firex

friendly innovation

CUCIMIX

MAJOR LINE

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

- **Gb ›** MIXING DEVICE WITH THREE ARMS ENTIRELY REMOVABLE
- **It ›** MESCOLATORE A TRE BRACCI COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- **De ›** 3-ARMIGES RUHRWERK KOMPLETT ABNEHMBAR
- **Fr ›** DISPOSITIF DE MÉLANGE À TROIS BRAS ENTIÈREMENT AMOVIBLE
- **Es ›** DISPOSITIVO DE MEZCLA CON TRES BRAZOS COMPLETAMENTE EXTIRPABLE

- **Gb ›** BALANCED LID
- **It ›** COPERCHIO BILANCIATO
- **De ›** GEWICHTSKOMPENSIERTER DECKEL
- **Fr ›** COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
- **Es ›** TAPA EQUILIBRADA

- **Gb ›** SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECLTY IN CONTACT WITH THE FOOD.
- **It ›** SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- **De ›** ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIRECKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT.
- **Fr ›** DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATU RE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT.
- **Es ›** SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO.

- **Gb ›** FILLING TAP (COLD/HOT WATER)
- **It ›** RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA)
- **De ›** HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN
- **Fr ›** ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE
- **Es ›** GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA

BRAISING PANS WITH MIXER
BRASIERE MIXER
BRATPFANNEN MIT MIXER
SAUTEUSES MIXEUR
SARTÉN MIXER

Gb › Safety, reliability, better quality of finished goods, availability of human resources, money and time-saving you can resume all those words with only one: CUCIMIX. A polyvalent apparel allowing you to work automatically and without a constant control of the kitchen staff, taking up less than two cubic metres. Ragouts, risottos, soups, stews, pasta, sauces, sweets coated with burnt sugar, creams, jams, broths, meat's and fish's sauces, sautéed mushrooms, white sauce, browned onions, seafood, pastas stuffing, vegetables, mustards… are only a few examples of CUCIMIX abilities.

It › Sicurezza, affidabilità, maggiore qualità del prodotto finito, disponibilità delle risorse umane, risparmio di tempo e denaro si possono riassumere in una sola parola: CUCIMIX. Un'apparecchiatura polivalente che permette di lavorare automaticamente e senza costante controllo del personale di cucina, in meno di due metri cubi. Ragù, risotti, minestre, spezzatini, pasta, salse, caramellati, creme, marmellate, brodi, sughi di carne e pesce, funghi trifolati, besciamella, soffritti, frutti di mare, ripieni per pasta, verdure, mostarde… sono soltanto pochi esempi delle potenzialità di CUCIMIX.

De › Sicherheit, Zuverlässigkeit, qualitativ besseres Kochergebnis, weniger Zeitaufwand für das Bedienpersonal, die Ersparnis an Zeit und Geld kann in einem Wort zusammengefasst werden: CUCIMIX. Ein multifunktionales Gerät, das ein automatisches Arbeiten in der Küche erlaubt ohne konstante Kontrolle durch das Personal. Der Platzbedarf ist weniger als zwei Kubikmeter. Ragu, Risotto, Suppen, Gulasch, Nudeln, Soßen, Karamelzucker, Creme, Marmellade, Fleischsoßen, Fischsoßen, mit Öl und Essig zubereitete Pilze, Béchamelsoße, Angebratenes, Meeresfrüchte, Füllungen für Nudeln, Gemüse, Senf... sind nur wenige Beispiele für die Leistungsfähigkeit der CUCIMIX.

Fr › Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, disponibilité des ressources humaines, épargne de temps et d'argent on peux résumer tous ces mots avec un seul: CUCIMIX. Un appareil polyvalent que permet de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine dans moins de deux mètres cubes. Ragoûts, risottos, potages, étuvées, pâtes, sauces, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, gratin dauphinois… son seulement quelques exemples des potentialités de CUCIMIX.

Es › Securidad, fiabilidad, mejor cualidad del producto final, disponibilidad de los recursos humanos, ahorro de tiempo y dinero, puedes resumir todas estas palabras con una sola: CUCIMIX. Un equipo polivalente que permite de trabajar automaticamente y sin control costante de parte de l'equipo de cocina y en menos de dos metros cubicos. Picadillos de carne, arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, salsas de carne o de pescado, hongos, besamela, sofritos, mariscos, rellenos por pastas, verduras, mostazas... son solamente pocos ejemplos de las capacidades de CUCIMIX.

ALGUNAS APLICACIONES CON CUCIMIXZ

Sofritos
Ragúes/Salsas para primeros platos
Risotto
Guiso de carne
Polenta
Caramelo
Mermeladas
Estofado de verduras

ALGUMAS APLICAÇÕES COM CUCIMIX

Refogados
Carne moída/Molhos para pratos principais
Risotos
Guisado de carne
Polenta
Caramelo
Geléias
Verduras estufadas

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm). Recipiente con vuelco motorizado en el eje anterior.
- Tapa y revestimientos externos en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
- Regulación de la temperatura entre los 20°Cy los 200°C mediante sonda colocada debajo de la superficie de cocción para garantizar una lectura precisa y una elevada reacción del sistema de calentamiento.

MIXER

- Dispositivo automático de mezcla con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza. Rotación horaria y antihoraria con regulación de las velocidades y de los tiempos (incluido tiempo pausa) directamente desde el panel mandos, para adaptar la rotación del mixer al producto que se cocinará.

VERSIONES GAS

- Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox. Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto. Calentamiento

controlado por la tarjeta electrónica, con introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado.

VERSIONES ELÉCTRICAS

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY 800.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- *Cuba de cozedura em aço inox AISI 304 (espessura do fundo 12 mm e espessura da parede 3 mm). Recipiente com dispositivo de inclinação motorizado no eixo dianteiro.*
- *Tampa e revestimentos externos de aço inox AISI 304 finamente satinados.*
- *Pés de aço inox AISI 304 reguláveis para o nivelamento.*
- *Regulação da temperatura de 20 a 200°C mediante sonda posicionada sob a superfície de cozedura para garantir uma detecção precisa e uma elevada reacção do sistema de aquecimento.*

MISTURADOR

- *Dispositivo automático de mistura com três braços com raspadores de teflon e aço harmónico, completamente removíveis para facilitar as operações de limpeza. Rotação no sentido dos ponteiros do relógio e contrária com regulação da velocidade e dos tempos (inclusive do tempo de pausa) realizada directamente a partir do painel de comandos, para adaptar a rotação do misturador ao produto utilizado.*

VERSÕES A GÁS

- *Aquecimento mediante queimadores tubulares de alto rendimento, de aço inox. Sistema automático de acendimento e vigilância da chama sem queimador piloto. Aquecimento controlado pela placa electrónica com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado.*

VERSÕES ELÉCTRICAS

- *Aquecimento mediante resistências blindadas de liga INCOLOY-800.*

SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:
- Es muy fácil de entender y usar;
- Garantiza la programación de tiempos de cocción y temperaturas muy precisas con valores desde los 20°C hasta los 200°C;
- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción;
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura: en el fondo (estándar) y en cuba a contacto con el producto (opción) para las cocciones más delicadas o especiales;
- Está siempre predispuestas para la conexión al PC y al control HACCP;
- Suministra mensajes sencillos para identificar y corregir los errores de uso más comunes;
- Permite regular la velocidad del mixer en los dos sentidos y programar un tiempo de pausa.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

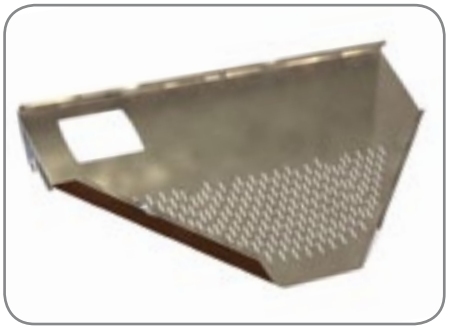
Características da placa Firex:
- *È extremamente fácil de compreender e utilizar;*
- *Garante a programação de tempos de cozedura e temperaturas extremamente precisas, com valores compreendidos entre 20°C e 200°C;*
- *Emite um sinal acústico para indicar o término da cozedura;*
- *Controla 2 sondas de temperatura diversas: no fundo (padrão) e na cuba, a contacto com o produto (opcional), para cozeduras mais delicadas ou especiais;*
- *È sempre predisposta para a conexão com o pc e o controlo HACCP;*
- *Fornece mensagens simples, para identificar e corrigir os erros mais comuns de utilização;*
- *Permite regular a velocidade de mistura nos dois sentidos e programar um tempo de pausa.*

PRINCIPALES ACCESORIOS Y DISPOSITIVOS BAJO PEDIDO

- Ruedas
- Colador
- HACCP Controller
- Válvula de vaciado de acero inox
- Raspador suplementario lateral
- Carros
- Parrilla mixer

PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

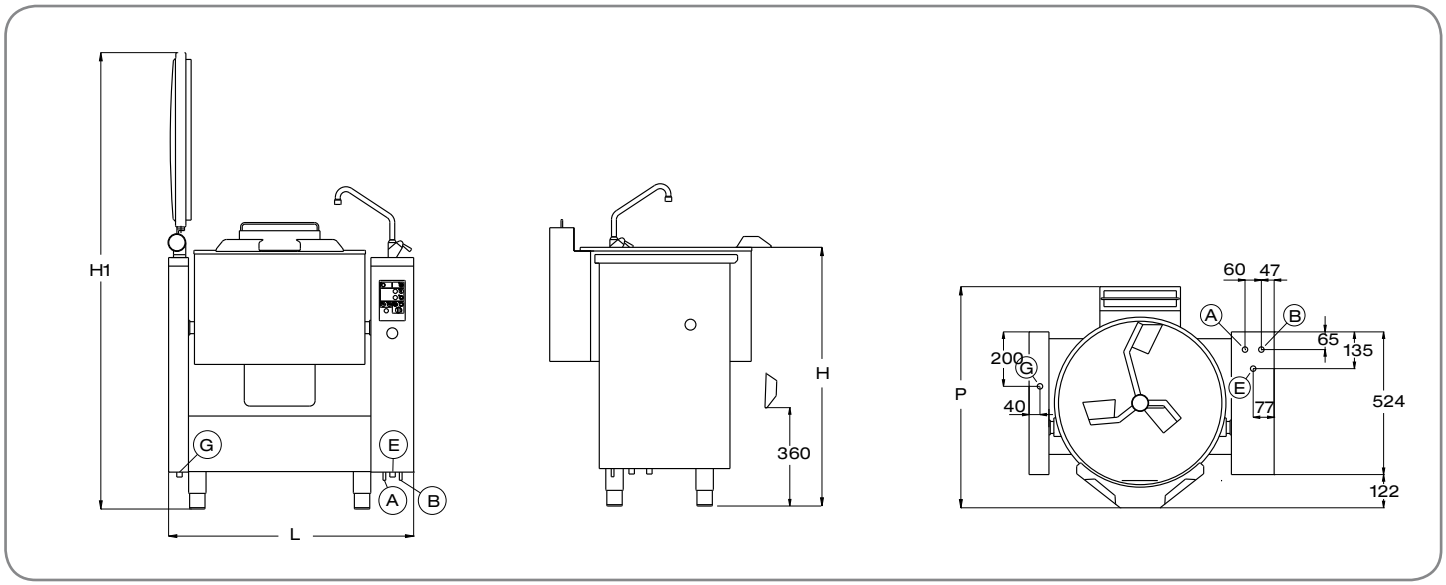
- *Rodas*
- *Filtro*
- *Controlador HACCP*
- *Válvula de descarga de aço inox*
- *Raspador suplementar lateral*
- *Carros*
- *Grelha do misturador*



SARTENES CON MIXER / *BRASEIRAS COM MIXER*

MOD.	Tamaño *Dimensões* mm (L x P x H)	H1 mm	Velocidad mixer *Velocidade do mixer* rpm	**Cuba de cocción** *Cuba de cozedura* Volumen útil/ total *Volume útil/total* lt	Tam. cuba *Dim. cuba* mm	**Versión Gas** *Versão a Gás* Potencia gas *Potência do gás* Kw	Conexión eléctrica *Conexão eléctrica* V/Hz	**Versión eléctrica** *Versão Eléctrica* Conexión eléctrica *Conexão eléctrica* V/Hz	Potencia eléctrica *Potência eléctrica* Kw
CBTG 070	1000x830 h. 925	1705	6-22	70/82	600x290	13,5	230/50 - AC - 1N + PE	-	-
CBTE 070	1000x715 h. 925	1705	6-22	70/82	600x290	-	-	400/50 3N+PE AC	9,4

INSTALACIÓN / *INSTALAÇÃO*



(E) Conexión eléctrica 3/4"
(E) Conexão eléctrica 3/4"

(G) Toma gas 3/4"
(G) Entrada do gás 3/4"

(A) Toma agua caliente 3/4"
(A) Entrada de água quente 3/4"

(B) Toma agua fría 3/4"
(B) Entrada de água fria 3/4"

f i r e x . i t

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / *The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.*

© 2009 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche antiga

FIREX®
friendly innovation

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

0085 DVGW CERT

CE

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z.I. Gresal, 28 - Tel. +39 0437 852700 - Fax +39 0437 852858 - firex@firex.it