

Cocedor Multifunción CUCIMIX / CBTE030C_V1

firex®

Descripción

La **Cucimix** de **Firex** es un cocedor automático multifunción con cuba basculante y mezclador de doble brazo, diseñado para cocinar y mezclar diferentes preparaciones, con control preciso de temperatura, tiempo y velocidad

Especificaciones Técnicas

Cuba de cocción en acero inoxidable AISI 304, fondo de 10 mm y paredes de 2 mm
 Basculación manual frontal y tapa extraíble
 Estructura y revestimiento exterior en acero inoxidable AISI 304, con base sobre ruedas
 Calentamiento mediante resistencias INCOLOY 800
 Control de temperatura mediante sondas de producto y fondo
 Calentamiento de paredes mediante 3 bandas calefactoras progresivas
 Mezclado automático mediante 2 brazos con raspadores PEEK y raspador vertical desmontable
 Velocidad y sentido de giro regulables
 Panel electrónico multifunción con pantalla táctil de 7"
 Conexión USB para datos HACCP, actualización de software y carga de programas
 5 modos de cocción, funcionamiento manual y programado
 Programas multifase con ajuste de temperatura, tiempo, mezclado y calentamiento de paredes
 Cuba inclinable hasta 15°C
 Inicio diferido y selección de idioma y unidades de medida
 Botón de emergencia y termostato de seguridad con rearme manual
 Bloqueo del calentamiento por sobretensión y durante la basculación
 Autodiagnóstico y alarmas visuales y acústicas
 Indicador de fin de ciclo y estado de la cuba



imagen referencial

PAIS DE ORIGEN	ITALIA
T° FUNCIONAMIENTO	50°C - 130°C
DIMENSIONES CUBA	Ø 450 x 235 mm
CAPACIDAD MAXIMA	30 L
CONTROL	TOUCH
ALIMENTACION ELECTRICA	380V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	8 Kw
DIMENSIONES	880 x 766 x 970 mm
PESO NETO	100 Kg

