

Cucimix (fast line - major line)

Cucimax (major line) Sartenes mixer

Características generales

CUCIMIX: Fast line CBTE 030

- ▶ Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 10 mm y pared espesor 2 mm). Recipiente con vuelco manual en el eje anterior
- ▶ Tapa amovible y revestimientos externos de AISI 304 finamente satinado
- ▶ Armazón de apoyo de acero inox AISI 304 con patas regulables para la nivelación
- ▶ Regulación de la temperatura de 20°C a 200°C mediante una sonda colocada debajo de la superficie de cocción para garantizar una exacta detección y una elevada reacción del sistema de calefacción
- ▶ Segunda sonda de temperatura en cuba de serie
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, hongos, sofritos, mariscos, rellenos para pasta, verduras, mostazas....

CUCIMIX: Major line CBT. 070

- ▶ Cuba de cocción de 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
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Sofritos, salsas para primeros platos, risotto, guiso de carne, polenta, caramelo, mermeladas
- ▶ **Mixer:**
- ▶ Dispositivo automático de mezcla con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico completamente extraíbles
- ▶ **Eléctricas (E):**
- ▶ Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800"
- ▶ **Gas (G):**
- ▶ Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en inox

CUCIMAX: Major line

- ▶ Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm)
- ▶ Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior
- ▶ Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas
- ▶ Armazón y revestimiento exterior en AISI 304
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Sofritos, salsas para primeros platos, risotto, guiso de carne, polenta, caramelo, mermeladas
- ▶ **Mixer:**
- ▶ Dispositivo automático de mezcla programable con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico completamente extraíbles
- ▶ **Eléctricas (E):**
- ▶ Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800"
- ▶ **Gas (G):**
- ▶ Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en inox

Características técnicas

Sartenes mixer gas

Modelo	CBT G 070	CBT G 090 (A)	CBT G 130 (A)	CBT G 180 (A)	CBT G 310 (A)
Alimentación	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
Potencia kW	13,5	22	22	33	49
Dimensiones mm	1000x830x940	1445x1290x1030	1455x1290x1030	1665x1500x1030	1755x1560x1030
Capacidad litros	70	90	130	180	310

Sartenes mixer eléctricas

Modelo	CBTE 030	CBT E 070	CBT E 090 (A)	CBT E 130 (A)	CBT E 180 (A)	CBT E 310 (A)
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Potencia kW	6,2	9,4	13,5	13,5	21	29
Dimensiones mm	800x677x970	1000x715x940	1445x1290x1030	1455x1290x1030	1665x1500x1030	1755x1560x1030
Capacidad litros	30	70	90	130	180	310

Lista de Precios

Modelo	P.V.
CUCIMIX Fast line - Eléctrico	Euros
CBT E 030	
CUCIMIX Major line - Eléctrico	
CBT E 070	
Gas	
CBT G 070	



CBTG 070 + ruedas
ruedas + grifo (opcionales)



CBTG 310
grifo (opcional)

Modelo	P.V.
CUCIMAX Major line - Eléctrico	Euros
CBT E 090	
CBT E 130	
CBT E 180	
CBT E 310	
Autoclave	
CBT E 090 A	
CBT E 130 A	
CBT E 180 A	
CBT E 310 A	
CUCIMAX Major line - Gas	
CBT G 090	
CBT G 130	
CBT G 180	
CBT G 310	
Autoclave	
CBT G 090 A	
CBT G 130 A	
CBT G 180 A	
CBT G 310 A	



CBTE 030 + soporte