Cuocimix elettrico 10lt

Table electric cooker

Il **CUOCIMIX elettrico 10 litri da banco,** con il suo nuovo design innovativo e compatto, è una macchina ideale per la cottura di salse, sughi, confetture, marmellate, frutta, creme, prodotti che necessitano di cotture rapide e per la pastorizzazione in vasetti di vetro.

Il **CUOCIMIX elettrico 10 litri da banco,** presenta una serie di caratteristiche funzionali che lo rendono unico nel suo genere:

- Vasca di cottura, miscelazione, pastorizzazione da 10 litri in acciaio inox di forma circolare che massimizza la conduzione del calore;
- Sistema di riscaldamento elettrico innovativo ad alto rendimento energetico (**SENZA OLI DIATERMICI**);
- Sonda di rilevazione della temperatura in fase di cottura e concentrazione del prodotto;
- Cestello forato per la scottatura del prodotto;
- Sonda- barattolo per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto.;
- n. 4 piedini regolabili per la messa in bolla della macchina.

***CUOCIMIX 10 liters counter**, with its new innovative and compact design, is an ideal machine for cooking sauces, sauces, jams, marmalades, fruit, creams, products that require rapid cooking and for cooking. pasteurization in glass jars.*

*The 10-liter **electric CUOCIMIX** has a series of functional features that make it unique:*

- *Stainless steel cooking tank, mixing, 10 liters pasteurization of circular shape that maximizes heat consumption;*
- *Innovative electric heating system with high energy efficiency (WITHOUT DIATHERMIC OILS);*
- *Temperature detection probe during cooking and product concentration;*
- *Perforated basket for product scalding;*
- *Probe-jar for measuring the temperature at the heart of the product;*
- *n. 4 adjustable feet for leveling the machine*

Cuocimix elettrico 10 litri

Electric cooker 10 liters

Caratteristiche funzionali che lo rendono unico nel suo genere

Functional features that make it unique

Pala raschiante fondo e fascia completamente amovibile con motore a giri variabili costruita in acciaio inox con palette raschianti in TEFLON alimentare.

Full pull-out mixing scraper blade connected to a variable speed motor, made of stainless steel with scraping blades in food TEFLON

Sonda all'interno del barattolo per controllare, in fase di pastorizzazione il raggiungimento e il mantenimento della temperatura al cuore del prodotto

Probe inside the jar to control, during pasteurization the temperature is reached at the core the jar

Valvola di scarico in acciaio inox completamente smontabile e sanificabile.

Stainless steel discharge valve completely disassembled to a best sanitized

La **valvola di scarico** permette il riempimento dei barattoli direttamente dalla vasca con la pala in movimento. *The discharge valve allows you to fill jars directly from the tank with the blade in movement.*

Comandi digitali per la gestione dei cicli di lavorazione

Digital commands for the management of the cooking cycle.

Cestello inox per la scottatura del prodotto e per la pastorizzazione fino a 100°C del prodotto in vasetti in vetro completo di maniglie inox.

Stainless steel basket for blanching of the product and for the pasteurization sterilization until 100°C of the glass jars with a stainless steel handles.

Modello/model	**CM10E**
Capacità vasca *Capacity tank*	10 lt
Capacità lavorativa *Useful capacity*	5-8 kg
Lunghezza *Length*	700 mm
Larghezza *Width*	600 mm
Altezza *Height*	550 mm
Peso *Weight*	30 kg
Potenza *Electric power*	2 kW
Alimentazione *Power supply*	220 V
Dimensioni cestello	Ø 310 mm
Capacità vasetti *Capacity per cycle of glass containers 314ml Ø63h113 mm*	19 vasetti n314ml
Capacità bottiglia ½ litro Bottle capacity ½ liter	Circa 20 About 20