



Il **CUOCIMIX TRIVALENTE** innovativo e compatto, è una macchina ideale per la cottura di salse, sughi, confetture, marmellate, frutta, creme, prodotti gastronomici che necessitano di cotture rapide e per la pastorizzazione in vasetti di vetro.

I cuocimix elettrici versione trivalente da

30/50/100 lt in vuoto sono dotati di un sistema di pompa vuoto che consente di creare una depressione all'interno della macchina e di lavorare a basse temperature

Il **CUOCIMIX TRIVALENTE** presenta una serie di caratteristiche funzionali che lo rendono unico nel suo genere:

- Vasca di scottatura, miscelazione, cottura e pastorizzazione 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.;**
- **Ciclo di pastorizzazione completamente automatizzato (caldo/freddo) con stampante termica per registrare il ciclo di pastorizzazione, a norma HACCP.**
- n. 4 piedini regolabili per la messa in bolla della macchina.

## Cuocimix elettrico **trivalente** 30/50/100 litri

*Electric cooker 30/50/100 liters*

The innovative and compact **CUOCIMIX TRIVALENTE** is an ideal machine for cooking sauces, sauces, jams, marmalades, fruit, legumes, creams, gastronomic products that require rapid cooking and for pasteurization in glass jars.

**CUOCIMIX TRIVALENTE** presents 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;**
- **HACCP pasteurization cycle registration: fully automated pasteurisation cycle; thermal printer to print the entire pasteurization cycle.**
- n. 4 adjustable feet for leveling the machine.



I cuocimix elettrici da 30/50/100 lt sono disponibili anche nella **versione in vuoto** poiché dotati di un sistema di pompa vuoto che consente di creare una depressione all'interno della macchina, di lavorare a basse temperature.

# Cuocimix elettrico trivalente 30/50/100 litri

*Electric cooker 30/50/100 liters*



**Cestello inox** per la scottatura del prodotto e per la pastorizzazione a 100 °C dei vasetti in vetro completo di maniglie in acciaio inox.  
*Stainless steel basket for the scalding of the product and for the pasteurization at 100 ° C of the glass jars complete with stainless steel handles.*



**Sonda all'interno del barattolo** per controllare, in fase di pastorizzazione a 100°C il raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto.  
*Probe inside the can to check, during pasteurization at 100 ° C, the achievement of the core temperature of the product.*



**Valvola di scarico in acciaio inox, completamente amovibile e sanificabile.**  
*Stainless steel discharge completely disassembled and sanitized.*



**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*



**Comandi digitali per la gestione del ciclo di lavorazione.**  
*Digital commands for the management of the processing cycle*



**Stampante ciclo di pastorizzazione.**  
*Printer of pasteurization cycle.*



**Sistema di reclinazione manuale della vasca** che facilita le operazioni di scarico totale del prodotto e quelle di lavaggio della macchina  
*Manual of inclination of the tank system that facilitates the total product discharge operations, and those of the washing machine*

<b>MODELLO MODEL</b>	<b>CM30E/T</b>	<b>CM50E/T</b>	<b>CM100E/T</b>
Capacità vasca/ capacity tank	30 litri/30liter	50 litri/50liter	100 litri/ 100liter
Capacità lavorativa/ working capacity	15/20 kg	25/30 kg	50/60 kg
Lunghezza/ length	1000 mm	1150 mm	1270 mm
Larghezza/ Width	900 mm	1000 mm	1150 mm
Altezza b.v/ Height	930 mm	930 mm	930 mm
Altezza totale/Total Height	1200 mm	1200 mm	1200 mm
Peso/ Weight	60 kg	60 kg	80 kg
Dimensione cestello/ basket dimension	Ø 415 mm	Ø 465 mm	Ø 700 mm
Potenza/electric power	3,5 kW	5,5 kW	9,5 kW
Alimentazione/ supply	220 V	380 V	380 V
Capacità vasetti 314ccØ63h1 13mm	60 circa About 60	80 circa About 80	250 circa About 250
Capacità bottiglie 720 ml /capacity of bottles 720 ml	19 circa About 19	27 circa About 27	62 circa About 62