

# Maquinaria de catering

## firex

# frigicoll



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



AMPLIA  
GAMA

Tecnología aplicada  
a las grandes  
colectividades con una  
**alta precisión** y  
**grandes resultados.**





5 razones  
para usar  
**FIREX**

## FIREX. Expertos en colectividades.



### Amplia gama

- Diversidad de soluciones para colectividades.



### Ahorro de energía

Gracias a máquinas con alta automatización.



### Sencillez de uso

Controles de mandos intuitivos.

↓  
Reducción de los tiempos de trabajo.



### Sistemas innovadores

Sistema de Cook&Chill.

- ↓
- Menor riesgo microbiológico.
  - Preservación de aspectos organolépticos de los alimentos.



### Tecnología robusta

Tecnología autoclave.

↓  
Permite alcanzar altas temperaturas.



# SARTENES BASCULANTES CON MIXER

## CUCIMIX - major line



[hervir](#) | [estofar](#) | [pasteurizar](#) | [bascular](#) | [mezclador](#) | [enfriar](#) | [freír](#) | [presión](#) | [cocina al vacío](#) | [cortar](#) | [lavado](#) | [secado](#)

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### CUCIMIX: Major 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.

#### CUCIMIX: 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.

#### Kit para Caramelo (C):

- Calentamiento de las paredes en 3 niveles (max. 130°C).
- Raspador de teflon adicional para pared lateral.



**CBTE030 V1**  
soporte y ruedas (en dotación)



**CBTG310 V1**  
grifo (de serie)



**CBTE070 V1**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)
<b>Sartenes mixer gas</b>				
CBT G 070 V1	Gas	16	1000x830x940	70
CBT G 090 V1	Gas	22	1445x1290x1285h	90
CBT G 130 (A) V1	Gas	22	1455x1290x1285h	130
CBT G 180 (A) V1	Gas	33	1665x1505x1285h	180
CBT G 310 (A) V1	Gas	49	1755x1560x1285h	310
<b>Sartenes mixer eléctricas</b>				
CBTE 030 V1	Eléctrica	6,2	800x677x970	30
CBT E 070 V1	Eléctrica	9,6	1000x715x940	70
CBT E 090 V1	Eléctrica	13,5	1445x1290x1285h	90
CBT E 130 (A) V1	Eléctrica	13,5	1455x1290x1285h	130
CBT E 180 (A) V1	Eléctrica	21	1665x1505x1285h	180
CBT E 310 (A) V1	Eléctrica	29	1755x1560x1285h	310

## LISTA DE PRECIOS

Modelo
<b>CUCIMIX Major line - Eléctrico</b>
CBT E 030 V1
CBT E 070 V1
CBT E 090 V1
CBT E 130 V1
CBT E 180 V1
CBT E 310 V1
CBTE030C_V1
CBTE070C_V1
CBTE090C_V1
CBTE130C_V1
CBTE180C_V1
CBTE310C_V1
<b>Autoclave</b>
CBT E 130 A V1
CBT E 180 A V1
CBT E 310 A V1
CBTE130AC_V1
CBTE180AC_V1
CBTE310AC_V1

Modelo
<b>CUCIMIX Major line - Gas</b>
CBT G 070 V1
CBT G 090 V1
CBT G 130 V1
CBT G 180 V1
CBT G 310 V1
<b>Autoclave</b>
CBT G 130 A V1
CBT G 180 A V1
CBT G 310 A V1



CBTG180A\_V1  
El autoclave mejora la calidad y reduce los tiempos de cocción