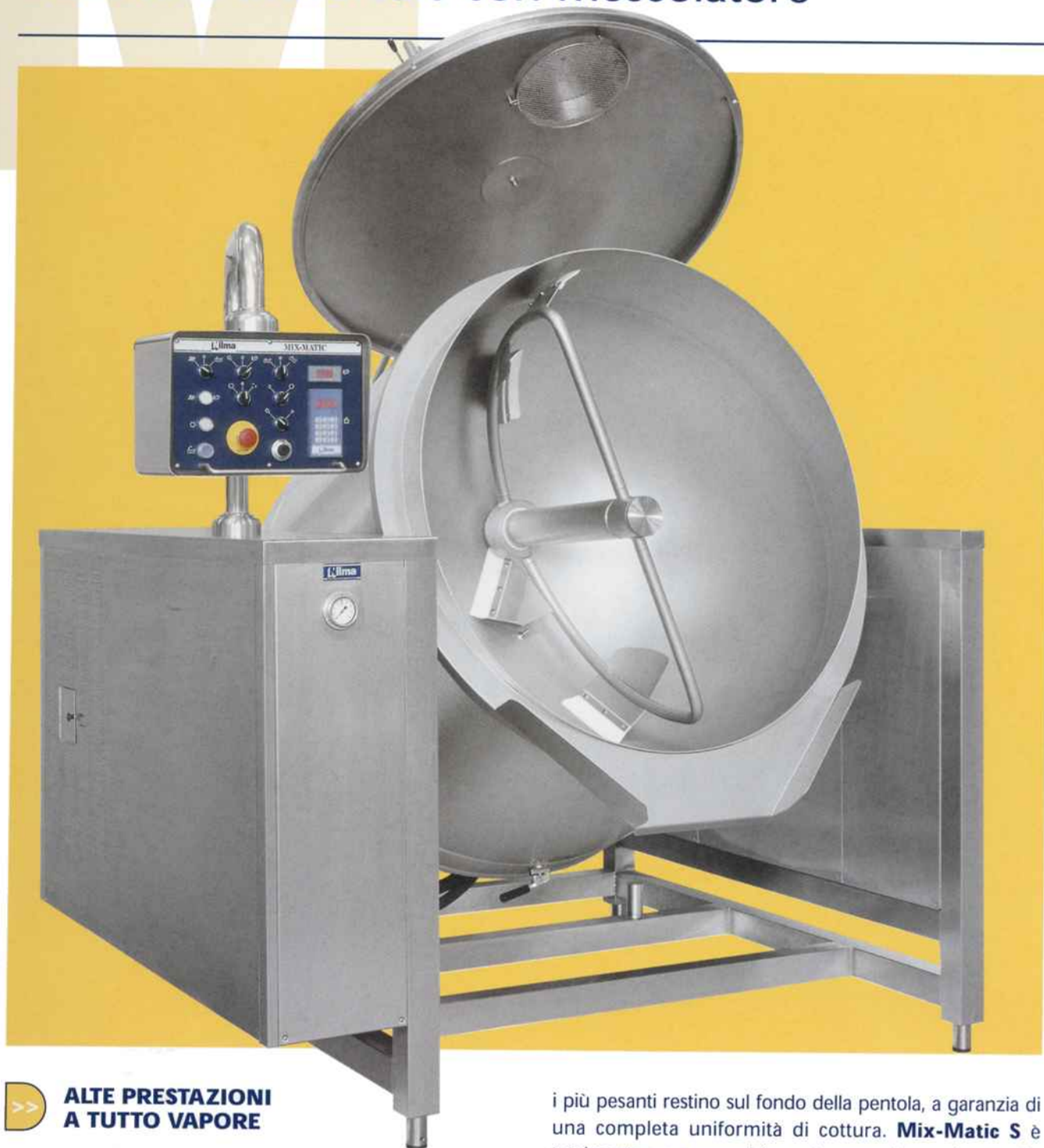


MIX-MATIC 250/500 S

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

gli ingredienti 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.

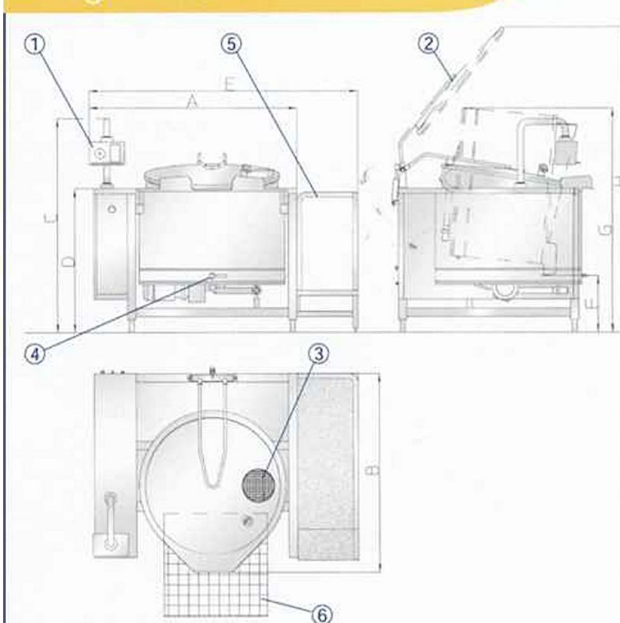
Dati tecnici

	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

	MIX-MATIC 250 S	MIX-MATIC 500 S
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

