



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

Electric cooker 30/50/100 liters

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.

*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

MODELLO MODEL	CM30E/T	CM50E/T	CM100E/T
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/elettrica/ electric power	3,5 kW	5,5 kW	9,5 kW
Alimentazione/ supply	220 V	380 V	380 V
Capacità vasetti 314ccØ63h113mm	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