etcétera... y bajar la temperatura en poco tiempo. Completamente automática, reduce a lo mínimo las operaciones manuales, y ofrece la seguridad de conseguir notables cantidades de comida, cocinadas a la perfección y listas, a la temperatura deseada para el envasado. Construida completamente de acero inoxidable. **Mix Matic 150 H/C** tiene una dimensión reducida y una capacidad útil de 125 litros; el producto es mezclado a través de un mezclador de acero inoxidable, dotado de rascadores colocados sobre la pared y sobre el fondo, fácilmente desmontables para la limpieza. Todas las operaciones son

gestionadas desde el panel de mando colocado en el lateral de la máquina.

Tanto el sistema de cocción como de enfriamiento se realiza por medio de intercámara, la calefacción a través de resistencias de 24 kW y el enfriamiento por medio de agua fría de red o refrigerada. La marmita **Mix Matic 150 H/C** está predispuesta para poder conectarse a una instalación de producción de agua fría (chiller). Opcionalmente la **Mix Matic 150 H/C** puede ser conectada al software **Nilma Creative Control Machine Point 4.0**.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

IMPORT



HISPANIA S.L.



**Marmitas
Mix Matic HS**



**Bomba Neumática
Sanitaria a Pistón**



**Homogeneizador
Emulsionador
MIXER 1000**



IMPORT



HISPANIA S.L.



**Marmitas
Mix Matic HS**



**Homogeneizador
Emulsionador
MIXER 1000**



IMPORT



HISPANIA S.L.



**Marmita Mix Matic HS
+ Bomba + Clipadora**



**FASTERCOLD
Abatidor térmico en
agua para bolsas**

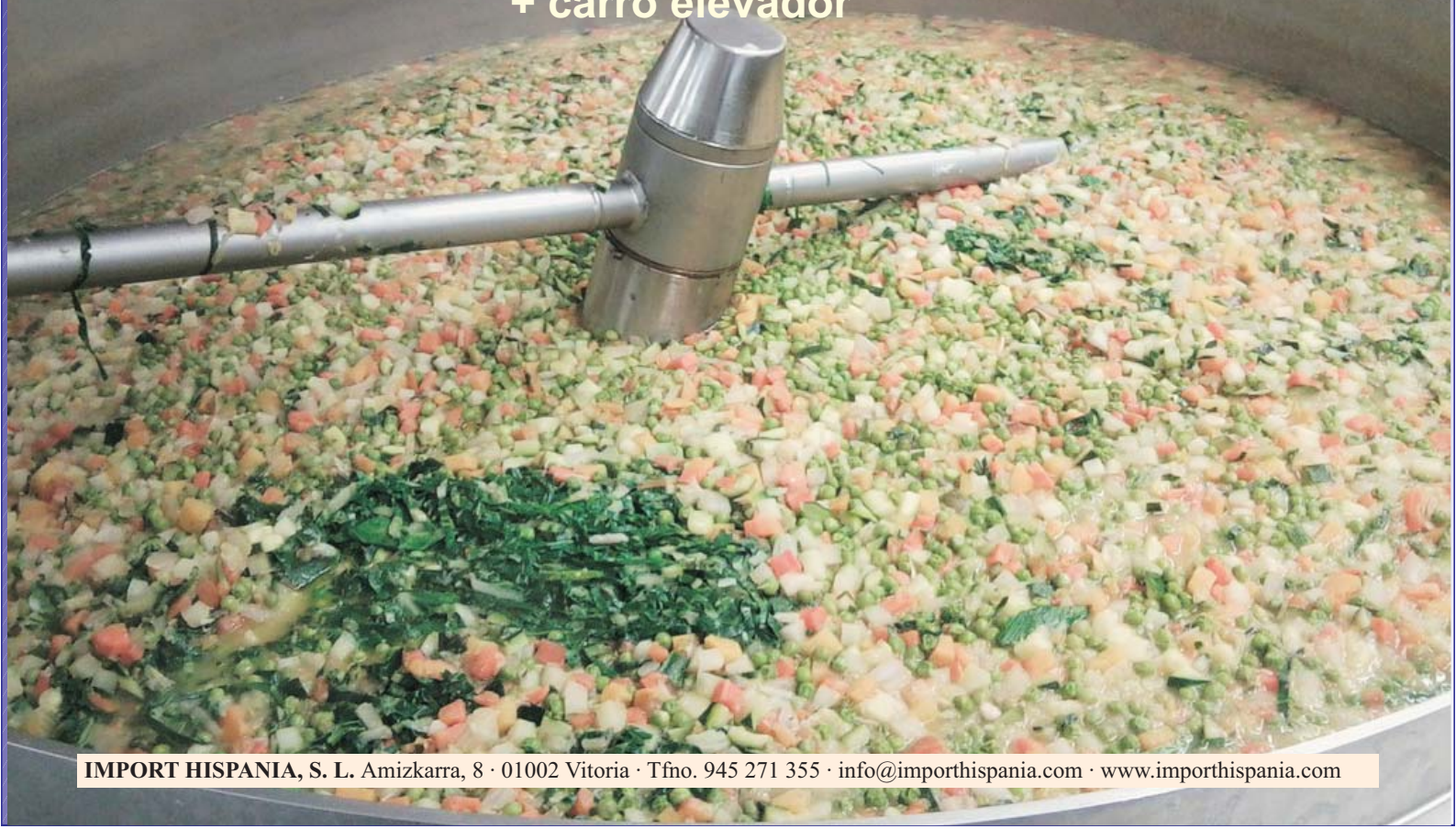
IMPORT



HISPANIA S.L.



**Marmita Mix Matic HS
+ Bomba de Llanado
+ carro elevador**





IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

**IMPORT
HISPANIA, S.L.**

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com