MIX-MATIC

Pentola ribaltabile con mescolatore

UNA GARANZIA DI RISULTATI

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

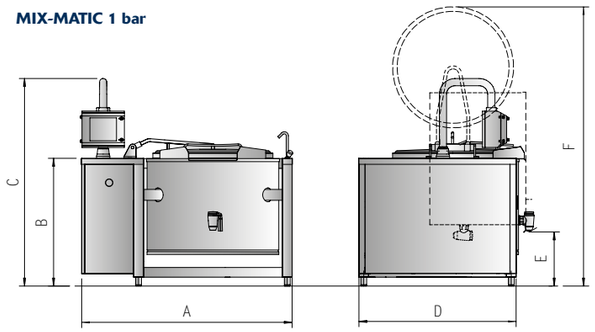
Mix-Matic è molto di più di una tradizionale pentola di cottura. Grazie al suo sistema di **mescolamento automatico** rende semplice e meno faticosa la preparazione di: minestre, passati, risotti, creme, besciamelle, marmellate, porridge e tanto altro ancora. **Mix-Matic**, ideata per produrre prodotti di alta qualità, assicura una perfetta uniformità di cottura, il preciso controllo della temperatura e lo scarico automatico del prodotto nel carrello di raccolta. E in più, tanti altri vantaggi, quali: risparmio di tempo e di manodopera, riduzione dei consumi energetici, affidabilità e sicurezza operativa. **Mix-Matic** è prodotta in quattro modelli della **capacità di 150-200-300-500 litri**, nelle versioni indirette a vapore ed elettrica ad 1 e 1,6 bar. La versione più avanzata consente, a mezzo PLC e software C.C.M.P., il controllo di tutti i parametri HACCP, la gestione delle ricette, il check control della macchina e, con barcode reader, la completa tracciabilità degli ingredienti. Anche da tablet o smartphone. Prerogative esclusive che rendono **Mix-Matic** un'apparecchiatura innovativa, indispensabile per le esigenze produttive di ogni grande cucina e industria alimentare.

MIX-MATIC

Pentola ribaltabile con mescolatore

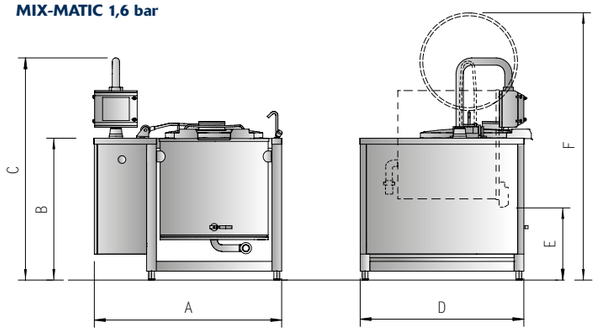
DISEGNI TECNICI

MIX-MATIC 1 bar



DIMENSIONI mm	A	B	C	D	E	F
MIX-MATIC 150	1250	1000	1600	990	440	1870
MIX-MATIC 200	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 300	1745	1060	1730	1310	450	2310
MIX-MATIC 500	2000	1250	1950	1770	400	2650

MIX-MATIC 1,6 bar



DIMENSIONI mm	A	B	C	D	E	F
MIX-MATIC 150	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 200	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 300	1845	1160	1820	1310	550	2410
MIX-MATIC 500	2000	1250	1950	1780	400	2930

DATI TECNICI

MIX-MATIC 1 bar	150 E	150 V	200 E	200 V	300 E	300 V	500 E	500 V
Pressione d'esercizio bar	1	1	1	1	1	1	1	1
Temperatura C°	120	120	120	120	120	120	120	120
Capacità utile l	125	125	200	200	300	300	500	500
Diametro interno pentola	595	595	760	760	965	965	1295	1295
Allacciamento vapore Ø	-	1"1/4	-	1"1/4	-	1"1/2	-	1"1/2
Allacciamento elettrico	3/N*~ 400/230V 50 Hz + PE							
Potenza installata kW	24	0,5	30	0,5	48	1	72	2,2
Consumo vapore kg/h	-	120	-	160	-	240	-	300
Scarico Condensa Ø	-	1/2"	-	1/2"	-	1/2"	-	1/2"
Allacciamento acqua Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"
Peso kg	416	405	460	450	570	550	800	780
MIX-MATIC 1,6 bar	**150 E**	**150 V**	**200 E**	**200 V**	**300 E**	**300 V**	**500 E**	**500 V**
Pressione d'esercizio bar	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Temperatura C°	129	129	129	129	129	129	129	129
Capacità utile l	150	150	200	200	300	300	500	500
Diametro interno pentola	760	760	760	760	965	965	1295	1295
Peso kg	445	435	460	450	570	550	800	780

* solo versione elettrica

APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI MARCATURA CE.

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

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it

Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari

Riproduzione vietata anche parziale. Giugno 2023

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

MIX-MATIC

Pentola ribaltabile con mescolatore

MODELLI

MIX-MATIC 150	MIX-MATIC 200	MIX-MATIC 300	MIX-MATIC 500

VERSIONI

ELETTRICA
Riscaldamento indiretto con intercapedine (1bar/120°C oppure 1,6 bar/129°C) dotato di resistenze in acciaio incoloy, regolatore automatico di livello acqua, scaricatore d'aria e valvola di sicurezza.

VAPORE
Riscaldamento indiretto con intercapedine a vapore bassa pressione (1bar/120°C oppure 1,6 bar /129°C) dotato di elettrovalvola ingresso vapore, valvola di sicurezza e scaricatore di condensa.

DI FACILE USO

Mix-Matic nella versione base, con programmatore elettronico, permette una completa programmazione dei parametri di cottura e dell'operatività della macchina. Il mescolatore programmabile evita una faticosa funzione manuale. Il ribaltamento automatico della pentola rende agevole lo scarico del prodotto.

IGIENE TOTALE

La pentola, in acciaio inox Aisi 316, presenta una finitura uniforme ad uso alimentare ed angoli ampiamente raggiati. Il mescolatore è smontabile manualmente per la pulizia. Il collegamento fra il mescolatore e l'albero motore, si trova sopra il livello massimo del prodotto.

UN PRATICO ACCESSORIO

Mix-Matic può essere dotata di un carrello di raccolta prodotto che, posizionato fronte macchina, variando l'altezza del recipiente GN da 100 litri, consente di raccoglie il prodotto cotto in tutta sicurezza.

TUTTO SOTTO CONTROLLO

A richiesta, la versione più avanzata dotata di PLC, consente la programmazione delle ricette, il controllo dei parametri HACCP, il check control della funzionalità della macchina, la visualizzazione e registrazione degli allarmi, la rilevazione della temperatura di parete, la regolazione della velocità di mescolamento. Inoltre, con l'applicazione del software CCMP, la macchina diviene interattiva con il PC dello chef, consentendo la completa tracciabilità degli ingredienti (in manuale o con barcode reader), lo scarico dei dati e la programmazione da remoto della macchina, anche da tablet e smartphone.

ACCESSORI

- Carrello di raccolta prodotto in acciaio inox Aisi 304, con contenitore GN da 100 litri ad altezza regolabile. È dotato di quattro ruote inox girevoli di cui due con freno. Dimensioni: 780x725x1270 (h) mm.
- Sistema di regolazione velocità di mescolamento.
- Doccetta di lavaggio.
- Contalitri acqua automatico.
- Valvola di scarico a sfera in acciaio inox Aisi 304 DN 50 o DN 65.
- Sistema di scarico vapori e inserimento ingredienti.
- Controportello quadro comandi.
- Filtro drenaggio liquidi.

CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304, satinato.
- Piedini regolabili per il livellamento.
- Telaio autoportante in tubolare di acciaio inox Aisi 304.
- Dispositivo idraulico di ribaltamento della pentola.
- Coperchio con maniglia inox, dotato di cerniere auto-bilanciate.
- Pentola di cottura, in acciaio inox Aisi 316, interamente coibentata.
- Mescolatore smontabile manualmente per la pulizia.
- Rubinetto di scarico prodotto Ø 2" con maniglia atermica.
- Rubinetto miscelatore, orientabile, di acqua calda e fredda.
- Manometro pressione intercapedine.

FUNZIONALI

- Dispositivo di mescolamento automatico del prodotto con pale fluidodinamiche azionate da motoriduttore.
- Dispositivi di sicurezza sul coperchio e sul ribaltamento della pentola.
- Sonda per il controllo della temperatura prodotto.
- Quadro comandi, a bassa tensione, montato su braccio mobile in acciaio inox Aisi 304, dotato di: programmatore elettronico dei tempi e delle temperature di cottura, selettore salita/discesa pentola, mescolamento stop/continuo/alternato, spie di tensione e raggiunta temperatura. Pulsante blocco d'emergenza.
- Mix Matic, a richiesta, viene prodotta anche in versione C/F. Versione che, predisposta per il raffreddamento, consente di abbattere rapidamente il prodotto cotto alla temperatura di refrigerazione desiderata.

MOLTO PIÙ DI UNA PENTOLA

Mix-Matic è unica nel suo genere, poiché unisce i vantaggi di un veloce riscaldamento a 1 bar/120°C o 1,6 bar/129°C e di una cottura sempre uniforme, grazie al sistema di mescolamento programmabile.