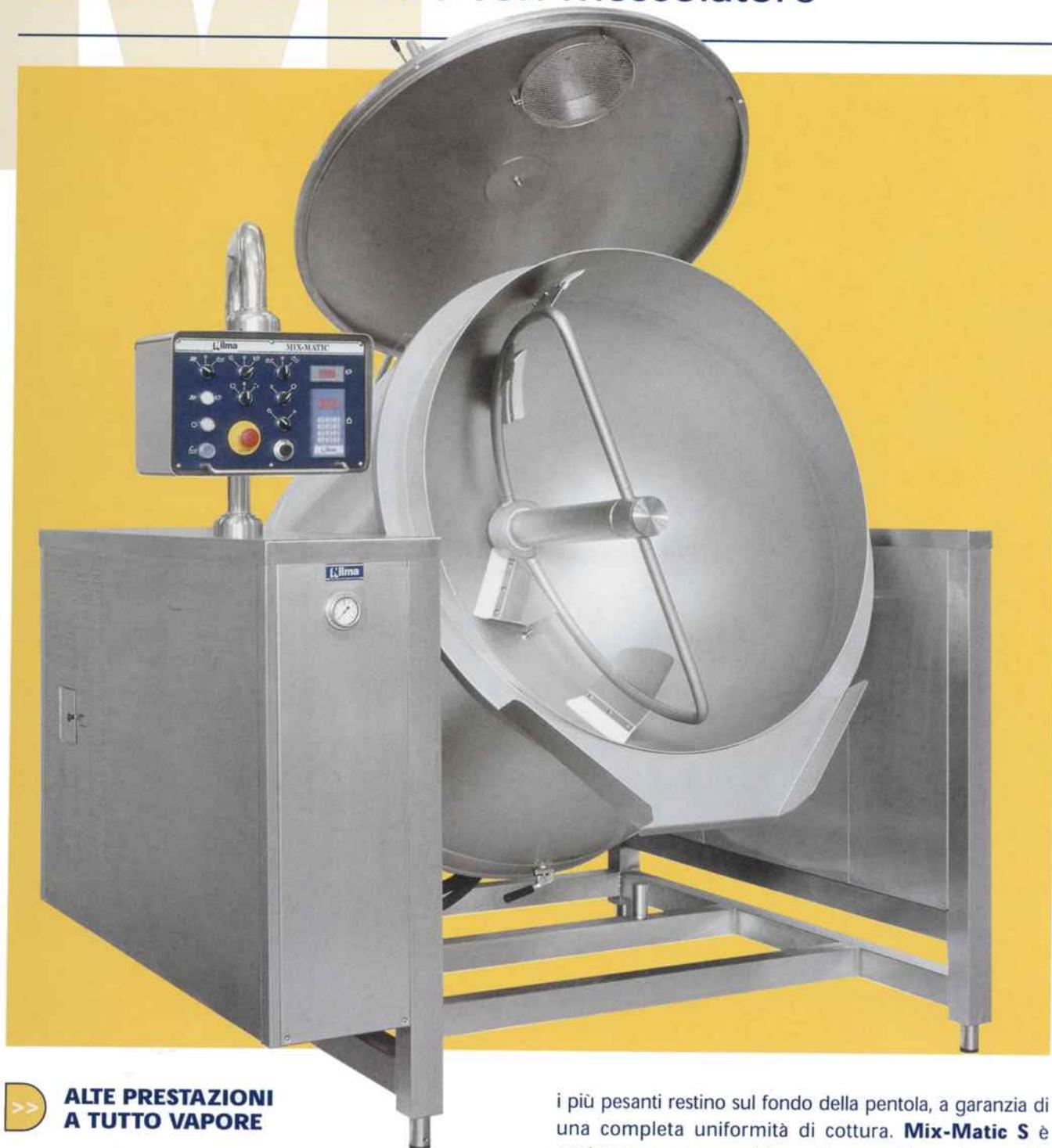


MIX-MATIC 250/500 S

Cuocitore universale con mescolatore



>> ALTE PRESTAZIONI A TUTTO VAPORE

Mix-Matic S è un cuocitore ideale per sughi, salse, ragù, besciamelle, ecc., nel quale le cotture possono essere realizzate ad una temperatura regolabile da un minimo desiderato fino ad un massimo di 165°C. Sono così possibili cotture tipiche di pentole e bacinelle o brasiere.

Mix-Matic S è dotata di fondo emisferico della pentola e di un sistema di mescolamento automatico per una perfetta miscelazione del prodotto in cottura. Il funzionamento del braccio mescolatore è programmabile in modo continuo o alternato con velocità regolabile in funzione delle specifiche ricette.

Gli ingredienti sia di base che aggiunti, vengono continuamente amalgamati dal mescolatore, evitando che

i più pesanti restino sul fondo della pentola, a garanzia di una completa uniformità di cottura. **Mix-Matic S** è totalmente programmabile, può essere dotata di controllo HACCP e sistema di raffreddamento, inoltre consente un rapido scarico del prodotto tramite l'apposita valvola o per mezzo del ribaltamento automatico della pentola di cottura.

Mix-Matic S, facile da pulire, estremamente robusta ed affidabile, è capace di performance ragguardevoli sia sotto il profilo produttivo che qualitativo del prodotto.

Mix-Matic S, una risposta vincente alle esigenze di cottura di ogni industria alimentare.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

MIX-MATIC 250/500 S

Cuocitore universale con mescolatore

>> CARATTERISTICHE

CONSTRUTTIVE

- Contenitore di cottura a fondo emisferico, interamente in acciaio inox AISI 316.
- Telaio, coperchio, pannellatura e mescolatore in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio con dispositivo idraulico di sollevamento, dotato di foro scarico vapori.
- Dispositivo di mescolamento automatico, azionato da motoriduttore.
- Dispositivo idraulico di ribaltamento del contenitore.
- Valvola di scarico inox AISI 304, con attacco DN 50, posizionata sul fondo della pentola.

FUNZIONALI

- Riscaldamento a vapore indiretto. Pressione d'esercizio 8 bar.
- Doppio dispositivo di regolazione della temperatura di cottura.
- Comando elettromeccanico ingresso acqua calda e fredda.
- Dispositivo di mescolamento automatico a velocità variabile.
- Mescolatore dotato di pale fluidodinamiche, smontabile manualmente per la pulizia.
- Dispositivo di sicurezza sul ribaltamento della pentola e sul mescolamento.
- Intercapedine dotata di valvola di sicurezza qualificata, e pressostato di regolazione.
- Quadro comandi a bassa tensione, di tipo analogico con display digitale. Grado di protezione IP55.



ACCESSORI

Passerella in acciaio inox aisi 304, dotata di piedini regolabili, gradini e calpestio in lamiera anticivolo.

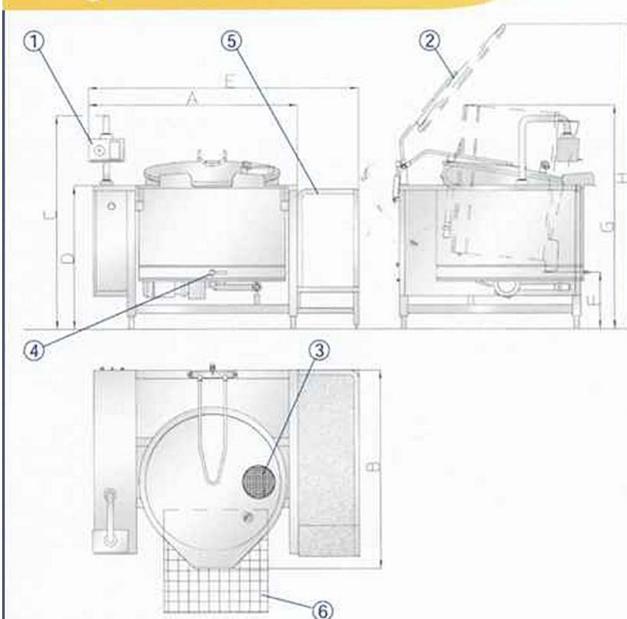
Dati tecnici

	MIX-MATIC 250 S	MIX-MATIC 500 S
Allacciamento elettrico	230/400V 3ph 50Hz+T	230/400V 3ph 50Hz+T
Potenza kW	1,1	4
Allacciamento vapore Ø	3/4"	1"
Pressione (MPa)	0,8	0,8
Cap. massimo di carico lt	250	500
Consumo vapore kg/h	200	300

DIMENSIONI

A	1714	2044
B	1534	1918
C	1847	2028
D	1173	1352
E(optional)	-	2644
F	462	503
G	1735	2131
H	2447	2926

Disegni tecnici



Legenda:

1) quadro comandi, 2) coperchio, 3) foro di scarico vapore, 4) valvola di scarico prodotto, 5) passerella (optional), 6) grigliato di scarico.

VERSIONE SPECIALE

- Predisposizione apparecchiatura per cottura e successivo raffreddamento del prodotto (cook&chill)
Dati disponibili su richiesta

