

filrex

friendly innovation



CUCIMIX

MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- **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** › 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

■ **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY 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 TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT.
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO.



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 peut 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** › Seguridad, 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 automáticamente y sin control constante 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.

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF CUCIMIX

Stews _____
Vegetables (especially green ones) _____
Chocolate _____
Goulash _____
Braised tilapia _____
Morrocan tajines _____
Potatoes _____
Chinese food _____
Sauces _____
Karamell _____
Beef bourguignon _____
Poultry _____
Chicken _____
Fried rice and legumes _____
Mashed potatoes _____
Shredded cabbage _____
Onions _____
Pasta-stuffings _____

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ CUCIMIX

Соффритто _____
Ragu/Соусы для первых блюд _____
Ризотто _____
Гуляш _____
Полента _____
Карамель _____
Варенье _____
Тушеные овощи _____



CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm). Vessel with electric tilting on front part.
- Lid and outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish.
- Adjustable feet in stainless steel AISI304 to ensure levelling.
- Temperature (adjustable from 20° to 200°C) is measured by a sensor in direct contact with the bottom, just under the cooking surface, to ensure a precise temperature survey and a quick reaction of the heating system.

MIXER

- Automatic mixing device with three arms and teflon and harmonic steel scrapers, entirely removable to make cleaning easier. Rotation in both directions, with speed regulation and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.

GAS VERSIONS

- Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2°C before the SETPOINT.



ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board.

КОНСТРУКЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Варочная емкость из AISI 304 (днище толщиной 12 мм, стенки толщиной 3 мм)
- Емкость с электрическим опрокидыванием относительно передней оси.
- Крышка и внешний кожух из сатинированной стали AISI 304.
- Регулируемые по высоте ножки из стали inox AISI 304.

- Регуляция температур от 20° до 200°C с помощью зонда температур, расположенного под варочной поверхностью. Гарантирует ее точное определение и быстрое реагирование нагревающей системы.

МЕШАЛКА

- Автоматическое устройство перемешивания с тремя манипуляторами, съемные тефлоновые скребки или скребки из кремневой стали значительно облегчают операции по очистке. Вращение по и против часовой стрелки, регулирование скорости и времени (включая интервал) непосредственно на панели управления в соответствии с обрабатываемым продуктом.

ГАЗОВАЯ ВЕРСИЯ

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из стали inox. Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки. Нагревание регулируется электронной платой с автоматической установкой минимальной температуры 2°C до заданных значений SETPOINT.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРСИИ

- Нагревание посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800.





ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- is extremely easy to learn and to use;
- grant to set times and temperatures very precise with values from 20°C to 200°C;
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking;
- offers 2 different temperature probes: in the bottom (standard) and in the vessel in contact with the product (optional);
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control;
- provides simple messages to

help to identify and correct the most common errors of use;

- grant to set the mixing speeds in clock and anticlockwise and to set the pause time.

ПРОСТОТА ЭЛЕКТРОНИКИ

Характеристики электроплаты Firex:

- предельно проста для понимания и эксплуатации;
- гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуру в диапазоне от 20°C до 200°C;
- издает акустический сигнал по

окончании приготовления;

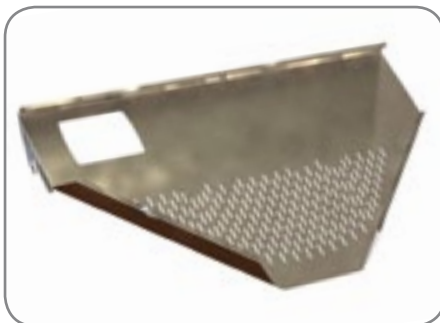
- контролирует 2 зонда стандартных температур: на днище (стандарт) и в варочной емкости в контакте с продуктом (опция), для наиболее легкого или особого приготовления.
- имеет предустановку для подключения к ПК или контроллеру HACCP;
- предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки при эксплуатации;
- позволяет регулировать скорость мешалки в обоих направлениях и длину пауз.

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Wheels
- Strainer
- HACCP Controller
- Washout stainless steel valve
- Extra scraper for the wall
- Trolleys
- Mixing grid

ОСНОВНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ОПЦИИ

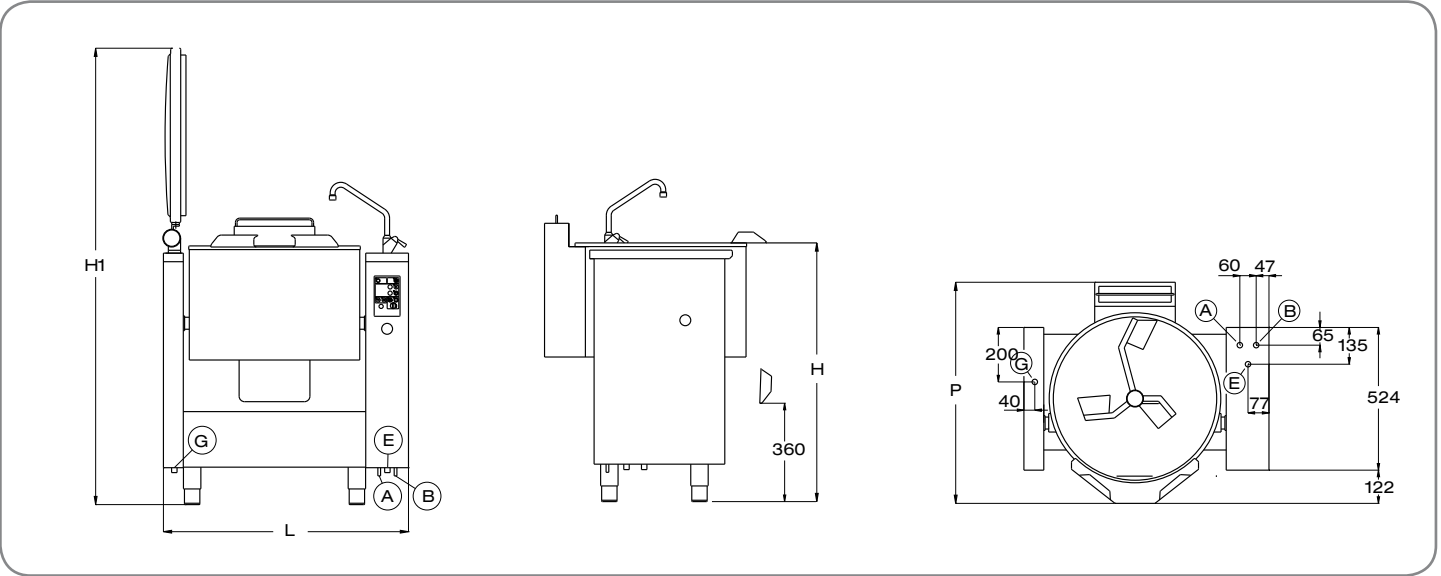
- Колесики
- Сито
- HACCP Контроллер
- Выпускной клапан из стали inox
- Дополнительный боковой скребок
- Тележки
- Перемешивающая решетка



BRAISING PANS WITH MIXER / ЖАРОВНИ С МЕШАЛКОЙ

				Vasca di cottura Барочная емкость	Versione Gas Газовая версия		Versione Elettrica Электрическая версия		
MOD. МОД.	Dimensions Размеры mm (L x P x H)	H1 mm.	Mixer speed rpm Скорость мешалки о/м	Useful/overall capacity lt Полезный объем/ Общий л.	Pan dim. mm Разм. Емкости мм	Gas power rating Kw Газовая мощность КВт	Elect. connection V/Hz Электропитание В/Гц	Elect. connection V/Hz Электропитание В/Гц	Elect. power rating Kw Электромощность КВт
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

INSTALLATION / УСТАНОВКА



(E) Electric connection 3/4"
(E) Электрическое соединение 3/4"

(G) Gas inlet 3/4"
(G) Газовпускной патрубок 3/4"

(A) Hot water inlet 3/4"
(A) Впуск горячей воды 3/4"

(B) Cold water inlet 3/4"
(B) Впуск холодной воды 3/4"



f i r e x . i t



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2008=

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
=OHSAS 18001=



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. Notre 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.

© 2011 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche italprint