

# MIX-MATIC C/F

Pentola automatica di cottura e raffreddamento



## PRATICITÀ E SICUREZZA NEL COOK & CHILL

**Mix-Matic C/F** è una pentola ribaltabile con mescolatore, d'innovativa concezione. Ideale per cuocere e abbattere la temperatura di minestre, brodi, zuppe, passati, salse, creme, polenta, ecc. Trova la giusta collocazione in cucine centralizzate, gastronomie e industrie alimentari. Completamente automatica, riduce al minimo le operazioni manuali e offre, in un'unica soluzione, la possibilità di **cuocere e raffreddare senza dover travasare il prodotto** dalla pentola all'abbattitore. Costruita in **due modelli della capacità di 150 e 300 litri**.

**Mix-Matic C/F** è dotata di riscaldamento indiretto elettrico, o a vapore alla pressione di 1 bar (120°C) o 1,5 Bar (127°C). Il raffreddamento dei cibi è ottenuto facendo circolare acqua refrigerata nell'intercapedine. Durante la cottura e il raffreddamento, **il prodotto viene continuamente miscelato** e amalgamato dal mescolatore, cosicché cuocia in modo omogeneo, non si attacchi e soprattutto si raffreddi più velocemente. **Mix-Matic C/F**, un apparecchio pratico e sicuro per lavorare in Cook & Chill rispettando la normativa di legge e le procedure H.A.C.C.P.

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# MIX-MATIC C/F

## Pentola automatica di cottura e raffreddamento

### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Costruzione in acciaio inox AISI 304

Telaio portante in tubolare di acciaio inox AISI 304 montato su piedini regolabili

Pentola in acciaio inox AISI 316, interamente coibentata

Coperchio bilanciato, dotato di maniglia

Riscaldamento elettrico, indiretto, con resistenze in acciaio incoloy

Riscaldamento a vapore indiretto con intercapedine

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Ribaltamento automatico della pentola di cottura

Raffreddamento prodotto a circolazione d'acqua refrigerata nell'intercapedine

Mescolamento automatico del prodotto

Sistemi di sicurezza sul ribaltamento pentola e sul mescolamento

Livello automatico dell'acqua nell'intercapedine (versione elettrica)

Rubinetti miscelatore di acqua calda e fredda

Sonda di temperatura prodotto

Quadro comandi elettromeccanico (24 V), su braccio mobile

### ACCESSORI

Valvola Inox di scarico a sfera DN 50

Valvola di scarico a sfera DN 65

Controportello per quadro comandi

Filtro drenaggio liquidi

Foro di evaporazione e inserimento ingredienti

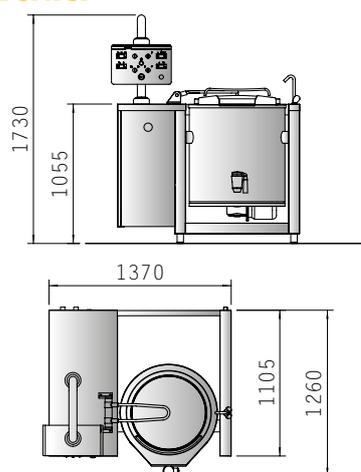
Contaltri per acqua calda e fredda

Doccetta di lavaggio

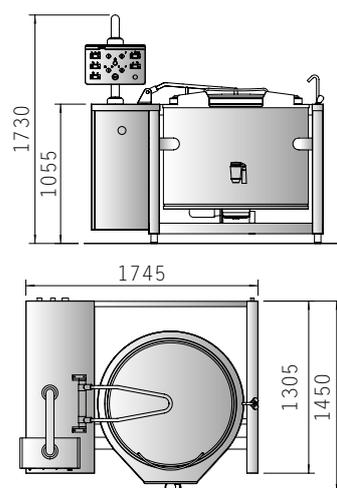
Carrello con vasca da 100 Lt ad altezza variabile

DATI TECNICI	C/F 150 E	C/F 150 V	C/F 300 E	C/F 300 V
Capacità pentola lt	150	150	300	300
Alimentazione vapore bar	-	1-1,5	-	1-1,5
Consumo vapore kg/h	-	130	-	160
Potenza elettrica kW	24,5	1	36,5	1
Collegamento elettrico V	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE
Attacco aria compressa Ø	1/8"	1/8"	1/8"	1/8"
Grado di protezione IP	55	55	55	55
Peso kg	400	400	600	600

### DISEGNI TECNICI



Mix Matic C/F 150 elettrica e vapore



Mix Matic C/F 300 elettrica e vapore

Riproduzione vietata anche parziale - Maggio 2021



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione  
per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

