

fillex

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 DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT.
- Fr** › DEUXIÈME SONDÉ 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.

ALCUNE APPLICAZIONI CON CUCIMIX

Soffritti _____
Ragù/Sughi per primi piatti _____
Risotti _____
Spezzatino _____
Polenta _____
Caramello _____
Marmellate _____
Stufato di verdure _____

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 _____



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 12 mm e parete spessore 3 mm). Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio e rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.
- Regolazione della temperatura da 20 a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

MESCOLATORE

- Dispositivo automatico di mescolamento a tre bracci con raschiatori in teflon ed acciaio armonico, completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia. Rotazione oraria ed antioraria con regolazione delle velocità e dei tempi (compreso tempo pausa) direttamente dal pannello comandi, per adeguare la rotazione del mixer al prodotto da lavorare.

VERSIONI GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox. Sistema automatico di accensione e



sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota. Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato.

VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800.

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.*





SEMPlicità ELETtronica

Caratteristiche della scheda Firex:

- è estremamente facile da comprendere e da utilizzare;
- garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 20°C fino a 220°C;
- emette un segnale acustico per indicare la fine della cottura;
- controlla 2 diverse sonde di temperatura: nel fondo (standard) e in vasca a contatto con il prodotto (optional) per le cotture più delicate o speciali;

- è sempre predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP;
- fornisce semplici messaggi per identificare e correggere i più comuni errori di utilizzo;
- permette di regolare la velocità del mescolatore nei due sensi e di impostare un tempo di pausa;

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 220°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 comun errors of use;*
- *grant to set the mixing speeds in clock and anticlokwise and to set the pause time;*

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Ruote
- Colino
- HACCP Controller
- Valvola di scarico in acciaio inox
- Raschiatore supplementare laterale
- Carrelli
- Griglia mescolatore

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

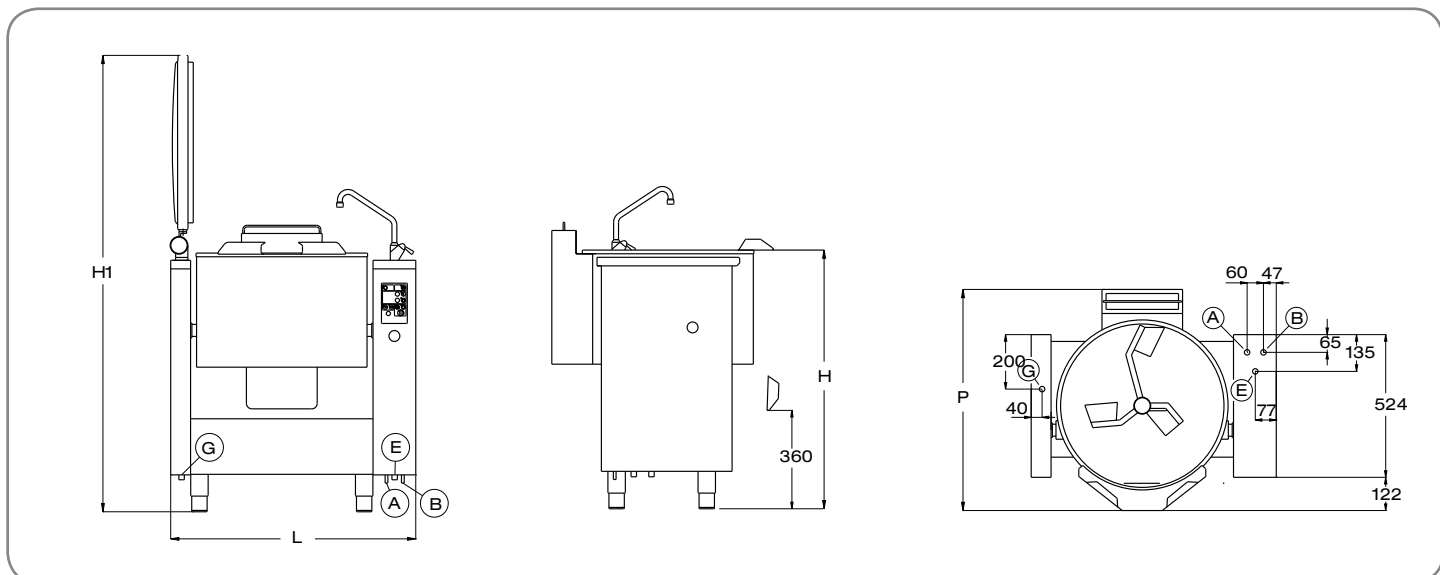
- *Wheels*
- *Strainer*
- *HACCP Controller*
- *Washout stainless steel valve*
- *Extra scraper for the wall*
- *Trolleys*
- *Mixing grid*



BRASIERE MIXER / BRAISING PANS WITH MIXER

MOD.	Dimensioni <i>Dimensions</i> mm (L x P x H)	H1 mm.	Mixer velocità <i>Mixer speed</i> rpm	Vasca di cottura <i>Cooking Vessel</i>		Versione Gas <i>Gas Version</i>		Versione Elettrica <i>Electric Version</i>	
				Volume utile/totale <i>Useful/overall capacity</i> lt	Dim. vasca <i>Pan dim.</i> mm	Potenza gas <i>Gas power rating</i> Kw	Collegamento elettrico <i>Elect. connection</i> V/Hz	Collegamento elettrico <i>Elect. connection</i> V/Hz	Potenza elettrica <i>Elect power rating</i> 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

INSTALLAZIONE / INSTALLATION



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

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

(A) Hot water inlet 3/4"
(A) Hot water inlet 3/4"

(B) Cold water inlet 3/4"
(B) Cold water inlet 3/4"



www.firex-foodequipment.com



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2013 =

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.

© 2014 - FIREX