

Cocedor Multifunción con Sistema de Corte CUCIMIX / CBTE030CP_V1

firex®

Descripción

La **Cucimix** de **Firex** es un cocedor multifunción automático con cuba basculante, mezclador de doble brazo y sistema de corte desmontable, ideal para preparar cremas, sopas y otras recetas de forma homogénea

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 sobretemperatura y durante la basculación
 Autodiagnóstico y alarmas visuales y acústicas
 Indicador de fin de ciclo y estado de la cuba
Brazo triturador de inmersión Robot-Coupe, firmemente conectado al equipo y desmontable



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	8,3 Kw
DIMENSIONES	880 x 766 x 1536 mm
PESO NETO	110 Kg

